4/2023 Août | 90e année
Magazine spécialisé de la
Fruit-Union Suisse à Zoug

Fruits suisses

La culture des petits fruits du futur

Un tandem père et fils recherche à Otelfingen dans le canton de Zurich des solutions pour la culture des petits fruits de demain.

Dossier à la page 24

Techniques culturales

Les tendances dans le choix des variétés.

Page 12

Compote

Des fruits du Valais en sachet.

Page 30

Votre entreprise est-elle assez grande pour un conseil énergétique professionnel? Oui.

0848 444 444

Le numéro pour l'optimisation énergétique de votre entreprise.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'environnement, des transports, de l'énergie et de la communication DETEC

Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR

Le contenu :

Pot-pourri
4 **Tenir en échec le psylle du poirier**

Fruits en bocaux
5 **L'après-AP est l'avant-AP**

Région
8 **Argovie, Bâle-Campagne, Suisse orientale, Bassin lémanique, Suisse centrale, Zoug, Zurich**

Techniques culturales :
12 **Le choix des variétés**

Passé et présent
16 **Production de framboises**

Dossier : la culture des petits fruits du futur

Analyse
18 **L'essor des petits fruits perdure**

Sous pression
22 **La lumière UV-C contre Botrytis cinerea**

Étude de terrain
24 **La culture des petits fruits à Zurich chez Heinz et Dominik Schibli**

28 Du solide
Six Conseils d'utilisation judicieuse des auxiliaires sur les petits fruits

30 Transformation
Des fruits du Valais en sachet

FUS « active »

31 **Tendances, faits & chiffres**
32 **Cérémonie de fin d'apprentissage**
33 **Continuation de la campagne**
35 **Retour sur l'été des festivals**

8

16

24

33

Photo de couverture :
Dominik Schibli cultive avec son père 22 hectares de baies.

Photos : zVg, Rea Furrer

Suivez-nous aussi sur :

Rea Furrer
Rédactrice en chef « Fruits suisses »

Chères lectrices, chers lecteurs

En crème, dans une pâtisserie ou tout juste cueillis – les petits fruits sont mes fruits préférés. C'est ainsi que j'attends chaque année avec impatience la saison lors de laquelle cette diversité colorée me sourit de toute part. Je préfère de loin les petits fruits que je vais chercher chez le vendeur direct le plus proche. Car je les trouve particulièrement goûteux.

Mais pour que nous puissions déguster ces fruits sucrés à nouveau chaque année, il faut de nombreuses heures de travail et de la passion de la part des productrices et producteurs. Ils donnent tout chaque année pour ces fruits délicats, tout en faisant face à des enjeux de plus en plus exigeants – le manque de personnel, des conditions météorologiques difficiles, l'absence de produits phytosanitaires. Quelle sera l'évolution future de la production ? Les signes pointent vers l'automatisation. Dans notre dossier, nous osons nous projeter dans le futur.

Je vous souhaite une lecture inspirante.

Dans les coulisses

Nous félicitons Anina Wildisen, collaboratrice technique Innovation/Développement, de tout cœur pour son certificat fédéral de capacité de paysanne.

Exposition

Expérience fermière interactive au Musée des transports

Depuis juin, le Musée des transports présente une exposition interactive sur l'économie agroalimentaire suisse. Des robots et des drones y participent aux côtés des tracteurs. L'exposition, qui durera plusieurs années, s'articule autour du parcours de quatre produits agricoles de l'exploitation jusque dans l'assiette des consommatrices et consommateurs à travers diverses étapes de transformation. Le jus de pomme en est. L'exposition a été créée par Fenaco pour son trentième anniversaire.

Enquête

Les consommatrices et les consommateurs préfèrent les aliments d'origine suisse

Le lieu de production des aliments importe aux consommatrices et consommateurs suisses. 90 % des sondés indiquent ainsi dans une enquête de l'Office fédéral de l'agriculture acheter des produits suisses chaque fois qu'ils le peuvent. 75 % des sondés veillent toujours ou la plupart du temps à l'origine suisse. Comme premier motif d'achat de produits suisses, ils ont mentionné les circuits cours, le soutien aux producteurs suisses et la haute qualité. L'enquête montre aussi que les consommateurs sont devenus plus sensibles aux prix, qui jouent un rôle encore plus important qu'il y a deux ans.

Plus d'informations

Recherche

Tenir en échec le psylle du poirier

Le psylle commun du poirier est l'un des principaux ravageurs dans la production de poires en Suisse. En production intégrée, on le combat volontiers directement avec des substances actives de synthèse. Agroscope a testé deux produits phytosanitaires « alternatifs » en 2021 et 2022.

- **Zofal D et Armicarb**
- **Surround et Prev-AM**

Les dates d'application ont été définies à l'aide de l'outil prédictif SOPRA. Surround a été appliqué au début du vol du psylle ; Zofal D l'a été un peu plus tard, au pic de la ponte du psylle du poirier. Armicarb et Prev-AM ont été appliqués au début du développement des chrysalides de deuxième génération.

Les deux stratégies essayées ont eu une bonne efficacité contre le psylle du poirier. Des PPh testés, Surround et Armicarb sont actuellement autorisés régulièrement et peuvent être préconisés dans cette combinaison pour lutter contre le ravageur selon des évaluations ultérieures. L'outil prédictif SOPRA convient bien pour déterminer la date d'application optimale des PPh. Toutefois, le modèle risque de manquer passagèrement de fiabilité en cas de courbes de températures inhabituelles telles qu'au printemps 2022 (épisodes assez chauds suivis d'importantes irruptions de froid). Un coup d'œil dans le verger pour estimer le moment de traitement optimal ne doit donc pas manquer.

La publication est issue du programme de réseau dédié au psylle du poirier.

Vers la version intégrale du compte rendu

Crédits photos : zvg

Jimmy Mariéthoz
Directeur FUS

L'après-AP est l'avant-AP

Dans sa session d'été, le Parlement a promulgué une version réduite de la politique agricole à partir de 2022 (PA22+). Tandis que dans les coulisses ont débuté les travaux préparatoires de la politique agricole à partir de 2030 (PA2030+). En tant que branche économique, nous sommes contraints de faire avancer nos projets de manière indépendante. Afin d'éviter d'être subordonnés à une réglementation supérieure.

Enfin c'est fait. Le Parlement a promulgué PA22+ avec un retard d'une année. Pour rendre le projet apte à recueillir une majorité, il a été largement retoqué. Le résultat est à la hauteur pour la production fruitière : dorénavant, la Confédération versera des contributions à l'assurance récolte et simplifiera l'utilisation d'auxiliaires contre les ravageurs. Aucun objectif climatique n'a en revanche été fixé. Mais la promotion de la durabilité reste le sujet central de la politique agricole.

Ça continue

Car d'ici 2027, la Confédération devra soumettre au Parlement un projet de politique agricole à partir de 2030 (PA30+). Point besoin d'être devin pour comprendre que l'agriculture sera contrainte à des modes de production encore plus durables. La question centrale sera de savoir si la Confédération prescrira des mesures concrètes ou si elle se contentera de définir des objectifs. Nous nous engageons en faveur de la seconde hypothèse : nous voulons définir des mesures en phase avec la pratique. Cela est plus efficace et plus avantageux. Mais à la condition que nous ayons conscience de nos responsabilités et que nous les assumions. La liberté implique des engagements.

« Une législation libérale nous oblige à prendre conscience de nos responsabilités et à les assumer. »

La durabilité des fruits est la bonne voie

En mettant en œuvre le programme sectoriel « Durabilité des fruits » (DDF) pour les fruits à pépins, nous avons montré au secteur comment cela fonctionne. Le programme sectoriel est un succès : il s'appuie sur une base large, a des effets positifs sur l'environnement et garantit qu'une partie au moins du travail supplémentaire soit rémunéré par un supplément de prix. Si les mesures constituent un défi, elles sont réalisables. Le commerce est dans le coup et soutient la voie empruntée. Pour autant, nous ne pourrons pas nous arrêter. Nous devrons non seulement faire évoluer continuellement le programme de durabilité, mais encore le transférer aux autres espèces fruitières.

Faute de quoi nous perdrons notre crédibilité et devrons suivre les ordres d'autrui. Accompagnés de mesures en décalage avec la pratique que nous serons contraints de mettre en œuvre sans compensation.

Le bon positionnement

C'est pourquoi nous sommes bien inspirés de continuer à travailler à grande vitesse. En automne déjà, nous mènerons des projets pilotes sur des exploitations produisant des cerises et des prunes. Le lancement dans tout le secteur est prévu en 2025. À leur tour, les discussions autour de la production de petits fruits ont démarré. Les défis à maîtriser restent cependant nombreux. Car Durabilité des fruits n'a pas d'avenir sous forme de projet individuel isolé. Il faut coordonner le programme avec les exigences des divers labels et normes pour qu'il s'impose sur le long terme et pour pérenniser les suppléments de prix. Nous y arriverons uniquement si nous nous concertons étroitement avec tous les partenaire et en particulier avec les divers labels et normes. En même temps, nous devons impérativement présenter une image unie.

« Nous voulons définir des mesures compatibles avec la pratique pour atteindre les objectifs de durabilité. »

Mais quid de la protection du climat ?

Le programme de durabilité est vaste, mais il compte peu d'objectifs en matière de protection du climat.

Nous portons aussi une responsabilité à cet égard. Car les conséquences du changement climatique nous impactent particulièrement. La nouvelle loi sur la protection du climat acceptée par le peuple à une large majorité le 18 juin nous y aidera. Elle prévoit des soutiens aux entreprises et branches économiques qui atteindront l'objectif de zéro émissions nettes jusqu'en 2050.

Nous établirons de notre côté un itinéraire et analyserons quelle contribution nous pourrons apporter à la réduction des émissions de CO_2. Grâce à nos arbres fruitiers, nous sommes une partie de la solution. Mais dans ce cas aussi, nous subirons les décisions d'autrui si nous n'agissons pas maintenant.

En visant la durabilité, nous sommes sortis de la défensive et avons pris les commandes. Nous ne les lâcherons plus.

Obstbäume
Aktuelle Sorten

Sie können alle aktuellen Sorten bei uns bestellen. Gerne machen wir Ihnen eine Offerte für die Saison 2023/2024 oder Saison 2024/2025!

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

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

LEHNER

frutop
smart protection systems

We protect your fruit farm.

Von der ersten Planung bis zur schlüsselfertigen Ausführung: Unser Schutz kommt aus erster Hand.

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

Das Beste der Welt für die Schweizer Landwirtschaft

Natrel® + Select®

- Feldversuche
- Analytik
- Registrierung
- Beratung
- Neue Produkte
- Warenverfügbarkeit
- Distribution
- Weiterbildung

Die Kombi für die Streifenbehandlung
- Schnelle, sichtbare Wirkung
- Stark auf junge Unkräuter
- Gute Mischbarkeit

W-6010 Stähler Produkte haben die W-Nummer und sind sichere Pflanzenschutzmittel

Stähler

Stähler Suisse SA
Henzmannstrasse 17A
4800 Zofingen
Telefon 062 746 80 00
www.staehler.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 :
rea.furrer@swissfruit.ch

Bâle-Campagne

Une fête des cerises inoubliable

Une fête informative, enchanteresse et inoubliable. Ces qualificatifs décrivent de manière très pertinente la fête des cerises des producteurs de fruits de Bâle-Campagne. De nombreuses visiteuses et visiteurs ont arpenté le site de la fête au-dessus de Liestal tout au long de la journée. Lors du Chirsisafari, les producteurs de fruits de Bâle-Campagne ont informé ensemble avec le centre Ebenrain de tout ce qu'il faut pour que les délicieuses cerises de Bâle garnissent les rayons pendant l'été. D'autres points du programme entre 10 et 16 heures furent les présentations de l'école de musique régionale de Liestal, du groupe Zaubersocken et de Bruno Hächler. Petits et grands ont écouté les artistes devant la scène ou ont même participé aux ateliers de prestidigitation. En soirée, les près de quatre cents visiteuses et visiteurs ont fait la fête avec la chanteuse Mira et le chanteur ZIAN, tous les deux originaires de Bâle-Campagne. Pour couronner le tout, Bligg a fait chauffer à fond la salle encore une fois. L'événement fut l'occasion de fêter comme il se doit la reine des fruits et de la mettre sur le devant de la scène. **Katja Lüthi, Baselbieter Obstverband**

Argovie

Les meilleures cerises poussent chez la famille Hort

Cette année, on peut manger de bonnes cerises chez Martin et Regina Hort de l'exploitation Kehrhof à Wittnau. Ils se sont hissés à la tête du concours de qualité des producteurs de cerises d'Argovie ensemble avec la famille Hagenbuch d'Oberlunkhofen, les vainqueurs de 2022. Si les scores furent identiques, le jury a choisi la cerisaie de Wittnau qui avait laissé une impression générale un tantinet meilleure. La première place pour les cerises d'Argovie retourne donc pour un cheveu du Freiamt dans le Fricktal. **Jörg Bircher, chef expert VAOP**

Bassin lémanique

Dégustation de variétés de cerises prometteuses

Près de quinze producteurs se sont retrouvés à Marcelin pour déguster des cerises. Les participants ont dégusté seize variétés et évalué les critères de la fermeté, de la jutosité, de l'arôme, de l'équilibre sucre-acide et du goût en général. La dégustation a porté sur des variétés de référence comme Grace Star et de nouvelles variétés comme Prim 2.1, Marysa ou Sweet Lorenz. De nouvelles variétés prometteuses comme Glenred et Bolero furent très appréciées grâce à leur goût et ont enchanté les participants. Moritz Köhle, collaborateur scientifique d'Agroscope a par la même occasion présenté le programme Équipe Variétés de fruits à noyau mené par Agroscope dans plusieurs régions de Suisse, ainsi que par l'Union fruitière lémanique (Ufl). La dégustation a été organisé par l'Ufl en collaboration avec des producteurs et des acteurs de la filière. **Mateo Anor, Union frutière lémanique**

Zurich

Cours sur le feu bactérien

Au début mai, près de trente contrôleurs du feu bactérien et responsables communaux ont été formés aux directives actuelles en matière de feu bactérien, aux conditions d'infection 2023 ainsi qu'aux travaux administratifs qui en découlent. Lors de la visite de l'exploitation Strickhof Wülflingen qui a suivi, des plantes en fleurs ont été visitées et les contrôles pratiques discutés dans le jardin de plantes hôtes du feu bactérien spécialement créé et dans le quartier d'habitation voisin.

Denise Lattmann, Strickhof, station cantonale Fruits **David Szalatnay, Strickhof**

Suisse orientale

Rencontre des producteurs de petits fruits de Suisse orientale

Près de trente productrices et producteurs de petits fruits venus de toute la Suisse orientale se sont réunis le 23 mais dans la fraiseraie bio de la famille Studer à Schlatt. À cause du temps, la famille Studer vend ses près de dix variétés de fraises principalement comme surgelés. Une discussion sur les variétés et la culture a été suivie d'une présentation au champ de la machine « GrassKiller », qui combat la flore adventice mécaniquement. La soirée s'est terminée au sec sous la grange par des informations sur la production de petits fruits surgelés et les premières expériences avec de nouvelles variétés de fraises.

Denise Lattmann, station d'arboriculture Strickhof

Suisse centrale

Les yodleurs se sont entraînés au cracher du noyau de cerise

À la fête du yodel en juin à Zoug, l'AZO (communauté de travail des producteurs de fruits de Suisse centrale) était présente sur les rives du lac de Zoug lors des trois jours avec une installation de cracher du noyau de cerise. Petits et grands, jeunes et vieux, yodleurs et non-yodleurs se sont mesurés au cracher distant. L'action a rencontré un fort engouement de la part des visiteurs et suscité de nombreuses discussions favorables. Le stand a été organisé en collaboration avec la CI cerises de Zoug et Zoug Tourisme.

Jacky Wildisen, Communauté de travail des producteurs de fruits de Suisse centrale

Zoug

Départ en trombe pour la récolte des cerises de Zoug

L'« Assaut sur les cerises de Zoug » a offert cette année encore du suspense et du divertissement. Un nombre record de visiteuses et de visiteurs ont afflué dans la vieille ville de Zoug le lundi 26 juin par un temps estival radieux pour assister à la course aux échelles et aux hottes dans les ruelles de la vieille ville. La course a ouvert la récolte des cerises dans le canton des cerises. La CI cerises de Zoug ravive ainsi la culture de la cerise de tradition et rappelle aux habitants la cerise comme matière première originelle à Zoug. **Peter Hegglin, président CI Cerises de Zoug**

Ihr zuverlässiger Partner in der Obst- und Beerenbranche

QUALIFRU
BEWÄSSERUNG & WITTERUNGSSCHUTZ

• Folienabdeckungen, einfach bis komfortabel

• zuverlässiger Schutz durch Hagelnetze

• komplette Bewässerungslösungen

• fach- und termingerechte Montage

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

schützt durchdacht hortuna

Nous protégeons vos récoltes

- tunnels en film plastique, serres en film plastique
- abris pour baies, abris pour plantes vivaces
- petit tunnel, maisons de tomates, tunnel bas

Notre équipe de montage très motivée se tient volontiers à votre disposition pur des montages, des rénovations et des réparations. (également des tunnels d'autres marques)

HORTUNA AG Bulonstrasse. 3 CH 6235 Winikon
www.hortuna.ch Tel/Fax 0041(0)41 934 02 74/73 info@hortuna.ch

MULTIPLEX - DIE NEUE VON COMPACT

- Voll elektrische Hebebühne
- Erntekit mit Staplern oder Pflückbändern
- Einfache Bedienung für 1 - 2 Grosskisten
- 20% Längs- und 15 % Seitenneigung
- Elektro- oder Hybridantrieb
- Breitreifen
- Ausgezeichnetes Preis/Leistungs-verhältnis dank Baukasten-system

eggmann

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

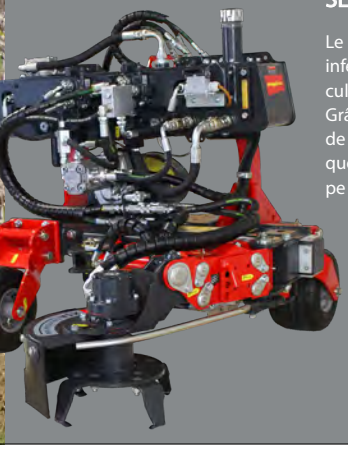
GRANIT
QUALITY PARTS

MEIN ONLINSHOP IST NEBENAN!

Bestellung beim Fachhändler Ihres Vertrauens

JETZT IM GRANIT PARTNERSHOP REGISTRIEREN!

www.granit-parts.ch



SEPPI PORT-X porteur d'equipments

Le travail mécanique et l'entretien de la partie inférieure du tronc en arboriculture et en viticulture deviennent de plus en plus importants. Grâce au système de changement rapide 2-FAST, il est possible de passer en quelques minutes d'un disque de coupe à un émotteur ou à une brosse à fils.

seppi m
MULCHING EQUIPMENT SPECIALISTS

www.agrotechnikzulliger.ch
info@agrotechnikzulliger.ch
Tel: 062 531 15 60

agrisano

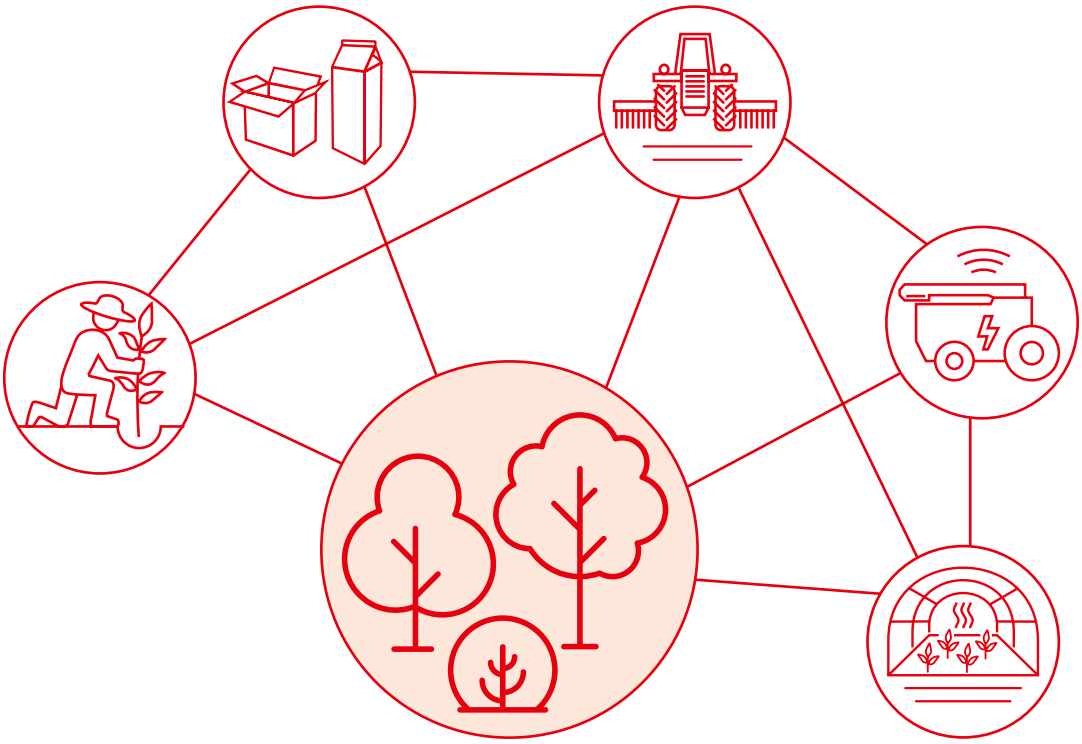
Avec nous, vous optimisez:
changer en vaut la peine!

Raisins | © Agrisano

1ère place
comparis.ch
5.2
Note : bien
Enquête de satisfaction 2023
Caisses maladie

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

Comparez votre prime d'assurance maladie – à partir de septembre, notre calculateur de primes sera en ligne.



Les nouvelles variétés doivent créer de la valeur ajoutée pour tous

Isabelle Schwander

Le commerce et la production doivent se concentrer toujours plus sur des variétés de pommes tolérantes. Aussi, les productrices et producteurs recherchent des variétés mi-tardives.

Le commerce recherche des variétés qui se gardent bien et dont l'apparence, le goût et la conservabilité convainquent. Pour Tobi Seeobst AG, la nouvelle variété Wurtwinning coche toutes les cases. L'entreprise commerçante a testé la conservabilité en entreposant de petits lots dans différents locaux de stockage. « Il en est résulté que la variété se conserve clairement bien au-delà du mois de mai, voire jusqu'en juillet », précise Martin Ammann, responsable des achats chez Tobi. L'entreprise commerçante qualifie Wurtwinning de variété excellente, car elle est résistante à la tavelure et à l'oïdium. « Wurtwinning correspond du point de vue du goût aux préférences d'une majorité de consommateurs. Nous sommes certains que Wurtwinning a le même potentiel que Gala. » Mais les in-

Martin Ammann de Tobi Seeobst AG est convaincu que Wurtwinning possède le même potentiel que Gala.
La nouvelle variété Wurtwinning en attente d'un nom plus conforme au marché est considérée comme une variété prometteuse qui remplit de nombreux critères et exigences posés aux nouvelles variétés.

fluences saisonnières comme les épisodes de sécheresse impactent aussi les variétés de pointe : Wurtwinning peut présenter de légères nécroses foliaires. La variété tient ce phénomène de son géniteur Honeycrisp. Mais cette perturbation ne semble pas influencer la qualité des fruits. « Le jeune arbre développe dès la deuxième feuille plus de résistances et à partir de la quatrième feuille au plus tard il est moins sensible à des temps extrêmes. La variété serait aussi très facile à manipuler, car elle n'est pas sensible aux meurtrissures, par exemple. La date de récolte optimale se situe entre le milieu et la fin septembre, plus au moins comme Jonagold.

Un rémunération à la quantité

Chez Tobi, on pousse à une augmentation rapide de la culture de Wurtwinning. Si la variété, qui recevra sous peu un nom conforme au marché, est bel et bien une variété « gérée », elle ne donne pas lieu à des redevances de licence élevées. Les sélectionneurs de Wurtwinning entendent se faire rémunérer grâce à la quantité. M. Ammann considère que c'est une décision sage, car la pomme sera ainsi à la portée de toutes les bourses. « Elle est de plus accessible aux vendeurs directs. C'est une nouveauté pour une variété club et une décision prévoyante du sélectionneur. » Pour Michael Weber de VariCom GmbH, une nouvelle variété avec du potentiel de production pour le futur doit posséder au moins deux caractéristiques qui la distinguent de l'assortiment courant aux yeux du consommateur. Tandis que pour la production, la prise en considération du bilan écologique grâce à l'exploitation de variétés de pommes mono-, voire multi-résistantes est certainement intéressante. La résiliences gagne en importante pour mieux faire face au rayonnement UV intense ou aux coups de soleil, à la chaleur et à la sécheresse que les variétés actuelles.

Identification précoce du potentiel

Il n'est pas si facile d'accroître la qualité externe par rapport aux variétés haut de gamme actuelles. La tendance s'oriente vers plus de qualités internes (tenue à l'étalage, aromaticité, taux de sucre), ce que l'on obtiendrait en partie au détriment de l'apparence. « Un autre caractère distinctif serait la coloration de la variété de pomme. Si le vert pomme et le jaune d'or ne sont pas dans la tendance chez les consommateurs, ils rafraîchissent l'assortiment qui se compose de plus en plus de variétés de pommes

Rustica : une variété de pomme d'Agroscope avec une longue expérience. Propriétés : productive, croquante, se garde jusqu'en juillet.

Des attentes élevées face aux nouvelles variétés

La nouvelle variété de pomme doit offrir de la valeur ajoutée dans la chaîne de valeur - du producteur au consommateur en passant par les entrepositaires et les détaillants. Au début, il n'est pas si facile d'évaluer une nouvelle variété. Les arbres sont jeunes, la conservabilité est limitée, les connaissances en matière d'éclaircissage, de taille et de date de récolte manquent. Ainsi, il serait bon de consulter les résultat de l'examen de variété sur des exploitations productrices, des stations d'essai et des institutions de recherche pour limiter le risque pour les producteurs.
Pour VariCom, des résultats sur cinq à sept ans sont souhaitables pour pouvoir évaluer le potentiel agronomique pour les producteurs et déterminer les meilleures régions de culture en Suisse. Une monorésistance vf à la tavelure devrait être obligatoire de nous jours pour faire entrer une variété dans l'assortiment.

Pour Beat Lehner, qui teste lui-même près de 450 variétés, il importe d'identifier précocement le potentiel des variétés aptes à la commercialisation pour pouvoir fournir le commerce.

rouges impossibles à distinguer », affirme M. Weber. Le nouvelles variétés résistantes doivent être au moins aussi bonnes que les variétés traditionnelles. Beat Lehner, producteur de fruits et pépiniériste a testé Wurtwinning en collaboration avec Tobi Seeobst et la station d'essai de Güttingen. Pus il a importé 25 000 arbres qu'il a plantés sur plusieurs exploitations. Il a commandé chaque fois 60 000 arbres pour les hivers 2023 et 2024. « Wurtwinning est une variété de pointe que nous entendons proposer dans le segment normal dans le marché pour qu'elle soit attractive pour une vaste clientèle », précise Beat Lehner. Il essaie quelque 450 variétés de pommier dans ses pépinières. Pour nous comme pépiniéristes, il importe d'identifier précocement le potentiel des variétés commercialisables pour être prêts à fournir le commerce. Ce sont la conservabilité et la résistance qui comptent selon lui. La variété Magic Star est aussi intéressante pour le marché : Coop Suisse a acquis les droits de marque pour celle-ci, afin de la commercialiser dans le segment Primagusto à partir de l'automne.

« Nous avons testé Magic Star chez nous. Outre aux qualités internes et externes, nous attachons de l'importance au goût. C'est pourquoi les tests de goût nous importent. La variété a plu grâce à des propriétés telles que le croquant, la douceur et l'apparence, complète Beat Lehner.

Des variété résilientes dans le focus

Pour Erich Dickenmann, pépiniériste et producteur de fruits, la promotion de variétés tolérantes, saines et productives crée une situation gagnant-gagnant pour le commerce, la vente directe et les consommateurs. Il considère que la variété Bonita (UEB I-406/1, hybridation Topaz x Cripps Pink) est une promesse d'avenir. Elle a fait ses preuves à la fois en production bio et en production intégrée. Erich Dickenmann tient ses connaissances concernant les rendements élevés et réguliers et les bonnes caractéristiques de conservation de son propre verger. Ce qui plaiderait en particulier en faveur de la variété est sa résistance à la tavelure et sa faible sensibilité à l'oïdium, ainsi que sa forte valeur de reconnaissance visuelle. Quand la production et le commerce exigent de la durabilité, il importe que les variétés nécessitant peu d'utilisation de PPh se fassent accepter largement, à la fois par la grande distribution qui les commercialise et par les consommateurs. Chez Dickenmann AG on travaillerait avec acharnement sur de nouvelles variétés présentant des résistances polygéniques.

Erich Dickenmann (avec son fils Dario) s'est engagé pour de nouvelles variétés tolérantes nécessitant l'application d'un minimum de PPh notamment à travers son entreprise Robustplant GmbH et en collaboration avec l'institut de botanique expérimentale de Prague.

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!

Forrer landtechnik ag
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

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

Save the Date: SILENT-Treff 28./29. Okt 2023

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

Packaging & Processing of
FOOD

Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

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

www.multivac.com

MULTIVAC

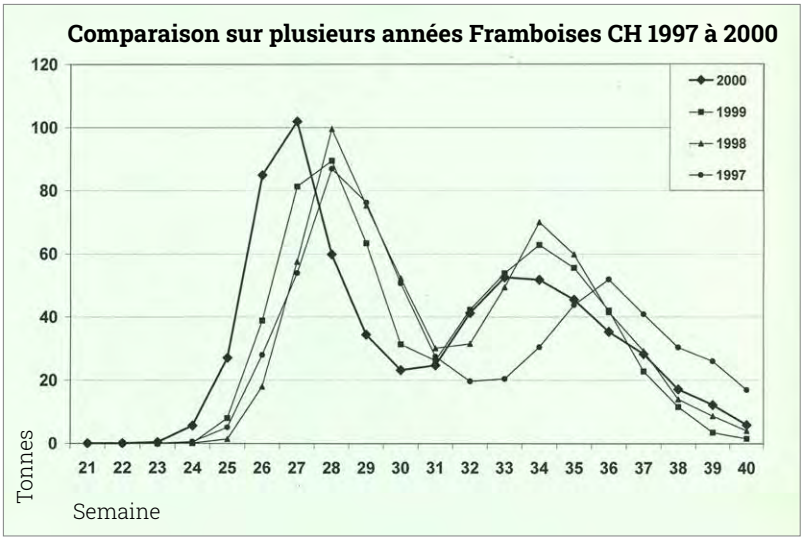
Ideal zur Saftherstellung:
Pasteur mit Grundplatte

LAVEBA Online

Wir bieten Schutz.

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

24506



Autrefois

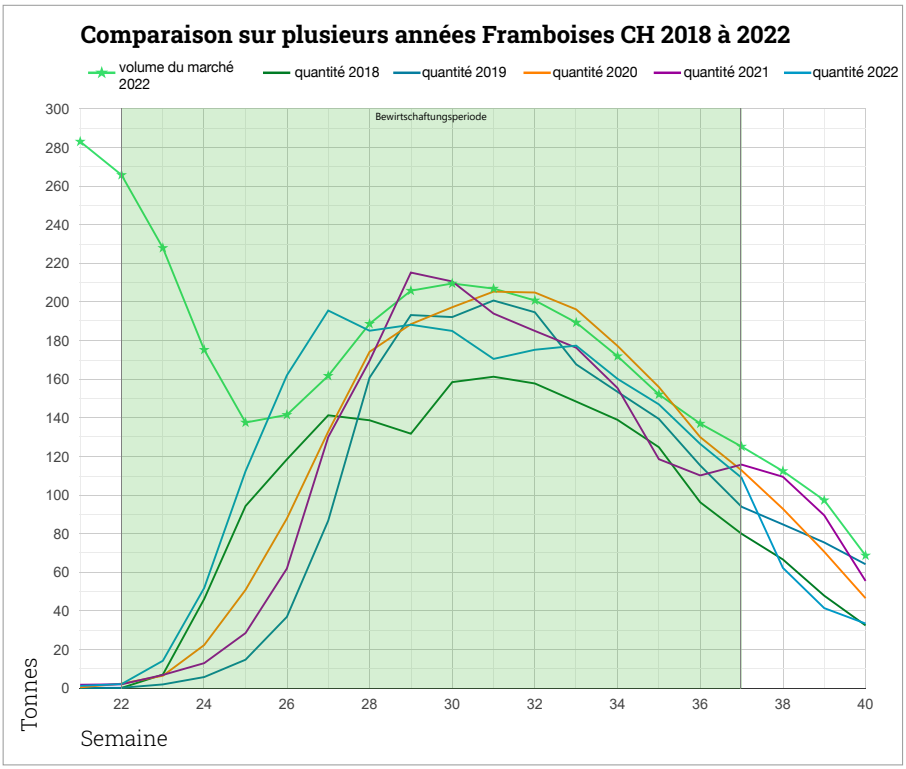
Les framboises d'été et d'automne sont cultivées depuis longtemps en Suisse – jadis en plein champ. Mais l'exploitation des framboisiers était délicate. Plus longtemps ils étaient dans la terre, plus ils se faisaient attaquer par des ravageurs et des maladies. Cette réalité et les inévitables influences météorologiques interdisaient des récoltes continues et prévisibles. De plus, le premier pic de récolte de framboises d'été était suivi de la fin juillet à la mi-août d'une dépression de récolte jusqu'à ce que la variété d'automne Autum Bliss ou Blissy pour faire court produise des fruits. Ils étaient – comme on avait l'habitude – petits, mous et de couleur plutôt sombre.

De la dépression de récolte à l'anticyclone de récolte

Les petits fruits connaissent depuis plusieurs années un essor réel et font désormais partie intégrante de l'été. Si on misait autrefois sur des framboises d'été et d'automne, il fallait une solution pour satisfaire la demande.

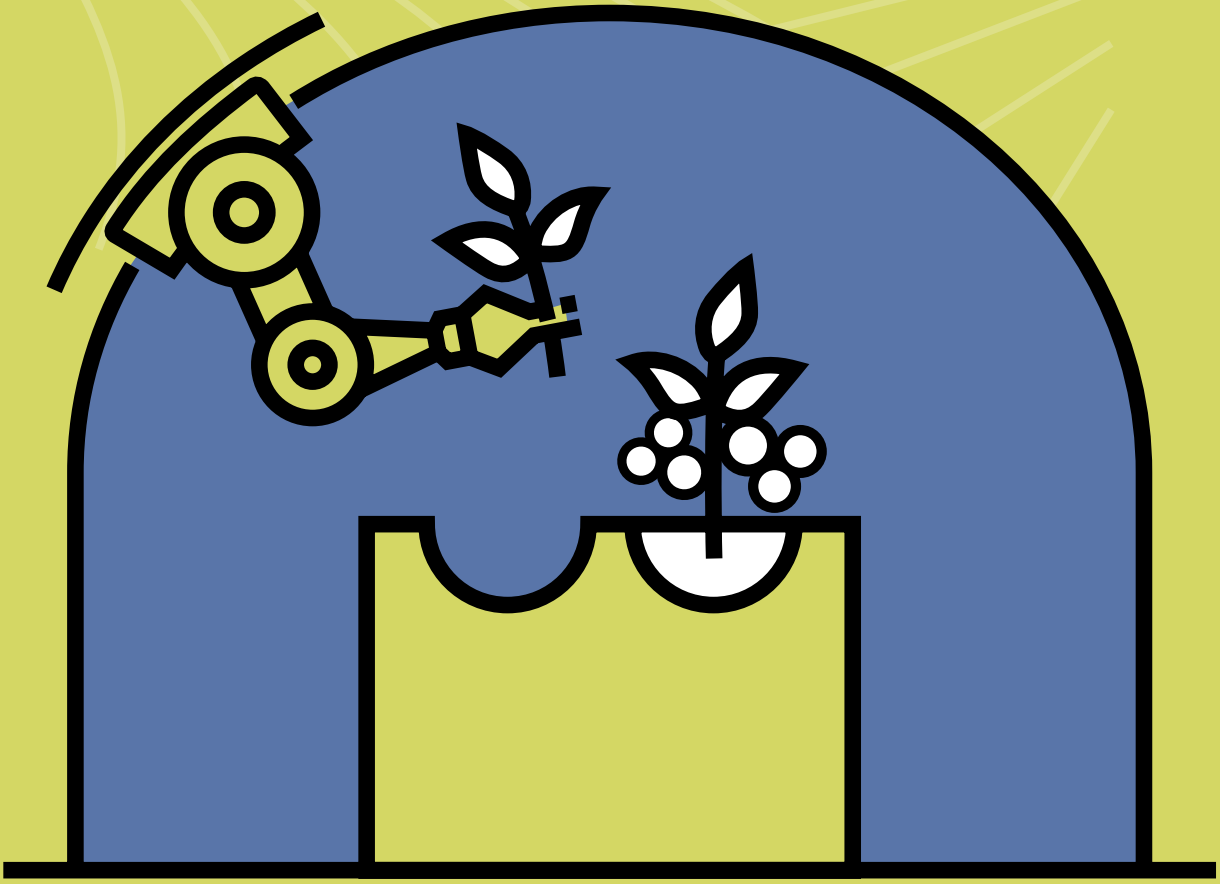
Aujourd'hui

Les framboises doivent être grandes, fermes et d'une couleur vive. Ainsi, la variété Blissy ne se vend plus aussi bien. Mais la production de framboises a beaucoup évolué sur toute la ligne. La demande a fortement augmenté lors des dernières années. Grâce à la production sur des cannes longues, il n'y a plus de dépression de l'offre entre les deux pics de récolte. Car les cannes hibernées arrivent chez les producteurs garnies de bourgeons à fleur. Une fois plantées, elles mettent 65 à 80 jours jusqu'à la récolte. Aujourd'hui, on s'appuie donc sur des cultures à terme échelonnées pour assurer une récolte ininterrompue et pouvoir proposer aux consommateurs une offre indigène plus abondante.



Source : Fruit-Union Suisse

La culture des petits fruits du futur



Les petits fruits rapportent 44 % du rendement brut du secteur fruitier sur une surface de 1000 hectares. Mais la production de petits fruits se trouve de plus en plus dans le champ de tension entre l'augmentation de la demande et des conditions de culture plus difficiles. Quelles solutions se proposent aux productrices et aux producteurs ? Nous nous sommes entretenus avec plusieurs spécialistes.

Groseilles à grappes
290

Framboises
2300

Mûres de ronce
530

Myrtilles
700

Fraises
6700

Quantités récoltées en
2022 en tonnes

Source : Fruit-Union Suisse

L'essor des petits fruits perdure

Les petits fruits sont dans la tendance depuis plus de dix ans. Ce sont avant tout la demande en framboises et en myrtilles qui ont fortement augmenté. La production répond en professionnalisant les méthodes culturales et en accroissant les surfaces.

Les Suissesses et les Suisses consomment chaque année environ 7 kg de petits fruits par habitant. Une conscience aiguisée de la santé et d'une alimentation équilibrée a débouché sur un accroissement de cette valeur lors des dernières années. La sélection variétale et une culture professionnelle ont fait que les petits fruits suisses sont en vente plus longtemps. Aussi les quantités produites et commercialisées ont augmenté parallèlement à la consommation.

La production indigène et les importations augmentent

En 2022, 10 580 tonnes de fraises et de fruits d'arbustes ont été cueillies. C'est une augmentation de plus de 20 % en cinq ans. La plus forte croissance est enregistrée par les myrtilles, dont les quantités récoltées ont plus que doublé. L'offre a aussi augmenté pour les petits fruits importés. 31 125 tonnes ont donc été importées en 2021, soit une augmentation de 17 % par rapport à 2017.

Les surfaces cultivées augmentent

Si les surfaces de nombreuses cultures fruitières tendent à diminuer, celles des petits fruits augmentent année après année. Cette année, la surface totale cultivée de petits fruits atteint 1006 hectares en Suisse, sachant que la moitié sont des fraiseraies. Les petits fruits représentent ainsi 0.1 pourcent de la surface agricole utile totale. La surface totale des principales espèces de petits fruits a augmenté

Autrice :

Rea Furrer

de neuf pourcent au cours de la décennie écoulée. Mais si les surfaces de fraisiers sont restées stables, celles de myrtilliers ont enregistré une croissance significative de près de septante pourcents. Les principales régions de production de petits fruits sont la Thurgovie/Schaffhouse et Zurich avec 161 hectares chacune, ainsi que Berne avec 142 hectares. Ensemble, ils représentent la moitié des surfaces de petits fruits de Suisse.

La production de petits fruits dans le champ de tension des enjeux

Pour satisfaire la demande croissante et aux exigences qualitatives, les producteurs doivent affronter des défis de plus en plus importants. Outre la perte de produits phytosanitaires et les obstacles liés à l'aménagement du territoire, Barbara Schwab, présidente du centre de produits Petits fruits, mentionne notamment le manque de personnel comme enjeu principal pour le futur. « Il devient de plus en plus difficile de trouver et de garder des collaborateurs qualifiés et des aides de récolte. »

À son tour, le commerce fait face à divers enjeux : « La commercialisation devra introduire de nouvelles barquettes sans plastique, sans entraîner des pertes de fonctionnalité et concernant la protection des produits », décrit Martin Egger de Tobi Seeobst la situation.

Des tendances pour le futur

Comment la filière des petits fruits peut-elle maîtriser ces enjeux ? Selon Martin Egger, il faut de nouvelles obtentions. « Elles sont souvent la clé de plus de consommation. Une nouvelle variété de mûres de ronce qu'il serait possible de cueillir à pleine maturité sans que le jus coule pourrait raviver la demande, par exemple. » Barbara Schwab voit l'avenir en augmentant l'efficacité grâce à l'automatisation.

Surfaces de petits fruits 2013–2023 en ha

Année	Fraises	Framboises	Mûres de ronce	Myrtilles	Groseilles à grappes	Total
2013	498.2	174.1	36.2	72.5	30.9	811.9
2014	507.1	169.8	36.2	73.4	28.6	815.1
2015	503.9	159.0	35.3	76.5	25.7	800.4
2016	519.8	149.7	31.2	83.1	29.9	813.7
2017	514.1	160.3	33.7	94.1	29.4	831.6
2018	511.8	168.5	33.6	92.9	32.8	839.6
2019	510.4	170.1	32.2	103.6	34.1	850.4
2020	521.0	171.2	33.3	107.9	33.8	867.2
2021	515.2	175.1	31.9	106.4	31.9	860.5
2022	528.6	181.9	29.4	110.1	35.9	885.9
2023	**510.2**	**186.5**	**31.2**	**121.3**	**37.4**	**886.6**
Croissance en % de 2013 à 2023	+ 2 %	+ 7 %	-14 %	+ 67 %	+ 21 %	+ 9 %

Source : Fruit-Union Suisse

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

FÜR JEDEN GESCHMACK
DIE RICHTIGE VERPACKUNG

STOROpack

Bestellen Sie unter: 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

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!

Pink Lady™ ©

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, Rüdtligen-Alchenflüh
Tel. +41 58 252 11 11 | www.geiser-agro.com

Inoverde
Tobi Seeobst AG
Geiser agro.com AG

Diwa®
VariCom GmbH
diwa-apple.ch

FT LOGISTICS

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

FT Logistics AG
Kästeliweg 6
Postfach
4133 Pratteln
SWITZERLAND

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

IFS Logistics
Bio zertifiziert

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

Appareils de cidrerie

WÄLCHLI Brittnau

Louis Pasteur serait ravi.

Confiez vos fruits aux machines Wälchli!

www.waelchli-ag.ch ▪ 062 745 20 40

Damit Frisches auch frisch bleibt!

MODEL PACK SHOP

Bestellungen unter: **0842 626 626** oder **packshop.ch**

...wir liefern die Beilage

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

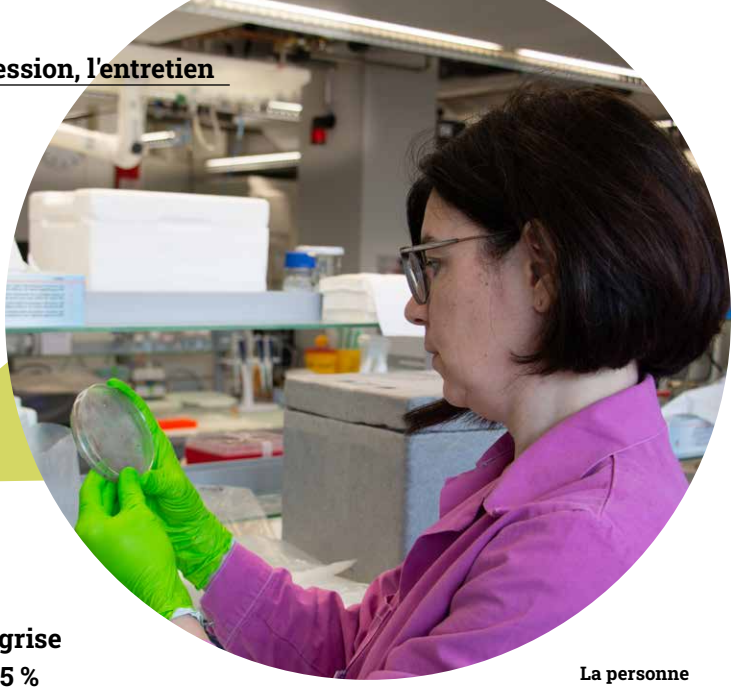
safruits
www.safruits.com

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

« Nous recherchons les multi-résistances »



La personne

Marilena Palmisano

Collaboratrice scientifique dans le groupe de recherche dédié à la génomique environnementale et à la biologie systémique à la ZHAW

Les pertes de récolte en fraiseraie dues à la pourriture grise (Botrytis cinerea) se montent chaque année à près de 15 % ou 9.1 million de francs. Une équipe de la Haute école zurichoise des sciences appliquées veut réduire ces pertes et analyse à cet effet l'emploi de la lumière UV-C en guise de méthode de lutte.

✎ **Rea Furrer**

Quel est l'effet de la lumière UV-C ?
La lumière endommage le patrimoine génétique, c'est-à-dire l'ADN et l'ARN. Nous faisons en sorte de n'endommager si possible que les organismes sur la plante à travers la durée d'éclairage. Plus longtemps nous éclairons la plante, plus nous endommageons son patrimoine génétique. Si la durée d'éclairage est optimale, seul l'organisme sur la plante est idéalement éliminé.

Les plantes peuvent-elles aussi subir des dommages ?
Oui, c'est possible. À notre connaissance, la plante réagit en se protégeant davantage, c'est-à-dire en se dotant d'une couche de cire ou de tissus plus épais.

Cela a-t-il des conséquences pour la plante ?
Oh que oui ! Elle serait à l'abri d'infections ultérieures par Botrytis. La lumière aurait donc une utilité double. Mais il se pourrait aussi que la plante dispose de moins d'énergie pour développer des fruits. Un éclairage trop prolongé pourrait affaiblir la plante, ce qui se répercuterait négativement sur sa santé.

Combien de temps ce programme durera-t-il ?
Nous prévoyons de pouvoir réaliser nos essais pendant trois saisons et de terminer le projet à la fin 2024.

Que souhaitez-vous atteindre d'ici là ?
De nombreux cas de résistance ont été constaté chez Botrytis en 2017 et 2018. Nous avons pu prouver qu'au moins la moitié des souches présentaient quatre ou plus de résistances. C'est préoccupant, et davantage encore compte tenu du recul du nombre de produits phytosanitaires homologués. Nous avons pour objectif d'éliminer les multirésistances sur les plants et en conséquence de briser la chaîne des vecteurs. Cela permettra d'utiliser les produits phytosanitaires restants efficacement contre Botrytis.

Pouvez-vous déjà communiquer des résultats intermédiaires ?
Nous sommes toujours prudents en ce qui concerne les résultats intermédiaires des programmes de recherche, car on ne sait jamais ce qui sera statistiquement significatif à la fin du programme. Nous avons aussi mené les premières analyses des récoltes l'an dernier. Mais à cause du temps sec, nous n'avons pas trouvé de souches de Botrytis dans les échantillons. C'était, certes, bon pour les producteurs, mais il nous manque les résultats. À présent, nous sommes au milieu de la deuxième saison et les échantillons viennent d'arriver au laboratoire. Cette année est plus captivante pour nous, nous trouvons les souches et pouvons faire une comparaison avec l'an dernier.

Quand attendez-vous les premiers résultats ?
Nous attendons les premiers résultats pertinents l'an prochain.

ZHAW Institut pour l'environnement et les ressources naturelles en bref

Lieu :
Wädenswil

Directeur de l'institut :
Pr Dr Rolf Krebs

Collaborateurs :
210

Étudiants :
600

Domaines de recherche :
Agriculture biologique, géoécologie, transformation durable et système d'alimentation, écotechnologies et systèmes énergétiques, tourisme et développement durable, ainsi qu'écosystèmes urbains.

Crédits photos : Rea Furrer, zVg

La personne
Max Kopp
Responsable de la station cantonale fruits et petits fruits
Inforama à Oeschberg

« Les exploitations peuvent démarrer avec du matériel végétal propre »

Pour que l'application des UV-C puisse s'imposer, elle doit être compatible avec la pratique. Les partenaires de projet issus de la filière s'engagent dans ce but.

Le traitement de Botrytis avec de l'UV-C a-t-elle un avenir ?
Oui. Dans le contexte de politique agricole actuel, toutes les mesures « non chimiques » ont la cote. Le fait que plus de la moitié des échantillons de fruits analysés provenant des différentes régions de culture de Suisse présentent des souches de Botrytis avec plus de quatre résistances à des substances actives botryticides accorde davantage d'importance à l'application des UV-C.

Quels avantages pour les exploitations ?
La méthode s'applique sur les plants. Elle entend permettre aux exploitations de démarrer avec du matériel végétal propre. L'utilisation large dans le futur de cette mesure dépend principalement de l'efficacité lors des essais. Pour les exploitations productrices, ce serait un avantages considérable d'apprendre avec quelles substances actives le plants ont été traités sur l'exploitation multiplicatrice pour pouvoir travailler avec une autre combinaison de substances actives dans l'exploitation productrice à titre de stratégie anti-résistances.

Comment se présenterait un transfert dans la pratique ?
Le prototype de la ZHAW pour l'application des UV-C a été présenté physiquement lors du séminaire des petits fruits de la FUS de 2022. Le concept avec sa remorque séduit grâce à sa mobilité et son utilisation décentralisée. Il est possible de remplacer la petite remorque de transport par une remorque de camion ou une semi-remorque avec des superstructures fixes, afin de pouvoir augmenter les capacités de l'éclairage UV-C en conséquence.

Comment s'appliqueraient les UV-C dans la pratique ?
C'est encore difficile à estimer. On peut imaginer que les entreprises multiplicatrices feront un traitement aux UV-C avant de livrer les plants aux exploitations productrices. Le traitement pourrait se faire à l'échelon régional dans des endroits centralisés où des lots de plants seraient livrés à plusieurs producteurs et traités.

Pouvez-vous estimer les coûts ?
Je pense que les coûts dépendent du fait que la méthode sera intégrée dans des processus existants, dans les exploitations multiplicatrices, par exemple, ou avant la plantation sur l'exploitation productrice. Le taux d'utilisation de l'installation joue également un rôle important.

Inforama en bref :

Siège :
7 sites dans le canton de Berne
Inforama Oeschberg : Koppigen

Direction :
Kaspar Grünig

Collaborateurs :
240

Départements :
Formations, vulgarisation, manifestations

La production de petits fruits en tandem générationnel

Comment se présente la production de petits fruits suisses ? Le tandem père et fils Heinz et Dominik Schibli recherche des solutions de concert.

Rea Furrer

Une douce odeur de fraises flotte dans l'air lorsque nous visitons l'exploitation Schibli Beeren à Otelfingen ZH au début juin. Les fraises sont mûres et la récolte bat son plein. Les chefs d'exploitation, Heinz (65) et Dominik Schibli (35), exploitent le domaine de 70 hectares main dans la main. Les prescriptions légales, les restrictions en matière de protection phytosanitaire et le manque de personnel qualifié rendent la production de petits fruits exigeante. Ces évolutions exigent des exploitations d'avoir le sens de la bonne stratégie de commercialisation et une bonne collaboration.

Heinz et Dominik Schibli

Lieu :
Otelfingen ZH

Taille :
70 hectares

Branches d'exploitation :
Production fruitière: petits fruit (22 ha), pommes (11 ha), grandes cultures, atelier laitier

Collaborateurs :
Heinz et Dominik Schibli, 80 aides de récolte en saison

Site internet :
schibli-beeren.ch

Une équipe rodée

Le tandem père et fils gère l'exploitation main dans la main. Ensemble, ils cultivent 22 hectares de petits fruits. Ils pratiquent aussi les grandes cultures et un atelier laitier. Tous les deux travaillent chaque jour sur l'exploitation et ont chacun leur domaine de responsabilité. Si Heinz assume les contacts avec les autorités, Dominik dirige les affaires opérationnelles. Il soigne les cultures et s'occupe des près de 80 aides de récolte qui habitent pendant la saison sur l'exploitation et dans les environs.

La possibilité d'automatiser

La recherche d'aides de récolte est de plus en plus difficile. Père et fils sont certains que le futur s'oriente vers l'automatisation. L'enjeu consiste à évaluer la tendance évolutive et d'identifier le bon moment et le bon endroit pour investir. Dominik Schibli ose se projeter dans le futur : « Les investissements importants en culture de petits fruits concernent moins les consommables. Quand j'observe les tendances de développement, je constate que l'automatisation et la robotisation de l'agriculture gagneront aussi les cultures de petits fruits. Il se peut que nous investissions dans un robot de cueillette dans l'avenir. »

De petits fruits pour tous

Car l'un des objectifs principaux de l'exploitation consiste à être et rester le premier fournisseur de fraises de la région. Otelfingen est situé entre Zurich et Baden, soit

Près de quatre-vingts aides de récolte travaillent sur l'exploitation Schibli petits fruits lors de la saison. Ils soutiennent les chefs d'exploitation dans les travaux de récolte et de conditionnement.

au centre d'un des plus grands centres de consommations de la Suisse. « Notre emplacement est phénoménal, en dit Heinz Schibli. Nous voulons en tirer parti et défendre notre position préférentielle avec des structures correspondantes. » Le credo en matière de commercialisation chez Schibli est en conséquence : Quiconque veut acheter des petits fruits doit pouvoir obtenir des petits fruits. Heinz entend par là aussi bien les clients individuels qui veulent acheter une barquette directement à la ferme que les acheteurs de gros et le commerce de détail. Outre de livrer le commerce et de vendre aux marchés hebdomadaires, Heinz Schibli exploite un champ d'autocueillette et possède une cabane à fraises. Ce qui a permis à l'exploitation de croître. « Nous avons besoin de toutes les consommatrices et consommateurs », souligne Dominik Schibli.

« Quand j'observe les tendances de développement, je constate que l'automatisation et la robotisation de l'agriculture gagneront aussi les cultures de petits fruits. »

Le champ d'autocueillette comme aimant à clients

Les Schibli exploitent le champ d'autocueillette depuis qu'ils produisent des fraises. Il n'apporte qu'une petite partie du chiffre d'affaires, car la cueillette n'est possible que deux à trois fois par semaine pendant la haute saison. Mais c'est une bonne réclame pour l'exploitation. « L'autocueillette s'est établie comme un véritable événement publique », déclare Heinz Schibli à ce sujet. Par rapport à autrefois, quand les gens cueillaient des quantités importantes pour la transformation propre, il se cueille aujourd'hui de nombreuses petites quantités. Les samedis et les dimanches sont les jours les plus fréquentés : « Le weekend, nous vendons le décuple quand il fait beau. C'est l'aventure et le prochain dessert qui comptent. »

Depuis 2003, les Schibli cultivent des petits fruits sur 1,8 hectare en serre.

« La robotisation n'est qu'une question de temps en production de petits fruits. »

Heinz Schibli, combien d'aides de récolte occupez-vous pendant la saison ?
80 personnes environ, en majorité d'Europe de l'Est.

Viennent-ils chez vous pendant plusieurs saisons ?
Oui, quelques-uns viennent régulièrement.

Comment motivez-vous les gens à revenir chez vous ?
Le côté humain occupe la première place. Nous voulons proposer une offre de travail attrayante avec des conditions de travail agréables.

Qu'est-ce que cela englobe ?
En tout premier évidemment un bon salaire. Mais nous veillons aussi à une bonne organisation. Les gens savent ce qui les attend avant de venir en Suisse. Et nous leur mettons les équipements nécessaires à disposition. C'est-à-dire une protection contre la pluie, des gants, des bottes en caoutchouc, ainsi que du matériel pour la récolte comme des brouettes ou des chariots de cueillette. Le logement joue également un rôle important.

Comment ça ?
Les logements sur notre exploitation comprennent des séjours privatifs et une cuisine. Nous mettons aussi à disposition des appartements dans la région.

Que faites-vous pour la cohésion ?
De temps à autre, nous mettons à disposition des aliments et des infrastructures pour faire la fête. Nous organisons aussi une fois par an la fête de l'exploitation traditionnelle à l'intention de tous ceux qui travaillent sur l'exploitation, soit plus de cent personnes. Elle a toujours lieu un samedi à la mi-août. On fait la fête toute la journée et le soir nous jouons aux « Jeux sans frontières ». Nous avons déjà fait des empilages de caisses, des tests de dextérité ou des jeux testant la culture générale. La fête peut se prolonger jusqu'au petit matin.

Pour autant vous aussi, vous rencontrez des difficultés à trouver de bons aides de récolte.
Oui. C'est de plus en plus difficile. Nous constatons qu'il ne s'agit pas que d'un problème suisse, mais que l'agriculture peine dans le monde entier à trouver des gens désireux de travailler dans la production alimentaire Cela signifie pour nous que nous trouvons de moins en moins de personnel motivé et bien qualifié, ce dont nous devons prendre acte jusqu'à un certain point.

Quelles issues voyez-vous pour le futur ?
L'automatisation et robotisation n'est qu'une question de temps en production de petits fruits. Les travaux monotones sont remplacés par des machines. Cela révolutionnera le métier de l'agriculteur et des nouveaux domaines, comme les TIC, entreront dans le portrait métier.

Que faut-il selon vous pour que des robots, de cueillette, par exemple, puissent s'établir en Suisse ?
Les robots devront s'intégrer dans une système. Dans la production végétale, on voit que cela peut fonctionner. On y travaille beaucoup avec des robots et ça fonctionne très bien, mais seulement dans un système fermé. Pour que cela puisse s'imposer en production fruitière, il faut trouver des machines qui puissent s'adapter plus facilement à des systèmes ouverts.

6 conseils

d'utilisation correcte des auxiliaires dans les petits fruits

1 Se procurer une vue d'ensemble

Examinez vos cultures et représentez-vous la situation de votre exploitation. Quels sont les ravageurs présents ? Quels étaient les enjeux des années écoulées, où et pourquoi avez-vous enregistré des pertes de récolte et que voulez-vous améliorer ?

2 En contact avec la vulgarisation

Les conseillères et conseillers en auxiliaires examinent la situation sur site avec vous. Souvent, on trouve aussi des auxiliaires naturels dans les cultures. Nous vous montrons comment les reconnaître. Puis nous recherchons ensemble une stratégie adaptée à l'aide de laquelle vous pouvez vous attaquer aux défis sur votre exploitation.

3 Lutter sans attendre

Les auxiliaires s'utilisent précocement et à titre préventif. Des mesures précoces vous permettent de maintenir les quantités utilisés et les coûts générés ainsi à un niveau bas.

4 Les traitements phytosanitaires

Les interventions avec des insecticides et des acaricides peuvent être nécessaires avant, voire pendant l'utilisation d'auxiliaires. Il importe alors de prendre en considération les répercussions négatives (toxicité) sur les auxiliaires. Ici, vous pouvez vérifier les effets secondaires des produits phytosanitaires conventionnels et biologiques :

Plus d'informations

Les résistances des ravageurs tels que les acariens tétranyques et les thrips incitent toujours plus de producteurs de petits fruits à miser sur les auxiliaires. Apprenez ici comment vous y prendre.

5 Les besoins des auxiliaires

Pour introduire les auxiliaires durablement dans vos cultures, il faut des plus en plus d'adaptations des itinéraires techniques. L'arrosage sur frondaison et l'ombrage en sont des éléments importants. Certains auxiliaires ont besoin d'une hygrométrie supérieure à 50 %, par exemple, ou d'une température minimale.

6 Le lâchage correct

Établissez avec votre conseiller un plan d'application des auxiliaires. Ce plan inclut des lâchers à intervalles réguliers et garantit une protection continue qu'il est possible d'adapter à la situation du moment. Ici vous apprenez comment lâcher correctement les auxiliaires :

Plus d'informations (en allemand)

Marlies Bandi, conseillère en matière d'auxiliaires chez Andermatt Biocontrol Suisse

Bauernhof zu verkaufen

Fricktal AG, Hügelzone mit 35 ha LN
Ackerbau, Obstbau, Rindermast
sowie Spezialkulturen.

Weitere Informationen unter
www.bruegglihof.ch

CA- und ULO-Langzeitlager

- Neueste Isoliertechnik
  La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumabdichtung
  L'calfeutrage 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

Das CA-Lager im Kleinformat

ideal für Gemüse, Obst und Beeren

- Brechen von Erntespitzen im Sommer
- Saisonverlängerung im Winter/Frühling

Beratung und Verkauf: H.U. Müller
079 693 26 82 / humueller.bibern@bluewin.ch

Melabella® AG

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 • Natel 079 - 422 34 71 • Telefax 071 - 477 34 38

Votre annonce pourrait figurer ici !

La publicité crée des contacts !

Appelez Elsbeth Graber.
Tél. +41 31 380 13 23, courriel elsbeth.graber@rubmedia.ch

Tous les avantages du fruit ensaché

Ce sachet accueille exclusivement des fruits du Valais, sans adjonction de sucre ni agents conservateurs : Les Fruits de Martigny a complété la marque Iris par des compotes de fruits, saisissant ainsi l'esprit du temps.

✎ 📷 **Manuela Specker**

Les Fruits de Martigny est une entreprise de mise en valeur et de production de fruits et légumes qui aime être à l'avant-garde. Il en était ainsi pour les jus de fruit que l'entreprise a lancés en 2016 au format 25 cl pratique sous la marque Iris. Quelques années et d'autres produits Iris plus tard, elle fait à nouveau mouche avec six recettes de compote de fruits dans une gourde souple : « Les gens sont plus mobiles, ils ont moins de temps pour transformer eux-mêmes les denrées alimentaires, mais en même temps ils rejettent les additifs de synthèse », dit le directeur, Laurent Rossier.

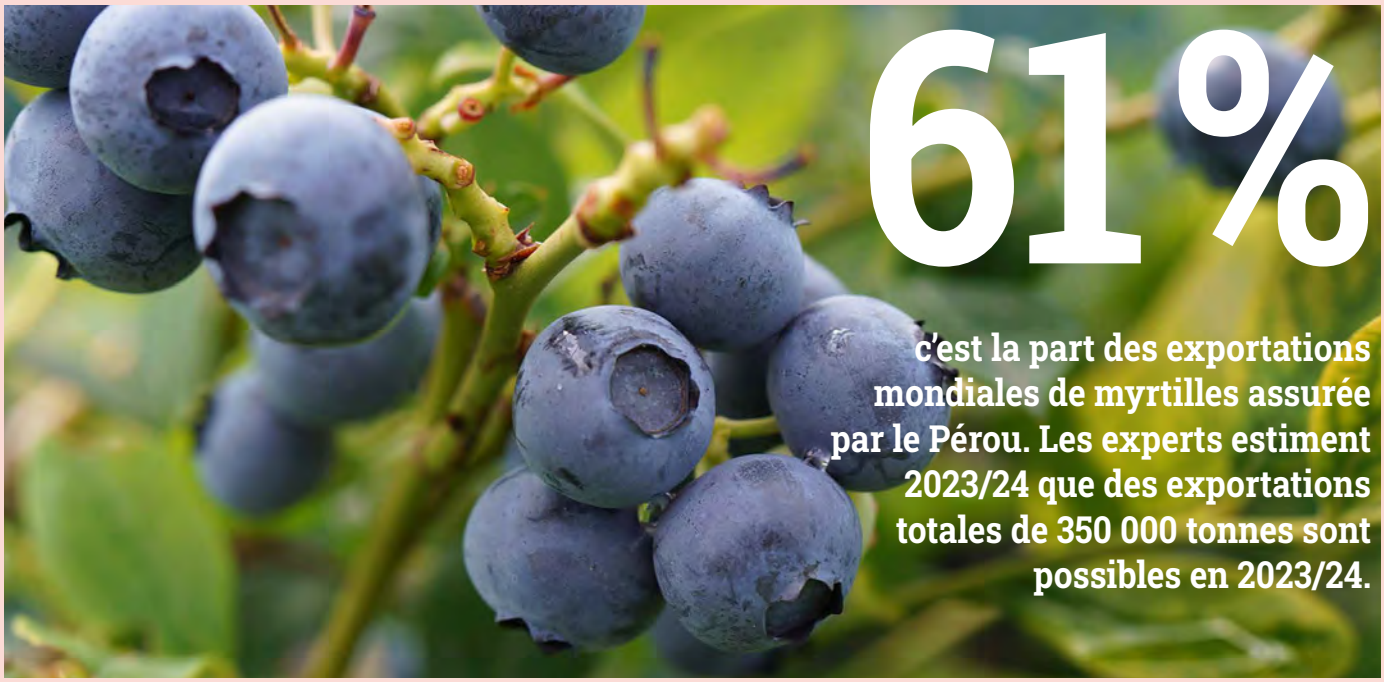
Parmi les premiers sujets appelés à tester les fruits transformés en compote, on comptait des enfants, qui préféraient une gourde souple à un abricot sous forme originelle. Et si en plus le contenu sans sucre ni agent conservateur leur plaît, les chances de convaincre les adultes sont bonnes. Il est vrai que plus d'un million de ces gourdes pratiques sont produites aujourd'hui. Elles sont vendues principalement en Suisse romande par Coop, Migros, Edelweiss Market et des cuisines collectives, ainsi que par Manor et Denner dans toute la Suisse.

Une collaboration fructueuse avec Frutonic

La phase de développement a pris deux ans jusqu'à ce que les premières compotes de fruits – qui séduisent aussi les voyageurs et les sportifs – arrivent dans les rayons. Ce résultat n'est pas que l'aboutissement de l'observation du marché, mais aussi celui d'une collaboration fructueuse : Les Fruits de Martigny avec siège à Martigny a développé ce produit en collaboration avec la société Frutonic à Pont-de-la-Morge. Si le lanceur d'idées Laurent Rossier procure à l'entreprise les matières premières (principalement des abricots, des poires Williams, des pommes et des fraises) et se charge de la commercialisation, Jean-Yves Clavien, le directeur de Frutonic, apporte le savoir-faire en production et le parc de machines.

Pour commencer, les fruits sont lavés deux fois et triés à la main, avant d'être débarrassés mécaniquement des pépins et de la peau. Puis la pulpe est extraite de sorte qu'il ne reste plus que de la purée pure. La masse est ensuite chauffée à près de 85 °C dans une cuve en acier inoxydable, avant de la refroidir et de la stocker dans des fûts de 200 kilogrammes. Cette méthode de pasteurisation douce permet de conserver toutes les vitamines et tous les arômes. Pour l'ensachage, Frutonic a installé en 2020 une ligne qui peut remplir jusqu'à 25 000 gourdes par jour.

Avec son produit, Les Fruits de Martigny reste fidèle à son principe de mettre en valeur exclusivement des fruits et légumes du Valais, et ceci de manière climato-compatible : la gourde souple est en PP5 recyclable. « Tout se passe en Valais, de la plantation jusqu'à l'ensachage », conclut Laurent Rossier.



Tendances, faits & chiffres

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

Le programme « Variétés de fruits à pépins tolérantes et résistantes pour demain » progresse

Entretien avec le directeur Jimmy Mariéthoz

Où en est le programme « Variétés de fruits à pépins tolérantes et résistantes pour demain » ?
L'étude préliminaire a été transmise à l'OFAG au printemps 2023 pour clôture. Puis la requête de lancement du programme a été déposée auprès des autorités au début de l'été. En ce moment, la requête est complétée par des concepts de commercialisation, des indicateurs pour définir la valeur ajoutée, etc. Ensuite aura lieu une évaluation définitive par l'OFAG.

Quels sont les objectifs de ce programme ?
Le programme poursuit trois objectifs principaux. 1. L'augmentation de la part de marché des variétés tolérantes et résistantes de 5 % jusqu'en 2027 ; 2. La réduction des risques liés à l'application de produits phytosanitaires en production fruitière. 3. Le développement de préconisations variétales, de concepts de commercialisation et de valeurs ajoutées communs tout au long de la chaîne de valeur.

Pourquoi faut-il des variétés de fruits à pépins tolérantes et résistantes ?
Les variétés de fruits à pépins tolérantes et résistantes sont sans aucun doute une des clés d'avenir de la production fruitière afin de réduire le risque lié à l'application de produits phytosanitaires dans la production de denrées alimentaires suisse et en même temps d'améliorer la résilience climatique de la production fruitière.

Qu'est-ce qu'un programme OQuaDu ?

L'ordonnance sur la promotion de la qualité et de la durabilité dans le secteur agroalimentaire (OQuaDu) permet à la Confédération de soutenir financièrement des projets innovants et le développement de normes de production. Les programmes doivent améliorer la durabilité ou la qualité de la méthode de production ou du produit et se répercuter positivement sur la valeur ajoutée agricole.

Parfaitement équipé.e.s pour le métier

Au début juillet, quatorze arboricultrices et arboriculteurs, ainsi que sept technologues en denrées alimentaires et un praticien en denrées alimentaires AFP 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, les meilleures notes ont été obtenues par Pascal Salathé (5.6) et Cassandra Doriana Veuthey (5.5). La tendance à accomplir la formation d'arboricultrice ou d'arboriculteur par la deuxième voie de formation se renforce sans cesse.

D.g.a.dr. : Cassandra Doriana Veuthey, Daniel Stjepic, Loïc Michellod, Michel Justiniano Matias, Thomas Xavier Glassey, Fanny Marie Sonney (manque Mélanie Quennoz)

Prénom	Nom	Exploitation formatrice
Allyson Chiara	**Tresch**	Martin Winkelmann, Studen
Beat	**Streckeisen**	Urs Haag, Hüttwilen
Bernhard	**Michael**	Jonas Hunkeler, Oberkirch
Cassandra Doriana	**Veuthey**	Agroscope, Conthey
Daniel	**Stjepic**	Art. 32
Fanny Marie	**Sonney**	Jean Paul, Évionnaz
Jannine	**Reller**	Kilian Diethelm, Siebnen
Kim	**Leuzinger**	Jürg Stadler, Dozwil
Loïc	**Michellod**	Agrival SA, Charrat
Mélanie	**Quennoz**	Max Salathé, Diegten
Michel Justiniano	**Matias**	Reto Diener, Kulmerau
Pascal	**Salathé**	Max Salathé, Diegten
Roman	**Bütler**	Urs Haag, Hüttwilen
Thomas Xavier	**Glassey**	Gérald Bianco, Conthey

Technologues en denrées alimentaires et praticien en denrées alimentaires, spécialité boissons, diplômés

Jil Künzler a obtenu la meilleure note (5.5) chez les technologues en denrées alimentaires. René Angehrn, le 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.

D.g.a.dr. : Edi Holliger (Fruit-Union Suisse), Fisehaye Tesfaldet, Jil Künzler, Dominik Flammer, Kevin Ludin, Clark Maurice Gundlach, Sandro Schärli, René Angehrn (Responsable de spécialité technologie en denrées alimentaires/boissons), manque Lukas Barmettler

Prénom	Nom	Exploitation formatrice
Clark Maurice	**Gundlach**	Rivella AG
Dominik	**Flammer**	Mosterei Möhl AG
Jil	**Künzler**	Mosterei Kobelt AG
Kevin	**Ludin**	Ramseier Suisse AG
Lukas	**Barmettler**	Ramseier Suisse AG
Sandro	**Schärli**	Diwisa AG
Silas Nael	**Meyer**	Mosterei Möhl AG

Praticien en denrées alimentaires AFP spécialité boissons

Fisehaye	**Tesfaldet**	Divino SA

La régionalité en point de mire

Au printemps dernier, nous avons continué de développer notre campagne de promotion de vente. Nous faisons notre publicité désormais sous le slogan « Le meilleur de nos terroirs ! » et plaçons ainsi la régionalité au centre.

Une enquête auprès des consommatrices et consommateurs a montré que la campagne accompagnée d'illustrations humoristiques et du slogan « Le meilleur est à venir ! » est difficile à comprendre. Ce résultat nous a incité à repenser la campagne et à la simplifier. Désormais nous plaçons donc le plus important – à savoir le produit et le plaisir – au centre. Les messages reprennent les sujets d'actualité que sont la régionalité, la saisonnalité et la durabilité.
Le coup d'envoi de la campagne évolué est donné par les fruits d'arbustes. Tous les sujets sont adaptés en continu.

Campagne fruits d'arbustes 2021

dès 2023

Slogan « Le meilleur vient d'ici ! » se réfère à la régionalité.

L'illustration montre le « moment de plaisir ».

L'intitulé rend attentif à la saisonnalité.

Campagne schorlé 2021

dès 2023

Coup d'œil dans les coulisses
Prise de vue sur l'exploitation de Vinzenz Bütler, Wädenswil

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

Andermatt
Biocontrol Suisse

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

Netzteam

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

FRUSTAR CMG

Starten Sie mit uns Ihre neuen Projekte

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

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

Besuchen Sie

Europas Leitmesse

2 Messen 1 Termin

für die **Spargel- und Beerenproduktion**

und **Deutschlands größte Fachmesse für landwirtschaftliche Direktvermarktung!**

Mittwoch/Donnerstag
22.-23.11.2023
MESSE KARLSRUHE

expoSE expoDirekt

Jetzt anmelden!

Veranstalter VSSE

www.expo-se.de

Bonita®

Der neuste HIT aus dem Hause Dickenmann

Topseller 2023

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

Des flashs de l'été festivalier

En compagnie de l'Union maraîchère suisse, nous étions présents sur place lors de quatre grands festivals et avons distribué des fruits et légumes suisses frais. Les festivaliers se sont réjoui de ces en-cas sains et quelques-uns nous ont même reconnu depuis l'été 2022.

Les visiteurs de l'Openair de Saint-Gall ont participé avec enthousiasme à notre jeu-concours, malgré la boue et la pluie.

Une fois la grêle passée, les visiteuses et visiteurs du Gurten Festival ont pu se remettre sur notre stand et apprécier les cerises et les tomates-cerises fraîches.

Même les petits visiteurs du festival Openair Lumnezia ont apprécié de répondre aux questions du jeu-concours et les délicieux petits fruits et carottes.

Entourés des montagnes valaisannes, nous attendions les visiteurs du Gampel Festival avec des pruneaux et des tomates cerises.

Le travail d'information nous importe :

Des discussions avec les festivaliers et des réponses au jeu-concours, nous avons retenu une déclaration ou réponse marrante ou l'autre.

« Quel est le légume suisse le plus apprécié ? »
« Le kiwi »
(réponse juste : la carotte)

« Est-ce que ce sont des betteraves rouges ? » (montre les cerises)

« Quel est le nombre d'heures de cueillette investies lors d'une campagne de fraises ? »
« 10 000 »
(réponse juste : plus d'un million d'heures)

« Combien faut-il de kilogrammes de pommes à cidre pour obtenir un litre de moût ? »
« 10 à 100 kg »
(réponse juste : env. 1.3 kg)

« Pendant combien de temps dans une année peut-on acheter des cerises suisses ? »
« 3 mois »
(réponse juste : 8 semaines)

Agenda

Le 15 septembre
Journée de la pomme
Toute la Suisse
Des détails suivront

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

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

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

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

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

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

Mise en page/Graphisme :
Frank Baumann
Atelier Mausklick

Traduction :
Yvette Allimann, Haute-Sorne

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

printed in switzerland

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C011710

Sercadis®

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

Prix imbattable* ET performance supérieure !

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