

MESSERLI'S  OBST

croquant, juteux, frais

Production de fruits bio sur l'exploitation Messerli's Bio Obst

Paul & Marco Messerli

Weiermatt 10

3116 Kirchdorf BE

www.messerlisbioobst.ch





croquant, juteux, frais

Qui sommes-nous :

- L'exploitation familiale
- Paul & Heidi Messerli
- Marco Messerli

- Une équipe assurant 350 % d'EPT
- Collaborateurs saisonniers





croquant, juteux, frais

Exploitation :

Notre exploitation se trouve entre Berne et Thoun à 600 m d'altitude.

- 18 ha de surface agricole utile
- 5 à 6 ha de céréales
- + / - 10 ha de prairie
- 2000 pondeuses

- 12.2 ha de cultures fruitières
 - 9.9 ha de pommiers
 - 1.0 ha de poiriers
 - 0.60 ha de pruniers
 - 0.50 ha de cerisiers
 - 0.20 ha de framboisiers d'été



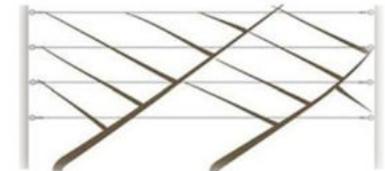


MESSERLI'S **Bi**  OBST

croquant, juteux, frais

Enjeux de la conversion à la production bio :

- Conduite des cultures
- Distances de plantation
- Mécanisation
- Investissements
- Variétés
- Besoins en temps
- Protection phytosanitaire





croquant, juteux, frais

Difficultés en production :

- Entretien de la bande de plantation
- Rongeurs
- Intempéries (gel, sécheresse, pluie)
- Productivité
- Masse de travail
- Acquisition des plantes et qualité



croquant, juteux, frais

Conclusion :

- ✓ Bonne estime et bonne valeur ajoutée
- ✓ Demande
- ✓ Politique agricole
- ✓ Plaisir et motivation de faire notre travail/métier

- Difficultés en production
- Temps consacré
- Risque
- Offensive bio

MESSERLI'S **Bi**  OBST

croquant, juteux, frais

Merci beaucoup pour votre attention

