



Fruits

suisse



Techniques culturelles

La fertigation dans la
production de cerises.

Page 12

L'assurance qualité

En visite chez Fruithandel vers le
lac de Constance : bofru AG.

Dossier à la page 24

Mise en valeur

De la glace à partir
de perles de fruits.

Page 30

Le meilleur du monde pour l'agriculture suisse

Exelor® + Select®



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

Le combo pour le traitement des bandes

- Pas de végétation avant l'hiver
- Puissant sur les adventices persistantes
- Bonne miscibilité



Les produits Stähler portent des numéros W et sont des produits phytosanitaire contrôlé. N'hésitez pas à consulter votre spécialiste suisse pour la protection de vos cultures.



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



Steigern Sie Ihre Erntequalität

Präzise Ernte mit den richtigen Werkzeugen



bis zu
30%
RABATT

Wir bieten eine breite Palette von Produkten, die Ihnen dabei helfen, Ihre Ernte zu optimieren. Von hochwertigem Verbrauchsmaterial bis hin zu praktischen Werkzeugen

Wir haben alles, was Sie brauchen!



Le contenu :

- Pot-pourri
4 **La culture de l'amandier bientôt en Suisse ?**
- Fruits en bocaux
5 **Au sujet des initiatives agricoles 2024 en cours**
- Région
8 **Bâle, Berne, Argovie, Zurich, Zoug**
- Techniques culturales :
12 **La fertigation dans la production de cerises**
- Rejeton
16 **Aymeric Vouillamoz :
De mécanicien à arboriculteur**
- Dossier :**
**Les normes de qualité dans
le commerce**
- Analyse
18 **L'assurance qualité pour les fruits
de table suisses**
- Sous pression
22 **« La qualité est la somme de plusieurs
choses »**
- 23 **Focalisation importante sur le client :**
**« Nous ne pouvons renoncer ni à la fraîcheur,
ni à l'apparence, ni à l'aspect culinaire. »**
- Étude de terrain
24 **Le commerce de fruits vers le lac
de Constance : bofru AG**
- 28 Du solide
6 conseils pour garantir la qualité
- 30 Transformation
Des perles glacées
- FUS « active »** 🍏
- 31 **Quatrième FuturLab du RCAPF en 2024**
32 **Cérémonie de fin d'apprentissage**
33 **Le programme du séminaire sur les
fruits à noyau 2024**
35 **Dotation personnelle**



4



16



25



33



Sandro Rüegg
Rédacteur
« Fruits suisses »

Chères lectrices, chers lecteurs,

Lorsqu'on se promène dans les rayons des fruits chez les détaillants durant les mois d'été, la palette de fruits suisses apparaît dans toute sa splendeur : des fruits d'arbustes de toutes les couleurs et tailles, des abricots, fraises, pruneaux - la liste des fruits d'été est longue. S'ils parviennent jusqu'au comptoir malgré les conditions de production exigeantes de cette année, nous le devons à l'étroite collaboration au sein du secteur des fruits suisses. Divers acteurs travaillent main dans la main le long de la chaîne de valeur pour qu'enfin les fruits parviennent chez les consommateurs et consommatrices. Dans ce numéro, nous nous penchons plus particulièrement sur les thématiques de l'assurance qualité dans le commerce, tout en donnant la parole aux producteurs et aux revendeurs. Dans le commentaire politique « Fruits en bocaux », notre directeur Jimmy Mariéthoz prend position sur les initiatives agricoles et dans le « Rejeton », nous voyageons au cœur du monde de l'abricot d'Aymeric Vouillamoz en Valais.

Je vous souhaite une lecture inspirante.

Photo de couverture :

Tobias Stadler (27 ans) est depuis un an chef d'exploitation Production chez bofru AG à Dozwil TG.

Suivez-nous aussi sur :



Innovation

Une ligne de soins capillaires à base de jeunes pommes

Rausch AG Kreuzlingen



L'entreprise Rausch, connue pour ses nombreux produits de soins corporels, s'est lancée dans une nouvelle combinaison de produits en collaboration avec un producteur de fruits de Kreuzlingen. Un concentré est extrait de jeunes pommes de la variété Ladina et mélangé aux produits de soins capillaires de la nouvelle ligne de shampoings de Rausch. Rausch voit dans les pommes de « petites charges de puissance » qui ont un effet antioxydant sur les cheveux.

Production de fruits

Le monde aime les pommes

Avec les bananes et les pastèques, la pomme est l'une des trois espèces de fruits les plus produites au monde : la pomme occupe avec plus de 90 000 tonnes la troisième place des fruits les plus produits au monde.



Pixabay

stock.adobe



Changement climatique

La culture de l'amandier bientôt en Suisse ?

Jusqu'à présent, l'amandier se cultivait surtout dans des régions chaudes situées pour la plupart dans le sud. Les surfaces de culture possibles pourraient toutefois s'étendre vers le nord en raison du changement climatique, comme le montre un essai réalisé dans un verger en Autriche. Les variétés d'amandier testées ont fleuri entre la fin février et le début avril, et la période de récolte a duré de la mi-août à la mi-septembre.



Jimmy Mariéthoz
Directeur FUS

Où va-t-on ?

**La politique agricole se trouve à la croisée des chemins :
production planifiée de l'âge de pierre ou esprit d'entreprise ?
Le peuple tranchera.**

Le 22 septembre, le peuple et les cantons se prononceront sur l'initiative pour la biodiversité, qui demande une augmentation massive des surfaces destinées à la préservation de la biodiversité, accentuant ainsi la pression sur les terres cultivées. L'Union suisse des paysans se bat à juste titre contre cette initiative moyennant un engagement important. Pour autant, cette initiative n'est qu'un signe avant-coureur d'initiatives populaires dans le domaine de la politique agroalimentaire à venir.

« Les initiatives demandent la quadrature du cercle. »

Franziska Herren est de retour

Franziska Herren, mère de l'initiative sur l'eau potable, a apparemment réussi à faire aboutir l'initiative « pour une alimentation sûre » en un temps record. Bien que le délai de collecte ne se termine qu'en décembre, Herren

a déjà réuni les 100 000 signatures nécessaires, selon le «Tages-Anzeiger.» L'initiative sera déposée en ce mois d'août. Elle demande à la Confédération d'atteindre un taux d'autoapprovisionnement net d'au moins 70 pour cent. Pour cela, il faut notamment promouvoir un mode d'alimentation basé davantage sur les végétaux et encourager et orienter l'économie agroalimentaire dans ce sens. Il s'agit également de protéger les eaux souterraines et de garantir la préservation des écosystèmes et de la biodiversité.

Levée du moratoire sur le génie génétique

Une initiative de l'Alliance suisse pour une agriculture sans génie génétique (SAG) n'en est encore qu'à ses débuts. Pas encore lancée officiellement, elle exige, selon la presse, une déclaration obligatoire des aliments



génétiquement modifiés. Plusieurs acteurs autour de Bio Suisse se positionnent ainsi très tôt dans cette thématique. Car le moratoire sur les OGM expire à la fin 2025 et le Conseil fédéral est invité à réviser la loi sur le génie génétique d'ici là. Concrètement, les nouvelles technologies prometteuses comme CRISPR/Cas seront exclues de la loi. Mais il paraît que le Conseil fédéral a pris du retard ; le premier projet devrait être présenté au Parlement à l'été 2025.

Un projet improbable

Aussi différentes que soient ces initiatives, elles ont pour point commun de demander la quadrature du cercle. En résumé, il s'agit d'augmenter le degré d'autoapprovisionnement sur moins de terres cultivables. Et ce, si possible, avec des variétés qui ont été créées sans recourir à de nouvelles méthodes de sélection et sans tenir compte des préférences alimentaires de la population. Les initiatives des associations environnementales révèlent le type d'agriculture que souhaitent leurs instigatrices : une production comme il y a deux cents ans, mais pour neuf millions de personnes. On a l'air de vouloir faire fi du marché, c'est la politique qui doit déterminer ce que mangent les Suisses.

« Je ne m'attends pas à ce que l'Office fédéral de l'agriculture fasse un grand coup. »

Nous sommes sollicités

Il sera d'autant plus important que le secteur agro-alimentaire présente dans les prochains mois un contre-projet indépendant à ces intentions anachroniques. Il faut viser un secteur autodéterminé qui tienne à la durabilité, mais sans oublier la viabilité économique. Les premières séances de la Confédération consacrées à l'élaboration de la politique agricole à partir de 2030 ne laissent pas entrevoir la volonté

de la part du département fédéral compétent de créer sa propre vision. Les filières sont donc d'autant plus appelées à élaborer ensemble une contre-proposition à l'interventionnisme croissant. Cela implique toutefois que nous agissions de manière proactive, y compris dans le domaine de la durabilité environnementale.

Nous resterons actifs avec nos partenaires afin d'assurer la pérennité de notre secteur.





ESTA® Kieserit

15,1% Mg • 20,8% S

*La version originale
sera toujours la plus
inimitable de la terre*



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



ks-france.com

K+S

Obstbäume Aktuelle Sorten

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

Sortiment Äpfel:

Boskoop Bielaar*, Boskoop Quast®, Braeburn Marired*, 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 (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

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



Une autre façon de protéger les plantes

- Auxiliaires et bourdons
- Conseil et contrôle des cultures pour les exploitations biologiques et conventionnelles
- Insecticides et fongicides biologiques



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

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



Bâle

Départ de Franco Weibel

Si son rêve d'exploiter un domaine arboricole ne s'est pas réalisé, il est resté fidèle à la production de fruits comme conseiller reconnu à l'échelon national. Ses vastes connaissances techniques furent demandées dès le début de son activité chez nous en 2015 à cause de l'arrivée de la drosophile du cerisier. En collaboration étroite avec la recherche agronomique nationale et des partenaires de recherche européens, il a largement contribué à la meilleure compréhension du nouveau ravageur afin de mettre au point des stratégies de protection applicables. L'agriculture a encore bénéficié de sa grande expérience et ses méthodes de travail novatrices dans le cadre du programme promotionnel « Baselbieter Spezialkulturen ». Il a aussi fait bénéficier de ses très vastes connaissances techniques divers projets hors de son domaine de spécialité, comme notre programme dédié au humus. Comme président de la Conférence suisse des stations d'arboriculture (CSSA), il a marqué de son empreinte la vulgarisation dans le secteur fruitier dans son ensemble.

✎ Pascal Simon, responsable Production, marché et paiements directs, Ebenrain

Berne

Fête du moût 2024

Le pressoir Hurni + Sohn de Ferenbalm invite à sa fête du pressoir le samedi 14 septembre 2024. Un programme varié attend les visiteurs à partir de 10 heures jusque tard dans la soirée. Ils pourront déguster des grillades jusqu'à 22 heures ainsi que les beignets de pommes de Theo Wanner. Les démonstrations de pressurage auront lieu à 11h00, 13h00 et 15h00 et feront place à un atelier de danse en ligne à 16h00. À partir de 20h30, l'ensemble Kitsch chantant en dialecte assurera le divertissement musical tandis que plusieurs DJ feront monter la température. Un bar ouvert sans interruption complétera l'offre. Entrée gratuite. Lieu de la manifestation : Riedererstrasse 10, 3206 Ferenbalm

✎ Andrea Glauser, Inforama Oeschberg

Argovie

C'est la fête aux cerises dans la vallée du Fricktal

Trois producteurs de cerises de la vallée du Fricktal ont pris place sur le podium du concours de qualité de l'Union fruitière d'Argovie. C'est Urs Leimgruber de Gipf-Oberfrick qui a décroché le premier prix. Onze participants ont présenté leurs cerises qui ont été jugées par deux experts de l'Union fruitière. Les critères d'évaluation furent la plantation fruitière, le calibre, la qualité et l'impression générale. Les cultures étaient dans des états irréprochables, malgré la météo difficile apportant de la pluie depuis avril. Monsieur Leimgruber protège sa cerisaie avec un film parapluie et des filets paragrêle. La meilleure récolte de cerises nous vient de la vallée du Fricktal en 2024. D'autres lauréats sont Roman Bürgi d'Olsberg et Zita et Hansruedi Burkart d'Obermumpf.

✎ Othmar Eicher, Union fruitière d'Argovie





Zurich

Rencontre des presseurs de moût

Plus de vingt producteurs se sont réunis à la mi-mai sur l'exploitation de Martin Engelhard à Bachs. Les éléments ayant suscité l'intérêt des visiteurs lors du circuit furent le déroulement du pressurage à façon et surtout la réfrigération du jus de pomme. Un refroidisseur faisant circuler de l'eau froide grâce au raccordement à un ancien tank à lait permet à Martin de réfrigérer le jus de pomme tout juste pressé. Puis les calculs des charges de production ont été présentés et discutés. Ils ont été effectués à l'aide de divers exemples de charges salariales, quantités transformées, presseurs utilisés ainsi que leur amortissement.

✂ Denise Lattmann, Union fruitière zurichoise



Zurich

Visites de vergers

Les groupes régionaux de l'Union fruitière zurichoise organisent chaque année une formation continue à l'intention des adhérents de leur région respective. À la fin juin, des producteurs de la région de Zurich et du district d'Affoltern se sont réunis dans un verger à Obfelden pour y discuter ensemble les sujets liés à la protection phytosanitaire (photo). Dani Wegmann, moniteur, et David Szalatnay de la station d'arboriculture de Strickhof ont complété les discussions par des informations techniques. La partie conviviale agrémentée d'une collation et le temps pour des discussions entre pairs sont des éléments incontournables de telles rencontres. À Obfelden, on avait même pensé au divertissement musical.

✂ Denise Lattmann, Union fruitière zurichoise

Zoug

Une ambiance fantastique au 14^e « Assaut sur les cerises » de Zoug.



Le coup d'envoi de la récolte de cerises de Zoug fut une réussite. L'« Assaut sur les cerises » qui comptait cette année cinq passages avec plusieurs catégories offrait un suspens inédit et était divertissant à souhait. L'équipe « Zuger Kirschrakete » (Fusée du kirsch de Zoug) de Michael Strickler et Philipp Beck a vaincu dans la catégorie reine. Cette course burlesque avec des échelles et des hottes à travers la vieille ville de Zoug a attiré de très nombreux spectateurs de toute la Suisse. Suisse Tourisme promouvait le spectacle sur son site web en huit langues. La CI Cerises de Zoug fait revivre la culture de tradition autour de la cerise et rappelle la matière première zougnoise qu'est la cerise.

✂ Peter Heggin, président CI Cerises de Zoug

OMB Kreisel-
mulchgerät



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

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-Schnitt Höheneinstellung (30 - 350 mm bei Grundgerät-Schnitthöhe 30 mm)
- Schnitt Höheneinstellung (Grundgerät) über höhenverstellbare Laufräder



Entwickelt
und hergestellt
in Deutschland



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



CA- und ULO-Langzeitlager

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumabdichtung
- L'absence de ponts thermiques
- 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



www.iseppi.ch

Direkt vom Baum bis zu Ihnen, alles aus einer Hand



ISEPPI FRUITA SA
Via Cantonale, 229a
CH-7748 Campascio (GR)
T +41 81 839 21 11
F +41 81 839 21 35

Weidenstrasse, 25
CH-4143 Dornach (SO)
T +41 61 706 93 11
F +41 61 706 93 25
info@iseppi.ch

Bonita®

Der neueste HIT aus dem Hause Dickenmann



**Rot, knackig • 100% Genuss
• Einzigartiger Geschmack •
Schorfresistent • Gut lagerfähig**



Erich Dickenmann AG • CH-8566 Ellighausen
Bächistrasse 1 - Telefon 071 697 01 71 - Fax 071 697 01 74
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch - www.dickenmann-ag.ch

Die Erich Dickenmann AG in Ellighausen gratuliert ihrem Betriebsleiter

DARIO DICKENMANN

zum hervorragenden Abschluss der Betriebsleiterschule am Strickhof, Lindau mit der Note 5.5. Das gesamte Team der Erich Dickenmann AG ist stolz auf diese Leistung und freut sich, gemeinsam mit Dario weiterhin erfolgreich zusammenzuarbeiten.



Erich Dickenmann AG
Dipl. Obstbau-Ing. HTL
Baumschulen und Obstkulturen
Bächistrasse 1
CH-8566 Ellighausen
Telefon 071 697 01 71
Telefax 071 697 01 74
Natal 079 698 37 29
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch



olma

81. Schweizer Messe für
Landwirtschaft und Ernährung
Gastkanton St. Gallen

**JETZT TICKETS
SICHERN!**

St. Gallen
10. – 20. Oktober 2024
olma.ch/tickets

Ihr zuverlässiger Partner
in der Obst- und Beeren-
branche

BEWÄSSERUNG & WITTERUNGSSCHUTZ

- Folienabdeckungen,
einfach bis komfortabel
- zuverlässiger Schutz
durch Hagelnetze
- komplette Bewässe-
rungslösungen
- fach- und terminge-
rechte Montage

Telefon +41 71 640 03 04 www.qualifru.ch

agrisano

Pour toute l'agriculture!
Toutes les assurances à portée de main.

Les modèles
en un coup d'œil:

BASIS L'assurance de base
pour toute la famille
avec libre choix du
médecin.

Contactez votre
agence régionale:

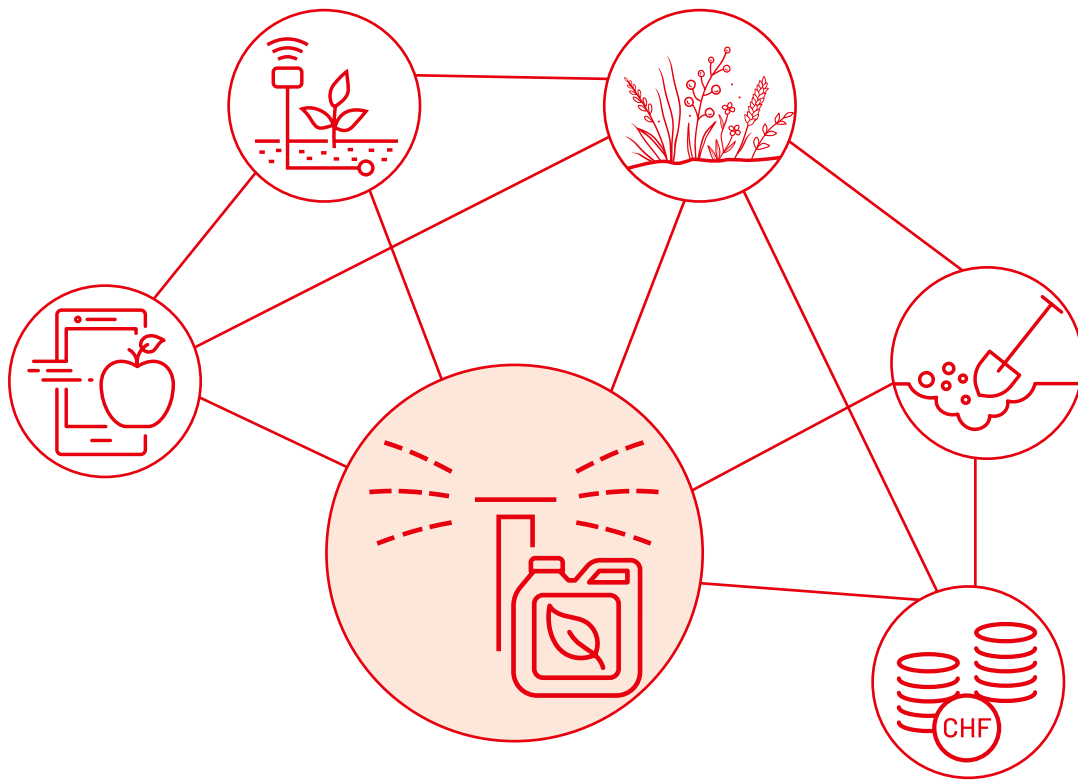
**100% NATUREL.
SANS ADDITIFS.**

BIO

Notre recette

- Jus de pomme bio
- Eau pétillante

RAMSEIER
L'énergie naturelle



Utilisation ciblée d'engrais liquides

Comme toutes les plantes, les cerisiers ont besoin d'eau et de substances nutritives pour pousser. La fertigation permet de répondre simultanément et efficacement à ces besoins.

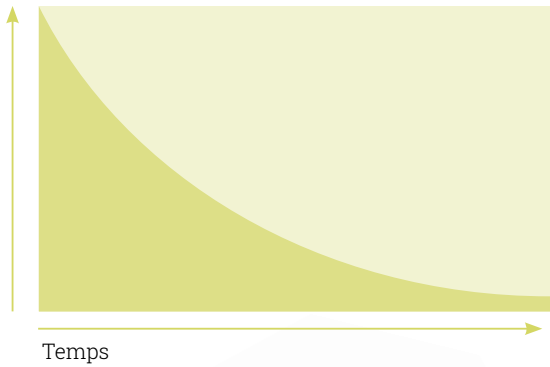
✍ Sofia Peter

La fertigation est l'apport combiné et ciblé d'engrais (fertilisation) et d'eau (irrigation) aux cultures fruitières. Cette méthode permet un apport de nutriments précis et efficace aux plantes. Issue à l'origine de la culture professionnelle des petits fruits, la fertigation a trouvé la voie vers la production de

fruits à noyau et est désormais la norme en beaucoup d'endroits. Il y a de bonnes raisons à cela :

1. On peut choisir de n'utiliser que des nutriments individuels (l'azote, par exemple) ou un mélange de plusieurs nutriments à la fois (le magnésium, le

Fertigation quantitative



Concentration d'engrais dans l'eau d'irrigation

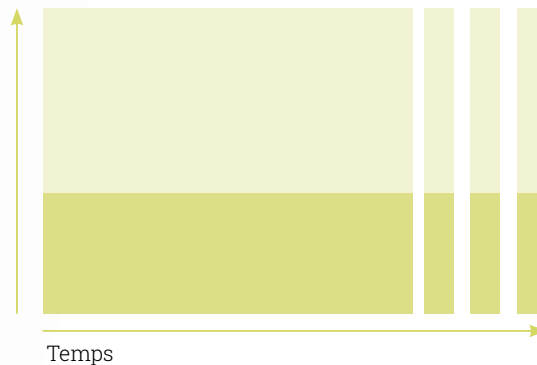
L'engrais est injecté dans le système d'un seul coup



En-grais

Eau

Fertigation proportionnelle



Concentration d'engrais dans l'eau d'irrigation

L'engrais est injecté dans le système proportionnellement au volume d'eau

potassium et les oligo-éléments, par exemple).

2. Cette technique permet d'apporter des nutriments de manière ciblée à l'espace racinaire et de les répartir uniformément.
3. Les plantes peuvent absorber les nutriments efficacement et rapidement.
4. On peut économiser de l'eau.

Il faut toutefois tenir compte du dosage, de la composition de l'engrais et du moment.

Deux méthodes courantes

Il existe deux méthodes de fertigation : la fertigation quantitative et la fertigation proportionnelle. Dans la variante quantitative, l'engrais est injecté une fois dans le système, tandis que dans la variante proportionnelle, il est proportionnel à la quantité d'eau. Les bonnes proportions d'éléments nutritifs et la quantité d'eau correspondant au stade phénologique et aux besoins de la plante sont déterminantes pour le rendement et la qualité des fruits.

La fertigation dans la production de cerises

Les changements climatiques de ces dernières années ont montré que l'utilisation de la technique de fertigation dans les vergers de cerisiers sous abri a gagné en importance pour obtenir des rendements équilibrés en termes de qualité et de quantité. Les besoins en eau des cerisaies sont particulièrement élevés pendant la phase de débourrement et la floraison. En plus de l'eau, l'apport de substances nutritives en fonction des besoins est particulièrement important à cette période. C'est pourquoi l'utilisation ciblée de cette technique est avantageuse. La fertigation peut également conduire à une augmentation du calibre des fruits, ce qui rend cette technique particulièrement intéressante pour la formation du prix des fruits.

Micro-asperseur ou tuyau goutte-à-goutte ?

Dans la production de cerises, on distingue la fertigation par micro-aspersion ou par tuyau goutte-à-goutte. L'irrigation goutte-à-goutte avec un tuyau goutte-à-goutte



Les micro-asperseurs



Irrigation goutte-à-goutte

permet de contrôler de manière optimale la fertilisation et de l'apporter directement aux racines. Le tuyau goutte-à-goutte est donc un système de contrôle idéal. Le micro-asperseur, quant à lui, répartit l'eau et l'engrais de manière uniforme sur le rang. Un avantage de cette technique est qu'elle permet de prévenir le gel.

Dosage et moment

Une autre différence réside dans la quantité et la régularité de l'apport d'eau et de nutriments. Il est possible soit de donner à la plante la quantité nécessaire en fonction de ses besoins, soit d'en donner une plus grande quantité en une seule fois, dans une certaine séquence de jours. Les possibilités peuvent varier en fonction de la distance entre la cerisaie et l'exploitation. Un projet de recherche d'Agroscope a montré que les cerises cultivées sous abri préfèrent un arrosage régulier en petites quantités, ce qui se retrouve dans la récolte et le calibre des fruits.



Des avis de praticien



« Je considère la fertigation comme une extension de la fertilisation classique, et non comme un remplacement »

À ce jour, je n'ai pas encore utilisé la fertigation dans mes cerisaies, mais uniquement dans les cultures de petits fruits sur substrat. Je prévois cependant d'utiliser la technique de fertigation dans la production de cerises à partir de l'année prochaine. Comme nous avons beaucoup de cultures de petits fruits, dont des cultures sur substrat, l'utilisation ciblée de la fertigation nous procure des avantages quantitatifs et qualitatifs à la récolte. La bonne nutrition fait une grande différence dans la croissance et la quantité de fruits. Le pas vers l'utilisation de la fertigation dans nos cerisaies sous abri est donc évident. Mais je prévois d'utiliser la fertigation en complément de la fertilisation classique, probablement dans une proportion d'environ 30 à 40 pour cent de la fertilisation totale. Cela est dû au fait que nous adapterons probablement la technologie à la variété et à la maturité. Nous commencerons par le goutte-à-goutte. Le résultat déterminera si nous passerons ensuite aux micro-asperseurs ou non.

Kilian Diethelm, producteur de fruits et président de la communauté de travail des producteurs de fruits de Suisse centrale (AZO)



Wir bieten Schutz.

Damit Sie Ihren Saft lange geniessen können. Mehr erfahren:
laveba-online.ch



Ideal zur Safterstellung:
 Pasteur mit Grundplatte

24506

SILENT AG

Mattenstrasse 2 • 8112 Otelfingen
 Tel. 044 847 27 27 • www.silentag.ch



Mulchy®



Thurfrut AG

Obstbäume vom Bodensee

- Verschiedene Gala - Mutanten von hell bis dunkelrot
- Verschiedene schorfresistente Apfelsorten
- Feuerbrand-Resistente Unterlagen CG 11
- Kaiser Alexander auf ZV und Conference m202 auf Q Eline und QA
- Neue Kirschenarten auf Gisela 5 und Gisela 6 in Top Qualität
- Neue Zwetschgensorten auf Wavit als Knipbäume
- Umfangreiches Hochstamm - Sortiment
- Garantiert virusfreies Material
- Auf **Herbst 2024** sind die meisten Sorten noch als Knipbäume verfügbar

Unser Sortiment finden Sie auf unserer Webseite www.thurfrut.ch
 Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne unsere Qualität in der Baumschule.

Thurfrut AG
 Schellenwies
 8592 Uttwil

Telefon 071/ 460 26 66
 Natel 079/ 696 27 56
info@thurfrut.ch

Netzteam⁺

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

FRU⁺STAR



Wir schützen Ihre Ernte mit System

- **Hagelschutzabdeckung**
 System FRU⁺STAR & CMG Reissverschluss
- **Folienabdeckungen**
 System Pilatus | Delta Zick-Zack | Dächli | zum Einhängen
- **Bewässerung**
- **Wind- & Schattiernetze**
- **Totaleinnetzungen**
 NEU: Wanzenetz 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

De mécanicien à arboriculteur

Aymeric Vouillamoz a terminé son apprentissage il y a trois ans. Il nous raconte maintenant son quotidien sur l'exploitation familiale.



Nom : Aymeric Vouillamoz

Âge : 32

Fin d'apprentissage : 2021

Exploitation formatrice : Vouillamoz Fruits Sàrl

Comment as-tu découvert l'apprentissage ?

Je suis fils de producteur et depuis tout petit, avec mon frère et mon cousin, nous allions travailler les jours de congé avec notre père et notre grand-père. Nous les aidions du mieux que nous pouvions.

Je suis mécanicien de première formation. C'est par la suite que j'ai compris que le travail de la terre me manquait.

J'ai eu de la chance de pouvoir rejoindre l'entreprise familiale à Saxon. J'ai donc décidé d'arrêter la mécanique et de me lancer dans l'agriculture, ma passion.



Pourquoi avoir choisi cette formation ?

L'arboriculture est un secteur de production très important dans notre canton et sur notre exploitation surtout avec l'abricot, notre fruit emblématique. C'est un plaisir de voir chaque année les fleurs se transformer en petits fruits qui deviennent de plus en plus gros pour ensuite être récoltés et finir directement chez le consommateur.



Qu'est-ce qui t'inspire le plus dans ton métier ?

La diversité et la polyvalence du métier, en apprendre davantage chaque jour pour m'améliorer d'année en année.



Quel a été jusqu'à présent le meilleur moment de ta formation ?

Avant ma formation, j'ai travaillé deux ans comme ouvrier agricole. Ensuite, je me suis lancé dans la formation et j'ai commencé directement en 2^e année. Le meilleur moment a été le premier jour, les premiers contacts avec les autres apprentis avec de longues discussions sur leur exploitation, sur les aspects généraux de la production de fruits.



Quels sont tes projets d'avenir ?

Diversifier notre gamme de fruits en rapport avec la demande du marché et notre vente directe.



Quelle a été ta première impression sur l'arboriculture fruitière quand tu as commencé ?

À mes débuts dans le métier, j'ai commencé par la taille. Pas évident de comprendre les bons coups de sécateur et leur influence sur le comportement que l'arbre aura au printemps. Par la suite et avec quelques jours d'explication, le bon geste est venu.



Y a-t-il des espèces fruitières que tu aimerais cultiver, mais que tu n'as pas encore eu l'occasion de cultiver ?

Oui, le pêcher et le nectarinier qui se cultivent très bien chez nous. Mais malheureusement, il faut trouver des marchés et cela n'est pas toujours évident.



Termine ces phrases :

La leçon la plus importante que j'ai apprise en arboriculture est la suivante... **Savoir anticiper.**

Si je pouvais créer une nouvelle variété fruitière..., **je la nommerais Norah, de préférence une variété d'abricot.**

Les normes de qualité dans le commerce



En raison de la mondialisation, le secteur fruitier suisse est soumis à une pression croissante en termes de prix et de concurrence. La commercialisation de fruits de table suisses de bonne qualité est donc plus importante que jamais. En Suisse, outre les producteurs de fruits, divers acteurs collaborent tout au long de la chaîne de création de valeur afin que les fruits passent de la production au commerce dans une qualité optimale.



Comment fonctionne l'assurance qualité dans le commerce des fruits de table suisses ?

La qualité se vend bien. Mais qu'est-ce qui fait qu'une pomme est de bonne qualité ? Et qui en décide ? Nous avons posé ces questions aux centres de produits de SWISSCOFEL et de la FUS. Seule une bonne interaction entre la production, le commerce et la science permettent de faire parvenir les fruits aux consommatrices et consommateurs.

✍ Sandro Rüegg



Les principaux critères de qualité pour toutes les variétés de fruits de table sont définis en Suisse dans les « Normes et prescriptions de qualité ». Chaque fruit de table a ses propres directives, sur lesquelles les producteurs de fruits suisses s'appuient. Ces normes sont définies dans les centres de produits respectifs de la FUS et de SWISSCOFEL ; les concepts de commercialisation et les prix indicatifs à la production correspondants sont constamment discutés et validés. Les centres de produits sont composés paritairement de représentants de la production et du commerce.

Objectif et utilité des normes

Les normes de qualité nationales pour les fruits constituent la base de la commercialisation. Les termes et prescriptions uniformes peuvent servir de base pour rémunérer la qualité. Qualiservice Sàrl est le centre de compétence suisse pour toutes les questions de qualité dans le secteur des fruits, des légumes et des pommes de terre. Elle effectue des contrôles réguliers ainsi que des analyses de résidus.

Que disent-elles ?

Pour chaque fruit de table sont définis aussi bien les exigences minimales générales



Assurance qualité : des fruits en cours d'examen et de tri.

que les différents paramètres de qualité des différentes classes et catégories qui doivent être atteints après la préparation et l'emballage. La coloration, le calibre et les tolérances pour toutes les catégories de qualité et de calibre sont inscrits dans les directives. Le concept de commercialisation en vigueur, qui décrit les chances optimales des principales variétés sur le marché, ainsi que les prix indicatifs à la production courants, permettent d'assurer à chaque saison un approvisionnement en fruits suisses optimisé du marché en ce qui concerne les quantités et les variétés dans toutes les catégories de qualité.

Les fondements contre le gaspillage alimentaire

Les normes et les prescriptions de qualité constituent en premier lieu une base solide contre le gaspillage alimentaire : elles garantissent que chaque fruit de table récolté trouve sa place dans une classe ou une catégorie. Ce qui ne peut pas être vendu dans le premier canal de distribution est envoyé vers la transformation ou retrouve un autre chemin dans le cycle des valeurs.

La sensibilité des centres de produits est décisive

Aucune révision majeure n'est prévue dans un avenir proche. Les normes de qualité

existantes sont bien équilibrées, explique Christian Sohm, directeur de l'Association suisse du commerce des fruits, légumes et pommes de terre, SWISSCOFEL : « Ce qui est décisif, c'est le travail méticuleux des centres de produits, qui peuvent procéder à des adaptations individuelles des concepts de commercialisation et des prix indicatifs avant et pendant la saison, en fonction de la situation de la récolte. »

L'attention portée à l'apparence augmente en passant aux classes supérieures

Sur le marché également, on constate que les consommatrices et les consommateurs sont de plus en plus exigeants quant à la qualité. D'autres critères de qualité outre l'apparence et le goût sont décisifs pour le commerce : « La durée de conservation, le degré de maturité, la capacité de stockage en général sont

cruciaux pour que la qualité soit également bonne dans le magasin », explique M. Sohm. La sélection des variétés jouera ici un rôle important à l'avenir.

Il s'agit de trouver des variétés résilientes et résistantes qui remplissent tous ces critères, même en réduisant l'utilisation de produits phytosanitaires. **I**

« Les normes et les prescriptions de qualité pour les fruits sont très bien équilibrées. »

Christian Sohm, directeur SWISSCOFEL



Notre point de vue

- Les normes et les prescriptions de qualité constituent une large base pour la commercialisation des fruits suisses et définissent les normes de la branche.
- Elles sont une œuvre commune et ne peuvent être réalisées que par un accord mutuel entre la production et le commerce.
- Une protection moderne des cultures avec des stratégies PSM aptes à la pratique contribue à ce que la qualité et la fraîcheur restent notre première priorité.



Vers les normes et prescriptions de qualité

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

**UN EMBALLAGE POUR
TOUS LES GOÛTS**

STOROpack



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

Finser Packaging⁺
Packaging Solutions



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

Appareils de cidrerie



Pressoir à bande



www.waelchli-ag.ch ■ 062 745 20 40



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

EINFACH
HIMMLISCH-
KÖSTLICH!



www.pinklady.ch | 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
GEISER agro.com AG, Rüdtiligen-Alchenflüh
Tel. +41 58 252 11 11 | www.geiser-agro.com

FT LOGISTICS

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

FT Logistics AG

Kästelweg 6
Postfach
4133 Pratteln
SWITZERLAND

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

IFS Logistics
Bio zertifiziert

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



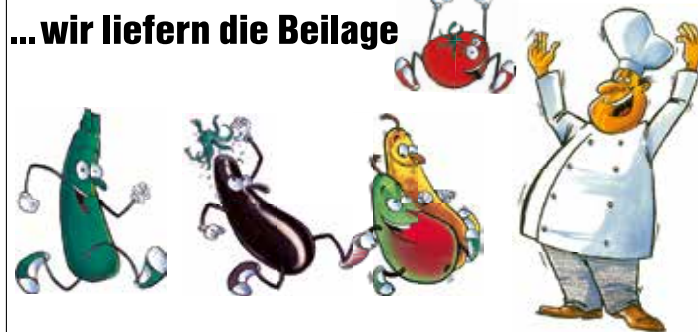
Kompetent für die Landwirtschaft

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

Lerch Treuhand

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

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12

safruits
www.safruits.com

Pour que le frais reste frais!

Model Shop Schweiz
Industriestrasse 30
CH-8570 Weinfelden

0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com



shop.modelgroup.com

MODEL



EINFACH FRISCH HALTEN



PAWI | | |
DESIGN PACKAGING LOGISTICS

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



Marie-Therese Lütolf

Responsable ventes et administration chef de produits fruits bio chez Inoverde

La qualité compte aussi bien dans le commerce que dans l'entreposage des fruits. Le secteur est d'accord sur le fait que la concertation entre tous les acteurs de la chaîne de création de valeur est essentielle.

↗ Sofia Peter

« La qualité est la somme de plusieurs choses »

Qu'est-ce que la notion de qualité pour vous ?

La qualité est pour moi la somme de plusieurs choses. Quand, comme consommatrice, je vois quelque chose dans le magasin et que cela m'interpelle, par exemple. Outre les préférences subjectives dans la palette de variétés fruitières, c'est surtout une belle apparence ainsi que la durée de conservation et, bien sûr, le goût !

Qu'est-ce que cela signifie exactement ?

Pour moi, cela signifie que la qualité du fruit doit être convaincante non seulement à l'extérieur, mais aussi à l'intérieur. De même, le goût que me promet une variété donnée doit toujours être le même.

Comment assurez-vous la qualité chez vous ?

Je l'explique volontiers à l'exemple de la pomme : dès avant et pendant la récolte, nos conseillers en culture rendent visite aux producteurs pour leur apporter, si nécessaire, les informations souhaitées sur la culture et la récolte. L'étape de contrôle suivante a lieu lors de la réception des marchandises sur nos sites d'entreposage et de commissionnement : les pommes sont contrôlées visuellement et quant aux valeurs internes, puis entreposées selon les résultats. Puis le contrôle et la documentation des paramètres d'entreposage importent. Les pommes sont à nouveau contrôlées sur la ligne de tri au sortir de l'entrepôt. Il est tout aussi important de surveiller continuellement des aspects tels que la microbiologie, les emballages et l'eau de traitement et de s'assurer que la chaîne du froid est

maintenue lors des transports entrants et sortants.

Quelles sont les différences entre espèces fruitières ?

Il existe de grandes différences entre les différentes espèces et variétés fruitières en ce qui concerne les prescriptions de stockage. Les variétés hâtives, par exemple, sont mises en vente directe presque immédiatement après leur réception et passent tout au plus par la chambre froide. Nous conservons, en revanche, les variétés d'automne et de garde jusqu'en été et les entreposons sous AC, c'est-à-dire sous atmosphère contrôlée sans apport de CO₂ et à basse température. Les spécificités qualitatives des variétés fruitières sont très variées et presque infinies. Le fait que la durée de conservation ou la périssabilité diffère nettement d'un type de fruit à l'autre est certainement un point important. Les fruits à noyau et les petits fruits, par exemple, se détériorent beaucoup plus vite que les pommes et doivent donc être traités différemment.

Quelles sont les règles à respecter ?

Les prescriptions légales constituent bien entendu la base. Viennent ensuite les prescriptions de normes telles que par exemple l'ISO. De plus, le secteur (FUS et SWISSCOFEL) définit en commun les critères de qualité et de prise en charge pour les différentes espèces fruitières. Puis les directives spécifiques à l'entreprise, qu'Inoverde élabore de concert avec les producteurs et adopte chaque année, s'appliquent pour les derniers détails.

Où voyez-vous un potentiel d'amélioration ?

Malgré les nouvelles exigences des consommateurs, comme la coloration, par exemple, nous travaillons encore en partie avec des cultivars très anciens ou des mutants. Il s'agit de rattraper le temps perdu pour répondre aux tendances et aux préférences actuelles. Aussi longtemps que nous avons des variétés qui ne correspondent pas aux tendances, nous ne pouvons pas générer de ventes supplémentaires, malgré les mesures d'assurance qualité prises sur les sites d'entreposage et de commissionnement.

Inoverde en bref :



Offre : aide à la planification de la culture, à la réception, à l'entreposage, au commissionnement et au conditionnement des fruits.



Mission : approvisionnement du commerce de détail et de gros suisse et de l'industrie agroalimentaire



Collaborateurs : plus de 400 dans toute la Suisse



Organisation : fait partie de la coopérative Fenaco



Site web : www.inoverde.ch



Matthias Hofer

Category Manager Fruits & Légumes chez Coop et membre du comité directeur de SWISSCOFEL

« Nous ne pouvons renoncer ni à la fraîcheur, ni à l'apparence, ni à l'aspect culinaire. »

Quand contrôlez-vous la qualité des fruits ?

Nous contrôlons la qualité à l'arrivée des marchandises dans les centres de distribution et à la livraison dans les magasins. Nous contrôlons également la fraîcheur plusieurs fois par jour.

À quoi veillez-vous ?

Nous nous référons aux normes convenues dans le secteur, elles sont contraignantes pour nous. Concrètement, cela signifie pour nous que les fruits sont frais, sains, mûrs, propres et non abîmés, comme le stipule également la loi.

Parlons du gaspillage alimentaire : où voyez-vous un potentiel d'amélioration ?

Dans ce contexte, l'échange avec les producteurs est très important pour nous. Lors de ces échanges, nous essayons de faire connaître aux producteurs les tendances de la consommation et d'orienter ainsi les investissements vers une demande à plus long terme et dans des directions profitables. En fin de compte, nous pouvons, certes, accepter la marchandise, mais nous devons aussi pouvoir la vendre, ce qui va également dans le sens des producteurs.

Pouvez-vous citer un exemple ?

Nous avons, par exemple, remarqué que les consommateurs ont tendance à ne consommer les prunes qu'en automne parce qu'ils se tournent principalement

vers d'autres fruits lorsqu'il fait chaud.

Dans le cas des prunes, il serait intéressant, du point de vue de la production, de miser sur des variétés tardives plutôt que sur des variétés hâtives.

Où voyez-vous les plus grands défis en matière de normes de qualité ?

Tant la clientèle que nous du service des ventes encourageons une évolution vers une production encore plus durable. Cela comprend, par exemple, différentes mesures issues du plan d'action de la Confédération pour la réduction des risques. Nous pourrions maîtriser ces défis si nous les abordons ensemble. Le changement climatique qui pèse lourdement sur la production constitue un autre grand défi que nous percevons. Nous essayons d'atténuer les effets de ces contraintes en utilisant nos labels, comme Ünique.

Quel compromis avec les normes de qualité actuelles seriez-vous prêt à accepter en faveur d'une production durable ?

Nous sommes en tout cas ouverts au développement de variétés résilientes et résistantes, que nous promouvons également avec le soutien de la recherche. Ce qui compte pour nous est de rester centré sur le client. Cela signifie que nous ne pouvons pas renoncer aux fondements que sont la fraîcheur, l'apparence et l'aspect culinaire.

Pensez-vous que cela soit réaliste ?

Il est difficile d'assouplir les normes de qualité, mais ce n'est pas impossible. Je vois une chance dans les adaptations de normes qui peuvent se faire en plusieurs petites étapes réparties sur toute la chaîne de création de valeur.

Quels changements voyez-vous dans le futur ?

Certains changements sont déjà en cours, comme la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires et l'engagement pour une production durable dans la filière des fruits à pépins. Pour des changements encore plus profonds, la collaboration de l'ensemble du secteur est indispensable.

Le groupe Coop en bref :



Fondation : 1864 à Schwanden



Filiales : Plus de 9600 magasins de détail alimentaires dans toute la Suisse




Collaborateurs : 95 826 (2023)



Site web : www.coop.ch

« L'assurance qualité commence par les soins aux jeunes arbres »



Jürg Stadler (56 ans) est directeur de Stadler Obstbau AG et de la société affiliée bofru AG (Bodensee Frucht) à Dozwil en Thurgovie. Sur quatre sites au total, les Stadler ne produisent pas seulement des fruits à pépins, mais ils les stockent, les négocient et les transportent eux-mêmes dans toute la Suisse alémanique. Outre le matériel de plantation, ils fournissent principalement des fruits et des légumes qu'ils achètent aux producteurs de la région et prennent en charge pour le transport. La première des priorités est la qualité.

✂ Sandro Rüegg

Devant un grand entrepôt, des caisses de transport vides s'empilent sur plusieurs mètres. Un gros camion est en train de quitter l'entreprise.

Je regarde par la fenêtre du bureau et quand je frappe, Tobias (27 ans) ouvre la porte. Jürg est au téléphone, « il est dans son élément », dit Tobias en riant. Ils me font ensuite visiter leurs propres cultures fruitières et les deux entrepôts. Malgré l'activité intense, tout se déroule de manière parfaitement coordonnée. À la question de savoir si on ne perd pas parfois la vue d'ensemble, Jürg me répond : « Non, nous avons tout sous contrôle. Depuis le temps, chacun sait ce qu'il a à faire. » Jürg a repris l'exploitation en 1995, d'abord en fermage, puis en propriété en 2002. Depuis, l'entreprise s'est développée sans cesse. Le premier entrepôt est vite devenu trop petit. Avec plus de 3000 mètres carrés, le deuxième est trois fois plus grand que l'ancien.

Le contrôle de l'entrée des marchandises est central

Les tâches sont clairement réparties entre Jürg et son petit-cousin Tobias : Jürg coordonne l'entrepôt et la logistique et travaille principalement au bureau, tandis que Tobias s'occupe des cultures. L'objectif premier de Jürg est de stocker les marchandises de manière optimale et de les livrer dans une qualité irréprochable. Outre des chaînes de froid constantes ou le monitoring de l'infrastructure d'entreposage, le contrôle de l'entrée des marchandises

est l'une des étapes les plus importantes de l'assurance-qualité. C'est donc l'affaire du chef : « C'est ce que je fais la plupart du temps moi-même. » Il est important de bien examiner la marchandise et de déterminer combien

Les entreprises bofru AG / Stadler Obstbau AG



Administrateur : Jürg Stadler (56)
Chef d'exploitation bofru AG : Tobias Stadler (27)



Lieu : Dozwil TG, (autres sites : Hefenhofen, Güttingen, Altnau)



Capacité d'entreposage : 3000 tonnes, 21 cellules AC



Production : 34 hectares de pommiers, 3 hectares de poiriers



Expédition : 6 camions frigorifiques



Collaborateurs : 23 employés à plein temps, 20 autres à la saison



Spécialités : conditionnement en interne et logistique de transport, pépinière propre de l'exploitation



Une répartition claire : Jürg au bureau et Tobias sur le terrain.





Flottaison : le robot fait basculer les pommes en douceur dans la ligne de tri.



Les pommes sont conditionnées dans des emballages au sortir de la ligne de tri.

de temps on peut la stocker ou si elle doit sortir sans attendre. Le bon ressenti se développe avec le temps. »

Une base fixe de producteurs qu'ils connaissent personnellement s'est formée au fil des ans. Un autre facteur de qualité important est selon Jürg : « On sait ce qui va arriver. » Les nouveaux fournisseurs sont rares, bien que les Stadler reçoivent régulièrement de nouvelles demandes.

Trier, emballer et transporter

Dans l'entrepôt construit en 2011 et équipé de rampes de chargement pour les camions, on trouve, outre diverses cellules AC, plusieurs lignes de tri pour le conditionnement et l'emballage des fruits. Un robot bascule les pommes en douceur dans l'eau. L'ordinateur les mesure, enregistre leur taux coloration et les trie en conséquence. À la fin de la chaîne de production, les fruits sont emballés selon leur poids dans l'emballage souhaité, en partie automatiquement, mais le plus souvent à la main. La marchandise est ensuite palettisée et chargée sur l'un des six camions.

« Nous connaissons nos producteurs et productrices depuis des années. C'est un élément important de l'assurance qualité. »

Lidl, un gros client

« Le matin à 5h30, j'ai la première commande par téléphone et le dernier camion quitte l'entreprise à 14h00 », m'explique Jürg la logistique de la matinée. Une grande partie des marchandises est envoyée à Weinfelden, le centre de distribution de Lidl Suisse. Les trajets sont courts, la collaboration fonctionne bien et est très simple.

Assurer la qualité dans les champs

La plus grande partie de l'assurance qualité se fait de toute façon dans les champs, ajoute Tobias : « Cela commence par les soins aux jeunes arbres et se poursuit jusqu'à la récolte. » Il vient de terminer l'école de chef d'exploitation 1 au Strickhof et a repris la direction de l'exploitation. L'examen de maîtrise (diplôme fédéral) suivra. Ce ne sont pas des paroles en l'air de la part du jeune chef d'exploitation, car les Stadler exploitent leur propre pépinière et greffent eux-mêmes leurs pommiers.



Précision manuelle : le travail manuel là où le tri mécanique est impossible.



Le groupe de recherche « Qualité post-récolte des fruits et légumes » s'est fixé pour objectif d'optimiser la qualité des produits frais et de leur mise en valeur, depuis la récolte jusqu'au consommateur.



Tendances actuelles de la recherche sur l'entreposage des fruits

Des recherches intensives sont menées afin d'améliorer sans cesse la qualité des fruits lors du stockage. Andreas Bühlmann, chef du groupe de recherche « Qualité post-récolte des produits végétaux » chez Agroscope, donne un bref aperçu du paysage actuel de la recherche.

Quelles sont les grandes tendances de la recherche en matière d'entreposage des fruits ?

Les développements des dernières décennies dans le domaine du MCP, du DCA et des revêtements se poursuivent. Les facteurs clés sont le réglage précis de l'atmosphère d'entreposage, les progrès en matière de capteurs, d'automatisation, de technique de refroidissement et d'isolation ainsi que des emballages écologiques. De plus, la numérisation rend tout facile, comme la robotisation de la récolte ou l'amélioration de la surveillance de la qualité par rayonnement électromagnétique. Les nouvelles technologies font sans cesse leur entrée dans l'entreposage des fruits.

Quels sont les plus grands défis actuels ?

Le champ de tension entre le souhait des consommateurs de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires dans la production de denrées fraîches et le risque accru de pertes qui en découle est certainement un enjeu à court et moyen terme. Il n'y aura cependant pas de solution unique en raison de la complexité du sujet. Seule l'association de nouvelles variétés plus résilientes, de traitements plus précis avec moins de produits phytosanitaires, de Pph moins douteux et de nouvelles technologies d'entreposage conduira au succès.

La durabilité/l'efficacité énergétique est-elle également un sujet important dans le domaine de l'entreposage des fruits ?

L'entreposage des fruits est très gourmand en énergie de refroidissement. En raison de la transition énergétique et de la situation géopolitique, nous avons besoin d'en savoir plus comment maintenir une qualité au moins aussi bonne en cas de pénurie éventuelle ou d'augmentation des prix de l'énergie tout en optimisant la consommation d'énergie de refroidissement. Les développements dans le domaine des capteurs et de la technologie d'entreposage permettront d'observer les fruits pendant l'entreposage et d'adapter l'effort de refroidissement avec plus de précision.

Que souhaitez-vous pour l'avenir et l'évolution de la qualité post-récolte ?

Les fruits sont des systèmes à la fois passionnants, compliqués et dynamiques. Je souhaite que la recherche continue à s'orienter dans différentes directions prometteuses, mais aussi approfondir la collaboration avec la pratique. Il faut que les méthodes les plus prometteuses trouvent le chemin de la pratique et il faut minimiser l'utilisation de ressources. Pour que les consommateurs et consommatrices puissent continuer à profiter des meilleurs produits possibles.

6 conseils pour garantir la qualité



1 Les prescriptions de qualité

Le respect des normes et des prescriptions de qualité commence dès la récolte, garantit une grande satisfaction des clients et réduit le risque de défauts et de réclamations de la part des clients. Sauf accord contraire avec l'acheteur, les normes et prescriptions pour les fruits de la Fruit-Union Suisse sont applicables.



2 Contrôles de qualité

Des contrôles de qualité minutieux et réguliers permettent de détecter les défauts à temps et d'éviter les réclamations.



3 Traçabilité

Les denrées alimentaires doivent être traçables à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. L'exploitation doit pouvoir indiquer : 1. qui a acheté les produits ; et 2. à qui ils ont été livrés, à l'exception de la vente directe aux consommatrices et consommateurs.



4 Conservation

La température et l'humidité d'entreposage idéales varient d'un produit à l'autre. Un entreposage optimal permet de préserver au mieux la qualité du produit.



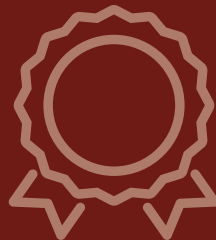
5 Formations

Grâce à la formation, les collaborateurs restent toujours à jour et les connaissances acquises peuvent être appliquées et vécues activement sur l'exploitation.



6 Identification des risques

Une identification des risques adaptée à l'exploitation permet de mettre le doigt sur les risques à temps et de prendre les mesures adéquates.



La qualité n'est pas un hasard. Vous trouverez ici de précieuses informations sur les principaux aspects.



Olaf Apelt, Qualiservice



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



LOCHMANN

sprayer innovation



Sprüher Innovation auf höchstem Niveau:

- ökonomische Vorteile durch wirkstoffsparendes Sprühen
- hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- kompakte und leichte Bauweise für den Einsatz auf engstem Raum
- wassersparende Düsen

Interessiert?

Jetzt noch vom Förderbeitrag profitieren!



Bühlhofstrasse 20
9320 Frasnacht
071 414 10 20
forrer-landtechnik.ch



PAUL FURRER AG

Wassergraben 2
6210 Sursee
041 921 77 00
paul-furrer.ch



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

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



Hail protection



Rain protection



Irrigation



smart protection systems

We protect your fruit farm.

De la conception à la mise en service: notre protection est de première main.

frutop

Enzenbergweg 14
39018 Terlan – Südtirol – Italien
Tel. +39 0471 06 88 88
frutop.com – info@frutop.com



De la glace à partir de perles de fruits

Les fruits de la ferme sont transformés en glace sur l'exploitation de Thomas et Bettina Wieland. La production des « perles glacées » a commencé par la passion et l'envie d'expérimenter.

✍️ Sofia Peter

Des fraises sont cultivées sur l'exploitation Pilgerhof en Thurgovie depuis la fin des années 1960. Le démarrage a eu lieu à l'époque où les fraises étaient encore peu connues en Suisse et peu cultivées. En 2024, les propriétaires de l'exploitation, Bettina et Thomas Wieland, représentent la deuxième génération et fêtent leur 55^e année de production. D'autres espèces de petits fruits sont venues s'ajouter et la période de culture a été étendue : « Les petits fruits sont notre première source de revenus et nous assurent notre existence. Nous expérimentons délibérément à côté, dans notre espace dédié à l'innovation, où nous laissons libre cours à notre passion », explique Thomas à propos du travail sur l'exploitation. C'est ce plaisir d'expérimenter qui a conduit à l'achat d'une petite machine à glace et à la naissance de l'idée des perles glacées de Thurgovie.

De l'activité de loisir à l'artisanat professionnel

Mais quelle variété met le mieux en valeur l'arôme des fraises, même lorsqu'elles sont congelées ? Plus de dix variétés différentes ont été testées, avant d'en choisir une pour

la glace aux fraises de l'exploitation. Dès les premières ventes dans la boutique fermière, les Wieland et leurs deux collaboratrices créatives Esther et Susana ont été récompensés par des retours positifs. Sans doute aussi parce que leurs glaces restent fidèles au goût des fruits frais grâce à des matières premières naturelles. Puis au fur et à mesure que la demande augmentait, le besoin d'une production plus professionnelle et en plus grande quantité se faisait sentir. Un local a donc été construit sur l'exploitation pour la production de glaces conforme aux prescriptions de la loi suisse sur les denrées alimentaires. L'investissement fut naturellement important. « C'est aussi parce que les collaboratrices continuaient à se passionner pour la production de glaces que nous avons décidé de le faire », explique Thomas. L'équipe du Pilgerhof veut conquérir le cœur des consommateurs en mettant en pratique l'idée que seuls les arômes naturels authentiques du fruit définissent le goût de la glace. « Il nous importe que la glace ne soit pas trop sucrée, mais surtout originale, fraîche et fruitée. Le goût des petits fruits doit être aussi authentique que possible », raconte Bettina. Une forte proportion de

fruits de haute qualité ainsi que l'exigence d'une recette au goût pur garantissent une expérience gustative intense et fruitée.

Des glaces saisonnières et expérimentales

Le plus difficile dans la production de glaces est le processus de production complexe. L'équipe parvient à gérer la quantité de travail en gardant à l'esprit la motivation dissimulée dans le travail : « Il faut répartir le travail sur un nombre suffisant d'épaules pour ne pas submerger une seule personne et pouvoir assumer la croissance. Nous souhaitons délibérément nous développer dans une direction qui laisse de la place à la créativité et à l'expérimentation de nouvelles combinaisons de saveurs », explique Bettina. Entre-temps, on trouve dans leur assortiment, outre les glaces aux fruits rouges et aux abricots, des classiques comme chocolat et cappuccino ou des surprises gustatives comme concombre-basilic, carotte-noisette ou gin épicé-pomme. Une extension constante de l'assortiment ainsi que des « hits du mois » saisonniers feront que la flamme créative de l'équipe reste allumée.



30

vergers ont déjà été réalisés dans les cours d'école dans toute la Suisse.

Tendances, faits & chiffres

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

Plantations de vergers accompagnées par les médias

Plus de trente vergers ont déjà été réalisés dans toute la Suisse. Quinze autres viendront s'y ajouter en 2024. Deux plantations à Wünnewil FR et Lommis TG ont été suivies par les médias locaux : le quotidien « Freiburger Nachrichten » et la chaîne de télévision régionale TV-Ostschweiz ont tous deux couvert l'événement.

Le programme « Verger » de la FUS et de la Haute école spécialisée du nord-ouest de la Suisse en est déjà à sa troisième année de réalisation. Le but est de familiariser les élèves avec le verger comme lieu d'apprentissage interactif et de créer des possibilités d'apprentissage transdisciplinaire et interdisciplinaire.



Article dans le quotidien « Freiburger Nachrichten »



Reportage de la chaîne TVO



Élèves de l'école primaire à Lommis TG.

Quatrième édition de FuturLab le 12 novembre à Berne

Le réseau de compétences Fruits (RCF/ KOB) a le plaisir de vous inviter au prochain FuturLab. Cet événement réunit la recherche, l'industrie, la vulgarisation et la production afin de définir ensemble les problèmes centraux du secteur des fruits et de trouver des solutions innovantes. La quatrième édition est placée sous le thème « Changement climatique et méthodes alternatives de lutte contre les parasites et maladies ». Ensemble, nous aborderons les défis que le changement climatique pose à l'industrie des fruits en Suisse et nous nous pencherons sur des approches alternatives pour lutter contre les ravageurs et maladies. Participez à cette manifestation inspirante qui vous donnera l'occasion de contribuer activement à la construction du futur du secteur.

Vers le programme et le lien pour vous inscrire :



Équipés pour l'avenir

Au début juillet, douze arboricultrices et arboriculteurs et sept technologues en denrées alimentaires spécialité boissons ont achevé leur formation avec succès. Nous les félicitons chaleureusement et leur souhaitons beaucoup de plaisir dans leur métier et de la chance pour leur avenir.

Arboricultrices et arboriculteurs diplômé.e.s

Chez les arboricultrices et arboriculteurs, Aurélien Arnold (5.2) et Martina Schluep (5.2) ont obtenu les meilleures notes. La tendance à suivre la formation d'expert.e en fruits par la deuxième voie de formation reste perceptible.



Des apprentis fiers : cérémonie de fin d'apprentissage à l'école d'agriculture de Châteauneuf en Valais.

Prénom(s)	Nom	Exploitation formatrice
Aurélien	Arnold	Vouillamoz, Saxon
Alic	Bächli	Früchtehof Diethelm, Siebnen
Séverine	Cheseaux	art. 32
Laurent	Delaloye	Topfruit Sàrl, St-Pierre-de-Clages
Maxime Alexandre	Fellay	Topfruit Sàrl, St-Pierre-de-Clages
Stefan	Gassmann	Messerli's Bio Obst, Kirchdorf
François	Kühnis	La Ferme des Roseaux, Sion
Loïc	Haag	Apiculture et Arboriculture, Neuchâtel.
Thomas Daniel	Monnet	Bioterroir, Bramois
Martina	Schluep	Vogt Obstbau, Grenchen
Bertil	Trottet	Ass. J. & M. Trottet, Féchy
Achim	Zysset	Pascal Stacher, Egnach

Technologue en denrées alimentaires, spécialité boissons

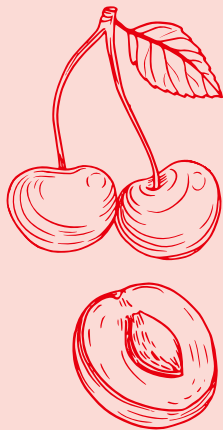
Andreas Brändle a obtenu la meilleure note (5.5) chez les technologues en denrées alimentaires. René Angehrn, responsable de la spécialité boissons chez les technologues en denrées alimentaires, a souligné lors de la remise de diplôme la valeur des denrées alimentaires et a appelé les jeunes professionnels à agir en ambassadeurs des produits.



De gauche à droite : Jimmy Mariéthoz (Fruit-Union Suisse), Azra Sabani, Elia Danieli, Roberto Dellolio, Oscar Petersen, Florian Broch, Andreas Brändle, Leandro Habegger, René Angehrn, enseignant professionnel en technologie des boissons, Strickhof

Prénom(s)	Nom	Exploitation formatrice
Andreas	Brändle	Fresh Food & Beverage Group, Bischofszell
Florian	Broch	DIWISA Destillerie SA, Willisau
Leandro	Habegger	Biotta, Tägerwilten
Elia Matteo	Danieli	Ramseier Suisse AG, Oberkirch
Oscar Tee Henrik	Petersen	Ramseier Suisse AG, Oberkirch
Azra	Sabani	Coca-Cola, Opfikon
Roberto	Dellolio	Rivella, Rothrist





Les 4 et 5 décembre 2024, Berne Expo

Séminaire suisse sur les fruits à noyau

Venez vous informer sur les dernières connaissances en matière de cerises, d'abricots et de pruneaux auprès d'orateurs spécialisés venus de Suisse et de l'étranger et échangez vos points de vue avec des collègues, des professionnels et des conseillers. L'extrait de programme ci-dessous vous donne un aperçu du contenu intéressant du colloque. Nous avons hâte de vous rencontrer.

Des points forts du programme

Développements futurs dans la culture des fruitiers à noyau et découvertes sur la santé des plantes

Nouveaux potentiels commerciaux grâce à l'innovation variétale

Nouvelles variétés de cerises hâtives et d'abricots Pascal Bassols-Pot, COT International (F)

Facteurs de réussite dans la culture professionnelle des fruitiers à noyau

Yanik Lehner

Les pruneaux tardifs à la conquête du marché

Tommy Heilig, Baronesse (D)

Pseudomonas et autres bactérioses sur cerisier

José Ramón Úrbez-Torres, Agriculture Research and Development Centre in Summerland, British Columbia (CDN)

Maladie du jaunissement – Vecteur et taux d'infection des fruitiers à noyau

Nicolas Sauvion, INRA (F), Pamela Bruno, Agroscope

Essais de parasitisme, possibilités de mise en œuvre

Lukas Seehausen, Risk Analysis & Invasion Ecology CABI

Présentation d'exploitation – Cerisiers

Roderic Cedó Perpinyà, Cerima Cherries (E)
Kevin Brändlin, Kirschenanbau (D)

Protection des cultures - entre idéologie et faits scientifiques

Carpocapse des prunes – Nouveaux résultats de recherche

Barbara Egger, Agroscope

Présentation d'une exploitation bio – Abricotiers

Franz Lehner (A)

Les fruitiers à noyau du futur en culture BIO

Andreas Bezler, Andermatt Biocontrol Suisse AG

ArboPhytoRed – Pouvons-nous nous le permettre ?

Loredana Storno, IFELV

Autorisation des Pph – Rôle et perspectives du point de vue de l'industrie

Jörg Beck, scienceindustries

Table ronde : besoins et enjeux de la procédure d'homologation

Représentants des offices fédéraux, du secteur et de l'économie

Marché, durabilité, empreinte écologique, nouveaux défis

Défis climatiques et assurance culture

Gaylor Monnerat, Suisse Grêle

Défis climatiques – Mieux comprendre notre impact

AgroImpact

Indice de durabilité pour une politique cohérente des systèmes agricoles et alimentaires

David Ruetschi, ASSAF

Enjeux et visions d'avenir pour la production suisse de fruits à noyau

Markus Hämmerli, Inoverde

Exigences du marché, qualité des fruits et durabilité

Stephan Blunschi, Fédération des coopératives Migros

Table ronde : Fruits à noyau durables – Qui en paie le prix ? La durabilité des fruits apporte-t-elle le succès au point de vente ?

Représentants du secteur, de la production, du commerce de gros et de détail, COOP, Migros

Les fruits à noyau du futur

Commerce d'importation de fruits à noyau – Influence et défis dans un environnement de marché complexe et dynamique

Patric Gutknecht, Kölla AG

Murs à fruits rentables chez les pruniers

Thomas Kininger (A)

Les enjeux de la culture de l'abricotier

Andreas Pregartner, Fairfruit (A)

Présentation d'exploitation – Pruneaux

Ralph Wehrle

Nouvelles tendances en entreposage des fruits à noyau

Séverine Gabioud Rebeaud, Agroscope

Production d'abricots sous tunnel – Résultats et expériences

Michael Friedli, FiBL

Motivation Leadership

Kevin Schläpfer, Sportchef EHC Basel

Vous pourrez aussi visiter les stands de douze exposants de tout le secteur pendant les pauses. Vous trouverez le programme complet et le formulaire d'inscription en septembre sur le site de la FUS.



Suisse. Naturellement.



**PARTICULIÈREMENT
JUTEUX :
LES PRUNEAUX
SUISSES.**



**Les fruits
Suisses**

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



Adieu à Rea Furrer

Rea Furrer, collaboratrice spécialisée en communication, a quitté l'office central à la fin juin. Elle s'est toujours distinguée par ses connaissances techniques et sa flexibilité et a prouvé dès les premiers mois qu'elle savait mettre la main à la pâte et faire avancer les projets de manière autonome. Dès le début, elle s'est occupée de la relance du nouveau site web, puis un an plus tard, elle a apporté son aide active lors des grandes présentations sur les salons de la BEA et de l'Olma. Enfin, elle a pris en charge la rédaction de ce magazine. Dans toutes ses activités, la valeur ajoutée pour la production de fruits suisses a toujours été au centre de ses préoccupations. « Je jette un regard rétrospectif sur une période enrichissante et instructive, pour laquelle je suis très reconnaissante. J'ai pu découvrir une branche innovante et des personnes inspirantes et remplir mes bagages de nombreuses expériences précieuses », déclare Rea à propos de son passage à l'office central.

Elle réalise maintenant un vieux rêve et part pour plusieurs semaines aux États-Unis. Nous lui souhaitons le meilleur pour l'avenir et la remercions chaleureusement de son engagement.



Les réseaux sociaux et « Fruits suisses » en 2024

Les jeunes s'informent de plus en plus sur les réseaux sociaux et la Toile. La présence sur ces canaux – sur Instagram et Facebook dans notre cas – est donc indispensable. Afin de faire connaître les fruits suisses et le jus de pomme suisse de manière encore plus virale, nous travaillons désormais avec des professionnels des réseaux sociaux. De courtes vidéos sont ainsi réalisées en collaboration avec nos membres. Il y a de tout en ce qui concerne les contenus : de l'humour à la simple diffusion de connaissances autour de la production de fruits. Nous réalisons également des vidéos en collaboration avec Patrick Strassburger, un « influenceur agricole » à succès sur les réseaux sociaux. Il est lui-même producteur de fruits et sur les réseaux sociaux, il attire l'attention des consommateurs sur des sujets importants qui le préoccupent comme producteur de fruits. Vous trouverez ses contributions sur nos canaux sociaux.

Vous aussi, avez-vous des sujets passionnants sur l'arboriculture fruitière et des images de votre quotidien qui intéressent nos consommatrices et consommateurs ? Envoyez-nous vos contenus par WhatsApp au numéro 079 876 98 40.



Agenda

13 septembre
Journée de la pomme
Suisse



16 septembre
**Cérémonie de remise de prix à
La plus belle boutique fermière**
Berne (Sichlete)



12 novembre
FuturLab
Berne



4 et 5 décembre 2024
Séminaire sur les fruits à noyau
Berne (Expo)

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 :
Sandro Rüegg
Fruit-Union Suisse
Baarerstrasse 88, 6300 Zoug
Tél. +41 41 728 68 61
Courriel : pr@swissfruit.ch
www.swissfruit.ch

Abonnements :
Fruit-Union Suisse
Baarerstrasse 88, 6300 Zoug
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&ck

Traduction :
Yvette Allimann, Undervelier

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

imprimé en
suisse



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 selectivité
- 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