

## **Coopération entre les entreprises suisses et les associations agricoles pour assurer la récolte 2020**

**Zurich, le 24 mars 2020 - À l'initiative d'entrepreneurs privés, Fruits-Union Suisse (FUS) et l'Union Maraîchers Suisse (UMS) collaborent aujourd'hui main dans la main avec Coople afin de garantir les récoltes agricoles de 2020. Coople - la plateforme digitale suisse de recrutement - met en lien les acteurs du secteur agricole avec une main d'oeuvre locale pour pallier aux restrictions de voyage imposées suite à la propagation du Covid-19.**

Ces dernières semaines, l'approvisionnement de la production agricole pour la Suisse fait face à des difficultés suite à la pénurie de travailleurs dans le secteur agricole. Les images des rayons de supermarchés vides ont troublé les Suisses et ont donné l'impression erronée que la Suisse ne garantir peut cet l'approvisionnement en fruits et légumes frais.

Parallèlement, les responsables des deux associations FUS et UMS ont cherché des solutions quant à la manière de recruter la main-d'œuvre nécessaire pendant cette phase de restrictions. La coopération présentée aujourd'hui est basée sur l'initiative d'entrepreneurs privés des secteurs de la restauration et de l'agriculture. Elle s'adresse en particulier aux travailleurs de l'hôtellerie / restauration qui ne peuvent actuellement pas travailler dans leur domaine respectif en raison de décisions du Conseil fédéral.

Martin Jucker, co-fondateur de Jucker Farm AG : "Jucker Farm est une entreprise active à la fois dans le domaine agricole et de la restauration. Nous avons développé un fort partenariat avec Coople depuis plusieurs années, pour recruter une partie de nos employés. Il était donc évident pour nous de combiner ces trois éléments en une approche novatrice : Coople change la donne en proposant du personnel qualifié de secteurs variés - tels que la restauration et l'événementiel - pour travailler dans l'industrie agricole. Je suis très heureux que nous puissions maintenant mettre en œuvre cette solution. Elle garantira que les produits agricoles approvisionnent les étals et les rayons des marchés."

"Nous sommes convaincus que Coople apportera sa pièce à l'édifice afin de contrer la carence actuelle en personnel agricole. De plus, de nombreuses personnes présentes sur la plateforme sont intéressées par ces emplois", déclare Viktor Calabrò - Fondateur et Président du Conseil d'Administration de Coople, représentant les partenaires impliqués dans la nouvelle coopération. "Pour rendre ces emplois encore plus attrayants à court terme, il faut que le salaire soit correct. Nous attendons donc du gouvernement fédéral qu'il prenne les mesures nécessaires pour subventionner les salaires dans l'agriculture en fonction des conditions du marché pendant cette situation exceptionnelle. Ainsi, les 315 000 personnes actuellement touchées par le chômage partiel pourraient également bénéficier davantage de cette nouvelle coopération. Coople est en mesure de prendre en charge tout l'aspect lié à comptabilité et administrative".

Plus de 300 000 travailleurs flexibles en Suisse sont enregistrés sur la plateforme Coople. Parmi eux, beaucoup qui sont travaillent dans le secteur de la restauration et de l'événementiel qui sont fortement impactés par la crise sanitaire. La plateforme digitale de Coople permet

d'aider ces travailleurs rapidement et facilement pour les repositionner dans d'autres secteurs comme l'agriculture.

Matija Nuic, directrice de l'Association suisse des producteurs de légumes : "L'approvisionnement de la population suisse en légumes frais est une priorité absolue. La sécurité de l'approvisionnement en Suisse est en jeu. De nombreux maraîchers nous ont signalé que leurs travailleurs ne peuvent pas entrer en Suisse. C'est pourquoi nous avons commencé à chercher des solutions alternatives avant que la situation ne s'aggrave davantage. Je suis très heureux que nous ayons maintenant trouvé une solution prometteuse avec le partenariat entre les associations et Coople".

Jimmy Mariétoz, directeur de FUS : "Chaque année, plusieurs milliers de travailleurs saisonniers en Suisse contribuent à la culture de nos récoltes. En raison de la situation exceptionnelle de cette année, nous avons dû trouver rapidement une solution innovante pour continuer à approvisionner la population locale avec les meilleurs fruits suisses".

----

Les entreprises agricoles intéressées peuvent s'inscrire [ici](https://go.coople.com/fruit-and-vegetables). L'équipe Coople vous contactera dans les plus brefs délais. De plus amples informations sont disponibles sur le site <https://go.coople.com/fruit-and-vegetables>.

----

Initiateurs et partenaires de la coopération

### **Jucker Farm AG**

Depuis 20 ans, nous associons l'agriculture au plaisir et à l'expérience : dès la culture, en passant par la transformation des produits, jusqu'à la vente directe dans les magasins de la ferme et les restaurants de la ferme et lors de manifestations événementielles. Voici la ferme Jucker.

### **Fruits-Union Suisse**

L'association Fruits-Union Suisse (FUS) est une organisation sectorielle de droit privée reconnue officiellement et active au plan national pour défendre les producteurs et transformateurs de fruits indigènes. L'association FUS œuvre à de bonnes conditions-cadre et de concurrence sur le marché des fruits, des prix couvrant les charges et des méthodes de production ménageant l'environnement.

### **Association suisse des producteurs de légumes**

L'Union Maraîchers Suisse (UMS) est l'organisation professionnelle des producteurs de légumes suisses depuis 1932. Elle représente les intérêts de tous les producteurs de légumes frais, stockés et transformés, quelles que soient leurs méthodes de production. Au nom de ses 2 000 membres, elle s'implique fortement dans le marché, la politique, la formation professionnelle, la culture, la communication et le marketing afin de renforcer le positionnement des légumes suisses. [www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch)

## **HotellerieSuisse**

HotellerieSuisse représente le centre de compétence de la branche suisse de l'hébergement et défend, en sa qualité d'association des entrepreneurs, les intérêts des établissements d'hébergement innovants et attachés aux principes du développement durable. Depuis 1882, HotellerieSuisse incarne, aux côtés de ses quelque 3'000 membres, dont près de 2'000 hôtels classés, une économie de l'hébergement visionnaire et soucieuse de la qualité. L'hôtellerie classique, branche d'exportation qui ne peut être délocalisée et colonne vertébrale du tourisme, réalise à elle seule un chiffre d'affaires annuel de plus de 7,5 milliards de francs et emploie près de 80'000 collaboratrices et collaborateurs. Les établissements membres d'HotellerieSuisse concentrent plus de deux tiers de l'offre de lits en Suisse et génèrent environ trois quarts des nuitées. Organisation faîtière de treize associations régionales, HotellerieSuisse est présente dans toutes les régions linguistiques du pays et emploie quelque 100 collaboratrices et collaborateurs.

## **Two Spice**

Le groupe Two Spice est une entreprise zurichoise créative et innovante dans le domaine de la gastronomie et *lifestyle*. Son groupe de réflexion développe depuis plus de 30 ans différents concepts opérationnels et marques. Entre-temps, plus de dix marques de restaurants, un magasin de vin et une société de commerce international font partie du groupe. Marc Saxer & Daniel Kehl : "Dès le début, nous avons eu à cœur de faire fonctionner la gastronomie à un niveau professionnel. Néanmoins, chacun, l'invité comme l'équipe, doit se sentir chez lui dans une atmosphère détendue. Ce mélange de recherche de qualité et de gastronomie vivante a toujours caractérisé nos établissements".

## **Rathgeb Bio**

Rathgeb Bio est une entreprise de production et de services située à Unterstammheim et spécialisée dans la culture biologique des légumes et des pommes de terre. En collaboration avec les entreprises familiales régionales, elle vise à fournir des produits frais aux consommateurs. Croquant, sain, biologique... logique

## **Erik Hämmerli / Bederhof**

Erik Hämmerli dirige le restaurant Bederhof dans le quartier Enge de Zurich depuis 2005. Le Bederhof suit le concept du Slow Food et se concentre sur un menu avec une cuisine maison. En 2011, lui et ses partenaires ont repris le restaurant Fischstube sur le lac de Zurich. Erik Hämmerli est impliqué dans diverses entreprises de restauration et donne des cours de cuisine.

## **COUPLE**

Fondée en 2009 à Zurich, Couple s'est rapidement développée pour devenir la plus grande plateforme européenne de travail à la demande, avec plus de 400'000 employés enregistrés et 20'000 sociétés enregistrées en Europe. Couple aide les entreprises actives dans la gastronomie, l'hôtellerie, la vente, la logistique, l'événementiel, la promotion et le secteur commercial à couvrir leurs besoins temporaires en personnel. Couple a étendu ses activités au Royaume-Uni en 2016, à Lausanne en 2019, puis aux Pays-Bas depuis 2020. [www.couple.com](http://www.couple.com)

Des discussions sont en cours avec d'autres partenaires potentiels de la coopération.

### Contact pour les médias

**Jucker Farm AG** | Martin Jucker, Co-Fondateur, martin.jucker@juckerfarm.ch, 079 344 11 20

**Schweizer Obstverband** | Christian Schönbächler, Responsable du marketing et de la communication, christian.schoenbaechler@swissfruit.ch, 041 728 68 70

**Verband Schweizer Gemüseproduzenten** | Markus Waber, Directeur adjoint / Chef de département Communication/Marketing/Formation professionnelle, markus.waber@gemuese.ch, 031 385 36 23.

**HotellerieSuisse** | Patric Schönberg, Responsable de la communication, media@hotelleriesuisse.ch, 031 370 41 40

**Two Spice** | Stefan Schmid, Responsable du marketing et de la communication, stefan.schmid@twospice.ch, 044 577 58 58

**Rathgeb Bio** | Walter Koch, walter.koch@rathgeb-bio.ch, 079 666 24 49

**Bederhof** | Erik Hämmerli, erik.haemmerli@bederhof.ch, 079 428 26 11

**Coople** | Annette Burgard, VP Marketing, annette.burgard@coople.com, 044 554 50 00

