



3/2025 juin | 92^e année
Magazine spécialisé de la
Fruit-Union Suisse à Zoug

Fruits

suisses



Techniques culturelles

Innovation et technique
en arboriculture.

Page 12

Évolution des marchés

De l'exploitation laitière à la production
de petits fruits.

Page 24

Recherche

Les variétés résilientes
sont demandées.

Page 29

FFLS 2025
PAYS DE GLARIS
29 - 31 AOÛT

PARTENAIRE
DE PRESTATION
DE SERVICES
FFLS 2025
PAYS DE GLARIS+

Gagner chaque jour
Billets & autres prix

ramseier.ch/esaf

RAMSEIER
L'énergie naturelle

Suure Moscht
CIDRE DE POMME SANS ALCOOL

Hauer seit 1663

Sels nutritifs Agriplant

- Des formules adaptées à toutes les phases de croissance.
- Oligo-éléments chélatés spécialement conçus pour les fruits et les baies.
- 100 % soluble dans l'eau et immédiatement disponible pour les plantes.
- Pour toutes les méthodes d'épandage en pleine terre, en tunnel agricole et en serre.

PLANTA
AGRIPLANT 7
6-12+36 (+2)

Sels nutritifs Agriplant –
Votre recette pour des fruits parfaits !

Le contenu :

- Pot-pourri
4 **Coup d'œil au-delà de la frontière : Italie**

- Fruits en bocaux
5 **Économiser au détriment de la suissitude**

- Région
8 **Berne, Vaud, Thurgovie, Zurich, Saint-Gall**

- Techniques culturales :
12 **Innovation et technique en arboriculture**

- Rejeton
16 **Sandro Stadler : D'agriculteur à arboriculteur**

Dossier : Changements sur le marché

- Analyse
18 **Évolution des marchés**

- Sous pression
22 **Hubert Zufferey de la FUS et Hansruedi Gallmann de Tobi Seeobst sur l'évolution des marchés**

- Étude de terrain
24 **Rico Lehmann : de l'exploitation laitière à la production de petits fruits**

- Du solide
28 **PER, Suisse Garantie, SwissGAP**

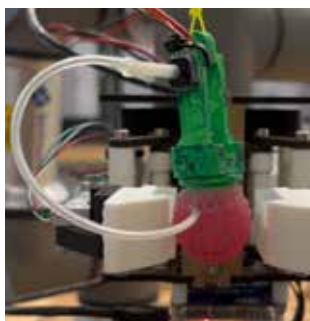
- Recherche
29 **Variétés résilientes, projet ArboPhytoRed**

FUS « active » 🍏

- 31 **Deuxième conversation sous le pommier**
32 **Réseau de relève**
33 **La FUS en contact à Reigoldswil BL et Martigny VS**
35 **SlowUp, la pomme comme marque, agenda**



8



12



24



31



Yvonne Bugmann
Rédactrice en chef
« Fruits suisses »

Chères lectrices, chers lecteurs

Il existe toute sorte de gens. Les uns font de bonnes expériences avec les traditions et misent sur ce qui a fait ses preuves. D'autres préfèrent essayer quelque chose de nouveau, miser sur l'innovation. Les deux points de vue se justifient et on trouve de bonnes raisons à tous les deux. Rico Lehmann est l'un de ceux qui préfèrent dans tous les cas emprunter de nouvelles voies. Après avoir repris l'exploitation laitière de ses parents, il est passé progressivement à la production de petits fruits. Je vous recommande vivement de lire son histoire captivante. On innove aussi beaucoup du côté des techniques culturales. Les capteurs, les robots et les drones ont le vent en poupe dans la production de fruits. Je trouve d'ailleurs intéressant de voir comment le marché a évolué ces dernières années. La stratégie des prix bas pratiquée par les détaillants, par exemple, ne facilite pas la vie à de nombreux acteurs. Les sujets de discussion ne manquent pas. La Fruit-Union Suisse a donc donné aux producteurs l'occasion d'échanger sur ces sujets et sur d'autres, notamment lors de nos séries d'événements « La FUS en contact » et « Réseau de relève de la FUS. »

Je vous souhaite une bonne lecture.

Photo de couverture :
Rico Lehmann avec des fraises fraîchement cueillies

Suivez-nous aussi sur :





Nouveau permis de traiter à partir de 2026

Une importante nouveauté légale entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2026 et concernera également toutes les exploitations fruitières : l'achat et l'utilisation de produits phytosanitaires dans l'agriculture ne seront désormais autorisés qu'avec un permis professionnel valable. L'objectif est de réduire les risques pour l'homme, l'animal et l'environnement dans le cadre du Plan d'action national pour une utilisation durable des produits phytosanitaires.

Pour en savoir plus :



Nouveau jus de pomme de Ramseier avec moins de sucre

Ramseier a lancé un nouveau produit sur le marché : le jus de pomme partiellement désucré. À l'aide d'une nouvelle technique de filtration, l'entreprise retire une partie du fructose naturel du moût de pomme et parvient ainsi à réduire la teneur en sucre de 30 %.

Coup d'œil au-delà de la frontière

L'agriculteur et chef d'exploitation Maximilian Walcher (26 ans) cultive douze variétés de pommes différentes et du raisin de cuve près de la ville de Bolzano, dans le Tyrol du Sud.

Monsieur Walcher, que cultivez-vous et sur quelle surface ?

Maximilian Walcher : Je cultive avec mon père, sur une surface d'environ 13 hectares, douze variétés de pommes : Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Kanzi, Jazz, Red Pop, Giga, Joya, Crimson Snow, Braeburn, Pink Lady, Fuji. En outre, nous cultivons 0,6 hectare de vigne — du muscat doré — pour la vinification.



Quand est la haute saison ?

Les travaux sur notre exploitation sont répartis tout au long de l'année. Mon père et moi accomplissons les travaux de taille en hiver, et des collaborateurs étrangers nous aident pour les travaux manuels en arboriculture et en viticulture. La haute saison est certainement la période de récolte, qui commence au début août avec la variété d'été Gala et se termine à la fin novembre avec les variétés Pink Lady et Joya.

Quels sont vos canaux de vente ?

Le Tyrol du Sud étant historiquement une région où les coopératives occupent une place importante, nous sommes membres de coopératives aussi bien fruitières que viticoles. La coopérative fruitière se charge du stockage, du tri, de l'emballage, de la commercialisation et de la vente des pommes livrées. La cave coopérative se charge de la vinification. Les pommes sont vendues dans le monde entier par l'intermédiaire de la Fédération des coopératives fruitières du Tyrol du Sud.

Quels sont les enjeux et vos difficultés ?

Les règles quant à la production fruitière intégrée sont de plus en plus strictes et les exigences qualitatives augmentent constamment. Les produits phytosanitaires disponibles se font de plus en plus rares et les changements météorologiques

dus au changement climatique compliquent la production. À cela s'ajoutent des difficultés à recruter de la main-d'œuvre. De plus, ces dernières années, les coûts n'ont cessé d'augmenter, tandis que les prix de vente ont stagné.

De quoi êtes-vous fier ?

Je suis fier, malgré mon jeune âge, de faire partie d'une exploitation familiale qui fonctionne bien et d'avoir pu agrandir l'exploitation depuis la fin de ma formation.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ?

J'apprécie particulièrement le fait de pouvoir organiser moi-même mon travail et de trouver dans mon métier d'agriculteur une alternance idéale entre le travail physique et le travail intellectuel. J'ai la chance de vivre et de travailler dans un pays magnifique.

Qu'est-ce qui vous plaît moins ?

Ce qui me dérange est la diminution de la reconnaissance de mon travail par la société. On a parfois l'impression que la population a beaucoup de préjugés sur la protection des plantes. Mais la protection des plantes est indispensable pour produire des produits de marque de qualité, elle demande beaucoup de travail et elle coûte cher. **1**



Jimmy Mariéthoz
Directeur FUS

Économiser au détriment du swissness

La Confédération veut faire des économies – et met en péril les structures qui assurent un approvisionnement alimentaire national fort. Le paquet d'allègement budgétaire prévu remet en question, par des mesures douteuses, notre économie fruitière, qui a fait ses preuves. C'est une vision à court terme – et finalement plus coûteuse que la Confédération ne pourrait le souhaiter.

La situation budgétaire de la Confédération est tendue. Des déficits structurels pouvant atteindre trois milliards de francs menacent les exercices financiers 2027 et 2028. Pour combler ce déficit, le Conseil fédéral a proposé un paquet d'allègement comprenant cinquante-neuf mesures au total. L'objectif est de réduire les dépenses et d'augmenter les recettes. C'est fondamentalement juste – car l'équilibre des finances publiques est dans l'intérêt de tous.

Pourtant, dans le domaine de la production et de la transformation des fruits, la Confédération a recours à la tronçonneuse. Au lieu d'intervenir de manière ciblée, elle sape des instruments efficaces et éprouvés. Trois exemples montrent pourquoi notre secteur doit agir maintenant de manière décidée.

Les contingents d'importation : la pression plutôt que le dialogue

La réglementation actuelle des importations de fruits repose sur un système intelligent en deux phases : durant la saison de récolte, des tarifs hors contingents élevés sont appliqués afin de protéger la production na-

tionale. Ce n'est que lorsque la récolte suisse ne couvre pas la demande que des contingents d'importation sont libérés - à des taux douaniers plus bas - après concertation entre la production et le commerce.

Ce système est non seulement équitable, mais il garantit aussi l'approvisionnement de la population sans

évincer la production nationale. Mais désormais, ces contingents seront mis aux enchères, au plus offrant, indépendamment de la quantité de fruits suisses disponibles. La politique d'importation serait ainsi dissociée de l'évolution du marché. Il en résulterait un bazar au détriment de la suissitude et ce même si la marchandise suisse est disponible en quantité suffisante. Conséquence : les fruits indigènes resteront sur le carreau, car il faut utiliser des droits d'importation coûteux. Une incitation dévastatrice pour tous ceux qui produisent de manière durable et régionale.

Les contributions aux matières premières : l'épine dorsale de la transformation vacille

Les contributions aux matières premières sont également à l'ordre du jour. Elles permettent de transformer les fruits suisses qui ne peuvent pas être vendus



comme marchandise de table en raison de dégâts de grêle, de défauts visuels ou d'excédents, par exemple. Sans ces contributions, les fruits suisses destinés à la transformation ne seraient pas compétitifs par rapport aux fruits importés. Conséquence : les fruits seraient détruits au lieu d'être utilisés à bon escient.

En outre, les contributions contribuent de manière décisive à la réduction du gaspillage alimentaire - un objectif auquel le Conseil fédéral s'est en fait engagé. Ces moyens font en sorte que les fruits excédentaires ou non commercialisables finissent en rayon sous forme de confiture, de jus ou de fruits secs, au lieu d'être mis au compost. Supprimer ces contributions, c'est faire des économies à court terme : au détriment de la durabilité, de la création de valeur et du climat.

Réserve de marché : petites économies, gros dégâts

Le secteur fruitier suisse connaît depuis toujours les fluctuations naturelles de la récolte - en particulier pour les pommes et les poires de pressoir. En créant le système de compensation de la récolte, le secteur a créé un mécanisme permettant d'amortir ces fluctuations. Les années d'abondance, la production paie des contributions destinées à financer des mesures d'allègement du marché telles que l'entreposage ou le soutien des prix.

La Confédération complète ce système de manière ciblée moyennant la réserve de marché : près de 600 000 francs par an aident au stockage de concentré de jus de pomme et de poire. Cette réserve assure l'approvisionnement lors des années de vaches maigres. Résultat : des prix stables, des quantités prévisibles, une transformation des fruits de pressoir qui fonctionne.

Si ce soutien était supprimé, les cidreries ne pourraient plus maintenir leurs stocks au niveau actuel. Les années d'abondance, les fruits resteraient sur place ou seraient détruits. Les mauvaises années, il faudrait recourir à des importations coûteuses. Ce serait également

fatal du point de vue écologique : les fruits non utilisés ne seraient plus récoltés, les arbres à haute tige risqueraient de disparaître et les maladies se propageraient plus facilement. Dans le même temps, des millions sont investis

ailleurs dans des mesures de biodiversité peu efficaces. Et c'est là qu'il faut sacrifier un système qui fonctionne ?

Le swissness n'est pas un objet au rabais

Le secteur suisse des fruits et de la transformation génère lui-même la majeure partie de ses revenus. Les quelques instruments de promotion de la Confédération sont précis, éprouvés et efficaces. Ils créent des conditions-cadre qui permettent une production de qualité, régionale et résiliente.

Le fait que ce soient justement ces instruments qui figurent sur la liste de suppression n'est pas seulement contradictoire, c'est carrément dangereux. Les économies espérées sont minimales. Mais les dommages au secteur, à l'environnement et à la sécurité d'approvisionnement seraient énormes. C'est pourquoi la Fruit-Union Suisse s'engage de toutes ses forces pour que ces mesures ne deviennent pas réalité.

Notre secteur mérite des conditions-cadre qui reconnaissent ses performances – et non des mesures qui l'affaiblissent. C'est ce que nous défendons.



COMPACT

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

**Windegger**

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



Amriswilerstrasse 42

8580 Hefenhofen

071 411 10 89

www.eggmann-landmaschinen.ch

Madex

Ne laissez aucune chance
au carpocapse des pommes

- Préserve les auxiliaires
- Fabriqué en Suisse
- Sans résidus et admis selon FiBL

**Andermatt**
Biocontrol Suisse

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



Votre jardin – Vos fruits
Plus de self-service pour les Oiseaux !



Filets anti-oiseaux
Filets anti-insectes

Filets anti-guêpes**Filets anti-grêle****Filets de protection latéral**

Industriestrasse 10
8112 Otelfingen
+41 26 662 44 66
info@gvz-rossat.ch

Le tableau d'affichage

Il s'est passé beaucoup de choses dans les régions : le premier Swiss Cider Summit a eu lieu en Suisse orientale, dans le Bassin lémanique, les lève-tôt sont récompensés par une boîte de petit-déjeuner et les personnes intéressées ont eu un aperçu du « Beerenland » et ont pu échanger sur les étangs d'irrigation.

Berne

Échange d'expériences sur les fraises

Une quarantaine de producteurs de fraises se sont réunis le 28 avril sur l'exploitation de Barbara Schwab-Züger (Beerenland AG) à Walperswil pour un échange d'expériences. L'exploitation a offert une vision complète des nombreuses facettes de la production et de la commercialisation des fraises. Au « Beerenland », il est possible de s'initier à toutes les formes de culture du fraisier, de la serre au plein champ, de la production extensive en plein air à la production dans du substrat sous abri sur étagères. La cheffe d'exploitation a guidé les visiteurs à travers son exploitation avec passion en évoquant ses réflexions sur l'échelonnement des récoltes, la commercialisation et le choix des variétés. En période de pointe, l'exploitation emploie jusqu'à 110 personnes. Beerenland AG exploite en outre une installation agrivoltaïque au-dessus des framboiseraies et des fraiseraies, offre des surfaces d'expérimentation pour les essais sur les auxiliaires et propose des produits de qualité dans le tunnel à fraises ou s'engage dans la recherche de variétés. L'exploitation veille de plus à utiliser l'eau efficacement, collecte l'eau de pluie sous le tunnel plastique et recycle l'eau de la fertigation.

Janick Klossner Inforama Oeschberg



Berne

Échange d'expériences sur l'étang d'irrigation

En raison des pertes de récolte en 2017, 2019 et 2021, Fabian Grunder a décidé en 2021 de construire un étang d'irrigation pour l'arrosage antigel. L'exploitation est située dans une zone agricole (zone de collines) dans laquelle aucun fonds n'a été alloué à la création de bassins d'irrigation. Comme toujours, toutes les clarifications et autorisations ont fait qu'il a fallu patienter jusqu'en 2023 jusqu'à ce que le bassin d'irrigation soit construit et mis en service. La création d'un étang d'irrigation doit respecter diverses conditions telles que la protection de la nature et des sols, et se conformer aux obligations de la police des eaux. Le volume du réservoir d'eau est de 4500 m³.

Hanna Schmidiger



Vaud

Ufl est partenaire de « Wake up & Run »

L'Union fruitière lémanique a été recrutée comme partenaire de Wake up & Run 2025 grâce à sa collaboration avec Vaud Promotion, une organisation faîtière pour la promotion du canton de Vaud et de son terroir. L'événement comprend quinze manches dans toute la Suisse. Les participants sont invités à accomplir une course commune de 5 km le vendredi matin à 5h30. Le kit d'inscription comprend un T-shirt, un coffret petit déjeuner, des pommes et des boissons. L'Ufl est fournisseur officiel de pommes pour les six manches qui s'élancent dans les cantons de Vaud et de Genève. Elle a ainsi le privilège d'être présente sur les gobelets réutilisables que les participants emportent chez eux et bénéficie d'une promotion croisée sur les réseaux sociaux.

Audrey Nguyen Wake up & Run



Saint-Gall

Richard Hollenstein – un promoteur de la production de qualité prend sa retraite



À la fin juillet, Richard Hollenstein remettra la station cantonale d'arboriculture de Saint-Gall (LZSG) à ses successeurs Stefan Freund et Roman Stüdl. Après quarante-deux années passées à sa tête, l'enseignant spécialisé Richard Hollenstein a transmis la passion de la production de fruits à la jeune génération d'agriculteurs. Ses cours de formation continue et le service d'alerte phytosanitaire mis en place au fil des ans étaient très appréciés de tous. Richard Hollenstein a instigué et réalisé d'innombrables projets tournés vers l'avenir. Les deux vergers d'essais pratiques du LZSG à Frumsen et Salez, avec des essais variétaux passés toujours été au premier plan de son action. Richard Hollenstein a entre autres largement contribué à ce que la production de cerises et de pruneaux de table en Suisse orientale gagne fortement en parts de marché. Merci Richi pour l'œuvre de ta vie !

✂ Markus Hobi, responsable du Centre de formation agricole de Saint-Gall (LZSG) 📷 zVG

Thurgovie

Premier Swiss Cider Summit à Arbon



Le 3 mai, c'était au tour des producteurs de cidre et des personnalités proches du secteur de répondre à l'invitation au premier Swiss Cider Summit. La rencontre a été instiguée par Paolo Spagnolo, directeur et conservateur du Musée suisse de la cidriculture et de la distillation. L'objectif était de resserrer les rangs dans la filière. Un premier pas dans cette direction a donc été réalisé. La première rencontre a commencé par une visite guidée du conservatoire de variétés fruitières de Roggwil. Ce conservatoire de près de 400 arbres fruitiers différents est exceptionnel et constitue un patrimoine culturel suisse. Les visiteurs ont ensuite pu découvrir les coulisses de l'entreprise lors d'une visite guidée. Des échanges précieux ont eu lieu entre les personnes présentes.

✂ Paolo Spagnolo 📷 Corinne Chollet

Zurich

Soirée technique zurichoise sur les petits fruits



Le soir de « Sophie la froide », une cinquantaine de personnes se sont retrouvées sur l'exploitation Eichenberger à Uhwiesen pour assister à la soirée technique de l'Association professionnelle des petits fruits. Un tour du propriétaire a suivi, après une présentation d'exploitation par Erik Eichenberger, une dégustation de variétés de fraises par Agroscope et quelques infos de Markus Leumann de la FUS. Peter Eichenberger a fait découvrir les cultures et Erik Eichenberger a expliqué les processus d'exploitation dans les halles, comme la production de fruits secs, la commercialisation des fruits, le stockage, le tri et l'emballage des fruits à pépins. Pour finir, Christoph Weiss de la société Ökohum GmbH a informé sur ses nouveautés pour le marché des petits fruits et Hannah Gross de Bioteksa sur les nouveaux types d'engrais dans la production de petits fruits.

✂ Denise Lattmann 📷 Hagen Thoss

Vous aussi, vous avez des nouvelles du secteur fruitier ? Nous avons hâte de recevoir vos textes et vos images ! Merci de les envoyer à pr@swissfruit.ch.



Patent**KALI**®

30% K₂O • 6% Mg
17,6% S

*Son équilibre parfait
est un don de la terre*



ks-france.com

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

K+S



Ideal für den Hofladen:
Zwetschgenschalen Faltparton, 1 kg



LAVEBA Online

Wir bieten Schutz.

Damit Ihre Früchte wohlbehalten
bleiben. Mehr erfahren:

laveba-online.ch



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 schorrfresistente Apfelsorten
- Feuerbrand-Resistente Unterlagen CG 11
- Kaiser Alexander auf ZV und Conference m202 auf Q Eline und QA
- Neue Kirschensorten auf Gisela 5 und Gisela 6 in Top Qualität
- Neue Zwetschgensorten auf Wavit als Knipbäume
- Mostäpfel für Niederstammkulturen
- Umfangreiches Hochstamm – Sortiment
- Garantiert virusfreies Material
- Auf **Herbst 2025** 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	Telefon	071 / 460 26 66
Schellenwies	Natel	079 / 696 27 56
8592 Uttwil		info@thurfrut.ch

Mon plus à la sécurité!

CA- und ULO-Langzeitlager

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumabdichtung
- L'cafeutrage sûr des chambres
- Bewährte Torsysteme
- Les systèmes de portail expérimentés

Plattenhardt + Wirth GmbH
D-88074 Meckenbeuren-Reute
Tel. +49(0)7542-9429-0
info@plawi.de · www.plawi.de

STALDER

AGRARHANDEL

Netzteam⁺

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

FRUSTAR



Wir schützen Ihre Ernte mit System

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

www.netzteam.ch

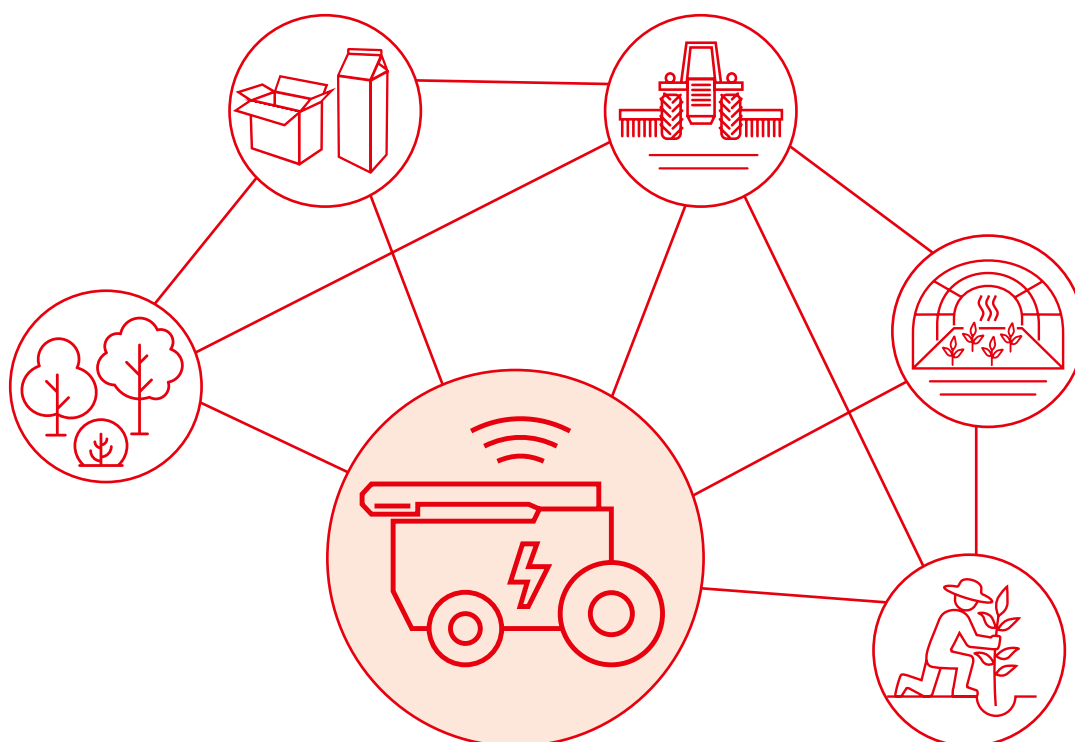
Netzteam Meyer Zwimpfer AG | Brühlhof 2 | 6208 Oberkirch
Büro: +41 41 922 20 10 | info@netzteam.ch | www.netzteam.ch
Montagebetrieb: Urs Meyer 079 643 46 18

Problèmes avec les acariens?

Apprenez ici comment les combattre.

Andermatt
Biocontrol Suisse

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



Innovation et technique en arboriculture

Capteurs, robotique, drones : la numérisation doit aider à mieux répondre aux défis de la culture fruitière et permettre une production basée sur la connaissance. Lors de la 32^e assemblée annuelle de la Société suisse des sciences végétales (SSPV) à Sion, des experts nationaux et internationaux ont présenté leurs recherches actuelles et leurs derniers projets dans le domaine des cultures spéciales. Un aperçu.

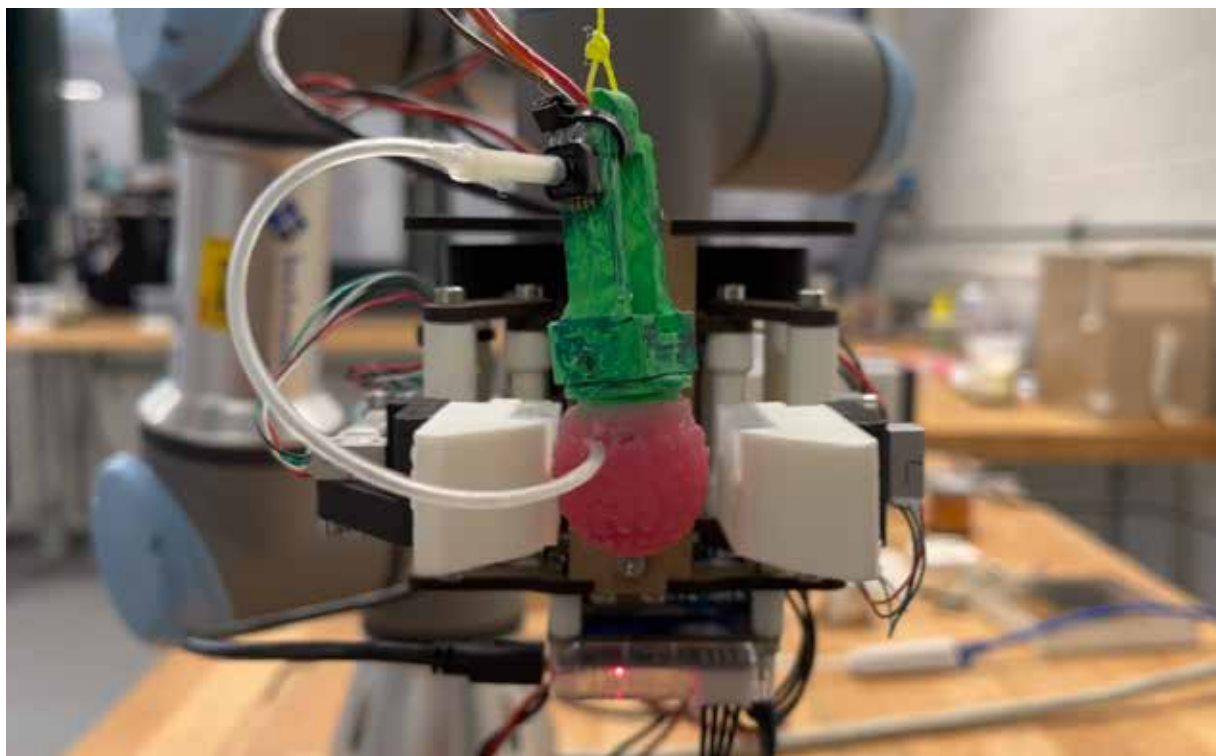
✍ Sandro Rüegg 📷 zVg

Dans la recherche agricole, on travaille déjà activement sur l'arboriculture fruitière du futur. Les fruits issus des cultures spéciales sont bons pour la santé et précieux pour la biodiversité. Ils bénéficient donc d'une forte valeur ajoutée comme produits de niche. Le besoin de durabilité et le changement climatique exigent

que l'agriculture évolue constamment et réponde aux défis dynamiques par des innovations réalisables dans la pratique.

Récolte de framboises par un robot : entraînement avec une framboise en silicone

L'utilisation de robots dans l'agriculture gagne en importance, notamment lors



Source : EPFL

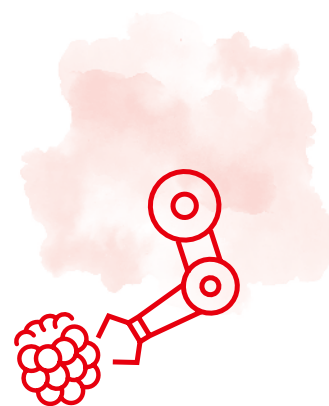
La framboise en silicone entraîne le robot.

de la récolte de fruits délicats comme les framboises. Dans ce but, Josie Hughes et une équipe d'ingénieurs de l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL) ont développé un « jumeau physique sensorisé » d'une framboise. Il s'agit d'un modèle artificiel équipé de capteurs sensibles. Cette « framboise robotisée » est capable de mesurer les forces qui s'exercent lors de la cueillette et d'imiter le comportement réel d'une vraie framboise. L'objectif est de tester et d'améliorer efficacement le développement de robots cueilleurs en laboratoire avant de les utiliser sur le terrain.

La framboise en silicone mesure avec précision la force avec laquelle le robot saisit et prélève le fruit. Il est ainsi possible de déterminer si le robot cueille avec suffisamment de délicatesse pour ne pas endommager le fruit. Les études ont montré que de tels robots de cueillette sont encore trop peu efficaces et trop coûteux. Cependant, le principe d'associer des robots à des fruits artificiels pourrait bientôt s'appliquer à d'autres domaines et espèces de fruits.

Nouvelles méthodes de sélection : des procédés précis comme catalyseurs de sélection

Andrea Patocchi, responsable du groupe de recherche « Sélection fruitière » d'Agroscope, a présenté lors de la conférence les méthodes classiques actuellement utilisées pour la sélection de variétés de pommes résilientes, ainsi que de nouvelles stratégies de sélection qui ne sont encore testées qu'à des fins de recherche : le « early flowering » consiste, par exemple, à introduire un gène de bouleau spécial dans des pommiers issus de semis. Les arbres traités fleurissent déjà quelques semaines après le semis et pas seulement après quatre ou cinq ans. Le gène est ensuite retiré du produit final. Dans le cas des méthodes « cis-génétiques », les gènes de résistance d'autres variétés de pommes ou de pommes sauvages sont directement insérés dans les variétés cultivées. Les longs processus d'hybridation et de sélection sont ainsi évités. Il faut enfin mentionner l'édition génomique, dont on parle beaucoup, et qui consiste à modifier le patrimoine génétique de façon ciblée à



l'aide du procédé CRISPR/Cas9. Les gènes de susceptibilité peuvent par exemple être désactivés et les plantes deviennent ainsi plus résilientes.

LIDO : le laboratoire en plein air dans le Tyrol du Sud (IT)

Walter Guerra, directeur de l'Institut d'arboriculture et de viticulture au Centre d'essais (IT), a présenté le laboratoire en plein air ultramoderne LIDO (Laimburg Integrated Digital Orchard). Il s'agit de démontrer, valider et développer des innovations et d'assurer ainsi la compétitivité à long terme de la culture du pommier sur une surface de 0.65 hectare. L'infrastructure technique du laboratoire en plein air dans le Tyrol du Sud est variée : Internet par fibre optique, postes de travail en conteneurs et technique d'application statique pour l'application de produits phytosanitaires et la fertigation.

Un itinéraire technique compatible avec les robots

Afin de faciliter au maximum l'utilisation de la robotique moderne dans les rangs, pour la régulation de la végétation à l'aide de systèmes d'imagerie numérique ou pour la récolte, par exemple, les pommiers sont formés selon un système de drapeau spécial : le système Guyot se compose de huit axes espacés de 30 centimètres, avec une distance de 2.4 m sur le rang et une distance interlignes de 2.5 m. Les fruits sont ainsi produits le plus uniformément possible dans un mur vertical et les capteurs et les bras de préhension ont une meilleure vue sur les fruits. Des conditions optimales pour « l'agriculture de précision » de demain.

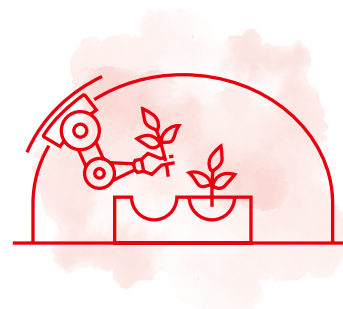


Agrovoltaïque à Conthey : ces panneaux laissent passer la lumière.

Source : Insolight

Agroscope Conthey

Pour terminer, le déplacement de Sion à Conthey a permis de visiter le site de recherche d'Agroscope, sous la conduite de Danilo Christen et Christoph Carlen (tous deux d'Agroscope). En plus de diverses cultures sous serre et d'essais en arboriculture, ce sont surtout les diverses installations agrovoltaïques qui ont impressionné les visiteurs. Les panneaux sont par exemple translucides et permettent ainsi à la fois le passage de la lumière vers les cultures et la production d'électricité. L'impact de ces conditions d'éclairage dynamiques sur le développement des plantes à petits fruits et la protection des plantes est étudié dans les différentes cultures.



Le laboratoire de plein air se trouve dans le Tyrol du Sud, près de Laimburg.

Source : LIDO

Pionnier de la durabilité

Hermann Müller-Thurgau, né en 1850 à Tägerwilen, était l'un des précurseurs, chercheurs et enseignants les plus influents de l'arboriculture fruitière moderne et durable. Mais rares sont les personnes qui le savent.

✂ Lukas Bertschinger, président de l'association ErlebnisMüllerThurgau

Hermann Müller-Thurgau a été le premier directeur de la station de recherche et de l'École d'arboriculture, de viticulture et d'horticulture de Suisse alémanique à Wädenswil (à partir de 1891). Il a mis en place un système scientifique unique à l'époque de sélection et d'examen des variétés fruitières. Il a planté de vastes vergers de fruits à pépins et à noyau et a systématiquement testé les variétés quant au rendement, la résistance aux maladies, l'aptitude à la conservation et le goût, y compris les petits fruits et les légumes. Il a aussi lancé plusieurs programmes d'hybridation de fruits qui ont ouvert la voie à des variétés célèbres et couronnées de succès, comme la variété de fraise « Wädenswil 6. » Il a de plus obtenu le célèbre cépage blanc Müller-Thurgau.

À une époque où de nombreuses maladies des plantes étaient à peine comprises, il a identifié le champignon *Monilia fructigena* comme étant la cause du dessèchement des fleurs et des rameaux et a défini des méthodes de lutte qui sont encore valables aujourd'hui. Il était également très en avance sur son temps quant à la tavelure du pommier et avec la première observation supposée du feu bactérien.

Comme pionnier mondial, Hermann Müller-Thurgau a rendu la pasteurisation praticable et modulable pour la production de « vins de fruits et de raisins » sans alcool – comme il l'appelait. Son approche de l'entreposage des fruits était tout aussi innovante : les essais de Müller-Thurgau sur l'atmosphère contrôlée dans des armoires fermées avec de la vapeur d'alcool peuvent être considérés comme les précurseurs de la technique moderne de conservation sous AC. M. Müller-Thurgau n'était pas seulement un scientifique et un enseignant, mais aussi un important bâtisseur de ponts entre la recherche et la pratique. Il a fait œuvre de pionnier en créant le profil professionnel de l'arboriculteur et en fondant des jardins pédagogiques pour soutenir la formation initiale et continue.

En 2025, pour son 175^e anniversaire, l'association ErlebnisMüller-Thurgau rend hommage à ce pionnier presque oublié en organisant des manifestations, des films, des expositions et une piste cyclable autour du lac de Constance.

Autres Informations :  

Affichage

Obstbäume Neuheiten

Nebst unserem Standardsortiment für Äpfel und Birnenbäume, dass Sie auf lehner-baumschulen.ch finden, können wir Ihnen folgende Neuheiten präsentieren:

Neuheiten Äpfel:

Bloss®: schorrfresistenter, knackiger Apfel, Erntezeit um Jonagold

Freya®: Resistente Sorte im Elstar-Bereich

Iori®: Resistente Neuzüchtung aus dem ACW Programm

Milwa Rosso®: (roter Mutant von Diwa®)

Mehrnutzungssorten von ACW (ACW 11303/15097/16426):

Speziell für die Verarbeitung

Weitere Infos

Nähere Infos sind auf der Website unter der jeweiligen Sorte hinterlegt.

Zwetschgen

Ab diesem Jahr veredeln wir auch Zwetschgen – melden Sie sich bei Interesse.



Beat Lehner Obstbau | Baumschule
Ringstrasse 8
CH-8552 Felben-Wellhausen

+41 52 765 28 63
info@lehner-baumschulen.ch
lehner-baumschulen.ch

La patrie dans chaque boîte - Le Bag-in-Box suisse pour le jus de pomme suisse.

Model Shop Suisse
Industriestrasse 30
8570 Weinfelden

0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com
modelgroup.com

shop.modelgroup.com

MODEL



D'agriculteur à producteur de fruits

Sandro Stadler raconte comment comme agriculteur de formation il est venu à la production de fruits et quels sont ses objectifs pour l'avenir.



Nom : Sandro Stadler

Âge : 24

Année d'apprentissage/diplôme : 2019 Agriculteur CFC, 2020 Arboriculteur CFC

Exploitation formatrice : Jürg Roth, Altnau

Sandro, comment as-tu découvert cet apprentissage ?

Sandro Stadler : J'ai grandi sur une exploitation agricole et donc en contact permanent avec la nature et les fruits. Mes parents travaillent tous les deux à la ferme et j'ai beaucoup participé aux travaux. C'est ainsi que je me suis mis à m'intéresser au métier d'agriculteur et que j'ai entrepris un apprentissage de trois ans d'agriculteur CFC. Mon intérêt pour l'arboriculture fruitière a grandi durant l'apprentissage, ce qui m'a incité à accomplir une deuxième formation en arboriculture.



Quelles espèces fruitières préfères-tu cultiver ?

Clairement l'abricot, car c'est un fruit passionnant qui pose constamment de nouveaux défis.



De quelle réalisation dans ton parcours professionnel es-tu le plus fier jusqu'à présent ?

La participation aux SwissSkills a été une expérience spéciale pour moi et cela m'a permis de faire la connaissance de nombreuses personnes.



Quels sont tes objectifs pour l'avenir ?

Mon objectif est de relever les défis à venir avec plaisir, en innovant et à l'aide de nouvelles méthodes culturales.



Qu'est-ce que tu aimes faire quand tu n'es pas dans le verger ?

Pendant mon temps libre, j'aime faire de la gymnastique ou passer du temps dans la nature et en montagne.



Comment résumerais-tu ton apprentissage en cours en trois mots ?

Instructif, varié, tourné vers l'avenir...



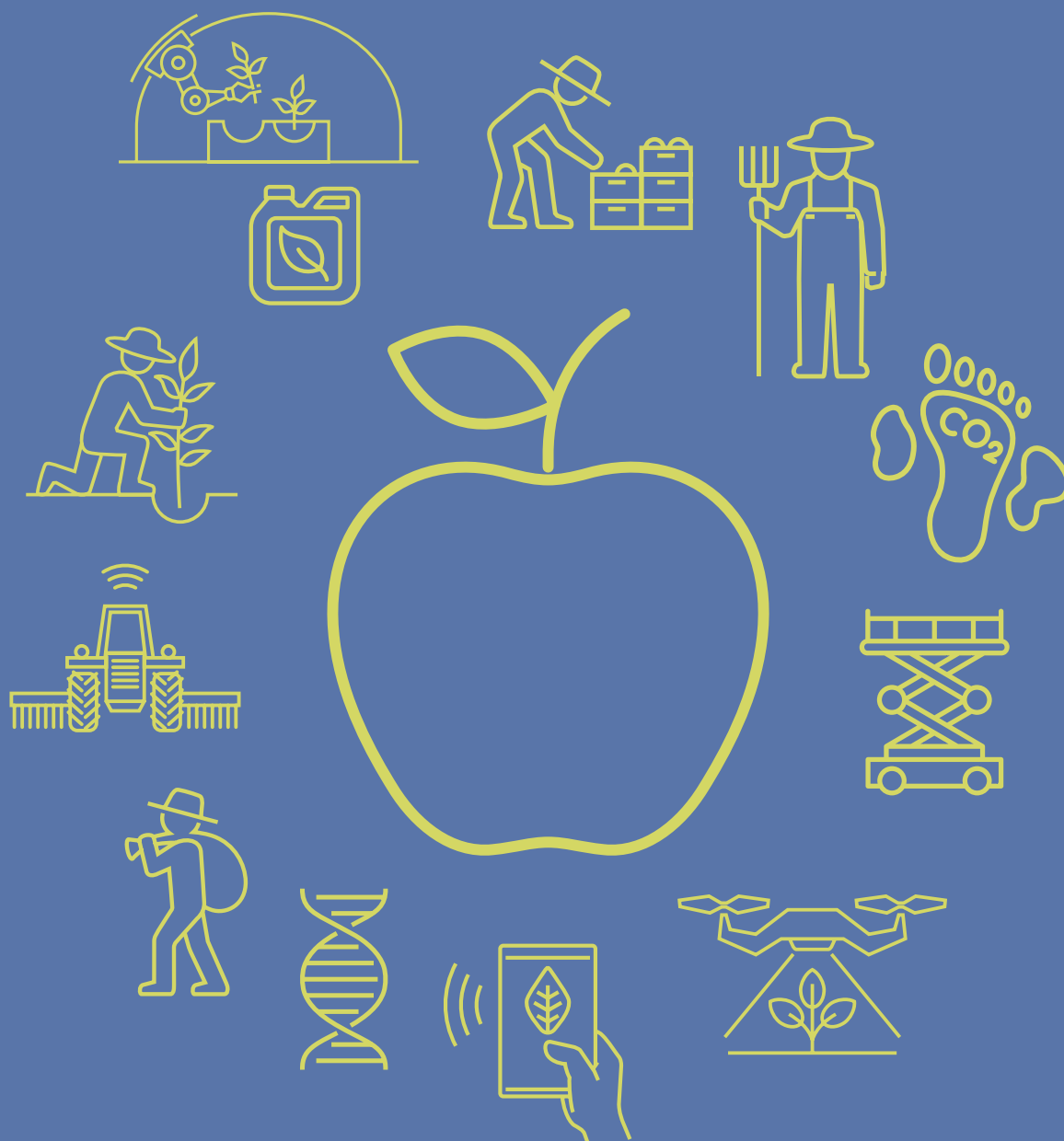
Complète ces phrases :

Pour moi, l'arboriculture fruitière signifie...
produire des fruits sains, frais, croquants et durables pour tous.

Ces trois compétences font le succès d'un producteur de fruits :

- Beaucoup de plaisir au travail
- Évoluer avec le marché
- Regarder l'avenir de manière positive

Évolution des marchés



« Rien n'est plus constant que le changement », dit un célèbre proverbe du philosophe grec Héraclite. Cela vaut également pour le secteur des fruits. Tout au long de la chaîne de création de valeur, de la production aux consommatrices et consommateurs en passant par le commerce, des changements plus ou moins importants sont intervenus ces dernières années.



Évolution des marchés

Le marché est en pleine mutation. Certains fruits gagnent en popularité, d'autres perdent des parts de marché. Des changements interviennent également au niveau de la politique des prix, et les progrès technologiques aident les producteurs dans leur travail.

✍ Yvonne Bugmann

« **U**ne pomme chaque matin éloigne le médecin », dit un proverbe connu. Aujourd'hui, il serait plus juste de dire : « Un petit fruit par jour » En effet, alors que la consommation de pommes est restée relativement stable ces dernières années, celle de petits fruits a fortement augmenté. Le rendement par hectare est lui aussi en hausse : pour les pommes, il reste stable dans toute la Suisse malgré des différences régionales, alors qu'il a nettement progressé pour les petits fruits. « Le professionnalisme des producteurs de petits fruits s'est nettement amélioré au cours des dix dernières années », explique Hubert Zufferey, chef du département Production de la Fruit-Union Suisse. Ainsi, les trois quarts des framboises sont

désormais produites sous abri, contre 35 % pour les fraises.

La production indigène ne suffit pas à couvrir les besoins en petits fruits : 74 % des petits fruits consommés en Suisse sont importés. « Les petits fruits sont de véritables bombes de vitamines et d'énergie et sont très saines, ce que la publicité met régulièrement en avant », explique Hubert Zufferey. Et une alimentation saine est à la mode.

Les myrtilles, en particulier, sont des encas pratiques que l'on peut manger partout. De plus, les prix ont baissé ces dernières années.

Le prix compte davantage que la qualité

Même si les consommatrices et les consommateurs déclarent veiller à la qualité et à la régionalité, ils se tournent souvent vers le produit le moins cher au supermarché. « En Allemagne, les surfaces cultivées diminuent car la marchandise importée est tellement moins chère que la culture n'est plus rentable », explique Hubert Zufferey. Pour rester compétitif en Suisse, il faut donc investir. Il a en vue surtout la replantation. « Plus de la moitié des cerisiers, par exemple, ont plus de 14 ans, cela se remarque à la qualité et au calibre des fruits. »

Hubert Zufferey voit également un besoin d'évoluer pour les pruneaux. Ainsi, il n'y a



guère de demande pour les pruneaux précoces, de sorte que les entrepôts en sont encore pleins lorsque les variétés tardives arrivent dans le marché.

La politique des prix bas a de nombreux inconvénients

Le commerce intermédiaire a connu des changements importants. Au cours des quinze dernières années, le nombre d'acteurs a diminué, ce qui n'est pas dans l'intérêt du secteur. Le marché est devenu plus difficile et plus concurrentiel et la marge de manœuvre diminue constamment. La politique des prix bas présente de nombreux inconvénients, dont souffrent avant tout les intermédiaires et, par conséquent, les productrices et les producteurs. La politique des prix bas, qui est censée lutter contre la concurrence des Discounters, nuit à l'ensemble du secteur. « Cette situation n'est pas acceptable pour les partenaires commerciaux et doit être résolument combattue, car c'est finalement le maillon le plus faible de la chaîne de valeur qui en fait les frais », déclare Hubert Zufferey.

« Le greenwashing » des emballages

Des chaînes du froid efficaces et des emballages innovants comptent pour la qualité des fruits en général. Il faut également réduire le gaspillage dans les emballages, ce que souhaitent les consommateurs. Hubert Zufferey déplore que l'on pratique souvent du greenwashing à cet égard. En effet, les emballages génèrent souvent plus de déchets qu'imaginé par les consom-

mateurs. Une information transparente et sincère est nécessaire à cet égard.

Progrès technique

Comment le marché évolue-t-il par ailleurs ? Hubert Zufferey est convaincu que la numérisation va encore progresser. Grâce à l'intelligence artificielle, à la modélisation et aux capteurs, les producteurs obtiennent des informations de plus en plus précises sur leurs arbres et peuvent prendre de meilleures décisions. Pour bien utiliser les capteurs et les méthodes écologiques, les producteurs doivent pouvoir s'adapter et être bien informés. Il est important que les acteurs puissent profiter

d'une série de nouvelles technologies dans le verger tout en gardant le contrôle total de leurs données.

Les consommateurs ne voient pas grand-chose de ces technologies et de tout le travail qui se cache derrière la production de fruits. Ils sous-estiment ce que cela signifie de produire une pomme. C'est pourquoi les réseaux sociaux sont si importants et utiles. Les producteurs de fruits y montrent à un large public la diversité de leur métier. 

La production indigène ne suffit pas à couvrir les besoins en petits fruits : 74 % des petits fruits consommés en Suisse sont importés.



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



**Pressoir à bande?
Demande à
Fabrice!**

☎ 062 745 20 40



Fabrice Tâche
Conseiller de vente



www.waelchli-ag.ch

FT LOGISTICS

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

IFS Logistics
Bio zertifiziert

FT Logistics AG

Kästeliweg 6
Postfach
4133 Pratteln
SWITZERLAND

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

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

Votre annonce pourrait figure ici!

La publicité crée des contacts!

Intéressé? Contactez **Elsbeth Graber**.

Tél. +41 31 380 13 23

courriel elsbeth.graber@rubmedia.ch

rubmedia 

www.werbemarkt.ch

UN EMBALLAGE POUR
TOUS LES GOÛTS

STOROPack 



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

Nie ohne
meine Diwa®

Inoverde
Tobi Seeobst AG
Geiser.agro.com AG

Diwa®
diewa-apple.ch 

VariCom GmbH

La patrie dans chaque boîte -
Le Bag-in-Box suisse
pour le jus de pomme suisse.

Model Shop Suisse
Industriestrasse 30
8570 Weinfelden
0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com
shop.modelgroup.com

MODEL



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!



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



**Kompetent für die
Landwirtschaft**

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

Lerch Treuhand

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

« Les producteurs méritent un grand respect »



Hubert Zufferey est responsable du département Production à la Fruit-Union Suisse depuis 2017. Dans quelques mois, il prendra sa retraite. Dans cet entretien, il nous dit quels changements dans le marché l'ont surpris et ce qu'il souhaite pour l'avenir.

Hubert Zufferey est responsable du dicastère Production à la Fruit-Union Suisse depuis 2017.

/ Yvonne Bugmann

Hubert, tu diriges depuis huit ans le département Production de la Fruit-Union Suisse. Durant cette période, le marché a connu quelques changements. Lequel t'a le plus surpris ?

Hubert Zufferey : Je m'attendais à ce que la production et aussi la consommation de petits fruits augmentent fortement. Si l'on compare la période 2015-2019 avec les années 2020-2024, l'augmentation est de +43 % pour les framboises, +35 % pour les mûres de ronce et +62 % pour les myrtilles. Ce à quoi je ne m'attendais pas est que ces dernières années, les quantités de cerises et de pruneaux sont restées plutôt stables, tandis que celle des abricots a fortement diminué (-9.4%). La météo, notamment, donne du fil à retordre aux producteurs. Il se pourrait donc que la surface cultivée d'abricotiers et de cerisiers diminue, car la production devient de plus en plus difficile et les rendements stagnent. Il est également passionnant de constater que malgré l'augmentation de la population en Suisse (+9.2 %), la consommation de pommes stagne et celle de poires recule (-3.2 %).

Quels sont les principaux enjeux pour le secteur fruitier ?

Le temps, les maladies et les ravageurs affectent la disponibilité et la qualité des

fruits. Il importe de maintenir la compétitivité et l'attractivité des produits suisses. Les fruits suisses doivent être plus présents dans les points de vente et les prix doivent être équitables pour les consommateurs comme pour les producteurs. La forte pression et les situations difficiles dans le domaine des prix en raison de stratégies agressives de prix bas sont vraiment regrettables.

Quels sont les autres aspects importants pour les consommateurs ?

Ils souhaitent des fruits sans résidus. Il est important de les informer ouvertement et honnêtement sur les méthodes de production et les défis de la culture fruitière, afin de susciter leur compréhension du secteur fruitier. Les visites d'exploitations sont donc une bonne réponse à ce besoin de clarification. Le critère d'achat le plus important reste toutefois le prix, suivi du goût et de l'aspect.

Dans quelques mois, tu prendras ta retraite. Que souhaites-tu encore transmettre au secteur ?

Les producteurs font un métier fantastique. Il est très exigeant et requiert de nombreuses connaissances. Ils connaissent leurs cultures, les maladies et les parasites possibles, mais doivent

aussi être habiles financièrement et avoir l'esprit d'entreprise. Ils méritent un grand respect. Pour moi, la devise a toujours été : les producteurs d'abord ! Pour le secteur, je souhaite que les différents acteurs ne s'entredéchirent pas. L'union fait la force, l'échange transparent entre la production et le commerce intermédiaire est particulièrement important. La Fruit-Union Suisse joue un rôle essentiel à cet égard. **f**

La FUS en bref



Année de fondation :
1911



Site :
Zoug



Collaborateurs à l'office central :
13



Adhérents :
10 500



Hansruedi Gallmann est depuis 10 ans directeur des ventes et du marketing chez Tobi Seeobst AG.

« Le prix a massivement gagné en importance »

Hansruedi Gallmann de Tobi Seeobst raconte comment le marché a évolué et quels sont les fruits les plus demandés.

✍ Yvonne Bugmann

Comment le marché at-il évolué et changé au cours des dernières années ?

Hansruedi Gallmann : Il y a quelques changements. Les exigences en matière de durabilité ont énormément augmenté. De plus, au cours des dernières années, on n'a guère réinventé de fruit, mais en revanche on a mis au point presque chaque jour un nouvel emballage. Il nous faut un emballage différent quasiment pour chaque client. Ils veulent ainsi se démarquer de la concurrence. Ici, à Bischofszell, nous n'emballons que des pommes, mais nous avons besoin pour cela d'un énorme stock de matériel d'emballage. Nous avons à coup sûr vingt à vingt-cinq emballages différents rien que pour les fruits à pépins.

Y a-t-il d'autres changements ?

Depuis que les détaillants ont lancé leurs stratégies de prix bas, le prix a massivement gagné en importance. Nous devons veiller à ce que le prix ne prenne pas le pas sur la qualité. Celle-ci reste le critère le plus important pour promouvoir durablement la consommation de fruits

Quels sont vos produits les plus demandés ?

Les petits fruits restent clairement à la mode. Les fraises et les framboises en particulier sont très demandées, mais les myrtilles le sont également. Entre-temps, on s'est habitué à ce que les myrtilles, en particulier, soient disponibles toute l'année dans les grandes surfaces. Nous constatons une tendance vers des produits sains, délicieux et disponibles toute l'année.

Pour les fruits à pépins, la quantité est stable. Il y a une tendance vers le bio, mais nous constatons également une certaine saturation. La raison en est la sensibilité des clients aux prix et la stratégie des prix bas ; le bio en souffre. De plus, on ne ressent dans le marché pas une grande envie d'acheter, ce qui est certainement lié à la situation mondiale actuelle.

Pour les cerises, les ventes sont stables. Les cerises étant très chères, le goût est déterminant. Quand elles sont bonnes, on en achète davantage. Quand elles sont moins bonnes, comme l'année dernière, les ventes sont en baisse.

Pour les pruneaux, la demande reste bonne. Mais nous nous battons un peu contre une mauvaise image, surtout chez les jeunes. Les pruneaux sont souvent perçus comme de simples « fruits à tarte. »

Quels sont les changements dans l'entreposage ?

Nous avons de plus en plus de cellules dites DCA, avec une atmosphère contrôlée dynamiquement. Contrairement aux cellules CA traditionnelles, les cellules dynamiques permettent de surveiller en permanence des valeurs telles que la température, l'oxygène, l'hygrométrie, l'excrétion d'éthylène, etc. et de les réguler en conséquence. Les entrepôts doivent être refroidis, ce qui coûte de l'électricité. C'est pourquoi l'investissement est un sujet important chez nous. Entre-temps, un tiers de l'électricité provient de nos propres installations photovoltaïques.

Quels sont les principaux enjeux pour Tobi Seeobst ?

L'augmentation des coûts de l'énergie, du transport, de la logistique, du personnel et des emballages est un problème majeur. En même temps, la pression sur les prix est forte, ce qui impacte nos marges.

Quelles sont les tendances pour l'avenir ?

Les variétés résilientes sont à la mode. Cette année, nous lançons pour la première fois sur le marché la variété résistante Bloss en quantités significatives. Gala reste toutefois omniprésente. Je pense qu'il existe aujourd'hui des variétés meilleures et plus résistantes, mais il faut du temps pour que le marché évolue. De plus, l'efficacité en matière de CO₂ et la durabilité restent des préoccupations majeures et nous devons tous y travailler.

Que souhaitez-vous pour l'avenir ?

Je souhaite que l'on reparle davantage de la qualité interne et externe et de la disponibilité des produits, et moins du prix. L'expérience montre que lorsque la pression sur les prix est forte, la qualité en pâtit à long terme. **¶**

Tobi Seeobst AG en bref



Année de fondation :
1998



Sites :
Bischofszell, Egnach,
Güttingen



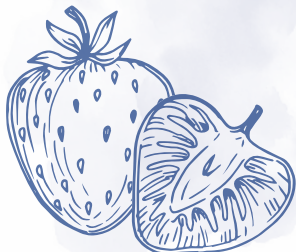
Collaborateurs :
116



De l'exploitation laitière à la production de petits fruits

Il y a plus de vingt-cinq ans, Rico Lehmann a converti son exploitation de la production laitière à la production de petits fruits et n'a cessé depuis de développer la production de fraises, framboises et mûres de ronce.

« Les fraises se vendaient très bien, alors j'en produisais chaque année davantage. »



✍ Yvonne Bugmann

En réalité, Rico Lehmann n'a jamais voulu devenir agriculteur. Reprendre la ferme de ses parents ? Il n'en avait pas envie. « J'étais le plus jeune de trois frères, et l'un d'entre nous devait le faire. Je n'avais pas grand-chose à dire », explique cet homme de 53 ans. Ça, c'était en 1997. Aujourd'hui, Rico Lehmann et son exploitation de Bernhardzell, dans le canton de Saint-Gall, font partie des plus grands producteurs de petits fruits de Suisse. Sur 18 hectares, il cultive

des framboisiers, des mûres et surtout des fraisiers. Deux hectares dans des serres, le reste sous tunnel, le tout sous abri et exclusivement des cultures sur substrat. 70 % sont vendus via Tobi Seeobst à la grande distribution, à

Exploitation Lehmann Früchte



Direction :

Rico Lehmann, propriétaire et directeur général

Adrian Bertschi, responsable finances, ressources humaines et administration

Katja Huber, responsable production



Lieu :

Bernhardzell SG



Production :

Fraises 10 ha

Framboises 7 ha

Mûres 1 ha



Autres collaborateurs :

20 à 100, principalement de Pologne et de Roumanie



Cette serre d'un hectare ne voit pousser que des fraisiers.



Migros, Coop, Aldi, Lidl. Il fournit lui-même Spar à raison de 20 %. Le reste est vendu directement, à des restaurants, des petits magasins, des marchands ambulants. « Nous en commercialisons une petite partie via notre magasin à la ferme », explique Rico Lehmann.

La conversion aux petits fruits

Le chemin vers le succès comme producteur de petits fruits a été long. Lorsque Rico Lehmann a repris l'exploitation en 1997, l'activité principale était l'élevage laitier. On y cultivait, certes, des fraises depuis 1980, mais seulement à petite échelle. « Je ne me voyais pas dans l'économie laitière, cela ne correspondait pas à mon tempérament », dit Rico Lehmann. Les petits fruits étaient la seule branche

d'exploitation qu'il était possible de développer rapidement. « Les fraises se vendaient très bien, alors j'en produisais chaque année davantage. » En 2001, il a vendu ses vaches. À l'époque, cela a été très mal accueilli au village, puisqu'il avait le deuxième plus grand contingent laitier du village. Mais Rico Lehmann ne s'est pas laissé décourager par les critiques et a continué à miser sur les fruits, cultivant des cerisiers et des pruniers sur les surfaces libérées et les premiers framboisiers en 2013. En 2014, il a pu reprendre une exploitation maraîchère et y produit également des petits fruits. Du côté des fruits à noyau, le succès a été mitigé. « En 2017, nous avons arrêté les fruits à noyau pour les remplacer par des arbustes à petits fruits. »



Une demande en hausse

La récolte a lieu d'avril à novembre. « Les plants sont stockés en chambre froide et repiqués plus tard, ce qui nous permet de récolter jusqu'en novembre », explique le chef d'exploitation. En outre, l'assortiment de l'exploitation comprend aussi des fraisiers des quatre saisons. Et la demande augmente. Nous profitons de la croissance démographique et de la prise de conscience des consommateurs quant à leur santé », explique Rico Lehmann. Le marché des petits fruits est bon, mais il faut maintenir la qualité à un niveau élevé.

Selon l'homme de 53 ans, la concurrence internationale hâtive ne nuit pas à son exploitation. Les fraises espa-

« La différence de goût par rapport aux fraises espagnoles est notable ».

gnoles, en particulier, arrivent dans les magasins avant même que sa saison ne commence. De plus, la filière profite encore de la phase administrée pendant la période de pointe. Et la population en Suisse demande fidèlement des petits fruits suisses. La régionalité et la fraîcheur jouent un rôle important en particulier pour les fraises. « Et la différence de goût par rapport aux fraises espagnoles est notable. »

Interrogé sur son petit fruit préféré, Rico Lehmann réfléchit un instant. « Les fraises, ça passe toujours. Mais quand on se promène tôt le matin dans la framboiseraie et qu'on déguste des framboises fraîches, c'est une expérience grandiose. »

Vingt à cent salariés

L'exploitation emploie toujours au moins 20 personnes, et en haute saison, en juillet et août, lorsque les petits fruits sont mûrs, elle compte une centaine de collaborateurs, principalement originaires de Pologne et de Roumanie. Un code-barres permet d'enregistrer numériquement quelle personne a récolté quoi, où, quand et en quelle quantité. L'exploitation met en œuvre un système de bonus sophistiqué pour chaque kilo cueilli.

Tout baigne, donc ? Pas tout à fait. La loi sur l'aménagement du territoire et le renforcement des dispositions légales donnent du fil à retordre aussi à Rico Lehmann.



Rico Lehmann dans la serre.

« Aujourd'hui, il est difficilement imaginable de mettre en place une exploitation comme la nôtre avec des tunnels et des serres. À

l'époque, j'ai pu construire malgré de petits obstacles. » La protection phytosanitaire est un autre sujet de préoccupation, car il y a de moins en moins de produits phytosanitaires disponibles également pour les petits fruits.

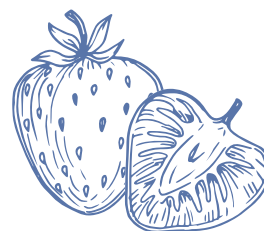
Consolider et optimiser

Pour l'avenir, aucune grande étape de croissance n'est prévue, « nous voulons plutôt consolider et optimiser la surface existante. » Les défis relevés jusqu'à présent nous ont toujours enrichis. « J'espère que cela restera ainsi, que je continuerai à prendre du plaisir et qu'ils ne deviendront pas un fardeau. »

Pour alléger la charge de travail, la direction de Lehmann Früchte est composée de trois personnes depuis six ans : Rico Lehmann est propriétaire et directeur, Adrian Bertschi est responsable des finances, du personnel et de l'administration et Katja Huber dirige la production. La raison de cette structure est en réalité tragique : Il y a six ans, l'épouse de Rico avec qui il avait créé et géré l'exploitation, est décédée, et il a dû se réorganiser.

Ce qui a commencé difficilement en 1997 se présente tout à fait différemment en 2025. « Le passage aux petits fruits a en tout cas valu la peine », affirme Rico Lehmann. Aujourd'hui, il aime être paysan, ou plus exactement producteur de petits fruits. Il éprouve un immense plaisir à produire des aliments prêts à la consommation. « J'ai trouvé comment m'épanouir. » **1**

« Nous profitons de la croissance démographique et de la prise de conscience des consommateurs quant à leur santé. »



Qu'est-ce qui se cache derrière PER, Suisse Garantie et SwissGAP ?



Prestations écologiques requises (PER)

Les prestations écologiques requises (PER) sont une condition légale imposée aux exploitations agricoles suisses pour pouvoir bénéficier de paiements directs de la Confédération. Elles ont été introduites dans le cadre de la politique agricole des années 1990 et visent à promouvoir une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Pour satisfaire aux PER, les producteurs doivent notamment respecter une série d'exigences, dont une utilisation adaptée des engrais, la renonciation aux produits phytosanitaires non autorisés par les PER et une gestion durable du sol et de l'eau. Les PER constituent donc l'exigence écologique minimale pour l'agriculture suisse et constituent en même temps une base pour de nombreux labels et marques comme Suisse Garantie, IP-Suisse ou la norme SwissGAP. Le centre spécial Culture et protection des cultures fruitières de la Fruit-Union Suisse (FUS) peut déposer des demandes d'adaptation des directives PER à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

Autres
Informations



Suisse Garantie



Suisse Garantie (SGA) a été introduite en 2004 et garantit l'origine suisse des denrées alimentaires – aussi bien des matières premières que de la transformation. Les produits portant ce label proviennent entièrement de Suisse, sont exempts d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et satisfont aux prestations écologiques requises (PER) ainsi qu'à d'autres exigences de l'ordonnance sur les paiements directs. Les aliments génétiquement modifiés sont également exclus. Suisse Garantie est synonyme de transparence, de qualité contrôlée et d'agriculture respectueuse

de l'environnement. Suisse Garantie est soutenue par AMS Agro-Marketing Suisse, qui élabore le règlement. La Fruit-Union Suisse (FUS) siège au comité directeur d'AMS. La FUS est responsable de la marque de garantie Suisse Garantie avec l'UMS et Swisspatat. Les membres de la Fruit-Union Suisse peuvent être automatiquement affiliés à Suisse Garantie.

Autres
Informations



SwissGAP



SwissGAP est la norme suisse pour les bonnes pratiques agricoles (Good Agricultural Practice) et est comparable aux directives internationales de GLOBALG.A.P. Elle s'adresse aux producteurs de fruits, de légumes, de pommes de terre et d'autres cultures et garantit que la production de denrées alimentaires se déroule de manière traçable, respectueuse de l'environnement et hygiénique. SwissGAP couvre des thématiques telles que la protection des plantes, la fertilisation, la gestion de l'eau, la gestion des résidus, la protection des collaborateurs et la traçabilité. Les grands distributeurs prennent en charge exclusivement des denrées produites selon SwissGAP. Pour les consommatrices et les consommateurs, ce label signifie que les aliments ont été produits selon des normes élevées de sécurité alimentaire. La Fruit-Union Suisse représente les intérêts de la production au sein du groupe de travail global de SwissGAP.

Autres
Informations



Trouver des variétés robustes et résistantes

Le changement climatique, le manque de produits phytosanitaires et l'apparition de nouveaux ravageurs rendent les variétés robustes et résistantes de plus en plus nécessaires. Le sixième webinaire du Réseau de compétences Fruits et baies (RCF) était consacré à cette thématique.

✍ Yvonne Bugmann

Lors du 6^e webinaire du Réseau de compétences Fruits et baies (RCF), le projet de recherche « Variétés de fruits à pépins résilientes et résistantes pour l'agriculture biologique » a été présenté. Le directeur de la FUS, Jimmy Mariéthoz, a tout d'abord présenté les objectifs du projet. D'ici 2026, la part de marché des variétés résilientes et résistantes devra atteindre cinq pour cent de la production. De plus, il faut pouvoir diminuer le recours aux produits phytosanitaires, notamment contre la tavelure. Parmi les autres objectifs, il a cité l'échange de connaissances ainsi que des recommandations de variétés et des concepts de commercialisation communs. À la fin de sa présentation, Jimmy Mariéthoz a constaté que, sur la base de dégustations, la commercialisation de nouvelles variétés résilientes a un potentiel certain. Il a toutefois insisté sur l'importance de choisir les variétés avec soin et de manière coordonnée.

Exigences envers les variétés résilientes

Samuel Wyssenbach d'Inoverde a ensuite parlé de la commercialisation des variétés résilientes et résistantes. Il a d'abord expliqué les exigences envers les variétés résilientes, qui varient tout au long de la chaîne de valeur. La recherche, la production, le commerce (intermédiaire), le commerce de détail et les consommateurs ont cependant des intérêts communs : qualité optique et sensorielle irréprochable, sécurité de planification et de rendement, système de prix équitable pour tous les participants, plus-value écologique. D'autres questions se posent lors de la commercialisation. M. Wyssenbach recommande par exemple d'éviter des labels ou des normes supplémentaires pour les variétés résilientes et

de commercialiser les produits dans le segment de base plutôt que dans le segment premium. Afin de choisir les bonnes variétés et de les mettre durablement sur le marché, Samuel Wyssenbach imagine une sorte de portail, soit un regroupement de la recherche, de la production et du commerce.

Les nouvelles variétés sont appréciées

Le dernier orateur, Samuel Cia, a donné un aperçu de l'examen des variétés à Agroscope. Il a expliqué que lors des dégustations variétales, les nouvelles variétés résilientes ont été très bien accueillies et souvent mieux notées que les anciennes telles que Gala. Les variétés perçues comme croquantes ont obtenu des résultats particulièrement bons. Si pour les consommateurs le goût est essentiel, les producteurs recherchent surtout de la résilience. Les nouvelles variétés satisfont aux deux critères.

Agroscope teste actuellement 120 variétés de pommes et 45 variétés de poires. Samuel Cia cite quelques exemples de variétés résilientes, dont une résistante à la tavelure du pommier et à l'oïdium, et des variétés combinant des résistances à plusieurs maladies. En outre, les premières variétés résistantes à la chaleur ont été créées. La conclusion de Samuel Cia : la résilience ne sera pas le moteur principal du renouvellement des variétés. Ce sera la qualité des fruits. Et on demande aux nouvelles variétés d'être plus résilientes que les variétés standard. Sans variétés résilientes, la production de fruits s'annonce extrêmement difficile à l'avenir, mais avec des variétés adaptées, les chances sont bonnes.

RCF

Le Réseau de compétences Fruits et baies réunit des acteurs de la pratique, de la formation, de la vulgarisation et de la recherche dans le but de relever les défis qui se posent à l'arboriculture fruitière à moyen et long terme. Il organise régulièrement des webinaires dans ce but. Vous pouvez consulter l'intégralité du webinaire sur les variétés résilientes et résistantes sur notre site web. Vous y trouverez également toutes les présentations.

Vers le
webinaire :



ArboPhytoRed

Réduire l'utilisation des produits phytosanitaires

Le projet valaisan ArboPhytoRed 2021–2026 a pour objectif de réduire d'au moins 30 % l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse (PPh) pour les fruits à pépins et à noyau, tout en limitant les pertes de rendement et de revenu à moins de 10 %.

✂ Loredana Sturno

La culture fruitière subit une pression croissante pour réduire son impact sur l'environnement. C'est dans ce contexte que s'inscrit le projet ArboPhytoRed. L'objectif est clair : réduire d'au moins 30 % l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse (PPh) dans les parcelles expérimentales par rapport aux parcelles de contrôle. Et ce, tout en assurant une production économiquement viable et socialement acceptable. Le projet est financé par l'OFAG et le canton du Valais et porté par l'Interprofession des Fruits et Légumes du Valais (IFELV) en collaboration avec Agroscope et le canton du Valais.

Déséquilibre entre l'environnement et l'économie

Les résultats intermédiaires obtenus jusqu'à présent le montrent : l'objectif de réduction des PPh synthétiques a été atteint. Cette réduction a entraîné une diminution des risques potentiels pour les organismes vivant dans les eaux de surface. Mais le bilan économique est décevant. L'un des piliers du projet consistait à limiter les pertes de rendement (quantité récoltée et pertes financières) à 10 % au maximum. Les résultats intermédiaires montrent cependant que les pertes ont été nettement supérieures pour une grande partie des producteurs.

Une dimension sociale complexe

Sur le plan social également, le projet se heurte à des limites. Les mesures introduites sont certes bien accueillies par les producteurs, mais elles sont aussi perçues comme une charge de travail supplémentaire, pour le désherbage mécanique, les

adaptations organisationnelles, un risque de perte de récolte accru, par exemple. Ces exigences compliquent le quotidien des exploitations, qui restent toutefois engagées, à condition que leurs efforts soient rémunérés équitablement.

L'écologie durable est-elle possible ?

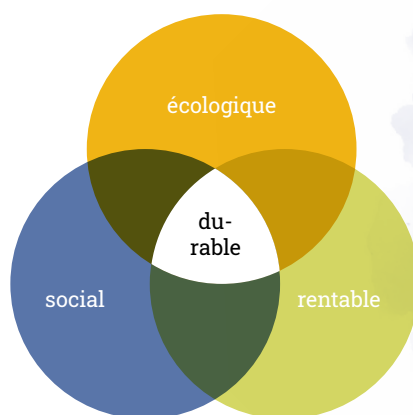
L'analyse globale d'ArboPhytoRed révèle un déséquilibre structurel : alors que la performance environnementale s'est clairement améliorée, les résultats économiques et sociaux restent nettement en retrait. Le diagramme de durabilité de la pratique ArboPhytoRed montre de nets progrès dans le domaine de l'environnement, mais de gros retards dans les aspects économiques et sociaux.

Ce déséquilibre met en évidence un problème central : sans des prix couvrant les coûts ou sans soutien économique ciblé, il est impossible aux producteurs de continuer à réduire les PPP et de ne pas mettre ainsi en péril la protection des cultures. Pour qu'une agriculture encore plus durable devienne une réalité, il faut une chaîne de valeur solidaire – du champ à l'assiette.

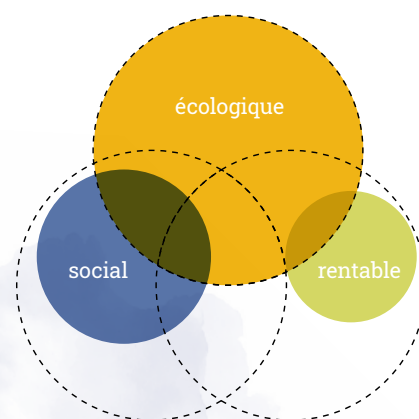
Pour en savoir plus :



Le profil de durabilité **idéal** de la pratique ArboPhytoRed



Le profil de durabilité **actuel** de la pratique ArboPhytoRed





parlementaires ont participé à la deuxième « entretien sous le pommier ».

Tendances, faits & chiffres

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

Les parlementaires sensibilisés au changement climatique au Palais fédéral

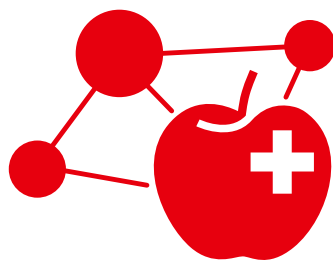
Le 16 juin, dans le cadre de la session d'été des Chambres fédérales, a eu lieu notre deuxième événement de session « l'entretien sous le pommier. »

«L'entretien sous le pommier » a porté sur le changement climatique et son influence sur l'arboriculture suisse. Dans leurs allocutions, Simone de Montmollin, conseillère nationale et membre du comité directeur de la Fruit-Union Suisse, ainsi que Jürg Hess, président de la FUS, ont évoqué les bénéfices que l'arboriculture suisse apporte au climat et comment le secteur fruitier aide à réduire les émissions de gaz à effet de serre. Ils ont également présenté le projet « Fruits et climat. » Dans le cadre de la phase pilote du projet, les causes d'émissions dans les exploitations fruitières ont été étudiées afin d'identifier les champs d'action possibles et les mesures de réduction. Le programme sectoriel national « Durabilité des fruits » contient en outre des objectifs concrets avec des mesures réalisables pour encore plus de durabilité dans le secteur fruitier.

Mais pour assurer les récoltes, il faut une protection efficace des cultures. Les produits phytosanitaires ainsi que les variétés résilientes sont importants pour continuer à garantir la culture fruitière. Une autre préoccupation de la Fruit-Union Suisse est la simplification et l'accélération des procédures d'autorisation pour la construction de dispositifs de protection ou de systèmes de rétention d'eau.

Une dégustation de fraises et de jus de pomme a permis aux personnes présentes de se convaincre de la qualité des produits indigènes.





Réseau de relève FUS

Beaucoup de jeunes au Réseau de la relève de la FUS

En mai, de jeunes producteurs de fruits se sont réunis pour le quatrième édition du Réseau de relève de la FUS. Cette fois-ci, nous avons pu visiter les exploitations de Vinzenz Bütler à Wädenswil ZH et de la famille Blaser à Vufflens-le-Château VD.

Le Réseau de la relève de la FUS a eu lieu cette année pour la quatrième fois. Y sont invités les producteurs et productrices qui ont terminé leur formation d'arboriculteur.trice au cours des dix dernières années, ainsi que des représentants des services cantonaux et des écoles professionnelles. Le nombre d'inscriptions reste réjouissant : 35 personnes intéressées se sont rendues à Wädenswil, sur l'exploitation de Vinzenz Bütler et de sa famille, et 20 personnes ont fait le voyage chez la famille Blaser à Vufflens-le-Château, dans le canton de Vaud.

Les thématiques de l'avenir

Le directeur de la FUS, Jimmy Mariéthoz, a salué les personnes présentes et a présenté les thématiques qui continueront d'occuper le secteur fruitier : la protection des cultures, la durabilité et notre programme sectoriel « Durabilité des fruits », l'évolution politique avec la réforme de la

politique agricole PA2030+ ainsi que le marché, qui nourrit chaque fois les discussions.

Puis les participants ont visité l'exploitation. Vinzenz Bütler et Cédric Blaser ont fait visiter leurs cultures et ont répondu aux questions.

Des échanges animés

Outre la visite de l'exploitation, la convivialité et l'échange avec les représentants des services cantonaux, des écoles professionnelles et de la Fruit-Union étaient au premier plan. À Wädenswil, Agroscope a en outre organisé une dégustation passionnante de nouvelles variétés de pommes. Les personnes présentes se sont entretenues jusque tard dans la nuit autour de délicieuses grillades et salades à Wädenswil ou d'une délicieuse fondue dans le canton de Vaud.



La FUS en contact

« La FUS en contact » passionnants à Reigoldswil BL et Martigny VS



Le 29 avril et le 7 mai, deux nouvelles éditions réussies de la série d'événements « La FUS en contact » ont eu lieu en Suisse alémanique et en Suisse romande. D'une part, les producteurs intéressés ont pu visiter l'exploitation de Hansruedi Wirz, membre d'honneur de la FUS, à Reigoldswil, dans le canton de Bâle-Campagne. D'autre part, l'événement équivalent en français a eu lieu chez Julien Tamarcaz, membre du comité, à Martigny, en Valais.

Cette année, la durabilité était au centre de l'attention et le projet « Fruits et climat » a été présenté. Il a notamment été question de l'objectif « zéro net » de la Confédération. Parallèlement, les participants ont pré-

senté des méthodes permettant d'atteindre cet objectif en arboriculture. Des discussions et des débats animés ont suivi.

Le directeur de la FUS, Jimmy Mariéthoz, a conclu la partie formelle de la manifestation par un bref aperçu des programmes courants de l'association, notamment dans le domaine de la politique agricole et des relations publiques. Les participants sont ensuite passés à la partie conviviale : autour d'une saucisse et d'une raclette, ils ont discuté de ce qu'ils venaient d'entendre, échangé leurs expériences et noué des contacts avec assiduité. **I**



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

Fertilisation des Cultures spéciales

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

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

Trouvez un conseiller dans votre région:



Appel gratuit
0800 80 99 60
landor.ch

LANDOR 5.23

LANDOR
Avec vous,
aujourd'hui et demain
www.landor.ch

CCD Tunnels



Filet d'ombrage 50%

- Diminue la température
- Diminue le stress des plantes
- Vite installé



Film Spécial Baies

- Diffusant et thermique
- Résistant au soufre
- Extra résistant 5 saison



Tunnels 5-5.5 6m

- Chenau de culture
- Piquet
- Supports en fil
- Sacs de substrat

Produits en stock

- Goutte à goutte et raccords
- Tuyau de pompier

DOSATRON

T-Tape **NETAFIM**



CCD SA

1926 Fully Tél. 027 746 33 03
Mail : info@ccdsa.ch ccdsa.ch



Online Shop



Le meilleur du monde pour l'agriculture suisse

Mizuki®



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

Combattre les rejets en toute sécurité

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



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

Stähler

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



Protection de la marque pour la pomme de la FUS

La FUS a fait protéger son logo à la pomme à l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle (IPI). Le délai d'opposition ayant expiré, la pomme de la FUS est désormais officiellement enregistrée comme marque de la fédération.

La FUS au SlowUp

En collaboration avec l'Union maraîchère suisse (UMS), nous sommes cette année pour la première fois co-sponsor national de la série d'événements à succès SlowUp. Pour l'occasion, un parcours défini est fermé au trafic motorisé dans diverses régions de Suisse.

Notre remorque à fruits fera halte aux SlowUp suivants :

Solothurn-Buechibärg, 18.05.2025

Valais, 01.06.2025

La Broye, 27.07.2025

Emmental-Haute-Argovie, 14.09.2025

Nous distribuerons de délicieux fruits suisses à tous les passionnés de SlowUp et renforcerons ainsi la conscience du caractère régional et saisonnier ainsi que de l'alimentation saine. Inoverde sera également présent sur notre stand avec la pomme Jazz.



Agenda

Le 12 septembre 2025

Journée de la pomme

Suisse entière



Du 17 au 21 septembre 2025

SwissSkills

Berne



Du 9 au 17 octobre 2025

OLMA

Saint-Gall



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 :
Yvonne Bugmann
Fruit-Union Suisse
Baarerstrasse 88, 6300 Zoug
Tél. +41 41 728 68 61
Courriel : pr@swissfruit.ch
www.swissfruit.ch/fr

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 Graber
Gartenstadtstrasse 17
3098 Köniz
Tél. +41 31 380 13 23
Courriel : elsbeth.graber@
rubmedia.ch

Mise en page/Graphisme :
Frank Baumann
Atelier Mausklick

Traduction :
Yvette Allimann, Undervelier

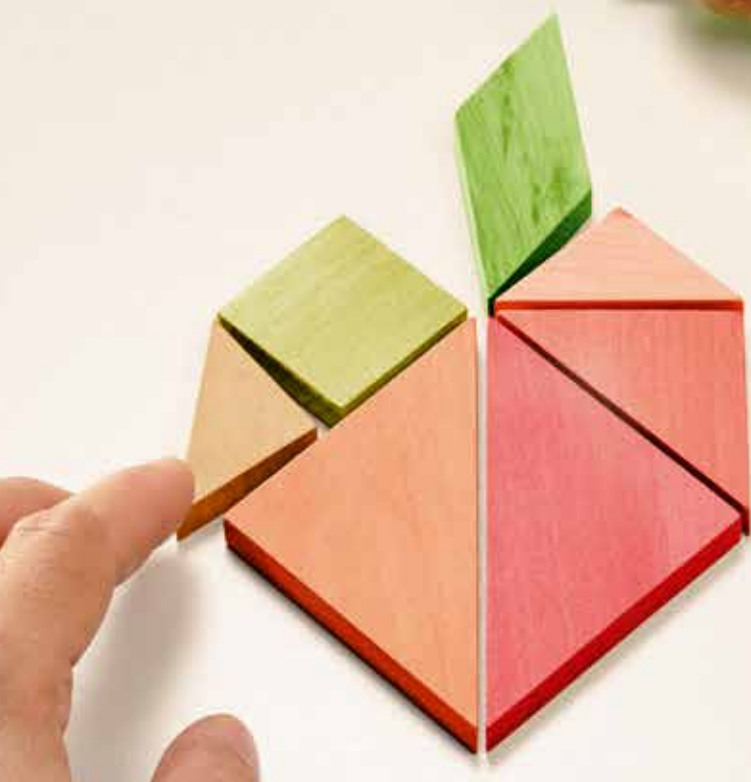
Impression et distribution :
Multicolor Print AG
Sihlbruggstrasse 105a
6341 Baar

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 161 · 4057 Basel · phone 061 636 8002 · agro-ch@basf.com · www.agro.basf.ch/fr