

DER **GEMÜSEBAU** le maraîcher



SCHWERPUNKT **KLIMAWANDEL**

**Gemüseproduzenten
gehen beim Wasser
auf Nummer sicher**

Seite 7

DOSSIER SPÉCIAL **CHANGEMENT CLIMATIQUE**

**Eau: les maraîchers
optent pour la sécurité**

Page 10



schweizer

Qualität, Beratung, Service
Qualité, conseil, service



Karotten / Carottes „Newhall F1“

**Karotten – für Frischmarkt, Lager
oder Industrie! – Gibt es dazu noch
Fragen?**

Wir beraten Sie gerne!

**Carottes – Pour le marché de frais,
le stockage ou l'industrie !
Avez-vous des questions ?**

**C'est avec plaisir que nous vous con-
seillons !**

eric schweizer

Eric Schweizer AG, Postfach 150, CH-3602 Thun
Tel. +41 33 227 57 18/19, Fax +41 33 227 57 47
www.ericsschweizer.ch

Kompetent und transparent



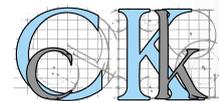
**Die
Treuhand-
Spezialisten
für die
Landwirtschaft**

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

Lerch Treuhand

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

www.calanda-kaelte.ch



CALANDA KÄLTE

KÄLTE- & KLIMATECHNIK

Ihr Kühlepezialist

für **GEMÜSELANGZEITLAGERUNG**

Mit unseren kundenspezifischen Kühlsystemen
garantieren wir Ihnen eine optimale Lagerung
Ihrer Gemüseprodukte (ohne Qualitätseinbusse!).

Ihr Lieferant für **INDUSTRIEPANEELE**

Montage durch unser kompetentes Team
vor Ort oder einfache Selbstmontage möglich.

Isolationsstärken:

80 mm à Fr. 69.- / m²
100 mm à Fr. 76.- / m²
120 mm à Fr. 82.- / m²
150 mm à Fr. 92.- / m²
200 mm à Fr. 99.- / m²

Weitere Isolationsstärken auf Anfrage.

ab 200 m² Lieferung franko Domizil

Landquart 081 300 07 07

Zürich 044 882 17 27



IMPRESSUM

Schweizerische Fachzeitschrift der
Erwerbsgemüseproduzenten
Revue suisse spécialisée du maraîcher professionnel

Auflage / Tirage

WEMF beglaubigt: 2663 Exemplare
Zielversand: 77 Exemplare
Accrédité auprès de REMP: 2633 exemplaires
Distribution qualifiée: 99 exemplaires
7 Ausgaben pro Jahr/74. Jahrgang
7 publications par an/74e année

Herausgeber / Editeur

Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP)
Union maraîchère suisse (UMS)
Tel. 031 385 36 20, Fax 031 385 36 30
Belpstrasse 26, 3007 Bern
www.gemuese.ch

Inserateakquisition und Fakturierung Acquisition et facturation des annonces

Espace Media AG, Fachmedien AGRAR,
Der Gemüsebau / *Le Maraîcher*
Dammweg 9, Postfach 5635, 3001 Bern
Daniel Sempach, Tel. 034 415 10 41
Andreas Schwab, Tel. 031 330 37 54
Stephan Widmer, Tel. 079 628 31 83
Anzeigen/Services: Ingrid Wilms
Tel. 031 330 30 17, Fax 031 330 30 57
E-Mail: gemuesebau@agripub.ch (bis 4 MB)
E-Mail: agripub@espace-date.ch (bis 32 MB)

Publikationsorgan

des Verbandes Schweizer Gemüseproduzenten

Organe de publication

de l'Union maraîchère suisse

Redaktion und Produktion / Rédaction et production

David Eppenberger, Journalist BR,
Assistentin: Barbara Gafner, VSGP
Tel. 031 385 36 20, Fax 031 385 36 30
E-Mail: redaktion@vsgp-ums.ch

Layout / Mise en page

Franziska Berchtold-Jaun, Horw

Übersetzungen / Traductions

Gilles Bolliger, Bern

Druck und Versand

Impression et expédition

UD Print AG, Reusseggstrasse 9, 6002 Luzern

Adressänderungen

Changements d'adresse

VSGP / UMS, Postfach 8617, 3001 Bern
E-Mail: barbara.gafner@vsgp-ums.ch

Jahresabonnement Fr. 45.– für Mitglieder,

Fr. 56.– für Nichtmitglieder

Abonnement annuel CHF 45.– pour les membres,
CHF 56.– pour les non membres

Abdruck unter Quellenangabe gestattet

Reproduction autorisée avec indication de la source

Nächste Nummer 3a/ *Prochain numéro*: 20.06.2012

Inserateschluss / *Clôture d'insertions*: 06.06.2012



Pascal Toffel

Direktor VSGP

Directeur de l'UMS

Zusammen die Zukunft gestalten!

Nach meinem Stellenantritt als Direktor des Verbandes Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) verschaffte ich mir zuerst einen Überblick zur Situation im Sekretariat und bei den Mitarbeitenden. Nach dem schwierigen Jahr 2011 hat das Sekretariat nun alle Voraussetzungen getroffen, damit die Rahmenbedingungen für ein gutes Gemüsejahr stimmen.

Es geht allerdings nicht nur um das Jahr 2012, sondern um die Zukunft der Gemüseproduktion in den nächsten Jahren überhaupt. Obwohl die Aussichten nicht die rosigsten sind, bin ich überzeugt, dass die Schweizer Gemüsebranche genug Trümpfe hat, um auf eine allfällige Grenzöffnung und den Preisdruck gewappnet zu sein. Die Vorteile gegenüber importiertem Gemüse liegen in der einwandfreien Qualität, Rückverfolgbarkeit, Nachhaltigkeit, Frische oder den sehr kurzen Transportwegen. Dies gilt es noch besser zu kommunizieren. Als Verbands-Direktor werde ich mich zudem dafür einsetzen, dass beispielsweise die Meldedisziplin von Mengen und Flächen steigt, die Richtpreise eingehalten werden oder die fehlende Mengenführung bei gewissen Produkten aufhört. Sie sehen: Die Herausforderungen sind zahlreich. Ich bin aber sicher, dass wir mit einem starken VSGP und engagierten Berufsleuten in eine erfreuliche Zukunft blicken können!

Préparons l'avenir ensemble

En reprenant la direction de l'Union maraîchère suisse, mon premier objectif a été de faire un point de vue de la situation tant au niveau du secrétariat qu'au niveau de nos membres. Après une année 2011 très difficile voire catastrophique, les collaborateurs de secrétariat essaient de tout mettre en œuvre pour que les conditions-cadre soient favorables à une bonne année maraîchère.

Il n'est pas d'ailleurs pas seulement question de préparer 2012, mais l'avenir de notre production maraîchère d'ici à 5 voire 10 ans. Les perspectives ne sont pas forcément toutes positives, mais je suis convaincu que la branche maraîchère suisse a plusieurs atouts à faire valoir face à une ouverture éventuelle des marchés et une pression encore plus accrue sur les prix. Nous devons encore plus communiquer nos forces vis-à-vis des produits importés, telles la qualité irréprochable, la traçabilité, la durabilité, la fraîcheur ou encore les transports de marchandise très courts. Mon travail de directeur consistera également à corriger les faiblesses de notre production maraîchère, comme le manque de discipline lié aux annonces des quantités et des surfaces, le non-respect des prix indicatifs ou encore le manque de régulation des quantités pour certains produits. Les défis à relever sont nombreux mais je suis convaincu qu'avec une UMS forte et des maraîchers engagés, nous pourrons donner des perspectives réjouissantes aux futurs maraîchers !

PRINCESS (CLX 3467)

Benutzerfreundlichkeit und Festigkeit,
die königliche Balance!
Souplesse et fermeté, l'équilibre royal !



AUDACE

Universell einsetzbare Sorte für den
Frühjahrs und Sommeranbau.
*Variété polyvalente, pour les cultures
de printemps et début d'été.*



KECHUA F1

Für einen sicheren Anbau im
Sommer und Herbst.
*Pour des cultures en toute sécurité
de l'été à l'automne.*



KUBA F1

Ertrag und Homogenität für die Saison.
Rendement et homogénéité en saison.



KANGA F1

Saisonsorte mit gewölbte Blumen
und sehr hohem Ertragspotential.
*Variété de saison à dômes très ronds
et à potentiel de récolte élevé.*



SUISSE / SCHWEIZ

Contact / Kontakt : Claire Jaoul, Tel. +41 (0)78 731 42 31
Virginie Bollengier, Tél. +33 (0) 682 335 875



7



16



28

SCHWERPUNKT / DOSSIER SPÉCIAL

Gemüseproduzenten gehen beim Wasser auf Nummer sicher 7

Eau: les maraîchers optent pour la sécurité 10

Klimaänderung: Was bedeutet das für Gemüeschädlinge? 12

Changement climatique: quel impact sur les ravageurs? 13

Zehn Klimaschutzmassnahmen im Gemüseanbau 14

Dix mesures pour protéger le climat 15

Betrieb optimieren und Energie sparen dank neuem Informationsnetzwerk 16

Optimiser la production grâce au nouveau réseau de recueil d'informations 17

AKTUELL / ACTUALITÉ

Versuche zur Bekämpfung von Echtem Mehltau auf Zuckerhut 19

Essai de lutte contre l'oïdium de la chicorée pain de sucre 21

Lebensmittelsicherheit von Schweizer Fertigsalaten und Sprossen 23

Sécurité des salades prêtes à l'emploi et des graines germées en Suisse 25

Wie natürlich sind CMS-Hybriden? 26

Les hybrides à CMS sont-ils naturels? 27

Maschinen beim Frischgemüseanbau: Vorsicht vor Versalzung der Böden! 28

Emploi de machines: attention au risque de salinisation du sol! 31

Extension Gemüsebau ACW: Aktuelle Projekte und Beratungsunterlagen 32

Extension en cultures maraîchères ACW: Projets actuels et fiches de vulgarisation 33

Reportage: «Der Kopfsalat-Anbau war wegen Pilzkrankheiten kaum möglich» 34

Ein Agrokaufmann in der Gemüseproduktion 37

SWISSMIP / SWISSMIP

Auf in die neue Saison! 39

Prêts pour la nouvelle saison! 41



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

SwissGAP: Wie weiter mit der neuen Version? 42

Nouvelle version SwissGAP: Et maintenant? 43

VSGP-Delegiertenversammlung: Schwieriges Jahr ad acta gelegt 44

Assemblée des délégués de l'UMS: fin d'une année difficile 45

Marketing und Kommunikation beim VSGP: Mehr als nur Barry und Hans 46

Marketing et communication: Il n'y a pas que Barry et Jean 48

Kurz-Info / Info en bref 50

Inserentenverzeichnis / Index des annonceurs 53

Blick zurück / ça s'est passé autrefois 54

Agenda 55

Das Beste der Welt für die Schweizer Landwirtschaft



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

GAZELLE SG

**Gazelle SG – sicher und nachhaltig gegen Blattläuse.
Die anwenderfreundliche Formulierung überzeugt alle.
Wirkt je nach Stadium auch gegen andere Schädlinge.
Breites Bewilligungsspektrum in anderen Kulturen.**

**Fragen Sie den Spezialisten für Schweizer Pflanzenschutz –
wir sind für Sie da.**



Stähler Suisse SA
Henzmannstrasse 17A
4800 Zofingen
Telefon 062 746 80 00
Fax 062 746 80 08
www.staehler.ch



Perrottet & Piller AG / SA

Bewässerungsanlagen - Arrosage
Bleikenweg 2 3178 Böisingen

Ihr Bewässerungsspezialist - Votre spécialiste d'arrosage

Tel. 031 747 85 44

Fax 031 747 96 32

www.office@perrottet-piller.ch



AgroArgentumForte der etwas andere Dünger mit Silberzusatz

- Wachstumsstimulation, starke, widerstandsfähige Pflanzen.
- Schnelleres Wachstum und deutliche Erntevorteile.
- Die Revolution im Gemüsebau.
- Sichern Sie den Erfolg Ihrer Leistung.
- Mehr Ökologie, weniger Pflanzenschutzzeinsatz
- AgroArgentum Forte ist ein grünes Produkt



B+H Solutions GmbH

Schnaiter Straße 11–13
D–73630 Remshalden
Tel. +49 7151 97 00 40
www.bh-solutions.eu
info@bh-solutions.eu



Die markierte Linie zeigt, wo der Bewässerungsteich von Hansueli Müller in Bibern SO künftig liegen soll.

La ligne montre l'emplacement de l'étang de Hansueli Müller à Bibern (SO).

David Eppenberger

Gemüseproduzenten gehen beim Wasser auf Nummer sicher

Die Sicherung des Zugangs zu Wasser in Trockenphasen wird zum Schlüsselfaktor für die Branche.

Wer kann, nimmt Wasser aus einem bestehenden Gewässer. Wo das nicht möglich ist, wird gebohrt. Oder man baut einen Teich.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Ohne Wasser kein Gemüse. Das «Dürrejahr» 2003 führte den Gemüsegärtnern diese Abhängigkeit schonungslos vor Augen. Weitere relativ trockene Jahre folgten. Deshalb machen sich heute alle in der Branche Gedanken darüber, wie sie in Trockenphasen an genug Wasser für ihre Kulturen kommen. Eher im Vorteil sind dabei Gemüseproduzenten mit Feldern in der Nähe von grösseren Flüssen oder Seen. Problematisch wird es bei kleineren Fliessgewässern: Die gesetzlich vorgeschriebenen einzuhaltenen Restwassermengen werden hier gerade bei Trockenheit schnell zum Hindernis für die Wasserentnahme. So beispielsweise in Bibern SO. Zurzeit darf Biogemüseproduzent Hansueli Müller dort mit Pumpen 30 m³ pro Stunde aus dem Bibern-Bach entnehmen. Um sich gegen längere Trockenheitsphasen besser abzusichern und

weil die Entnahme mit mobilen Pumpen sehr arbeitsaufwändig ist suchte er nach neuen Lösungen.

Teich statt Bohrung

Zwei «Wasserschmöcker» orteten unabhängig voneinander auf seinem Land in 70 Metern Tiefe mindestens 1000 Liter Wasser pro Minute. «Das wäre die beste Lösung gewesen», sagt Müller. Doch der Kanton stellte sich gegen die Bohrung, weil er den Grundwasserfluss in der Gegend nicht gefährden wollte. Als andere Lösung schlug Müller den Behörden eine höhere Entnahmemenge von 600 Litern pro Minute vor. Erlaubt hätten sie diese Menge aber nur bei einer Abflussmenge von 3600 Litern pro Minute. «Doch Gerade bei Trockenheit würde der Bibern-Bach das kaum bringen», sagt Müller.

Jahrelange Diskussionen mit Behörden und Ämter scheinen nun aber ein gutes Ende zu finden: 14 Meter neben dem Bibern-Bach stehen zwischen frisch gesetzten Zwiebeln die Bauprofile für einen 3500 m³ fassenden Teich. Voraussichtlich im Herbst – wenn das Baugesuch definitiv bewilligt ist –, werden dort die Bagger auffahren, und das Loch für die etwa 20 Meter breite und 90 Meter lange Lagune mit dem Damm ausheben. Ein unterirdisches Rohr wird vom Bach in einen Pumpenschacht führen. Die vom Amt für Umwelt zugesagten 180 Liter Wasser pro Minute

werden von dort in den Teich gepumpt bis dieser voll ist. Für die 10-jährige Konzession rechnet Müller mit Kosten von jährlich rund 400 Franken. Mit der moderaten aber permanenten Wasserentnahme und der Speicherung im Teich könnten nun alle gut leben, so Müller. Mit Einsprachen rechnet er nicht: «Alle strittigen Punkte konnten bereits im Vorfeld ausgeräumt werden». Unter anderem eine Verschiebung des Teichs aus Gründen des Ortbildschutzes vom Dorfeingang zum aktuellen Standort. Der Bewässerungs-Teich in Bibern soll nun sogar als eine Art «Leuchtturm-Projekt» für ähnliche Vorhaben im Kanton dienen.

Neue Pumpen sind effizienter

Ab dem nächsten Jahr soll eine 30 Kilowatt starke Elektropumpe das Wasser vom Teich über eine 600 Meter lange Leitung in das 40 Meter höher gelegene Bewässerungssystem in die Gemüsegelder von Müller pumpen. Mit einer Förderleistung von 48 m³ pro Stunde. Er rechnet mit Kosten von rund 250 000 Franken für Planung und Bau des Teichs und für die Verlegung der Rohre im Boden. «Der Teich in Bibern ist sicher kein alltägliches Bewässerungsprojekt», sagt Jakob Aebi. Der Bau eines Weiers sei ziemlich teuer. Aebi ist Geschäftsgründer und Patron der auf Bewässerungssysteme spezialisierten Firma Aebi Suisse SA in Gampelen. Er hat in den letzten Jahrzehnten viele Bewässerungssysteme in



Lassen Sie sich vom Wetter nicht um den Lohn Ihrer Arbeit bringen.

Mit der Pauschalversicherung für Gärtnereien, Gemüsebau oder Baumschulen sind Ihre Kulturen und Ihr Kulturland immer gut versichert – gegen Hagel und andere Naturgefahren.



Postfach, 8021 Zürich
Tel.: 044 257 22 11
Fax: 044 257 22 12
info@hagel.ch
www.hagel.ch



**Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Assicurazione Grandine**
IM DIENST DER LANDWIRTSCHAFT

Düngen effizient ökologisch

www.azotovit.ch
079 219 55 22

Azotovit®

Phosphatovit®

AEBI SUISSE

2725 Gampelen Trading & Service Corporation SMC Andelfingen

Wir pumpen alles...

Permanente Ausstellungen in Gampelen und Andelfingen.
 Dauertiefpreis-Tankstelle mit Shop und Restaurant in Gampelen
 Tel. 032 312 70 30
 www.aebisuisse.ch

CCD SA

ROUTE CANTONALE 1906 CHARRAT

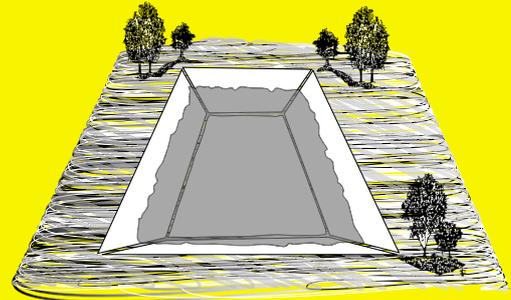
Qualität in der Bewässerung seit 1989

Regenschutz	Obst	Horsol
Tunnel	Beeren	Reben
Gemüse	Freiland	Kontrolle

Tél. 027 746 33 03 - CCDSA@bluewin.ch

Direkt vom Hersteller

Dichtungsplanen, Schutzvlies und Flansche für Wasserspeicher



- In Prelasti-Kautschuk, PE oder PVC-Folie, 0.5 - 1.5 mm.
- Verlegefertig vorkonfektioniert bis 4'000 m² an 1 Stück.
- Ausmess-, Verlege- und Montagesupport ganze CH.

Verlangen Sie die ausführliche Dokumentation

Walser Kunststoffwerk AG

8575 Istighofen-Bürglen

Tel. 071 633 22 55

Fax 071 633 29 20

walser@bluewin.ch

www.teichfolien.ch

WALSER

der ganzen Schweiz realisiert. Teiche wie in Bibern seien aber eher eine Ausnahme, obwohl er auch dafür den Plan des Pump- und Leitungssystems erstellte. Viel öfter geht es um leistungsstarke Pumpanlagen zur Wasserentnahme aus Fließgewässern. Dazu gehören einfachere kleine Pumpstationen, aber auch Container mit 100 PS starken Elektro-Pumpen, die per Mobiltelefon gestartet oder gestoppt werden können. In neuerer Zeit kommen Pumpen mit Invertertechnologie zum Einsatz. Sie arbeiten druck- und mengenbezogen und regeln sich in ihrer Drehzahl automatisch ein. Sie eignen sich besonders gut für komplexe Anlagen mit ständig wechselnden Anforderungen und sind äusserst energieeffizient: «Benötigt das Beregnungssystem beispielsweise weniger Wasser, sinkt der Stromverbrauch linear», sagt Aebi.

Solche Pumpen verwendete er beispielsweise auch beim neusten Bewässerungsprojekt von Gemüseproduzent Beat Bösiger in Niederbipp. Da dessen Anbauflächen nicht an einem Fließgewässer oder See liegen, zapft er das Grundwasser an. «Das ist aber in der Regel auch aus Sicht der Behörden kein Problem, weil wir hier auf einem grossen Grundwassersee liegen», sagt Bösiger. Es ist bereits die vierte Grundwasserfassung, die Bösiger bei sich erstellen lässt. «Als Gemüseproduzent muss man einfach jederzeit Wasser zur Verfügung haben.» Bei der bestehenden Grundwasserfassung für seine Gewächshäuser hat er ein Zwischenbecken eingerichtet, das er mit der ihm in der Konzession erlaubten Wasserentnahmemenge permanent füllt. Bösiger macht dabei die gleichen Überlegungen wie Hansueli Müller in Bibern: Dank dem Speicher genug Wasser zur Verfügung haben bei einer relativ geringen aber konstanten Entnahmemenge.

Bohrung in 50 Meter Tiefe

Das Risiko im Trockenen zu bohren, war auch bei der neusten Bohrung von Bösiger relativ gering, weil im Gebiet bereits einige Grundwasserbohrungen erfolgreich durchgeführt worden sind. Die Bohrkern werden fein säuberlich in Holzkästen abgelegt. Sie geben genauen Aufschluss über die Beschaffenheit des Untergrundes: Nach der oberen Humusschicht kommt auf der Parzelle in Niederbipp relativ bald Sand und Kies. Bösiger schmunzelt: «Eigentlich könnte ich hier auch Kies abbauen.» Bereits in 25 Meter Tiefe stiess man auf Wasser. Gebohrt wird bis 50 Meter. Jetzt gerade stehen die Bohrmaschinen allerdings auf einer Tiefe von 44 Metern still, weil der



Beat Bösiger hat auf seinem Betrieb bereits vier Grundwasserfassungen erstellen lassen.

Beat Bösiger a déjà installé quatre prises d'eau souterraine sur son exploitation.

David Eppenberger

Untergrund zu felsig wurde. «Wahrscheinlich muss jetzt ein neues Bohrgerät her», sagt Bösiger. Wenn die Bohrung abgeschlossen ist, folgt eine 24-stündige Probepumpung, die endgültige Gewissheit über die Wasser-Ergiebigkeit liefert.

Ist die Bohrung abgeschlossen, werden die Pumpen montiert. Die energieeffiziente frequenzgesteuerte Pumpe fördert dann

das Grundwasser an die Oberfläche und pumpt es in Rohre, die zuvor in einer Tiefe von 90 cm im Boden verlegt worden sind. Sie führen zu den Stützen am Feldrand, die in Abständen von 25 Metern angebracht sind. Für die Bohrung rechnet Bösiger mit Kosten von rund 35 000 Franken. Er ist sicher: «Diese Investition lohnt sich!» ■

Anzeige

NISSANI·IT
THE IRRIGATION SOLUTION

*Bewässerungslösungen für eine bessere Ernte
Solutions d'irrigation pour une meilleure récolte*

Tel. 031 301 49 60 • Fax 031 302 16 53 • www.nissani.ch • info@nissani.ch

Eau: les maraîchers optent pour la sécurité



Beat Bösiger devant le trou de forage pour capter l'eau souterraine à Niederbipp.
Beat Bösiger vor dem Bohrloch zur Grundwassererschliessung in Niederbipp.

David Eppenberger

L'accès à l'eau pendant les périodes de sécheresse devient un facteur clé pour les maraîchers. Ceux qui le peuvent captent l'eau dans une rivière. Là où ce n'est pas possible, des forages sont effectués. La construction d'un étang est aussi une possibilité.

David Eppenberger, rédacteur «Le Maraîcher»

Pas de légumes sans eau. Depuis la grande sécheresse en 2003, les maraîchers en sont plus que jamais conscients. Des années relativement sèches ont suivi, raison pour laquelle tous les maraîchers se préoccupent à présent de trouver de l'eau en quantité suffisante pendant les périodes de sécheresse. Ceux dont les champs sont situés à proximité de grandes rivières ou de lacs disposent d'un avantage. Les petits cours d'eau posent en revanche des problèmes, les prescriptions légales concernant les débits résiduels constituant souvent un obstacle en cas de sécheresse. C'est par exemple le cas à Bibern dans le canton de Soleure. Le maraîcher Hansueli Müller peut actuellement prélever 30 m³ par heure dans le ruisseau avec des pompes. Il cherche néanmoins de nouvelles solutions, d'une part pour pouvoir affronter de longues périodes de sécheresse et, d'autre part, parce que le captage avec des pompes mobiles exige beaucoup de travail.

Un étang plutôt qu'un forage

Deux «sourciers» ont détecté, indépendamment l'un de l'autre, la présence d'au moins 1000 litres d'eau par minute à 70 m de profondeur sur les terres de Hansueli Müller. «Cela aurait été la meilleure possibilité», indique Hansueli Müller. Mais le canton s'est opposé au forage, car il ne voulait pas compromettre le flux des eaux souterraines. Hansueli Müller a donc demandé aux autorités de pouvoir capter une quantité plus importante d'eau, à savoir 600 litres par minute. Cette autorisation lui aurait été délivrée, mais uniquement lorsque le débit atteint 3600 litres par minute. «Un tel débit n'est néanmoins guère

L'étang de Hansueli Müller sera rempli lentement mais régulièrement avec l'eau provenant du ruisseau voisin.

Der Bewässerungs-Teich von Hansueli Müller wird langsam aber stetig mit Wasser aus dem Bibern-Bach gefüllt.

David Eppenberger

réaliste dans mon ruisseau en cas de sécheresse», regrette Hansueli Müller.

Les longues discussions qu'il a menées pendant plusieurs années avec les autorités semblent déboucher sur une solution favorable: la construction d'un étang de 3500 m³ est prévue entre les champs d'oignons à une distance de 14 m du ruisseau. Les travaux devraient débuter en automne, lorsque le permis de construire aura été accordé. L'étang mesurera environ 20 m de large et 90 m de long et sera entouré d'une digue. Une conduite souterraine reliera le ruisseau à un puits de pompage. Les 180 litres d'eau par minute autorisés par l'office de l'environnement y seront prélevés jusqu'à ce que l'étang soit rempli. La concession accordée pour 10 ans devrait coûter environ 400 francs par année à Hansueli Müller. Le captage modéré mais régulier de l'eau dans le ruisseau et son stockage dans l'étang conviennent à tout le monde et Hansueli Müller ne s'attend à aucune opposition. «Les points litigieux ont tous pu être éliminés au préalable», note-t-il. Pour des raisons liées à la protection du site, l'étang ne sera ainsi pas construit à l'entrée du village comme initialement prévu. Notons encore que l'étang de Hansueli Müller fera fonction de projet pilote pour des entreprises similaires dans tout le canton.

Nouvelles pompes plus efficaces

Dès l'année prochaine, une pompe électrique d'une puissance de 30 kW acheminera l'eau dans le système d'arrosage situé 40 m plus haut par une conduite de 600 m de long. La capacité atteindra 48 m³ par heure. Hansueli Müller estime les coûts à environ 250 000 francs pour la planification et pour la construction de l'étang ainsi que pour l'installation des conduites dans le sol. «Le projet à Bibern n'est pas un projet ordinaire», note Jakob Aebi. La construction d'un étang n'est en effet pas bon marché et renchérit toute l'installation. Jako Aebi est le fondateur et le directeur d'Aebi Suisse SA à Gampelen, entreprise spécialisée dans les systèmes d'arrosage. Il a installé de nombreux systèmes dans toute la Suisse au cours des dernières décennies. Des étangs comme celui de Bibern sont plutôt rares. C'est lui

qui a établi le plan du système de pompage et de conduites. Il s'occupe plus couramment d'installations de pompage à forte capacité pour capter l'eau dans les cours d'eau. Pour ce faire, on utilise des containers munis de pompes électriques d'une puissance de 100 ch pouvant être mises en marche ou stoppées par téléphone mobile. Des installations de pompage plus simples suffisent néanmoins parfois. Depuis peu, on trouve des pompes à technologie inversée. Elles tiennent compte de la pression et du débit et règlent automatiquement le nombre de tour. Ces pompes sont idéales pour des installations complexes soumises à des changements perpétuels. En outre, elles présentent une excellente efficacité énergétique. «Si par exemple le système d'aspersion nécessite moins d'eau, la consommation d'énergie baisse linéairement», explique Jakob Aebi.

De telles pompes sont utilisées pour le nouveau projet d'arrosage de Beat Bösiger, maraîcher à Niederbipp. Ses surfaces n'étant situés ni près d'un cours d'eau, ni près d'un lac, Beat Bösiger prélève l'eau de la nappe phréatique. «Cela n'a posé aucun problème avec les autorités, puisque nous sommes situés au-dessus d'un grand lac souterrain», souligne-t-il. C'est déjà la quatrième prise d'eau souterraine qu'il installe chez lui. «En tant que maraîcher, on doit avoir accès à l'eau à tout moment.» La nouvelle prise d'eau souterraine pour les serres est assortie d'une cuve intermédiaire qu'il remplit régulièrement avec la quantité d'eau à laquelle il a droit selon la concession. Beat Bösiger poursuit le même objectif que Hansueli Müller à Bibern: disposer de suffisamment d'eau grâce au stockage, même lorsque le captage est limité.

Forage à 50 m de profondeur

Le risque de ne pas trouver d'eau sur la parcelle de Beat Bösiger à Niederbipp était relativement limité, plusieurs forages ayant été effectués avec succès dans la région. Les carottes de sondage sont soigneusement rangées dans des boîtes en bois. Elles donnent des informations précises sur la constitution du sous-sol. Au-dessous de la couche d'humus, on trouve rapidement du sable et du gravier. Beat Bösiger sourit: «Si je voulais, je pourrais extraire



du gravier ici.» De l'eau a été trouvée à 25 m de profondeur; le forage se poursuivra néanmoins jusqu'à 50 m. Actuellement, les foreuses sont stoppées à une profondeur de 44 m, le sous-sol s'étant avéré trop rocheux. «Il faudra probablement utiliser une nouvelle foreuse», indique Beat Bösiger. Lorsque le forage sera terminé, un test de pompage sera effectué pendant 24 heures, afin d'être absolument certain que le débit d'eau est suffisant.

Les pompes seront installées dès que le forage sera terminé. La pompe économique à réglage fréquentiel acheminera l'eau souterraine à la surface et la pompera dans les conduites posées à une profondeur de 90 cm dans le sol. Ces dernières sont reliées aux raccords placés tous les 25 m en bordure de champ. Beat Bösiger prévoit des coûts de l'ordre de 35 000 francs pour le forage. «Cet investissement en vaut néanmoins la peine», conclut-il. ■

Klimaänderung: Was bedeutet das für Gemüseschädlinge?

Wärmere Temperaturen schaffen neue Bedingungen für Schädlinge. Typische Gewächshauschädlinge könnten dann plötzlich im Freiland auftreten. Bekämpfungsstrategien müssen künftig schneller angepasst werden.

Jörg Samietz und Robert Baur, Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Aktuelle Klimamodelle (CH2011, 2011) rechnen in der Schweiz langfristig mit einem Anstieg der mittleren Temperaturen von 2.7 bis 4.1 °C und mit 18 bis 24 Prozent weniger Niederschlag in den Monaten Juni, Juli und August. Entgegen früherer Szenarien soll sich der Niederschlag in den anderen Jahreszeiten jedoch kaum ändern (CH2011, 2011). Für viele Gemüse dürften sich die Kulturzeiten verkürzen. Als Folge von weniger Niederschlag in den Sommermonaten und längerer Trockenperioden wird Wassermangel immer mehr zum Problem werden.

Weniger offensichtlich sind die indirekten Effekte auf die Landwirtschaft und besonders auf den Pflanzenschutz. Noch stärker als die Bedingungen für die Pflanzen und den Pflanzenbau werden sich voraussichtlich die Schädlingskomplexe verändern (IPCC, 2007). Der Grund liegt darin, dass die Entwicklung der allermeisten Insekten und Milben sehr direkt durch

Temperatur und allenfalls Sonnenstrahlung bestimmt wird. Neben dem Vorhandensein potentieller Wirtspflanzen sind die Klima- und Wetterbedingungen die wichtigsten Faktoren für die Verbreitung und Populationsdynamik von Schadinsekten. Mit negativen und teilweise aber auch positiven Folgen für den Gemüsebau:

- Durch mildere Winter und längere Perioden mit günstigen Temperaturen werden gewisse Schädlinge ihr Verbreitungsgebiet und ihr Spektrum an Wirtspflanzen erweitern. So könnten zum Beispiel Minierfliegen aus der Gattung *Liriomyza* vermehrt nicht nur im Gewächshaus, sondern auch bei Freilandkulturen Schäden anrichten.
- Mildere Winter könnten auch dazu führen, dass Schädlinge – wie beispielsweise die Wurzelfliegen – den Winter schlechter überleben, weil sie in der Ruhephase mehr von Pilzen befallen werden.
- Heute noch wenig problematische Schädlinge werden bedingt durch das geänderte Klima plötzlich wichtig, weil sie bei uns nicht mehr an ihren Arealgrenzen leben, sondern dauerhaft günstige Klimabedingungen vorfinden. Dabei werden wegen der höheren Temperaturen natürliche Verbreitungsgrenzen wie die Alpen ihre Barrierewirkung verlieren. Dazu gehört beispielsweise der Baumwollkapselwurm, der als Raupe eine Vielzahl von Gemüsen befallen kann. Zur Zeit findet man den Schädling vom Mittelmeerraum her regelmässig im Tessin, aber bisher nur sporadisch nördlich der Alpen.
- Arten, die potentiell in mehreren Generationen pro Jahr auftreten, werden eine grössere Zahl Entwicklungszyklen vervollständigen; sie können damit stärkere Populationen aufbauen und somit schwieriger zu kontrollieren sein, als heute. Bei den Gemüseschädlingen sind dies die bereits schon jetzt schwierig zu bekämpfenden Weissen Fliegen und die Thripse.
- Neue Arten werden aus wärmeren Gebieten einwandern oder die Etablierung von eingeschleppten gebietsfremden Arten wird gefördert. Dieser Prozess wird durch den globalen Handel begünstigt.

Können sich Nützlinge anpassen?

Hinsichtlich der Selbstregulation von Schädlingskomplexen durch ihre Gegenspieler (Nützlinge) ist bezüglich Klimaänderung noch nicht viel bekannt. Die veränderten Entwicklungszyklen könnten dazu führen, dass Pflanzenfresser und ihre natürliche Gegenspieler nicht mehr synchron auftreten. Ob und wie schnell sich die Nützlinge an die neue Situation anpassen können, ist unklar.

Wie können wir uns nun an die ändernden Bedingungen anpassen? Zum einen müssen wir die Vorgänge im Detail besser verstehen: Das gilt vor allem für die Überwinterung von Schädlingen, die Invasion neuer Arten, deren Anpassung an die klimatischen Bedingungen in unserem Gebiet und die Selbstregulation unter geändertem Klima. Es wird zum einen darum gehen, invasiven Arten das Eindringen durch gezielte Quarantänemassnahmen zu erschweren. Zum anderen sind umfangreiche Überwachungsmassnahmen nötig, die mittels Prognosemodellen optimiert werden sowie die Entwicklung von Methoden zur Ausrottung von bestimmten eingewanderten Organismen.

Forschung ist nötig

Für Gemüseproduzenten wird das erstmalige Auftreten neuer Schädlinge immer wieder zu Überraschungen führen. Das Tempo der Veränderungen sollte es aber ermöglichen, jeweils neue Lösungen zu entwickeln, sofern die Kapazitäten bei Forschung und Beratung erhalten bleiben. Forschung, Beratung und Praxis müssen immer wieder mit neuen Pflanzenschutzstrategien Erfahrungen sammeln. Denn neben den Anbaubedingungen für die Kulturen und den Wechseln bei den bewilligten Wirkstoffen wird sich auch die Bedeutung der einzelnen Schädlingsarten immer wieder ändern. Gut informiert zu sein und sich Zeit für eigene Beobachtungen zu nehmen schützen dabei vor unangenehmen Überraschungen. ■



Der Baumwollkapselwurm befällt auch Gemüse.

Le ver de la capsule attaque aussi les légumes.

ZVG

WEITERE INFOS:

www.ch2011.ch

Changement climatique: quel impact sur les ravageurs?

La hausse des températures modifie les conditions pour les ravageurs. Des ravageurs confinés jusqu'à présent aux serres risquent de sévir sur les champs. Les stratégies de lutte devront être adaptées plus rapidement à l'avenir.

Jörg Samietz et Robert Baur, Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Les modèles climatiques actuels (CH2011, 2011) tablent sur une hausse des températures moyennes de 2.7 à 4.1 °C et sur une baisse des précipitations de 18 à 24 % au cours des mois de juin, juillet et août en Suisse. Contrairement aux scénarios précédents, les précipitations pendant les autres saisons ne devraient guère changer (CH2011, 2011). La durée de culture de nombreux légumes devrait se raccourcir. En raison de la baisse des précipitations en été et de l'apparition de périodes de sécheresse plus longues, le manque d'eau risque de devenir un problème.

Les effets indirects sur l'agriculture, notamment sur la protection phytosanitaire, sont moins évidents. Les complexes de ravageurs devraient se modifier encore plus fortement que les conditions pour les plantes et leur culture (IPCC, 2007). En effet, l'évolution de la plupart des insectes et acariens est directement influencée par la température et, le cas échéant, par l'ensoleillement. Outre la présence de plantes hôtes potentielles, les conditions climatiques et météorologiques sont les facteurs influant le plus sur la propagation et la dynamique des populations de ravageurs. Il faut s'attendre à des répercussions négatives, mais aussi positives sur la culture maraîchère:

- Des hivers plus doux et de longues périodes avec des températures favorables permettront à certains ravageurs d'élargir leur territoire et leur palette de plantes hôtes. La mouche mineuse *Liriomyza* pourrait par exemple sévir sur les champs et ne plus rester confinées aux serres.
- Des hivers plus doux pourraient néan-

moins aussi empêcher certains ravageurs, tels les mouches des semis, de passer l'hiver, car ils seraient contaminés de façon accrue par des champignons pendant leur phase de repos.

- Des ravageurs posant peu de problèmes aujourd'hui pourraient gagner en importance. Ils ne se trouveraient en effet plus à la limite de leur territoire, mais bénéficieraient de conditions climatiques favorables pendant toute l'année. Suite à la hausse des températures, les frontières naturelles, telles les Alpes, perdront leur efficacité. Parmi les ravageurs concernés, citons le ver de la capsule, dont les chenilles attaquent un grand nombre de légumes. Actuellement, on trouve ce ravageur provenant du bassin de la Méditerranée régulièrement au Tessin, mais seulement rarement au nord des Alpes.
- Les espèces pouvant produire plusieurs générations par année boucleront un nombre accru de cycles et risquent ainsi de développer des populations plus fortes et plus difficiles à contrôler. Parmi les ravageurs des légumes, cela pourrait concerner les mouches blanches et les thrips.
- De nouvelles espèces provenant de régions plus chaudes s'installeront chez nous et les espèces étrangères déjà introduites auront plus de facilité à s'acclimater. Ce processus sera favorisé par la mondialisation des échanges commerciaux.

Les auxiliaires peuvent-ils s'adapter?

On ne connaît pas encore très bien l'influence du changement climatique sur l'autorégulation des complexes de ravageurs par leurs adversaires (auxiliaires). Suite à la modification des cycles de développement, il est possible que les ravageurs et leurs adversaires n'apparaissent plus en même temps. Reste à savoir si les auxiliaires s'adapteront à la nouvelle situation et à quelle vitesse ils le feront.

Comment nous adapter à la nouvelle donne? Dans un premier temps, nous devons mieux comprendre les processus, notamment l'hivernage des ravageurs, l'arrivée de nouvelles espèces, leur adaptation à nos conditions climatiques et l'autorégulation dans les nouvelles conditions climatiques. Il faudra compliquer



Les mouches blanches pourraient apparaître encore plus souvent.

Weisse Fliegen könnten noch häufiger auftreten. zvg

l'arrivée des espèces invasives par des mesures ciblées de quarantaine, mettre en place d'importantes mesures de contrôle optimisées avec les modèles de pronostics et développer des méthodes pour éliminer certains organismes s'étant introduits chez nous.

La recherche est nécessaire

Pour les maraîchers, la détection de nouveaux ravageurs constituera toujours une surprise. Le rythme de l'évolution devrait néanmoins nous permettre de développer des solutions, pour autant néanmoins que les capacités de la recherche et de la vulgarisation soient maintenues. La recherche, la vulgarisation et la pratique devront régulièrement tester de nouvelles stratégies phytosanitaires. Outre les conditions de culture et les homologations de substances actives, l'importance des ravageurs changera aussi constamment. En restant bien informé et en prenant du temps pour faire de propres observations, on pourra éviter des surprises désagréables. ■

INFORMATIONS
SUPPLEMENTAIRES:

www.ch2011.ch

Humusaufbau / Constitution d'humus

Regelmässige Anreicherung des Bodens mit organischem Material (z.B. Mist, Kompost, Gärgut, Biokohle).

Der Humus speichert das Wasser besser und fördert die Bodenfruchtbarkeit. Der Boden wird so zum CO₂-Speicher.

Enrichissement régulier du sol avec de la matière organique (p. ex. fumier, compost, digestat, charbon bio). L'humus permet de mieux stocker l'eau et favorise la fertilité du sol. Le sol est transformé en réservoir de CO₂.

Energieeffizienz / Efficacité énergétique

Isolationsgläser in Gewächshäusern verwenden. Auswahl der Kulturen aufgrund des Energiever-

brauchs. Wärme-Kraft-Kopplung (WKK) zur Produktion von Wärme und Strom. Wärmerückgewinnung in Kühlräumen. Computergesteuerte Klimaführung.

Vitrage isolant pour les serres. Choix des cultures en fonction de la consommation d'énergie. Installation de couplage chaleur-force (CCF) pour produire de la chaleur et de l'électricité. Récupération de la chaleur dans les entrepôts frigorifiques. Régulation électronique du climat.

Bodenbearbeitung / Travail du sol

Reduzierte Bodenbearbeitung beispielsweise mit Kurzscheibenege anstatt Pflug. Dadurch

sinkt der Treibstoffverbrauch und die mikrobielle Aktivität im Boden wird weniger gestört. Pfluglose Anbauverfahren sorgen für eine höhere CO₂-Speicherquote im Boden.

Travail limité du sol, par exemple avec une herse à disques courts au lieu d'une charrue. Cela fait baisser la consommation de carburant et perturbe moins l'activité microbienne dans le sol. Les modes de culture sans labour augmentent le CO₂ dans le sol.

Sortenwahl / Choix des variétés

Krankheitstolerante Sorten reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Dabei entstehen weniger Emissionen

bei deren Herstellung. Wenn weniger Spritzfahrten nötig sind, wird der Boden weniger belastet, somit verbessert sich die Fruchtbarkeit. Zudem sinkt der Treibstoffverbrauch.

Les variétés tolérantes aux maladies permettent de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires. Les émissions découlant de la production de ces produits sont ainsi diminuées. En outre, le nombre limité de traitements réduit la charge sur le sol, ce qui favorise la fertilité. Enfin, la consommation de carburant est baissée.

Recycling / Recyclage

Plastik mehrmals verwenden, wenn nicht mehr verwendbar korrekt entsorgen. Folien,

Tomaten-Clips oder Verpackungsmaterial aus biologisch abbaubarem Material verwenden (z.B. Schilf oder Stärke). Alte Maschinen reparieren anstatt neue kaufen (graue Energie).

Utiliser le plastique plusieurs fois et l'éliminer correctement lorsqu'il est inutilisable. Choisir des films, des clips tomates et du matériel d'emballage en matériaux biodégradables (p. ex. roseau ou amidon). Réparer les vieilles machines au lieu d'en acheter de nouvelles (énergie grise).

Zehn Klimaschutzmassnahmen im Gemüseanbau



Dix mesures pour protéger le climat



Bewässerung / Arrosage



Effiziente Bewässerungs-Systeme (z.B. Tropfbewässerung) verbrauchen weniger Wasser und somit weniger Pumpenergie. Direkte Abgabe über Schläuche reduziert den Düngerverbrauch. Grossflächige Beregnung von unbedeckten Äckern fördert die Bodenerosion.

Les systèmes d'arrosage efficaces (p. ex. arrosage goutte à goutte) consomment moins d'eau et moins d'énergie pour le pompage. L'apport direct par les tuyaux permet de réduire l'utilisation d'engrais. L'aspersion de champs non recouverts favorise l'érosion du sol.

Gründüngung / Engrais verts



Mit dem Anbau von Leguminosen als Gründüngung (z.B. Kleearten, Phacelia) wird Stickstoff aus der Luft gebunden. Dadurch kann der Einsatz von energieintensiv hergestelltem Mineraldünger reduziert werden. Gründüngungen bedecken zudem den Boden, und schützen diesen vor Erosion.

L'utilisation de légumineuses comme engrais vert (p. ex. Phacelia) permet de lier l'azote se trouvant dans l'air et, par conséquent, de réduire la consommation d'engrais minéraux, dont la fabrication nécessite beaucoup d'énergie. Recouvrant le sol, les engrais verts le protègent, de plus, contre l'érosion.

Erneuerbare Energien / Energies renouvelables



Fossile Energieträger durch erneuerbare ersetzen. Strom aus Photovoltaik, Biogasanlagen oder Windkraftwerken. Abwärme aus Biogas- oder Kehrlichtverbrennungsanlagen sowie thermische Solarenergie nutzen.

Remplacer les énergies fossiles par des énergies renouvelables: électricité produite par des installations photovoltaïques, des installations de biogaz ou des centrales éoliennes. Utiliser la chaleur résiduelle des installations de biogaz ou d'incinération des déchets ainsi que l'énergie solaire thermique.

Maschinen / Machines



Effiziente Elektromotoren verwenden, Pumpen mit Invertertechnologie. Keine unnötigen PS; Traktoren nach tatsächlichem Bedarf auswählen.

Maschinen lange nutzen (graue Energie). Maschinen mit Kollegen teilen.

Utiliser des moteurs électriques efficaces et des pompes à inverseur. Éviter les chevaux-vapeurs inutiles et choisir les tracteurs en fonction des besoins. Utiliser les machines pendant une longue durée (énergie grise). Partager les machines avec des collègues.

Fruchtfolge / Rotation des cultures



Mit möglichst breiten Fruchtfolgen arbeiten. Dadurch entsteht weniger Krankheits- und Unkrautdruck. Der Verbrauch von Pflanzenschutzmitteln kann reduziert werden. Die Bodenfruchtbarkeit bleibt erhalten.

Planifier des rotations aussi larges que possible afin de limiter la pression des maladies et des mauvaises herbes et de réduire, de la sorte, la consommation de produits phytosanitaires. La fertilité du sol est maintenue.

Betrieb optimieren und Energie sparen dank neuem Informationsnetzwerk

Achtzig Messstationen versorgen Gemüseproduzenten im Wallis mit Daten. Die Anwendung von «Intrantscope» ist denkbar einfach und trotzdem eine Weltneuheit. Nun sollen auch andere Regionen davon profitieren.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Die Walliser Obst- und Gemüseproduzenten vernetzen sich. Wer beim Informationsnetzwerk «Intrantscope» mitmacht, hat über das Internet oder das Smartphone jederzeit Zugriff auf die Daten von mittlerweile achtzig Messstationen. Diese stehen im ganzen Rhonetal verteilt zwischen Obstbäumen, in Erdbeerplantagen oder in Gewächshäusern. Sie messen Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Wassergehalt im Boden, Wind und einiges mehr. «Dank Intrantscope verfügen die Produzenten über erstklassige Daten, die ihnen als Grundlage für wichtige Entscheide auf dem Betrieb dienen», sagt Alphonse Jacquier. Der Direktor des Walliser Obst- und Gemüseproduzentenverbandes (FVPFL) initiierte das Projekt zusammen mit dem Startup-Unternehmen Sensorscope der EPFL Lausanne sowie der Oberuzwiler Roth + Co. AG, die auf Mess- und Regeltechnik spezialisiert ist.

Einfache Installation

Eine einfache Messstation besteht aus Sonden, einem Kästchen zur Übermittlung der Daten an den zentralen Server, einer Batterie sowie der Antenne. «Die Anlage ist in wenigen Minuten installiert, dafür braucht es keine Spezialkenntnisse», sagt Jacquier. Dank der Solarzelle für die Batterie seien keine zusätzlichen Elektroinstallationen nötig. Eine Station kann zudem beliebig verschoben werden, beispielsweise von einem Erdbeer- oder Gemüsefeld zum nächsten. Sobald die Messstation gestartet wird, ist sie Teil des Netzwerks, auf das die dem System angeschlossenen Landwirte über das Internet zugreifen können.

Das Projekt mit der Bereitstellung eines Grundangebotes von Messstationen kostete bisher rund 200 000 Franken, die haupt-



In Samuel Granges Gewächshäusern stehen neu Messstationen. Die ins Informationsnetzwerk «Intrantscope» übermittelten Daten helfen ihm bei der Optimierung der Steuerung.

Samuel Granges dispose de nouvelles stations de mesure dans ses serres. Les données transmises au réseau Intrantscope l'aident à y optimiser les conditions.

David Eppenberger

sächlich vom FVPFL getragen werden. Das innovative Projekt wurde zudem mit öffentlichen Geldern unterstützt.

Eigenen Bedürfnissen anpassen

Wer will, kann auf seinem Betrieb eigene Messstationen einrichten. Bei Gemüseproduzent Samuel Granges aus Fully steht in jedem seiner drei Gewächshäuser eine Anlage. «Wenn ich am Morgen aufstehe, sehe ich bei mir zu Hause im Computer sofort, wie es in Sachen Temperatur, Luftfeuchtigkeit, CO₂-Gehalt in der Luft oder der elektrischen Leitfähigkeit im Substrat aussieht», sagt der Tomatenproduzent. Alarmfunktionen per Handy oder E-Mail kann er selbst einstellen, beispielsweise wenn die Temperatur unter eine definierte Grenze sinkt oder die Luftfeuchtigkeit plötzlich zu hoch ist. Überhaupt lässt sich das System über die Eingabemaske ganz individuell nach den Bedürfnissen des Betriebs zusammenstellen. «Dank Intrantscope verfüge ich nun über viel mehr Daten als früher». Die Bedingungen im Gewächshaus kann Granges jetzt exakter steuern. Damit spart er unter anderem Heizkosten: «Ein Grad weniger als nötig

heizen bedeutet vier Prozent weniger Dieselverbrauch», sagt Granges.

Das Basisangebot für den Zugriff auf «Intrantscope» kostet die Produzenten je nach Betriebsgrösse einmalig zwischen 1000 und 1500 Franken sowie jährlich 300 Franken. Eine eigene Station kostet rund 5000 Franken. Diese Preise lägen deutlich unter denen von anderen ähnlichen Systemen, sagt Jacquier. Doch ein Vergleich sei sowieso schwierig, denn bei Intrantscope handle es sich eigentlich um eine Weltneuheit. Und diese steht erst am Anfang: Das System lässt sich mit bis zu 50 Messsonden erweitern, beispielsweise auch bei Schädlingsbefall oder zur Optimierung der Bewässerung.

Nach einem Jahr Betriebsphase in der Pilotregion Wallis sei das System nun bereit für die grossflächige Anwendung auch in anderen Regionen der Schweiz, so Jacquier. Und: je mehr mitmachen, desto grösser wird das Netzwerk und damit der Nutzen für alle. ■

WEITERE INFOS:

www.sensorscope.ch, www.intrantscope.com
Alphonse Jacquier, fvpfl@agrivalais.ch
Tel. 027 345 40 30

Optimiser la production grâce au nouveau réseau de recueil d'informations

80 stations de mesure fournissent des données aux maraîchers valaisans. Bien que très simple, le système «Intrantscope» est une nouveauté mondiale. D'autres régions vont à présent aussi pouvoir en profiter.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher

Les producteurs valaisans de fruits et de légumes se mettent en réseau. En s'affiliant à Intrantscope, ils disposent à tout moment des données fournies par 80 stations de mesure sur Internet ou sur leur téléphone intelligent. Ces stations, réparties dans toute la vallée du Rhône entre les arbres fruitiers, dans les cultures de fraises ou dans les serres, mesurent la température, l'humidité de l'air, la teneur en eau du sol, le vent et d'autres facteurs encore. «Grâce à Intrantscope, les producteurs disposent de données de haute qualité les aidant à prendre des décisions importantes», note Alphonse Jacquier. Le directeur de la Fédération valaisanne des producteurs de fruits et de légumes (FVPFL) a lancé le projet en collaboration avec la startup Sensorscope de l'EPFL ainsi que l'entreprise Oberuzwiler Roth + Co. AG, spécialiste de la technique de mesure et de régulation.

Installation simple

Une station de mesure simple se compose de sondes, d'une petite boîte pour la transmission des données au serveur central, d'une batterie et d'une antenne. «L'installation est effectuée en quelques minutes et ne nécessite aucunes connaissances spéciales», souligne Alphonse Jacquier. La cellule solaire pour la batterie évite toute installation électrique supplémentaire. Une station peut, de plus, être déplacée à volonté, par exemple d'un champ de fraises ou de légumes à l'autre. Dès que la station de mesure est en activité, elle est intégrée au réseau auquel les producteurs affiliés peuvent se connecter sur Internet.

Le projet de mise à disposition d'un certain nombre de stations de mesure a coûté

environ 200 000 francs jusqu'à présent, coûts qui ont été majoritairement pris en charge par la FVPFL. Ce projet novateur a aussi été soutenu par des subsides publics.

Adaptation aux besoins individuels

Ceux qui le souhaitent peuvent installer de propres stations de mesure sur leur exploitation. Samuel Granges, maraîcher à Fully, dispose d'une station dans chacune de ses trois serres. «Quand je me lève le matin, je peux tout de suite contrôler les températures, l'humidité de l'air, la teneur de l'air en CO₂ ou la conductivité électrique du substrat sur mon ordinateur à la maison», souligne ce producteur de tomates. Il peut installer lui-même un système d'alarme sur son portable ou par courrier électronique, par exemple pour le prévenir lorsque la température descend au-dessous d'une certaine valeur ou si l'humidité de l'air est trop élevée. Le système peut être entièrement adapté aux besoins de l'exploitation dans le masque de saisie «Grâce à Intrantscope je dispose de beaucoup plus de données qu'auparavant», explique le producteur. Samuel Granges peut régler les conditions dans les serres avec plus de précision, ce qui lui permet notamment de faire des économies de chauffage. «Si je baisse la température d'un degré je fais une économie de mazout de 4 %», note-il pour finir.

Pour avoir accès à Intrantscope, les producteurs doivent s'acquitter d'un montant unique de 1000 à 1500 francs selon la taille de leur exploitation ainsi que d'un montant annuel de 300 francs. Une propre station coûte environ 5000 francs. «Ces prix sont sensiblement inférieurs à ceux des systèmes similaires», souligne Alphonse Jacquier. En fait, il n'existe pas de systèmes similaires, Intrantscope étant une nouveauté mondiale! Mais le système n'en est qu'à ses débuts. Il peut compter jusqu'à 50 sondes, par exemple pour mesurer l'infestation par les ravageurs ou pour optimiser l'arrosage.

«Après avoir été testé pendant une année en Valais, qui a fait fonction de région pilote, le système est à présent prêt pour être utilisé à grande échelle dans d'autres régions de Suisse,» indique encore Alphonse Jacquier. Plus il y aura de producteurs



Les stations de mesure peuvent être déplacées à volonté.

Die Messstationen lassen sich beliebig verschieben.

David Eppenberger

affiliés, plus le réseau grandira et plus il profitera à tout le monde. ■

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

www.sensorscope.ch
www.intrantscope.com
Alphonse Jacquier, fvpfl@agrivalais.ch
Tel. 027 345 40 30.

Zu verkaufen **2 Occasions-Verpackungsmaschinen ILAPAK**, wegen Platzbedarf, beide schon 19 Jahre alt, aber wenig gebraucht und in sehr gepflegtem Zustand

- **Horizontal Verpackungsmaschine «ILAPAK-Nova»**
Schweissnaht oben, z.B. für Kopfsalate, Endivien, Lauch, Krautstiele, Lattich usw. Fr. 10'000 o. Revision (Fr. 17'500 n. Revision, inkl. Garantie).
- **Horizontal Verpackungsmaschine für Foodtainerschalen «ILAPAK-Targa 60»** Dehnfolie, z.B. für Äpfel, Birnen, Tomaten, Zucchini, Fenchel usw. für Fr. 10'000 o. Revision (Fr. 18'500 n. Revision, inkl. Garantie).

Weitere gute Occasionen:

- Mischsalatschneidemaschine Namag, Typ LN – III, mit Abfallband, Fr. 8'000
- Mischsalat-/Nüssler-Durchlauf-Waschmaschine, Namag, mit Bandaustrag, revidiert, Fr. 12'500
- Mischsalat-/Nüssler-/Spinat-Trockenzentrifuge Typ SEDA, revidiert, inkl. Zuführband, Fr. 12'000
- Bandgemüseschneidemaschine KRONEN Typ GS 10, mit 4 Messern, Fr. 8'500
- Lauch-Schneidemaschine, Namag, Fr. 1'750

- Vertikal-Schlauchbeutelmaschine Ultramatic, Abfüllrohr mit 250 g bis 1 kg, Fr. 14'000
- Schrumpfkanaal, KALFASS, LxBxH: 2000x600x350, Fr. 3'500
- Waschtrog Inox, LxBxH: 2300x800x800, Fr. 1'100
- Waschtrog Inox, LxBxH: 2100x870x1100, mit Umwälzpumpe, Fr. 1'250
- Waschtrog Polyester 300 l, auf Fahrgestell, LxBxH: 170x700x930
- Durchlauf-Waschband, Brausen und Düsen, für Gebinde und Kopfsalat, Fr. 2'700
- Luftkompressor MARK 10 Bar, 930 l/min, Fr. 600
- Kartonpresse mit Ballenform-Container, Fr. 1'500

Besichtigung nach Terminvereinbarungen möglich. Alle Verhandlungspreise verstehen sich abgeholt. Zahlung innert 30 Tagen.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte

DREYER AG, 2575 GEROLFINGEN, Alfred Dreyer
Telefon: 032 396 00 00, Mobile: 079 349 91 34,
Bilder auf www.dreyer-ag.ch, Occasionen



TIEMPO CAP

- **Tiempo Cap für Obst und Gemüse**
„Das Modul zur Obsteinlagerung“ – Ideal für Selbstvermarkter –
„Das natürliche CA-Lager im Kompaktformat“
Preisgünstig, unkompliziert, effektiv
Saisonverlängerung, Qualitätssteigerung
- **Agriboxen verschiedene Ausführungen**
- **Ernteboxen verschiedene Ausführungen**
- **Messgeräte für O₂ und CO₂.**
- **Bodenseekisten aus Kunststoff**



CARGO PLAST

Container & Kunststoffprodukte
Kunststoffschweißen

NEU!

Cargo Plast GmbH
In Oberwiesen 23
D-88682 Salem-Neufrach
Tel. 0049 (0) 7553 827788-8
Fax 0049 (0) 7553 827788-9
Mobil 0049 (0) 179 1203367
info@cargoplast.eu
www.cargoplast.eu



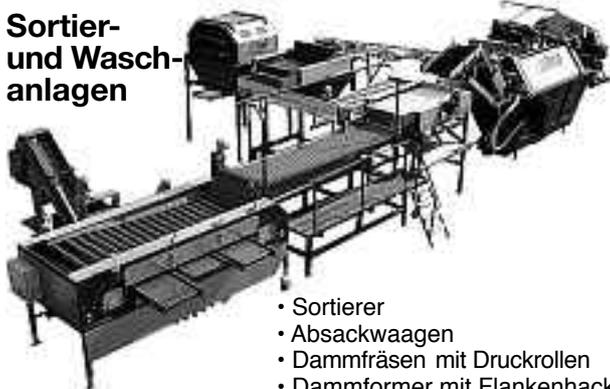
Anwendungsbeispiele für Mini CA-Lager

Obst	Klassisch		Kühlhaus		Gemüse	Klassisch		Kühlhaus	
	Lagerzeit	MAT Tiempo Lagerzeit	Lagerzeit	MAT Tiempo Lagerzeit		Lagerzeit	MAT Tiempo Lagerzeit	Lagerzeit	MAT Tiempo Lagerzeit
Äpfel	1 – 2 Tage	150 Tage	240 Tage		Spargel	2 Tage	5 Tage	25 Tage	
Kirschen	1 – 2 Tage	7 Tage	25 Tage		Kohl	2 – 7 Tage	22 Tage	60 – 90 Tage	
Zwetschgen	1 – 2 Tage	24 Tage	55 Tage		Lauch	2 Tage	15 Tage	45 Tage	

Weitere Obstsorten möglich!

Gemüsebaumechanisierung

Sortier- und Waschanlagen



- Kistenkipper
- Dosierbänder
- Waschanlagen
- Verlesebänder

- Sortierer
- Absackwaagen
- Dammfräsen mit Druckrollen
- Dammformer mit Flankenhacker
- Unterblattspritzen
- gezogene und selbstfahrende Karotten- und Kartoffelroder
- Umkehrfräsen

DEWULF Karottenroder GCC1

1reihigen gezogenen Karottenroder zum Mitführen von 8 Klein- oder 4 Grosskisten.
Die Kisten werden am Feldrand über einen absenkenden Kettenförderer aufgenommen und abgelegt. Der Acker muss zum Abführen der Kisten nicht mehr mit Stapler befahren werden. Die Maschine zeichnet sich durch ein 7m langes Klemmband und einer guten Verlesemöglichkeit aus, was eine hohe Rodeleistung verspricht. Die Leichtzügigkeit ist mit einer Bereifung von 2x 600/65 R38 gewährleistet.

In der Schweiz bereits im Einsatz:

- 1 reihige 3Punkt Überlader
- 1 reihige Kistenmaschinen
- 2 reihige Bunkermaschinen
- 2 reihige Überlademaschinen
- 2 reihige Überlader selbstfahrend



möri

Kartoffel- u. Gemüsebautechnik, 3270 Spins / Aarberg

Tel. +41 032 392 15 64, Fax +41 032 393 15 66, www.moeri-brunner.ch

M+B

Versuche zur Bekämpfung von Echtem Mehltau auf Zuckerhut

Zwei Applikationen von «Slick» können den Echten Mehltau auf Zuckerhut wirksam bekämpfen. Noch ist das Pflanzenschutzmittel aber nicht in der Kultur zugelassen.

Mauro Jermini und Sebastiano Scettrini, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Zentrum von Cadenazzo

Echter Mehltau wird durch *Erysiphe cichoracearum* verursacht. Diesen obligaten Parasit kennt man vor allem als Erreger von Echtem Mehltau an Gurken und Zucchini; besondere Stämme können aber auch Arten aus der Familie der Korb- oder Kreuzblütler befallen. Der Parasit wurde bereits auf Endivie entdeckt und gilt für diese Gemüseart als «Sekundärkrankheit». In den letzten fünf Jahren wurden Zuckerhultkulturen im Tessin häufiger und intensiver befallen. Ausser Bio-Blatt ist bisher kein Fungizid für Zuckerhut zugelassen. Um diese Lücke zu schliessen und eine Bekämpfungsstrategie mit minimalen Fungizidapplikationen bei optimaler Wirkung vorschlagen zu können, haben wir einige Fungizide getestet, die gegen Echten Mehltau auf Freilandgemüseulturen bereits zugelassen sind.

Material und Methoden

Die Pflanzung erfolgte 2010 am 30. Juli und 2011 am 21. Juli bei einer Pflanzdichte von 8 Pflanzen/m². Gepflanzt wurde die Sorte Costa. Die Ernte fand 2010 am 26. Oktober und 2011 am 18. Oktober statt. Für die Behandlungen wurde eine Brühmenge von 1050 l/ha verwendet. Die Wirksamkeit der Behandlungen wurde aufgrund der Anzahl der befallenen Blätter pro Pflanze zum Zeitpunkt der Ernte bewertet.

Versuch 2010

Die Wirksamkeit der Fungizide Flint (0,5%), Slick (0,5 l/ha), Bio-Blatt (1,5%) – als Standard – und der Mischung von Armicarb (0,5%) mit Fenicur (0,3%) wurde im Vergleich zu einer nicht behandelten Kontrollpflanze bewertet. Die Behandlung begann 20 Tage nach der Pflanzung und bestand aus drei Applikationen in einem

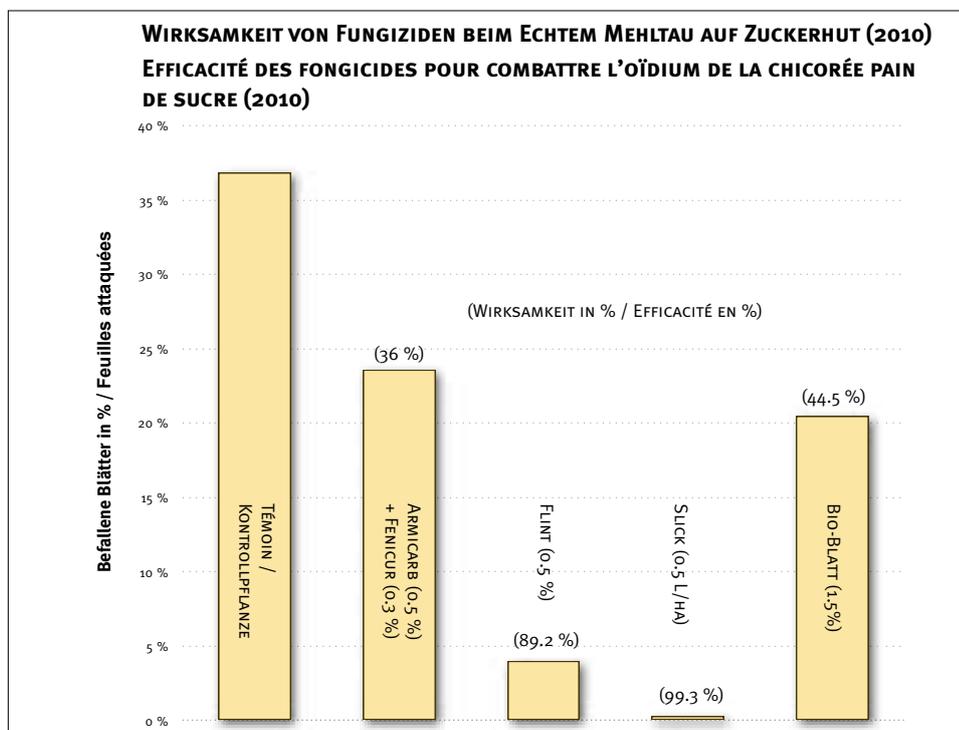


Abb. 1 / Fig. 1

Intervall von 15 bis 20 Tagen. Die erste Applikation erfolgte 21 Tage nach der Pflanzung, die zweite 17 Tage und die dritte 18 Tage später. Die Ernte fand 32 Tage nach der letzten Applikation statt.

Versuch 2011

Aufgrund der Resultate des Versuchs von 2010 wurde die Mindestanzahl an Applikationen des wirksamsten Mittels gegenüber dem Standard Bio-Blatt (1,5%) definiert. Die erste Applikation erfolgte 22 Tage nach der Pflanzung. Die zwei anderen 14 respektive 20 Tage später.

Resultate und Diskussion

Im Versuch 2010 erwies sich Slick als wirksamstes Mittel vor Flint. Die zwei anderen Mittel erzielten hingegen unzureichende Ergebnisse (Abb. 1). Slick wurde demnach im Versuch 2011 beibehalten. Mit Kontaktmitteln wie Bio-Blatt oder der Mischung Armicarb-Fenicur ist ein viel kürzeres Intervall zwischen den Applikationen erforderlich. Die Resultate 2011 zeigten, dass eine effiziente Bekämpfung mit nur zwei Applikationen von Slick (Abb. 2 auf Seite 21) möglich ist, so dass ein Intervall von 53 Tagen zwischen der zweiten Applikation

und der Ernte eingehalten werden kann. Eine dritte Applikation konnte die Wirksamkeit nicht erhöhen. Der Standard Bio-Blatt bestätigte die schwachen Resultate im Jahr 2010, wonach mehr Applikationen in einem kürzeren Intervall nötig sind. Das Durchschnittsgewicht der verkaufsbereiten Pflanzen variierte 2011 zwischen 662 ± 113 g bei der Variante «Slick 3-Mal» und zwischen 814 ± 94 g mit Bio-Blatt. Diese Ergebnisse zeigen, dass obwohl mehr als 30 Prozent der Blätter zum Zeitpunkt der Ernte befallen waren, der Befall keinen Einfluss auf das Schlussgewicht des vermarkteten Produkts hatte.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass gemäss unserem Versuch eine effiziente Bekämpfung des Echten Mehltaus an Zuckerhut mit zwei Applikationen von Slick (0,5 l/ha) möglich ist, wobei die erste Applikation 20 Tage nach der Pflanzung und die zweite 15 Tage später erfolgt. Slick ist bisher auf dieser Kultur allerdings nicht zugelassen. Die aufgezeigte Strategie gilt nicht für Bioprodukte, bei denen sehr wahrscheinlich ein viel kürzeres Intervall zwischen den Applikationen und demnach mehr Behandlungen erforderlich sind. ■

Tous les
fongicides sur
www.omya-agro.ch

SCALA® et VERITA®

Vos légumes nécessitent une protection complète

Scala, le meilleur moyen de vaincre le botrytis et la sclérotiniose dans les ails, aubergines, concombres, échalotes, oignons, poivrons, salades et tomates

Verita pour un succès assuré contre le mildiou et le phytophthora pour vos concombres, courges, courgettes, melons, roquette, salades et tomates



Omya (Schweiz) AG
AGRO

CH-4665 Oftringen, Tel. 062 789 23 41
www.omya-agro.ch

Marques enregistrées
 Observer les indications de risques et les conseils de sécurité figurant sur l'emballage

Feldsalat Mâche



ENZA ZADEN

Beste Qualität im Freiland und unter Glas
Meilleure qualité à plein champ et d'abris



Accent

Schnellwüchsige Züchtung für den Anbau von Herbst bis Frühjahr mit festem rundem Blatt auf kurzem Stiel. Bildet schöne runde Rosetten mit glänzend dunkelgrüner Farbe und hohem Gewicht.

Variété très vigoureuse, pour la période automne / hiver / printemps, feuille ronde et épaisse d'un beau vert foncé. Plante compacte, fait rosettes ronds, très productive.

Etap

Hohe Qualität und zuverlässiger Anbau zu jeder Jahreszeit. Etap wächst aufrecht mit mittellang gestielten, rundovalen Blättern und neigt auch im Sommer nicht zum Löffeln.

De haute qualité, confirmée pour des productions toute l'année. Plante érigée, tiges courtes, feuille rondé-ovale, peu sensible à tétir d'été.

Sie möchten mehr Informationen über unser gesamtes Programm, fragen Sie Ihren regionalen Fachhändler oder unseren Außendienst.
Vous voulez plus des informations sur notre gamme complète, demandez à nos extérieurs.

Enza Zaden Deutschland GmbH & Co. KG | An der Schifferstädter Strasse | 67056 Dierstadt-Schauerhofheim

Tel: 062231 941120 | Fax: 062231 941122 | info@enzazaden.de | www.enzazaden.de

Essai de lutte contre l'oïdium de la chicorée pain de sucre

Deux applications de «Slick» permettent de combattre efficacement l'oïdium de la chicorée pain de sucre. Ce produit n'est néanmoins pas encore homologué pour cette culture.

Jermini Mauro et Scettrini Sebastiano, Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Centre de Cadenazzo

L'oïdium est causée par l'ascomycète *Erysiphe cichoracearum*. Ce parasite obligatoire est surtout connu comme agent de l'oïdium du concombre et de la courgette, mais ils existent des souches spécialisées capables d'infecter des espèces appartenant à la famille des Asterales ou des Brassicaceae. Déjà signalé sur chicorée, il est considéré sur cette espèce maraîchère comme une maladie «secondaire», mais durant les 5 dernières années ces attaques ont été de plus en plus régulières et intenses dans les cultures de chicorée pain de sucre tessinoises. A l'exception du Bio-Blatt, aucun autre fongicide n'est homologué sur chicorée. Il est donc nécessaire d'évaluer l'efficacité de quelques fongicides spécifiques déjà homologués contre l'oïdium en cultures maraîchères de plein champ pour combler cette lacune et de proposer une stratégie de lutte efficace avec un nombre minimale d'applications. Dans ce but des essais ont été réalisés en 2010 et 2011.

Matériels et méthodes

En 2010, la plantation a eu lieu le 30 juillet et le 21 juillet en 2011 avec une densité de plantation de 8 plantes/m². La variété utilisée était Costa. La récolte a eu lieu le 26 octobre en 2010 et le 18 octobre en 2011. Les traitements ont été effectués avec une quantité de bouillie de 1 050 l/ha. L'efficacité des traitements a été évaluée sur le nombre total de feuilles atteintes par plante, à la récolte.

Essai 2010

L'efficacité des fongicides Flint (0,5%), Slick (0,5 l/ha), Bio-Blatt (1,5%), comme standard, et du mélange Armicarb (0,5%)

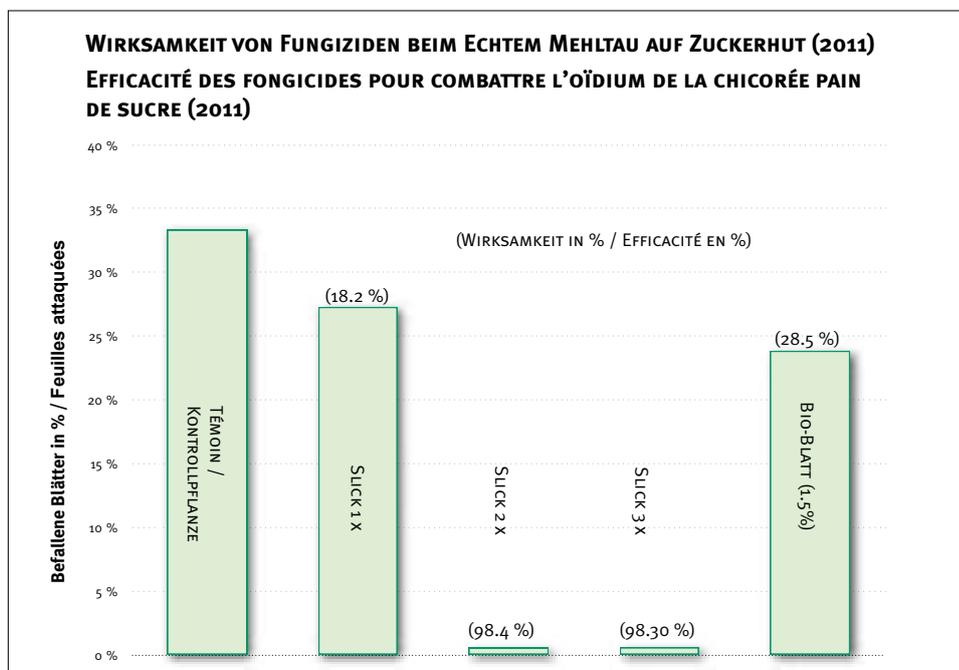


Abb. 2 / Fig. 2

avec Fenicur (0,3%) a été évaluée par rapport à un témoin non traité. La stratégie utilisée débutait 20 jours après la plantation et comprenait 3 applications à 15-20 jours d'intervalle. Dans l'essai, la 1ère application a été effectuée 21 jours après la plantation et les deux autres après 17 et, respectivement, 18 jours avec un intervalle de 32 jours entre le dernier traitement et la récolte.

Essai 2011

Sur la base des résultats 2010, le nombre minimal d'application du produit le plus efficace par rapport au standard Bio-Blatt (1,5%) a été défini. La 1ère application a été effectuée 22 jours après la plantation et les deux autres après 14 et, respectivement, 20 jours.

Résultats et discussion

Dans l'essai 2010, Slick a donné la meilleure efficacité, suivi par Flint. Au contraire, celle des deux autres variantes a été insuffisante (figure 1, voir page 19). Slick a donc été retenu pour l'essai 2011. L'utilisation de produits de contact comme Bio-Blatt ou le mélange Armicarb avec Fenicur nécessite un intervalle d'application beaucoup plus court. En 2011, les résultats ont montré

qu'une lutte efficace est possible avec seulement deux applications de Slick (figure 2), ce qui laisse un intervalle de 53 jours entre la 2ème application et la récolte. Une 3ème application n'a pas amélioré l'efficacité. Le standard Bio-Blatt a confirmé les faibles résultats de 2010 et donc la nécessité d'un nombre d'applications plus élevé avec un intervalle de temps plus rapproché. Le poids moyen d'une plante préparée pour la vente a varié en 2011 entre 662 ± 113 g pour la variante «Slick 3 fois» et 814 ± 94 g pour la variante Bio-Blatt. Ces résultats mettent en évidence que malgré plus du 30% de feuilles infectées par l'oïdium à la récolte, sa présence n'a pas influencé le poids final du produit préparé pour le marché.

En conclusion, nos essais ont montré qu'une lutte efficace contre l'oïdium de la chicorée pain de sucre est possible avec une stratégie basée sur deux applications de Slick (0,5 l/ha); la 1ère 20 jours après la plantation et la 2ème après un intervalle de 15 jours. Slick n'a pas encore reçu une homologation pour cette culture.

Cette stratégie ne s'applique pas aux produits bio, qui nécessitent probablement un intervalle entre applications beaucoup plus court et donc un nombre de traitements plus élevé. ■

Bauteile



- Wandverkleidungen
- Kunststoffäfer
- Alutüren
- Kunststoff- und Alufenster
- Streifenvorhänge
- Rollwände und Windschutznetze
- Stalllüftungsartikel
- Bedachungen
- Isolationen



Ein Vergleich lohnt sich!

Rufen Sie an oder besuchen Sie uns auf www.anderhalden.ch.

seit 50 Jahren Qualität

anderhalden ag

6056 Kägiswil
Tel. 041 660 85 85

HYTSU

ROHRER-MARTI

WWW.ROHRER-MARTI.CH | MAIL@ROHRER-MARTI.CH

Hauptsitz
Rohrer-Marti AG
Industriestrasse 53
3052 Zollikofen
Tel. +41 31 910 30 40
Fax +41 31 910 30 41

Niederlassung
Rohrer-Marti SA
Route de Cossonay 18
1040 Echallens
Tél. +41 21 881 20 07
Fax +41 21 881 20 32

FUGENLOSE PUR-SPRÜHSCHAUMDÄMMUNG

Dämmung: Grozema!

Kontakt über Herrn Hiltl
Mitarbeiter für Gebäudetechnik
CH-4278 Spaar / Aarberg
Tel. +41 32 892 15 64 Fax +41 32 391 33 66

PERFECT feingläne PUR-Sprühschaum
dämmung - Die ideale Dämmung für
Gebäude, z.B. Schwimmhalle, Geflügelställe,
Kunststofflagerkeller.

12 Jahre Garantie + optimale Haftung auf
jedem Untergrund + keine Kondensatbildung
+ optimale Dämmwerte + kostengünstige
Montage + bestmögliche Traglastvermehrung

GROZEMA
WÄRMEDÄMMUNG

Ist der Boden
gut versorgt,
hat die Pflanze
Notvorrat.

**bringen Leben
in Ihren Boden!**

Es können nur Spurenelemente von
der Pflanze aufgenommen werden,
die auch im Boden vorhanden sind.
GRANULIT KR+ versorgt die Böden
mit den 50 wichtigsten Spurenelementen.

Wytor AG, Diezikonstr. 10, 8637 Laupen
www.wytor.ch / info@wytor.ch

Tel. 055 266 19 11
Fax 055 266 19 12

**Neu: Knotenbeutel, Salat-
und Papierbeutel**

Ihr Lieferant für Tragtaschen und Beutel!

www.oeko-sack.ch

OEKO-SACK GMBH
Sonnmattstrasse 9
3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 461 56 14
Fax 034 461 14 39
oeko-sack@oeko-sack.ch

KlinoSpray

**Pflanzenstärkungsmittel für
mehr Ertrag im Gemüsebau**

✓fördert Widerstandskraft und Wachstum
✓kostengünstig ✓zuverlässige Wirkung

Beratung und Verkauf:

Unipoint AG
Tel: 052 305 20 41

8475 Ossingen
www.klinospray.ch

Lebensmittelsicherheit von Schweizer Fertigsalaten und Sprossen

Die Ehec-Krise zeigte, wie drastisch die Folgen eines Lebensmittelskandals für eine Branche sein können. Die Untersuchung von 286 «Ready-to-Eat»-Salaten und Sprossen zeigte, dass die Gefahr einer Salmonelleninfektion durch den Verzehr von rohem Gemüse relativ gering ist.

Kerstin Brankatschk, Katia Pfrunder-Cardozo, Dr. Werner Heller und Dr. Brion Duffy, Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Wädenswil, Dr. Markus Schuppler, ETH, Zürich

Die am häufigsten vorkommenden den Menschen betreffenden Krankheitserreger sind *Salmonella spp.*, die Magen-Darm-Entzündungen auslösen können. Die Krankheit kann je nach Virulenz tödlich verlaufen. In den USA treten Kontaminationen mit Salmonellen häufig in Verbindung mit rohem Gemüse wie Blattsalaten, Spinat oder Sprossen auf. In mehreren Fällen waren jeweils über hundert Personen betroffen, die zum Teil hospitalisiert werden mussten. Auch in Europa traten vermehrt ähnliche Fälle auf. Die Zunahme lässt sich mit dem veränderten Verhalten der Konsumenten und Änderungen in der Verarbeitungsindustrie erklären: Die Konsumenten sind gesundheitsbewusster und essen vermehrt rohes Gemüse wie Salat oder Sprossen, aus Zeitmangel oft in Form von Convenience-Produkten.

Mögliche Gefahrenquellen

Bakterielle Verunreinigungen des Gemüses können vor und nach der Ernte auftreten. Vor der Ernte sind die häufigsten Ursachen die Verwendung von organischen Düngern oder Giesswasser, die mit schädlichen Keimen belastet sind. Nach der Ernte besteht das Risiko einer Kontamination während des Transportes, der Sortierung oder den Verarbeitungsprozessen wie Waschen, Schneiden, Trocknen oder Verpacken der Produkte. Fertig abgepackte und bereits geschnittene Salate, sogenannte «Ready-to-Eat»-Salate, bergen zusätzlich ein erhöhtes Risiko. Durch das Anschneiden des Gemüses tritt Zellsaft aus dem verletzten Gewebe, wodurch den pathogenen Bakte-



Keine Angst vor Salmonellen: Fertig-Salate in der Schweiz sind sauber!

David Eppenberger

rien Wasser und Nährstoffe zur Verfügung stehen, die das Überleben und die Vermehrung der Erreger begünstigen. Ganz entscheidend ist darum die nachfolgende, ununterbrochene Kühlkette.

In einem Experiment wurden Proben von «Ready-to-Eat»-Salaten und Sprossen künstlich mit 1 Kbe (Koloniebildende Einheit) Salmonellen versetzt. Es zeigte sich, dass die Salmonellenanzahl bei der Gemüselagerung bei Raumtemperatur explosionsartig ansteigen kann. Besonders auf Sprossen konnten sich Salmonellen gut vermehren. Die Populationen stiegen innerhalb von 48 Stunden auf 5x10⁶ Kbe an, was ein deutlich erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Konsumenten darstellt. Bei Lagerung im Kühlschrank vermehren sich die Salmonellen zwar langsamer, erreichten aber immer noch 6x10³ Kbe. Diese Keimzahl kann bereits ein Risiko darstellen. Das Experiment zeigte, dass sich bei falscher oder zu langer Lagerung von kontaminierten Produkten das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöht.

Probenahme im Schweizer Detailhandel

Um die Sicherheit von «Ready-to-Eat»-Produkten in der Schweiz zu überprüfen, wurden verschiedene Gemüseprodukte (73 % Salate, 15 % Sprossen und 12 % Kräuter) eingekauft und auf Salmonellen unter-

sucht. Zu diesem Zweck wurden im Jahr 2010 bei verschiedenen Grossverteilern (41 % Migros, 42 % Coop, 5 % Denner, 5 % Lidl, 4 % Aldi und 3 % Avec) in Zürich und Solothurn insgesamt 268 Produkte zu drei verschiedenen Zeitpunkten eingekauft. Die Proben wurden zum einen Teil in ein spezielles Medium überführt, um eventuell vorkommende Salmonellen über Nacht anzureichern. Anschliessend wurden alle Proben auf selektiven Nährmedien ausgestrichen und auf die Anwesenheit von Salmonellen untersucht. Die durchgeführten Untersuchungen zeigten übereinstimmend, sowohl mit klassischer Anreicherung als auch mit molekularer Diagnostik, dass keine Salmonellen in den fertig abgepackten Gemüseproben enthalten waren.

Vorsicht trotz negativer Ergebnisse

Die Ergebnisse dieser Studie zeigen, dass derzeit in der Schweiz das Risiko durch den Verzehr von «Ready-to-Eat»-Produkten an einer Salmonellose zu erkranken, sehr gering ist. Allerdings kann das Risiko einer Kontamination und somit die Möglichkeit einer Infektion vor allem bei organisch gedüngten Pflanzenprodukten nie ganz ausgeschlossen werden. Daher sind auch in Zukunft regelmässige Untersuchungen der entsprechenden Produkte unabdingbar. ■



... konzentriert auf Erfolg

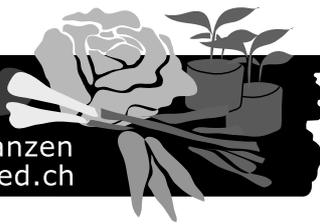


Rijk Zwaan Welver GmbH · Werler Straße 1 · D-59514 Welver
Tel. +49(0)2384/501-0 · www.rijkzwaan.de



EISENRING LYSS AG 
Die Staplerprofis

Industriering 46, 3250 Lyss, Tel.: 032 384 71 61,
www.eisenring-lyss.ch, info@eisenring-lyss.ch



ETTER
gemüse und jungpflanzen
www.etter-ried.ch

Wir säen – Sie ernten!

BIO

SUISSE

Kreuzweg 26
3216 Ried
info@etter-ried.ch
Telefon 031 755 69 07
Fax 031 755 69 81



Contans WG®

Nachhaltige Wirkung gegen Sklerotinia-Fäule

- nachhaltige Lösung
- keine Rückstände

La force de la nature contre le sclérotinia

- solution durable
- pas de résidus

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch




PERLKA
KALKSTICKSTOFF

19.8N 40Ca 55CaO

Perlka Kalkstickstoff sorgt für ein gesundes Wachstum, räumt mit den Unkräutern auf, vermindert den Pilzbefall (z.B. Kohlhernie), erhöht die Bodenfruchtbarkeit, steigert die biologische Aktivität und hat eine hohe Kalkwirkung.

AGRO
LINE

AGROline AG | 4051 Basel | Tel. 061 270 95 55 | Fax 061 270 95 59 | www.agroline.ch

20 ans | agroPRIX

Concours d'innovation
Une initiative d'emmental assurance

Les innovations dans l'agriculture, naturellement rentables!

Vous proposez une prestation de service unique en son genre ou fabriquez un produit innovateur? Si oui, n'hésitez pas à postuler.

Outre un gain total d'environ 50000 francs, les nominés bénéficient d'un large écho médiatique dans toute la Suisse.

La date limite d'inscription est le 30 juin 2012.
Informations sur www.agroprix.ch

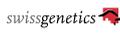
Nouveau:
agro20 Concours d'idées pour les moins de 20 ans

Organisateur **emmental** assurance

Patronage: Union Suisse des Paysans

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES. 

Sponsors

Sécurité des salades prêtes à l'emploi et des graines germées en Suisse

Depuis la crise de la bactérie Ehec, nous savons à quel point un scandale alimentaire peut s'avérer dramatique. Une analyse de 286 salades prêtes à l'emploi et graines germées a montré que le risque d'infection par les salmonelles était relativement limité lors de la consommation de légumes crus.

Kerstin Brankatschk, Katia Pfrunder-Cardozo, Dr. Werner Heller et Dr. Brion Duffy, Agroscope Changins-Wädenswil ACW, Wädenswil, Dr. Markus Schuppler, EPF, Zurich

Les pathogènes les plus courants contaminant les humains sont les *Salmonella* spp., lesquelles peuvent déclencher des inflammations du tube digestif. Selon sa virulence, la maladie peut être mortelle. Aux Etats-Unis, les infections par salmonelles sont souvent liées à la consommation de légumes crus, tels les salades vertes, les épinards ou les graines germées. Plus de 100 personnes étaient concernées dans certains cas, dont quelques unes ont dû être hospitalisées. Divers cas de salmonelloses provoquées par des légumes contaminés ont aussi été enregistrés en Europe. L'augmentation de ces cas s'explique par le changement de comportement des consommateurs et par l'évolution de l'industrie de transformation. Les consommateurs veillent de façon accrue à leur santé et consomment plus souvent des légumes crus prêts à l'emploi, tels des salades ou des graines germées, par manque de temps.

Sources éventuelles de risques

Les légumes peuvent être contaminés par des bactéries avant et après la récolte. Dans le premier cas, les raisons les plus courantes sont l'utilisation d'engrais organiques ou d'eau d'arrosage contenant des germes dangereux. Après la récolte, la contamination peut intervenir pendant le transport, pendant le tri ou pendant les processus de conditionnement, tels le lavage, l'épluchage, le séchage ou l'emballage. Les salades emballées prêtes à l'emploi pré-

sentent un risque accru. L'épluchage des légumes provoque un écoulement du cytoplasme des tissus coupés. Les bactéries disposent ainsi d'eau et de substances nutritives favorisant leur survie et leur propagation. Il est donc impératif que la chaîne du froid ne soit pas interrompue ensuite.

Dans le cadre d'un essai, des échantillons de salades prêtes à l'emploi et de graines germées ont été contaminés artificiellement par 1 UFC (unité formant colonie) de salmonelles. Il s'est avéré que le nombre de salmonelles peut augmenter de façon exponentielle en cas de stockage à température ambiante. On a notamment noté une forte propagation des salmonelles sur les graines germées. Les populations ont augmenté à 5×10^6 UFC en l'espace de 48 heures, ce qui constitue un risque élevé pour la santé du consommateur. Lors du stockage de la marchandise dans le réfrigérateur, les salmonelles se sont certes propagées plus lentement, mais ont quand même atteint 6×10^3 UFC, un nombre pouvant constituer un risque. L'essai a montré que le risque d'une intoxication alimentaire augmentait en cas de stockage inadéquat ou trop long de produits contaminés.

Prises d'échantillons dans le commerce de détail en Suisse

Afin de contrôler la sécurité des produits prêts à la consommation en Suisse, nous avons acheté divers produits à base de légumes (73 % de salades, 15 % de graines germées et 12 % d'herbes) et avons contrôlé la présence de salmonelles. L'essai a porté sur 268 produits au total ayant été achetés à trois dates différentes en 2010 chez plusieurs grands distributeurs à Zurich et à Soleure (41 % Migros, 42 % Coop, 5 % Denner, 5 % Lidl, 4 % Aldi et 3 % Avec). Les échantillons ont en partie été transférés dans un milieu spécial, afin d'enrichir d'éventuelles salmonelles pendant la nuit. Ensuite, tous les échantillons ont été étalés sur des milieux nutritifs sélectifs et contrôlés quant à la présence de salmonelles. Les analyses, tant celles réalisées avec un enrichissement classique que celles effectuées avec un diagnostic moléculaire, ont toutes montré que les échantillons de légumes préemballés ne contenaient pas de salmonelles.



Pas de risque de salmonellose: Les salades prêtes à l'emploi sont propres en Suisse!

David Eppenberger

Prendre des précautions malgré les résultats négatifs

Les résultats de ce test montrent que le risque d'une intoxication par des salmonelles lors de la consommation de produits prêts à l'emploi est actuellement très limité en Suisse. Néanmoins, le risque d'une contamination et d'une infection, notamment avec des produits végétaux soumis à une fumure organique, ne peut jamais être exclu complètement. Un contrôle régulier des produits en question reste par conséquent nécessaire à l'avenir. ■

Wie natürlich sind CMS-Hybriden?

Grosse Zuchtfirmen setzen auf CMS-Sorten. In der Schweizer Gemüsebranche sind sie bereits etabliert. Kritiker sprechen aber von «kleiner» Agro-Gentechnik. Rund um die Schweiz verbieten Biolandbauverbände deshalb ihren Mitgliedern die Verwendung.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Ein neuer Glaubenskrieg steht uns bevor: Rund um die Schweiz herum diskutiert die Bio-Szene eifrig über die Nutzung von sogenanntem CMS-Saatgut (CMS = Cytoplasmatische Männliche Sterilität). Dabei handelt es sich um Hybrid-Saatgut, das mit biotechnologischen Mitteln steril gemacht wird. Die Samen können deshalb nicht vermehrt werden. Die Zuchtfirmen sehen in der CMS-Technologie vor allem Vorteile bezüglich Qualität und Uniformität der entwickelten Sorten. Der genetische Austausch wird dank CMS zudem verunmöglicht und die F1-Hybride ist inzuchtfrei. Das wirkt sich für die Firmen nicht zuletzt positiv auf die Kosten aus.

CMS kommt bei Kulturen wie Karotten, Zwiebeln oder Lauch natürlicherweise vor. Trotzdem sprechen die Kritiker von «kleiner» Agro-Gentechnik. Denn bei vielen Kulturen – unter anderem bei Blumenkohl, Kohlrabi, Weiss- und Rotkohl oder Chicorée –, wird eine künstliche Verschmelzung von Zellen mittels elektrischer oder chemischer Stimulation durchgeführt. Der Fachbegriff dafür lautet «Protoplastenfusion». Dabei wird die CMS-Eigenschaft über die Artgrenzen hinweg übertragen. So entsteht beispielsweise eine neue Blumenkohlzelle mit der Erbeigenschaft CMS aus dem japanischen Rettich. Mit klassischen Zuchtmethoden und ohne biotechnologische Hilfe wäre das nicht möglich. Die Abgrenzung zur klassischen Gentechnologie wird hier deshalb schwierig.

Keine Deklarationspflicht

Rechtlich ist die Situation aber klar: CMS gilt nicht als gentechnologische Anwen-

dung. Es besteht folglich keine Deklarationspflicht. Falls überhaupt etwas in den Sortenkatalogen steht, werden dort Begriffe wie «Superhybriden», «Inzuchtfrei» oder im besten Fall «CMS-Hybriden» verwendet. Viele Anwender können wenig bis gar nichts mit solchen Bezeichnungen anfangen und sehen – sofern sie sich überhaupt mit der Problematik auseinandergesetzt haben –, in CMS kein Problem. In der Praxis haben sie sowieso kaum eine Wahl: Denn der allgemeine Trend geht eindeutig in Richtung CMS-Sorten. Neben einer technischen gibt es bei den Diskussionen über CMS-Sorten eine ideelle Ebene. In der Kritik stehen die grossen Saatgutzuchtfirmen. Der Vorwurf lautet, dass diese dank der Anwendung von biotechnologischen Methoden ihre Machtposition weiter ausbauen würden. Denn der genetische Austausch zwischen Züchtern fällt weg, was vor allem für kleinere Züchtungsfirmen ein Problem darstellt.

In Nachbarländern verboten

Für die konventionelle Gemüseproduktion sind CMS-Sorten kein Problem. Für die Biogemüseproduzenten in der Schweiz bisher auch nicht. Noch nicht. Denn in vielen Nachbarländern haben Bio-Anbauverbände die Verwendung von CMS-Sorten verboten. Frankreich machte vor über zehn Jahren den Anfang, Demeter International folgte 2007, Naturland und Bioland in Deutschland vor zwei Jahren und seit letztem Jahr verbietet auch Bio Austria ihren Anbauern die Verwendung von CMS-Saatgut. Aber: Die EU-Bio-Verordnung lässt CMS-Sorten weiterhin zu.

In der Schweiz ist ein Verbot bisher kein ernsthaftes Thema. Trotzdem beschäftigt sich die Branche natürlich damit und bereitet sich auf Eventualitäten vor. Denn die Folgen wären gravierend: Bei Kulturen wie Blumenkohl, Kohlrabi oder Rosenkohl beruhen viele im Bioanbau verwendete Sorten auf der CMS-Technologie. Bei einem Verbot würde bei vielen Kohlarten eine ganze Palette von Sorten wegfallen. Die Alternativen wären klassische Hybriden oder alte Sorten. Das Problem: Viele grosse Saatgutzuchtfirmen setzen voll auf CMS-Sorten. Sie sind nicht auf die relativ kleinen Märkte in Europa – geschweige



Manuelle Bestäubung der Blüte einer Gurke.
Pollinisation manuelle d'une fleur de concombre. zvg

der Schweiz – angewiesen, die sich dagegen stellen.

Hoffnung auf kleinere Zuchtfirmen

Die Jahrestagung Biogemüse von Anfang Jahr griff das Thema «CMS-Sorten» auf. Die Meinungen gingen dabei auseinander. Zum einen wehrt man sich gegen weitere Anbauhürden, die eine Verteuerung der Produktion mit sich bringen würde. Zum anderen besteht aber ein grosser Unmut gegen die globale Zentralisierungstendenz der grossen Saatgutzuchtfirmen. Viele setzen Hoffnungen in kleinere Zuchtunternehmen, die sich eventuell der Nische von «CMS-freien Hybridsorten» annehmen könnten. Allerdings besteht eine grosse Skepsis darüber, wie lange Familienunternehmen wie Bejo Zaden oder Rijk Zwaan noch unabhängig sein werden.

Und dann gibt es Stimmen, die in einem CMS-Verbot Chancen sehen, die biologische Produktion von der konventionellen abzuheben. Was kommunikativ eine grosse Herausforderung wäre, denn CMS wird in der Öffentlichkeit bisher kaum wahrgenommen.

Noch wird ein CMS-Verbot in der Schweiz nicht einmal diskutiert. Aber: Es schadet nicht, sich auf den Fall der Fälle vorzubereiten. Bei der Saatgutfirma Sativa hat man deshalb schon einmal angefangen, eine Datenbank mit klassischen Kohl-Hybriden anzulegen und will in einem weiteren Schritt Nicht-CMS-Hybriden einlagern. ■

WEITERE INFOS:

<http://orgprints.org/13573>



Les hybrides à CMS sont-ils naturels?

fleur, le chou-rave, le chou blanc, le chou rouge ou encore les endives. La caractéristique CMS est ainsi transmise au-delà des espèces. On peut par exemple créer une nouvelle cellule de chou-fleur à CMS à partir de radis noir, ce qui ne serait pas possible avec des méthodes classiques de sélection et sans biotechnologie. La délimitation par rapport au génie génétique classique s'avère donc difficile.

Déclaration non obligatoire

La technique CMS n'est pas considérée comme application du génie génétique et ne doit pas être déclarée. Dans les catalogues variétaux on trouve tout au plus des termes comme «super-hybride», «exempt de consanguinité» ou «hybride à CMS». De nombreux utilisateurs ne savent pas vraiment ce qui se cache derrière ces termes et ne voient aucun problème à utiliser des hybrides à CMS. Dans la pratique, ils n'ont de toute façon guère de choix, la tendance étant actuellement clairement aux variétés à CMS. À côté de l'aspect technique, la discussion comporte aussi une composante idéologique. Les critiques portent ainsi aussi sur les grandes entreprises semencières qui sont accusées d'asseoir encore leur position dominante grâce à la biotechnologie. L'échange génétique entre les sélectionneurs est en effet supprimé, ce qui pose notamment des problèmes aux petites entreprises.

Interdiction dans les pays voisins

Les variétés à CMS ne posent pas de problèmes pour la culture maraîchère conventionnelle. Elles ne posent pas non plus de problèmes aux maraîchers biologiques en Suisse; pas encore du moins, car les associations de producteurs biologiques ont interdit leur utilisation dans de nombreux pays voisins. La France a lancé le mouvement il y a plus de dix ans, suivie par Demeter International en 2007, par Naturland et Bioland en Allemagne il y a deux ans et enfin par Bio Austria l'année dernière. En revanche, l'ordonnance sur la culture biologique de l'UE continue d'autoriser les variétés à CMS. Une interdiction n'a jamais vraiment été envisagée jusqu'à présent en Suisse. La branche se penche néanmoins sur la question et se

prépare à toute éventualité. Les répercussions d'une interdiction seraient en effet importantes: de nombreuses variétés, par exemple de chou-fleur, de chou-rave ou de choux de Bruxelles, utilisées en culture biologique sont des hybrides à CMS. Le choix de variétés serait donc sensiblement réduit pour de nombreuses espèces de chou et il faudrait avoir recours à des variétés hybrides classiques ou à d'anciennes variétés. Le problème est que beaucoup de grandes entreprises semencières misent entièrement sur les variétés à CMS. Elles ne dépendent pas des marchés relativement petits en Europe, notamment du marché suisse, qui s'oppose à cette technique.

Petites entreprises semencières porteuses d'espoir

Le sujet des variétés à CMS a été débattu au séminaire annuel des maraîchers biologiques qui s'est tenu au début de l'année. À cette occasion, on a pu constater que les opinions divergent fortement. Certains s'opposent à de nouvelles restrictions provoquant un renchérissement de la production, alors que d'autres rejettent la tendance centralisatrice globale des grandes entreprises semencières. Beaucoup de producteurs espèrent que les petites entreprises s'engouffreront dans la niche des variétés hybrides exemptes de CMS, tout en se demandant combien de temps des entreprises familiales, telles que Bejo Zaden ou Rijk Zwaan, réussiront à rester indépendantes.

Enfin, des voix s'élèvent pour demander une interdiction des variétés à CMS, estimant que cela permettrait de démarquer encore mieux les produits biologiques des produits conventionnels. Cela constituerait néanmoins un grand défi au niveau de la communication, la technique CMS étant pratiquement inconnue du grand public. Même si une interdiction n'est même pas en discussion chez nous, mieux vaut prévenir que courir. L'entreprise Sativa a ainsi créé une banque de données contenant les variétés hybrides classiques de choux. Dans un deuxième temps, il est prévu de conserver des hybrides exemptes de CMS. ■

Certaines grandes entreprises semencières misent entièrement sur les variétés à CMS. En Suisse, ces variétés sont utilisées couramment dans la culture maraîchère. Dans les pays voisins, les associations de producteurs biologiques interdisent à leurs membres d'utiliser ces hybrides.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher

Vu ce qui se passe chez nos voisins, nous sommes à la veille d'une nouvelle guerre idéologique. En effet, les producteurs biologiques des pays qui nous entourent mènent des discussions animées sur les semences dites à CMS (= stérilité mâle cytoplasmique). Il s'agit de semences hybrides rendues stériles par des techniques biotechnologiques. Les semences ne peuvent donc pas être multipliées. Les semenciers notent que la technologie CMS apporte des avantages au niveau de la qualité et de l'homogénéité des variétés. La technique CMS empêche l'échange génétique et l'hybride F1 est exempt de consanguinité, ce qui se répercute positivement sur les coûts des entreprises.

On trouve des variétés CMS naturelles pour certaines cultures, telles les carottes, les oignons ou le poireau. Les détracteurs parlent néanmoins de «génie génétique», une fusion artificielle des cellules étant réalisées par stimulation électrique ou chimique (fusion protoplastique) pour de nombreuses cultures, notamment le chou-

PLUS D'INFORMATIONS :

<http://orgprints.org/13573>

Maschinen beim Frischgemüseanbau: Vorsicht vor Versalzung der Böden!

Im Lager- und Verarbeitungsgemüseanbau werden oft mit Bunker ausgerüstete Ernte- oder Vollerntemaschinen eingesetzt. Je nach Bereifung, Arbeitsbreiten und Gewicht werden bis zu über siebenzig Prozent der Bodenfläche belastet.

Etienne Diserens, Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, Tänikon, 8356 Ettenhausen

Im Frischgemüseanbau mit Beeten werden oft Fahrgassen und Fahrstreifen eingerichtet, die wiederholt befahren werden. In diesen Spuren ist die Bodenbelastung hoch, da einerseits die Bereifung in den Fahrgassen schmal, und andererseits die Gewichte bei der Ernte hoch sind. Der Boden wird lokal intensiv befahren, was bei ungünstigen Wetterverhältnissen zu tiefen Fahrspuren führen kann. Ein weiteres Problem ist an einigen Orten zudem der Kapillaraufstieg von salzigem Grundwasser in Sand- und Schluffböden in der direkten Nähe von Fahrspuren. Als Folge des Befahrens einerseits, und wegen der hohen Verdunstung insbesondere im Tunnelanbau andererseits, steigt der Salzgehalt in der Bodenlösung übermässig an. Das kann zu einem Ertragsausfall vor allem in der direkten Nähe von Fahrspuren führen.

Keine zwingende Unterbodengefährdung bei feuchten Bodenverhältnissen

Im Vergleich zum üblichen Feldbau ist beim Frischgemüse-Anbau der Fahrspurflächenanteil tiefer. Die Fahrgassen zum Einsäen und Hacken sowie die Fahrstreifen zum Spritzen und Ernten

werden dafür mehrfach befahren. Auf den Fahrgassen sind trotz schmaler Bereifungen (11.2 Zoll) keine übermässigen Druckspannungen zu erwarten (Tab. 1 auf Seite 29). Es sollte beachtet werden, dass auf mineralischen Böden auch bei mehrfachem Befahren möglichst keine Spuren entstehen, die tiefer als 7 cm sind (gemessen bei abgesetztem Boden). Strukturschäden vor allem in tonhaltigen Böden können trotz der Lockerung noch in den nachfolgenden Kulturen präsent sein. Der periodische Anbau von flächendeckenden tiefwurzelnden und strukturregenerierenden Pflanzen wie Kulturmalve (*Malva sylvestris*, L.) als Gründung ist empfehlenswert. In den Fahrstreifen sind zur Erntezeit hohe Druckspannungen zu erwarten. Eine begrünte Decke ist dafür erforderlich. Bei trockenen Bodenverhältnissen kann jegliche Bodengefährdung weitgehend ausgeschlossen werden. Bleibt bei feuchten Bodenverhältnissen der Boden dank einem gut etablierten Pflanzenbestand in den Fahrstreifen fest, ist keine zwingende Unterbodengefährdung mehr zu befürchten (Tab. 2 auf Seite 29).

Der Gemüseproduzent muss allerdings oft wegen hohem Termindruck bei feuchten Bodenverhältnissen fahren. In solchen Fällen sind die Begrünung der Fahrpisten,

die angepasste und auf dem Boden breit verteilte Belastung der Erntewagen ohne tiefe Fahrspuren (> 7 cm) nach wie vor die Regel.

Salzvergiftung und Ertragsausfall als Folge des Befahrens

In Regionen mit periodisch hoch liegendem Wasserspiegel wird der Kapillaraufstieg durch das Befahren, unabhängig von der Bereifungsgrösse oder dem Belastungsgrad gefördert. Dies führt dazu, dass bei hoher Verdunstung auf sand- und schluffreichen Böden wie beim Anbau unter Tunnel (z.B. im Wallis), der Salzgehalt der Bodenlösung übermässig ansteigen kann. Die jungen empfindlichen Keimlinge (insbesondere bei Kopf- und Nüssli-salat) werden gefährdet. Ertragsausfälle sind meistens in den ersten Reihen direkt neben den Fahrspuren ersichtlich. Werte bis über 5000 microSiemens/cm können zwischen zwei und 30 cm Tiefe registriert werden, wobei die Richtwerte zwischen 300 und 600 microSiemens/cm bei pH-Wert 6.5 - 7.5 (Wasserextrakte) liegen. Auf das Befahren sollte bei hohem Stand des Wasserspiegels verzichtet werden. Weitere Massnahmen, um Versalzung und Ertragsausfälle zu verringern, sind: die Regulierung des Wasserspiegels, die Reduktion der Befahrungintensität (Gewicht, Fahrspurflächenanteil) und die Zufuhr von organischem Material (Kompost). Die Pufferwirkung und die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens könnten dadurch erheblich erhöht und die Verdunstung reduziert werden. ■

Ernte mit Fahrstreifen: Auf die Begrünung und die Bodenfestigkeit achten.

Couloirs pour la récolte: veiller à un bon enherbement.

David Eppenberger



Tab 1. Bodenbeanspruchung auf den Fahrgassen im Beetenanbau bei halbfestem sandigem Boden / Sollicitation du sol dans les interlignes en culture sur plates-bandes sur un sol sableux mi-dur Calcul avec TASC

Maschine / Machine	Vollgewicht / Poids plein	Bereifung – Radlast – Reifeninnendruck / Pneus – charge de la roue – pression interne des pneus	Mittlerer Kontaktdruck / Pression moyenne de contact	Druck im Boden bei 30 cm / Pression dans le sol à 30 cm	Verdichtungsgefährdete Tiefe bis / Profondeur présentant un risque sévère de compactage		Fahrspurflächenanteil / Surface foulée du sol
					feucht / humide	trocken / sec	
Schnittsalat (Säen) / Laitue à tondre (semis)	5,7 t	v: 11.2R32	1.05 bar	0.39 bar	0 cm	0 cm	15 %
Packenzwalze 1,2 t / Rouleau Packer 1,2 t		1.4 t / 2.1 bar					
Traktor 90 PS 4t / Tracteur 90 ch 4 t		h: 11.2 R48	1.00 bar	0.44 bar	8 cm	0 cm	
Sämaschine 1.5 t / Semoir 1.5 t		1.95 t / 2.1 bar					

v: vorne, h: hinten. v: avant; h: arrière / Berechnung mit TASC* / Calcul avec TASC*

Tab 2. Bodenbeanspruchung in den Fahrstreifen (begrünt) im Beetenanbau bei halbfestem sandigem Lehmboden / Sollicitation du sol dans les couloirs (enherbés) en culture sur plates-bandes sur un sol de limon sableux mi-dur

Maschine / Machine	Vollgewicht / Poids plein	Bereifung – Radlast – Reifeninnendruck / Pneus – charge de la roue – pression interne des pneus	Mittlerer Kontaktdruck / Pression moyenne de contact	Druck im Boden bei 30 cm / Pression dans le sol à 30 cm	Verdichtungsgefährdete Tiefe bis / Profondeur présentant un risque sévère de compactage		Fahrspurflächenanteil / Surface foulée du sol
					feucht / humide	trocken / sec	
Blumenkohl (Ernte) / Chou-fleur (récolte)	10,5 t	v:11.2R38	0.93 bar	0.38 bar	5 cm	0 cm	6,8 %
Traktor 170 PS 7,5 t / Tracteur 170 ch 7,5 t		1.5t / 1.6 bar					
		h: 11.2R54	1.24 bar	0.60 bar	14 cm	6 cm	
		3.75 t / 2.4 bar					
Traktor 170 PS 7,5 t / Tracteur 170 ch 7,5 t	10,5 t	v: 600/70R28	0.44 bar	0.29 bar	0 cm	0 cm	
		1.5 t / 0.6 bar					
		h: 800/60R34	0.79 bar	0.59 bar	0 cm	0 cm	
		3.75 t / 0.8 bar					
Anhänger / Remorque	31.0 t	8 x 600/50R22.5	1.34 bar	0.81 bar	21 cm	12 cm	
28 Palloxe – 34 t / 28 palloxe – 34 t				0.63 bar**	0 cm**	0 cm**	
Kurmannachse / Essieu Kurmann		3.875 t / 1.6 bar					

v: vorne, h: hinten. v: avant; h: arrière / Berechnung mit TASC* / Calcul avec TASC*

** Boden fest / **Sol dur

*TASC (Tyres and Soil Compaction) – Excel-Applikation – Information/Bestellung unter doku@art.admin.ch /

*TASC (Tyres and Soil Compaction) – Excel-Applikation – Information/commande sur doku@art.admin.ch

Anzeige

MAROLF **Optimieren Sie den Paloxentransport**

6.50 m 5.00 m

18.75 m

Walter Marolf AG 2577 Finsterhennen 032 396 05 44 marolf@swissonline.ch / www.marolf.ch



Rationelles und kostengünstiges Gemüseernten mit ASA-LIFT-Maschinen

Aus unserem vielseitigen Angebot:

STM 50

- 1-reihige 3-Punkt-Karotten-Maschine
- Aufnahmeteil für Zwiebeln
- Siebkettenaufnahmeteil für Karotten ohne Kraut

Combi 1000

- 1-reihige 3-Punkt-Karotten-Maschine für grosse Leistungen, Kisten oder Überlader
- Selbstfahrende, gezogene ein- und mehrreihige Karottenvollernter mit Bunker, Überlader oder Kistenmagazin

T120, T240

T300, T400

PO-335

GB100

MK-1000

WR135/180

LV-12

OT1500

- Laucherntemaschinen
- Gezogene 1-reihige Bohnenpflückmaschine
- Kohlerntemaschine
- Zwiebelroder mit rotierender Vierkantwelle
- Zwiebelwender
- Zwiebelkrautschläger

Verlangen Sie jetzt Detailinformationen, wir beraten Sie gerne.



3232 Ins, Lagerhausstrasse 11, Tel. 032 312 03 70
www.gvs-agrar.ch/ins



DAS GEWÄCHSHAUS
www.gysiberglas.ch

GYSI
BERGLAS AG

Produktionsgewächshäuser

- NL-Venlo Gewächshäuser
- Richel Mehrschiff-Folienhäuser
- Richel Folientunnel
- Energieschirme / Schattierungen
- Heizungen / Bewässerungen
- Klimacomputer / Elektroinstallationen
- Engineering für Gesamtkonzepte
- Planungsunterlagen erstellen



Gysi+Berglas AG · Zugerstrasse 30 · CH-6340 Baar · Telefon 041 768 97 00 · Telefax 041 768 97 10 · info@gysiberglas.ch

ph-gemüsebau/E2011r-4.ch

+ kein Cisalpino

- 14 Modelle von 0.26–0.9m³ Muldeninhalt
- der Kompakteste, Schnellste, Stärkste
- 0–6 km/h, volle Leistung, ohne Schaltung
- kein Kauf ohne unsere Vorführung
- Spezialanfertigungen



RUFENERKIPPER.ch
voll hydrostatisch

Rufenerkipper AG, 3638 Blumenstein / Thun, Tel. 033 356 32 43

Arbeitsgruppe Redaktion «Der Gemüsebau» sucht Mitglieder

Reden Sie mit bei den Inhalten im Gemüsebau. Wir suchen Leute aus der Praxis, die in der Arbeitsgruppe Redaktion «Der Gemüsebau» mitmachen wollen. Die Gruppe trifft sich zwei Mal jährlich beim Sitz des VSGP in Bern. Melden Sie sich unter redaktion@vsgp-ums.ch oder Telefon 031 385 36 22.

Le groupe de travail Rédaction du Maraîcher cherche des membres

Participez à l'élaboration des contenus du magazine! Nous cherchons des maraîchères ou des maraîchers souhaitant s'engager dans le groupe de travail Rédaction du Maraîcher. Le groupe de travail se rencontre deux fois par année au siège de l'UMS à Berne. Annoncez-vous sous redaktion@vsgp-ums.ch ou par téléphone au 031 385 36 22.

Emploi de machines: attention au risque de salinisation du sol!

En culture de légumes de garde et de transformation, on utilise souvent des récolteuses intégrales munies d'une trémie. Selon les pneus, la largeur de travail et le poids, le sol est touché sur plus de 70 % de la surface.

Etienne Diserens, Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, Tänikon, 8356 Ettenhausen

En culture de légumes frais en plates-bandes, les interlignes et les couloirs sont sollicités par des passages répétés. Le sol y est donc fortement mis à contribution, les pneus étant étroits et le poids important lors de la récolte. Le passage intensif des machines peut provoquer des ornières profondes lorsque les conditions météorologiques sont défavorables. Autre problème surgissant régionalement: la remontée capillaire d'eau contenue dans la nappe phréatique dans les sols sableux et limoneux à proximité directe des ornières. Suite aux passages des machines d'une part, et de l'importante évaporation d'autre part, notamment en culture couverte, la teneur en sel augmente excessivement dans la solution du sol provoquant des pertes de rendement, surtout à proximité directe des ornières.

Atteintes évitables pour le sous-sol même en cas de sol humide

La surface foulée du sol est moins importante en culture de légumes frais qu'en culture en plein champs. Par contre, les interlignes servant aux semis et au sarclage ainsi que les couloirs destinés à la pulvérisation des produits phytosanitaires et aux récoltes sont utilisés plusieurs fois. Malgré les pneus étroits (11,2 pouces), la force compressive n'est pas excessive dans les interlignes (tab. 1 à la page 19). Il convient néanmoins de veiller pour les sols minéraux à ce que les ornières ne dépassent pas 7 cm après passages répétés (mesure réalisée sur sol rassis). Malgré l'ameublissement, des dégâts de structure peuvent subsister dans les cultures suivantes, surtout dans les sols argileux. La culture périodique de plantes à racines profondes recouvrant le sol et



Répartition des charges en largeur, enherbement vigoureux des couloirs: deux conditions pour éviter la formation d'ornières profondes en conditions de sol défavorables.

Lastverteilung in der Breite und kräftige Begrünung der Fahrstreifen: zwei Voraussetzungen um tiefe Fahrspuren unter ungünstigen Bodenverhältnissen zu vermeiden.

David Eppenberger

régénérant les structures, telles la mauve cultivée (*Malva sylvestris*, L.) comme engrais vert, est recommandée. Dans les couloirs, il faut s'attendre à une force compressive importante pendant les récoltes. Un enherbement s'avère donc nécessaire. Si les risques peuvent être écartés en conditions sèches, ils peuvent l'être également sur sol humide pour autant que le couvert végétal de graminées dans les couloirs soit bien établi conférant au sol une structure dure. (tab. 2 à la page 29). Par manque de temps, le maraîcher doit néanmoins souvent utiliser ses machines en conditions humides. Les règles dans de tels cas sont les suivantes: enherber les couloirs, veiller à une répartition des charges en largeur, à un remplissage approprié des chariots de récolte, éviter dans les ornières profondes (> 7 cm).

Intoxication par le sel et pertes de rendement dues au passage des machines

Pour les régions dans lesquelles la nappe phréatique atteint régulièrement un niveau élevé, la remontée capillaire se trouve alors favorisée par le passage des machines, indépendamment de la taille des

pneus ou des contraintes de charge. En présence de forte évaporation comme en culture sous abri, la teneur en sel de la solution du sol peut donc augmenter excessivement sur les sols sableux et limoneux (p. ex. en Valais). Les jeunes plants sensibles (surtout laitue pommée et mâche) encourrent alors des risques avec des pertes de rendement surtout dans les premiers rangs situés à proximité directe des ornières. Des valeurs pouvant dépasser 5000 microSiemens/cm sont mesurables à une profondeur de 2 à 30 cm. Rappelons que les valeurs indicatives oscillent entre 300 et 600 microSiemens/cm pour un pH de 6.5 à 7.5 (extraction à l'eau). En cas de niveau élevé de la nappe phréatique, il est donc recommandé de renoncer à passer avec les machines. Autres mesures pour limiter la salinisation et les pertes de rendement: régulation de la nappe phréatique, réduction de l'intensité de passage (poids, surface foulée), et apport de matériel organique (compost). Cette dernière mesure permet d'augmenter sensiblement l'effet tampon et la capacité de stockage de l'eau du sol et de réduire ainsi les pertes par évaporation. ■

Extension Gemüsebau ACW: Aktuelle Projekte und Beratungsunterlagen



Springschwänze

Springschwänze sind kleine Bewohner der obersten Bodenschicht und zeichnen sich vor allem als Humusbildner aus. Einige Arten können bei Massenvermehrung Schäden an Gewächshaus- und Freilandkulturen verursachen. Ihre Frasstätigkeit kann zum Absterben von Keimlingen und zu einer Qualitätsminderung der Erntegüter führen. Um Schäden zu vermeiden, ist es wichtig die vorbeugenden Massnahmen und die Lebensweise der Tiere zu kennen.

WEITERE INFOS:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1312969460_M_Collembolen_d.pdf



Echter Mehltau und schwarze Wurzelfäule an Tomaten

Der echte Mehltau ist in der Schweiz die wichtigste Pilzkrankheit im geschützten Tomatenanbau neben der Botrytis-Stängelfäule und bodenbürtigen Krankheiten. Die Krankheit, verursacht durch mehrere Pilze, tritt in den letzten Jahren immer häufiger auf. Weniger bekannt ist die schwarze Wurzelfäule der Tomate, eine bodenbürtige Krankheit, die auch die gängigen, gegen die Korkwurzelkrankheit resistenten Unterlagen befällt.

WEITERE INFOS:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1315823319_M_echter_Mehltau_TomateV1.pdf

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1315808811_2Merkblatt_Colletotrichum_coccodes_auf_Tomate.pdf



Kohlraupen

Kohlgemüse sind ein Paradies für die Larven von Schmetterlingen und Blattwespen. Dieses Merkblatt erleichtert die Bestimmung der fünf häufigsten Arten im Schweizer Gemüseanbau, die bei starkem Befall zu grossen Schäden führen können. Mit präventiven Massnahmen und gezielten Behandlungen ist es möglich, die Raupen effizient zu bekämpfen.

WEITERE INFOS:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1326961363_M_Kohlraupen_d.pdf



Die wichtigsten Karottenkrankheiten auf einen Blick

Karotten belegen im Schweizer Gemüsebau bei den Frisch- und bei den Lagergemüsen eine Spitzenposition. Sowohl auf dem Feld wie auch im Verlauf der Lagerung können verschiedene Pilz- und Bakterienkrankheiten zu grossen Qualitätsverlusten und Ertragseinbussen führen. Ein Merkblatt stellt die wichtigsten Karottenkrankheiten im Bild vor und erklärt mögliche Bekämpfungsmassnahmen.

WEITERE INFOS:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1326960525_M_Karottenkrankheiten_d.pdf

Extension en cultures maraîchères ACW: Projets actuels et fiches de vulgarisation



Collemboles

Les collemboles, qui se tiennent dans la couche superficielle du sol, contribuent à la formation de l'humus. En cas de propagation massive, certaines espèces peuvent provoquer des dégâts dans les cultures sous serre ou de pleine terre. Par leur rongement, elles font dépérir les plants et diminuent la qualité des récoltes. Afin d'éviter les dégâts, il est important de prendre des mesures préventives et de connaître leur mode de vie.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1312969541_M_Collemboles_f.pdf



Oïdium et pourriture racinaire causée par *Colletotrichum coccodes*

Outre le Botrytis sur tige et diverses maladies du sol, l'oïdium est la principale maladie fongique en culture couverte de tomates en Suisse. Cette maladie causée par plusieurs champignons est de plus en plus fréquente depuis quelques années. Moins connue, la pourriture noire des racines de la tomate, une maladie du sol, attaque les porte-greffes habituellement résistants à la maladie des racines liégeuses.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1315823431_M_Oïdium_tomate_V1.pdf

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1315809289_2Fiche_technique_Colletotrichum_coccodes_sur_tomate.pdf



Chenilles du chou

Les brassicacées sont un véritable paradis pour les larves de papillons et de la mouche à scie. La fiche facilite la reconnaissance des cinq espèces les plus courantes en Suisse, lesquelles peuvent provoquer d'importants dégâts en cas de fort envahissement. Des mesures préventives et un traitement ciblé permettent de combattre efficacement les chenilles.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1331019074_M_Kohlraupen_f.pdf



Aperçu des principales maladies des carottes

En Suisse, les carottes arrivent en tête des légumes frais et des légumes de garde. Leur qualité et le rendement peuvent néanmoins être fortement compromis par diverses maladies fongiques et bactériennes survenant tant sur le champ que pendant le stockage. La fiche illustrée donne un aperçu des principales maladies des carottes et présente des mesures de lutte.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:

http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1330935609_M_Karottenkrankheiten_f.pdf

«Der Kopfsalat-Anbau war wegen Pilzkrankheiten kaum möglich»

Die Eschbachs sind Gemüsegärtner in fünfter Generation. Im Vergleich zu früher werden weniger Gemüsesorten angebaut. Chancen sehen Vater und Sohn in der Rationalisierung der Produktion oder im Anbau von Spezialitäten wie dem in der Region traditionellen «Ostergruss».

David Eppenberger, im Auftrag des LID

Der Besuch in Füllinsdorf BL startet mit einem Streichkonzert: Andreas Eschbach bereinigt zuerst die aus dem Internet ausgedruckte Liste mit den angebauten Gemüsekulturen. Seit der letzten Aktualisierung der Homepage sind ein Drittel der Kulturen weggefallen. Und das ist typisch für die Gemüsebranche, die sich immer mehr spezialisiert. Trotzdem ist das Angebot mit rund 15 verschiedenen Gemüsen bei den Eschbachs immer noch bemerkenswert.

Bündelung des Angebotes

Die Breite des Produktesortiments war bereits ein Thema, als Hans Eschbach (Jahrgang 1936) zusammen mit seinem Vater vor 50 Jahren von Birsfelden nach Füllinsdorf aussiedelte. «Mein Vater gründete deshalb bereits in den 50er-Jahren die Gemüseproduzenten-Zentrale Basel (GZB), um das Angebot zwischen den Produzenten rund um Basel besser zu organisieren», sagt Hans Eschbach. Ihm sei schon damals klar gewesen, dass es wirtschaftlich nachteilig ist, wenn jeder Produzent alle Gemüse selbst anbaut. Hans Eschbachs Va-

ter war seiner Zeit damit voraus, denn die gleichen Diskussionen führt die Branche heute. Nur spricht man von Plattformen, deren Zweck aber eigentlich der Gleiche ist wie bei der GZB: Die Angebotsbündelung. Sein Sohn Andreas liefert heute sein Gemüse an die Lieferantenplattform von Coop, direkt an Migros sowie an Gastro- und Handelsbetriebe.

Zweimal ausgesiedelt

Seit fünf Generationen sind die Eschbachs Gemüsegärtner. 1888 startete der Urgrossvater von Hans Eschbach ausserhalb der Stadtmauern von Basel mit dem Gemüseanbau als Haupterwerb, was damals alles andere als üblich war. Das meiste Gemüse wuchs zu dieser Zeit in privaten Gärten. Die Familie fuhr mit ihren Produkten auf den Markt nach Basel oder verkaufte direkt an wohlhabende Leute. Knapp dreissig Jahre später siedelten die Eschbachs erstmals aus: Am neuen Standort in Birsfelden bauten sie zusammen mit zwei anderen Familien unter anderem Spargeln an. Nach dem Verkauf dieses Betriebes rund 40 Jahre später suchten die Eschbachs Ende der 50er-Jahre in der Region neues Land für den Gemüseanbau. Auf einer Sonntagsausfahrt kamen Vater und Sohn schliesslich in Füllinsdorf vorbei. «Hier wäre es schön», sagten sie sich. Und es klappte: Die Eschbachs konnten das meiste Land von der Gemeinde im Bau-recht übernehmen. Schon bald standen neben dem Wohnhaus drei 60 Meter lange freistehende Gewächshäuser. Im Sommer wuchsen dort Tomaten und Gurken, im Winter Produkte wie Schnittlauch, Peterli, Radiesli, Nüsslisalat oder das regionale Traditionsprodukt «Ostergruss», ein roter Rettich.

Energie effizient nutzen

Die Gewächshäuser von damals stehen heute noch, allerdings «verbunden» mit neueren Haus-Typen. Ein Sinnbild quasi für die dauernde Weiterentwicklung des Betriebes. «Energetisch ist es ein Vorteil, wenn die Häuser nicht frei stehen», sagt Andreas Eschbach. Auf dem neusten Stand diesbezüglich sind die im letzten Jahr erstellten zusätzlichen 40 Aren Gewächshausfläche. Überhaupt steht in Füllins-

dorf das Thema Energie weit oben auf der Prioritätenliste. Schon Vater Hans wurde gezwungenermassen darauf sensibilisiert: «Meine ersten Gewächshäuser baute ich während der Erdölkrise 1973». Um für steigende Energiepreise gewappnet zu sein, ist gerade im intensiven Gewächshausanbau Energiesparen besonders angesagt. «Mit gezielten Kulturverschiebungen und tech-

Resumé

(ep) La visite à Füllinsdorf (BL) commence par une hécatombe: Andreas Eschbach corrige la liste des légumes cultivés qu'il a téléchargée sur Internet. Un tiers des cultures a été supprimé depuis la dernière mise à jour du site. C'est assez typique pour la branche maraîchère, celle-ci se spécialisant de plus en plus. Avec 15 légumes différents, l'assortiment proposé par la famille Eschbach reste néanmoins important. La palette des produits était déjà un sujet de discussion lorsque Hans Eschbach (né en 1936) a déménagé de Birsfelden à Füllinsdorf avec son père il y a 50 ans. «Autrefois, il y avait moins de bureaucratie et moins de prescriptions», se rappelle Hans Eschbach. «Dans les années 1960, la fumure ne devait pas être enregistrée». En revanche, des plans d'assolement sont déjà établis depuis des décennies. «Il y a 40 ans, la botte de radis coûtait environ un franc, comme aujourd'hui», indique Andreas Eschbach. «Grâce à la rationalisation, notre gain n'a néanmoins pas baissé», ajoute le fils. Avec 1.6 ha sous serre et environ 18 ha en pleine terre, l'exploitation présente une taille moyenne. Le père et le fils voient leur chance dans la rationalisation de la production et dans la culture de spécialités, telles le radis rouge «Ostergruss» cultivé traditionnellement dans leur région. Avec le cresson, Andreas Eschbach fait, de plus, figure de pionnier. L'ouverture des frontières et les discussions sur le libre-échange cause en revanche du souci à Andreas Eschbach.

LID.75

Schweizer Bauern
woher – wohin?

Seit 75 Jahren schlägt der Landwirtschaftliche Informationsdienst Brücken zwischen Stadt und Land. In einer Artikelserie mit Bauern verschiedener Generationen sucht der LID 2012 Perspektiven für die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft.

**Gemüsegärtner seit fünf Generationen:
Andreas und Hans Eschbach.**

*Andreas et Hans Eschbach, maraîchers
en cinquième génération.*

David Eppenberger



nischen Heizungsoptimierungen konnten wir den Ölverbrauch in den letzten sechs Jahren halbieren», sagt Andreas Eschbach. Im Kopf hat er zudem ein Projekt, mit Hilfe von einer Wärmepumpe die Energie im Wasser des neu erstellten Regenwasserauffangbeckens zu nutzen.

Früher weniger Bürokratie

Wie war das Leben als Gemüsegärtner früher? Im Unterschied zu heute habe es viel weniger Bürokratie und Vorschriften gegeben, sagt Hans Eschbach. «In den 60er-Jahren schrieb man nicht auf, was auf den Feldern gespritzt oder gedüngt wurde». Fruchtfolgepläne habe man aus eigenem Interesse aber bereits vor Jahrzehnten erstellt. «Man wusste, dass eine gesunde Fruchtfolge unabdingbar war für eine erfolgreiche Produktion». Trotzdem war früher nicht alles einfacher: Alte Kopfsalatsorten seien so anfällig auf Pilzkrankheiten gewesen, dass ein Anbau im Sommer fast nicht möglich gewesen sei. «Erst mit den modernen Hybridsorten hat das gebessert», sagt Hans Eschbach. Geändert hat sich die Zusammensetzung beim Personal. Früher arbeiteten auf dem Betrieb fast nur Schweizer. Heute kommen noch die Kadermitarbeiter und der Lehrling aus der Schweiz. Der Rest aus Ländern wie Portugal, Italien, Deutschland und immer öfter aus afrikanischen Ländern. Bei der Anzahl Mitarbeiter wird die Liste aus dem Internet erneut zum unfreiwilligen Zeitzeugen für die Rationalisierung: Von 30 Mitarbeitenden vor ein paar Jahren ist die Zahl auf heute 24 gesunken. Bei mindestens so hohem Arbeitsanfall, versteht sich. Und wie waren früher die Preise? «Der Büschel Radieschen kostete schon vor 40 Jahren etwa einen Franken wie heute», sagt Hans Eschbach. Inflationsbereinigt ist der Preis aber deutlich gesunken. «Dank rationellerer Produktion verdienen wir heute aber bei den Radieschen trotzdem nicht weniger als damals», sagt Sohn Andreas Eschbach. Die Produktpreise für Gemüse werden in den nächsten Jahren trotzdem weitersinken, prophezeit sein Vater.

Spezialisierung geht weiter

Etwas vorsichtiger in der Formulierung ist sein Sohn Andreas. «Es ist schwierig abzu-

schätzen, wie sich die Preise entwickeln». Wer wisse schon, was in der Zukunft noch passiere? Vieles sei schlicht nicht voraussehbar. Klar sei aber, dass die Kundschaft stark auf Preise reagiere. Mit seinen 1,6 Hektaren Gewächshaus- und den rund 18 Hektaren Freilandflächen gehört er zu den mittelgrossen Gemüsebaubetrieben. «Grösser werden ist nicht alles», sagt Andreas Eschbach. Es gehe primär darum, rationeller zu arbeiten und sich weiter zu spezialisieren. Deshalb hat er sich unter anderem auf den Anbau von Radieschen spezialisiert. «Nur zwei Gemüseproduzenten in der Schweiz ernten maschinell.» In der Regionalen Produktion sieht Andreas Eschbach eine weitere Chance: Mit dem «Ostergruss» setzt er deshalb wieder mehr auf die regionale Spezialität. Mit der Kresse pflegt er zudem ein Produkt, bei dem er schweizweit sogar zu den Pionieren gehört. Die Aussaatmaschine «Kressomat» und das Anbausystem hat er selbst entwickelt. Auf dem Sack mit der speziellen Erde steht «Eschbach-Substrat»: Der Hersteller produziert es nach seinen Vorgaben.

Chancen für Spezialitäten

Andreas Eschbach ist überzeugt, dass es immer Möglichkeiten geben wird, Gemüse zu verkaufen. Als Problemfelder der Zukunft sieht er allenfalls die Verfügbarkeit von motiviertem Personal oder ein Anstieg des Zinsniveaus. «Viele Gemüsebetriebe müssen sich für teure Investitionen ver-

schulden, um ihre Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen». Sorgen bereiten dem Vater und dem Sohn zudem die Grenzöffnungs- und Freihandelsdiskussionen. Als grenznaher Betrieb kennen sie die Preise in Deutschland und Frankreich. Schweizer Gemüse sei zwar qualitativ besser als beispielsweise in Frankreich und ein etwas höherer Preis deshalb gerechtfertigt.

Trotzdem seien die Preise vor allem in Deutschland schon besorgniserregend: «Die Deutsche Produktion ist viel zu gross und das Lohnniveau erschreckend tief», sagt Hans Eschbach. Den Einkaufstourismus spüren sie unmittelbar. Für Hans Eschbach ist klar: «Bei einer Aufhebung des Grenzschutzes würden sich die Schweizer Gemüsepreise sofort nach unten anpassen». In diesem Fall müssten sie wenigstens gleich lange Spiesse wie die Konkurrenten in der EU haben, sagt Andreas Eschbach. Das heisst gleich hohe Investitionsgütersubventionen, tiefere Preise bei Hilfsmitteln oder auch günstigere Handwerker. Trotzdem ist er überzeugt, dass Schweizer Gemüse eine Zukunft hat: Er sieht vor allem Chancen für schwierig zu bewirtschaftende Kulturen wie bei ihm Radieschen oder Kresse. «Eng dürfte es für Massenprodukte wie Tomaten werden», sagt Andreas Eschbach. Ob dieser Übergang in einen offenen Markt in sechster Generation erfolgen wird, ist übrigens noch unsicher: «Von den drei Kindern hat sich noch niemand definitiv entschieden». ■



60 JAHRE
FEUSI seit
1952

Dipl. Agro-Kaufmann / Agro-Kauffrau HF

Berufsbegleitender Lehrgang für Landwirte, Milchtechnologien, Landschaftsgärtner und Personen mit Bezug zur Landwirtschaft.

- > Samstagunterricht und eine Blockwoche pro Semester
- > Über 20 Jahre Ausbildungserfahrung in der Agrarwirtschaft
- > Sprungbrett für eine Karriere in der Agrarwirtschaft

i Nächste Infoveranstaltungen

Mittwoch, 23. Mai 2012, 18.00 Uhr und
Montag, 11. Juni 2012, 18.00 Uhr, Feusi Bern-Wankdorf

Feusi Bildungszentrum | Max-Daetwyler-Platz 1 | 3014 Bern
Telefon 031 537 36 36 | weiterbildung@feusi.ch | www.feusi.ch



Ich will es wissen ;feusi



JVA Lenzburg
Justizvollzugsanstalt



Peperoniständer

Für den Gemüsebau bieten wir Ihnen Peperoniständer aus einem unserer Betriebe an. Sie werden in unserem Metallgewerbe professionell hergestellt. Wir empfehlen uns natürlich auch für andere

Metallverarbeitungen

Kontaktieren Sie bitte direkt unser Gewerbe:
JVA Justizvollzugsanstalt
Lenzburg, Abt. Schlosserei
5600 Lenzburg 1
Telefon 062 888 76 55

KLEINANZEIGEN / ANNONCES

Bin allein und suche

Gemüsebauer

als Betriebsleiter
für Frühling 2014

Ich erwarte:

- integrale Persönlichkeit
- versiert
- kann auch älter sein
- finanziell unabhängig
- evtl. Betriebsbeteiligung

Chiffre 5661367 an:
Espace Media AG, Anzeigen «Schweizer Bauer»,
Dammweg 9, 3001 Bern

Erfahrener

Gemüsegärtner-Meister

sucht neue Tätigkeit.

Selbständige Führung gewohnt,
bevorzugt Teilzeit

Alois Steffen, Weidstrasse 31,
8320 Fehraltorf, Tel. 044 954 21 56

Junge Schweizer
Familie sucht
**Gemüse-, Beeren-,
Obstbetrieb.**
Mindestgrösse 6 ha,
ganze Schweiz.

Tel. 079 305 79 61

Firmen-Nachrichten



Die Kraft des Silbers (Teil 2)

In der letzten Ausgabe haben wir Sie über die Wirkungsweise des Silbers informiert. Eingebettet in eine EG-Düngerlösung sorgt das Silberkolloid für gesündere Kulturen und mehr Ertrag. Heute erfahren Sie alles über die Anwendung von



Salate (alle Sorten), Kohlgewächse – pro Hektar (<i>Xanthomonas camp.</i>)		
Phase	Menge AgroArgentumForte	
Anzucht	100 ml pro 100 Liter Wasser	
Auspflanzung	Bis 500 Liter Wasser 100 ml / 500 bis 1000 Liter Wasser 150 ml / Über 1000 Liter Wasser 200 ml	
Danach	Alle 10 Tage eine Blattspritzung	
Wichtige Behandlung	Ca. 10 Tage vor der Ernte (Wachstumsstimulation und deutlich weniger Bakteriose)	
Quarantäne	Nein	
Infektion	Mengen verdreifachen – 2 x pro Woche Blattspritzung	
Tomaten (Glashaus oder Tunnel) – pro Hektar (<i>Clavibacter m.m.</i>)		
Phase	Tropfbewässerung	Blattspritzung
Auspflanzung	100 ml AgroArgentum Forte	100 ml AgroArgentum Forte
Danach	Alle 10 Tage 100 ml über die Bewässerung	Bis 500 Liter Wasser 100 ml 500 bis 1000 Liter Wasser 150 ml Über 1000 Liter Wasser 200 ml
Quarantäne	Nein	
Infektion	2 x pro Woche 300 ml	2 x pro Woche dreifache Menge



Abb. Kopf-Salat (problemlos, gross, wohlschmeckend)

AgroArgentum Forte sofort nach dem Auspflanzen – Blattapplikation – grosszügig, grossflächig sprühen (100 - 200 ml pro ha). Information zu anderen Kulturen wie Gurken, Zucchini, Beeren, Obst und Chicoree unter www.bh-solutions.eu oder info@bh-solutions.eu.

Ein Agrokaufmann in der Gemüseproduktion

Gemüsegärtner Lars Gutknecht lässt sich zurzeit zum Agrokaufmann ausbilden. Damit eignet er sich Wissen an, das ihm künftig bei der Betriebsführung und -leitung helfen soll. Die Ausbildung zum Agrokaufmann / -frau feiert in diesem Jahr ihren 25. Geburtstag.

Lars Gutknecht, Ried bei Kerzers

Meine Eltern führen im freiburger Seeland einen Gemüsebaubetrieb, auf dem ich aufgewachsen bin. Meine Berufslehre als Gemüsegärtner absolvierte ich bei Paul und Ruedi Meier in Rütihof bei Baden. Der Betrieb baute auf einer Freilandfläche von rund 16 Hektaren Fenchel, Zucchetti, Lauch grün und Nüsslisalat an. Dazu kamen zwei Hektaren Gewächshaus mit Rispen Tomaten, Salatgurken und Auberginen sowie im Winter Nüsslisalat und Kopfsalat.

Nach der Lehrzeit konnte ich bis zur Rekrutenschule auf dem elterlichen Gemüsebaubetrieb arbeiten. Danach trat ich eine Stelle auf dem Betrieb Stoll Frères in Yverdon an. Als Gemüsegärtner arbeitete ich dort in erster Linie als Traktor- und Maschinenführer.

Seit Anfang Saison 2008 bin ich wieder im elterlichen Gemüsebaubetrieb angestellt. Auf rund 20 Hektaren bauen wir hier diverse Salate, Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Kartoffeln für den Frischkonsum an. Im Winterhalbjahr haben wir Lagergemüse wie Chinakohl, Cicco rosso, Zuckerhut, Weisskabis, Karotten und Kartoffeln im Angebot. Für die industrielle Verarbeitung produzieren wir Lattich und Kohlrabi. Unsere Produkte werden über den Seeländer Gemüsehandel und andere Zwischenhändler in der Deutschschweiz vermarktet. Neben der Gemüseproduktion als Kernaufgabe, betreiben wir in einem einfachen und kostengünstigen Rahmen eine Plattform, die von regionalen und überregionalen Gemüseproduzenten Ware für Gemüsehandelsbetriebe beschafft.

Die Betriebsleitung liegt nach wie vor in den Händen meines Vater. Meine Aufga-



Lars Gutknecht ist überzeugt, dass ihn die Weiterbildung zum Agrokaufmann in seiner beruflichen Zukunft helfen wird.

zvg

ben sind vor allem auf dispositiver Ebene und in der Administration.

Ausbildung zum Agrokaufmann

Im Sommer 2009 habe ich mich entschlossen, die Ausbildung Agrokaufmann HF an der Feusi in Bern zu absolvieren. In erster Linie ist diese Weiterbildung für das kaufmännische Führen von vor- und nachgelagerten Betrieben gedacht. Auch landwirtschaftliche Unternehmer profitieren viel vom zusätzlichen Wissen durch die Ausbildung. Im Gemüsebau, wo in der letzten Zeit viel Umbruch herrschte und auch in Zukunft viele Veränderungen zu erwarten sind, bietet mir diese Ausbildung eine gute Grundlage zur kaufmännischen und strategischen Leitung eines Gemüsebaubetriebes. Neben den typischen landwirtschaftlichen und kaufmännischen Fächern werden wir auch in Volkswirtschaft und Marketing unterrichtet. Somit sehen wir gewisse Situationen aus mehreren Blickwinkeln und können die Zusammenhänge besser verstehen. Zurzeit bin ich am Abschluss der Ausbildung. Heute sehe ich

die Gemüseproduktion mit anderen Augen und ziehe für mich das Fazit, dass mir diese Weiterbildung eine gute, unternehmerische Denkweise vermittelt. ■

AgroKaufleute HF... die Kaderschmiede im Agrarbereich feiert!

Die Ausbildung Agrokaufmann / -frau HF ist die Kaderschmiede für alle, die in der Agrarwirtschaft Karriere machen wollen. Wer Unternehmen leiten will, wer am Markt etwas bewegen will, wer Verantwortung und Führungsaufgaben übernehmen will, der liegt hier richtig!

25 Jahre – eine Erfolgsgeschichte – wird am 7. September 2012, gefeiert. Neben Weiterbildung zum Thema Netzwerk bietet der Anlass wertvolle Gelegenheiten zur Kontaktpflege mit den Kollegen.

Mehr dazu unter www.feusi.ch oder www.agrokaufmann.ch

Alle
Fungizide unter
www.omya-agro.ch

SCALA® und VERITA® Ihr Gemüse braucht wirksamen Schutz

Scala mit erstklassiger Wirkung gegen Botrytis und Sclerotinia in Auberginen, Gurken, Knoblauch, Peperoni, Salate, Schalotten, Tomaten und Zwiebeln

Verita für einen ausgezeichneten Schutz gegen Falschen Mehltau und Phytophthora in Gurken, Melonen, Rucola, Salat, Speisekürbis, Tomaten und Zucchini



Registrierte Warenzeichen
Gefahren- und Sicherheitshinweise auf den Packungen beachten

Firmen-Nachrichten

Trichostar®

Flüssiger Bodenhilfsstoff zur Anwendung im Gartenbau

Trichostar® ist ein neues Pilzpräparat aus Sporen des Trichoderma-Stammes T58. Trichostar® vermehrt sich im Haarwurzelbereich der Pflanzen. Im Austausch mit Stoffwechselprodukten der Pflanze produziert Trichostar® Enzyme und Hormone, welche die Bodenfruchtbarkeit und die mikrobielle Aktivität des Bodens erhöhen. Der positive Einfluss auf das Boden-Wurzelsystem bewirkt bei den meisten Pflanzen eine intensivere Durchwurzelung, womit eine bessere Nährstoff- und Wasserversorgung gewährleistet ist. Gleichzeitig wird der Stress von Pflanzen durch äussere Einflüsse wie Krankheiten, Trockenheit, Vernässung, Hitze und Kälte bzw. Frost gemindert. Trichostar® sollte in der Bodenkultur in einem möglichst frühen Stadium der Pflanzenentwicklung eingesetzt werden. Besonders empfohlen ist der Einsatz nach der Bodendesinfektion oder im sterilen Substrat, da Trichostar sich dann ohne Anwesenheit von Konkurrenzpilzen vermehren kann.

Auf Grund seines besonders weiten Temperaturbereiches kann Trichostar® fast ganzjährig eingesetzt werden. Ab Temperaturen <2 °C und >35 °C sollte Trichostar® nicht mehr verwendet werden.

Additif liquide pour le sol pour application dans l'horticulture.

Trichostar® est une nouvelle préparation cryptogamique à base de spores de souche Trichoderma T58. Trichostar® se multiplie dans les poils de la racine des plantes. En échange avec les produits métaboliques de la plante, Trichostar® produit des enzymes et hormones qui augmentent la fertilité du sol ainsi que l'activité microbienne du sol. L'influence positive de la voie racinaire provoque chez la plupart des plantes un enracinement plus intense de sorte que l'alimentation en nutriment et en eau soit garanti. En outre le stress de la plante dû aux influences extérieures comme la maladie, la sécheresse, l'eau, la chaleur et le froid respectivement le gel, est diminué. Trichostar® devrait être utilisé aussi tôt que

eric schweizer

la plante commence à se développer. La mise en action est spécialement conseillé après la désinfection du sol ou dans un substrat stérile afin que Trichostar® puisse se multiplier sans présence de concurrentes cryptogamiques.

En raison de son champ d'action particulièrement large de température, Trichostar® peut être appliqué presque pendant toute l'année. Trichostar® ne devrait plus être utilisé à partir de températures de <2°C et >35°C.

Alleinvertretung für die Schweiz
Repräsentation exclusive pour la Suisse

Eric Schweizer AG, Postfach 150, 3602 Thun
Tel: 033 227 57 18/19, Fax: 033 227 57 47
www.ericsschweizer.ch

Auf in die neue Saison!

Die Lagergemüse-Vorräte sind bald aufgebraucht. Bei den Salaten sind die Richtpreise höher als im letzten Jahr. In diesem Jahr wird mit mehr Cherrytomaten gerechnet.

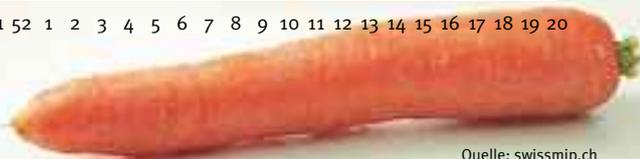
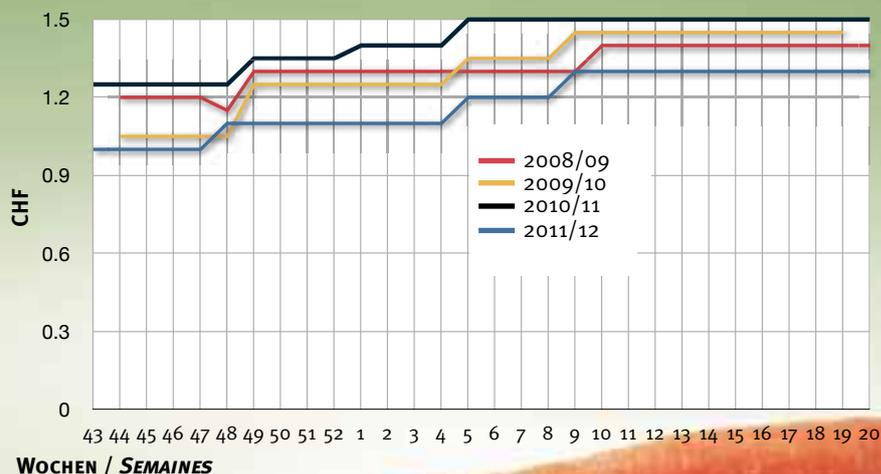
Timo Weber, Leiter Markt & Politik VSGP

Kaum sind die letzten Karotten aus den Lagern, ist die neue Ernte der Frühlings- und Sommergemüse in vollem Gange. Die Hoffnung auf ein besseres Marktumfeld ist bei allen Branchenpartnern gross. Mit besonderer Sorgfalt ist der Übergang in die bewirtschaftete Phase zu behandeln.

Nach der Saison ...

Die letzten Karotten liegen in den Lagern. Zwiebeln, Kabis und Sellerie werden noch über den Phasenwechsel in die freie Phase hinaus verfügbar sein. Die Grossverteiler sind wiederum bereit, bei entsprechender Qualität die verbliebene Schweizer Ware auch in der freien Phase zu übernehmen. Mit den modernen Kühllagern konnte über die ganze Lagerkampagne qualitativ einwandfreie Ware geliefert werden, obwohl die Bedingungen bei der Einlagerung wegen der hohen Temperaturen nicht optimal waren. Die Mengen für alle Lagergemüse waren bei der Einlagerung sehr hoch. Dementsprechend lagen die Richtpreise für Zwiebeln um durchschnittlich 30 Rappen und für Karotten um durchschnittlich 24 Rappen unter dem – allerdings sehr gesunden – Vorjahr. Es zeugt von einer funktionierenden Branche, dass der Warenfluss für die Vermarktung der grossen eingelagerten Mengen funktionierte und während der Saison Lageraufschläge erzielt werden konnten. Es ist aber ein Fakt, dass die hohen Erntemengen nicht nur auf gute Erträge sondern auch auf Flächenausdehnungen für Lagergemüse nach der guten Saison 2010/11 zurückzuführen sind. Mit der Richtpreisfestlegung in der Branche wird Transparenz und Marktkoordination gefördert. Sind die produzierten Mengen aber zu gross, kann der Preiszerfall selbst mit der besten Lagerkampagne nicht verhindert werden.

RICHTPREISE KAROTTEN (FRANCO GROSSVERTEILER / 1 KG BEUTEL / IFCO)
PRIX INDICATIFS DES CAROTTES (FRANCO GRANDS DISTRIBUTEURS / SACHET DE 1 KG / IFCO)



Quelle: swissmip.ch

... ist vor der Saison

Besonders während dem Phasenwechsel ist der Markt unruhig. Einige Grundsätze der Branchenpartnerschaft sollten gerade in dieser Zeit besonders beachtet werden. Die korrekten Wochenmeldungen und Ernteschätzungen der Produzenten sind zwingend. Versäumnisse schaden der Glaubwürdigkeit der Gemüseproduktion und führen zu fehlerhaften Importregelungen. Im Gegenzug soll der Handel Inlandware zu fairen Preisen unabhängig davon disponieren, ob ein Kontingent bewilligt wird oder die freie Phase verlängert wird.

Wie lange dürfen importierte Warenvorräte beim Phasenwechsel noch auf dem Markt sein? Die Eidgenössische Zollverwaltung (EZV) kontrolliert diesbezüglich strikt, dass Warenvorräte innerhalb von 48 Stunden ab Beginn der bewirtschafteten Phase aufgebraucht werden. Ansonsten müssen sie bei der EZV neu angemeldet und verzollt werden. Aus diesem Blickwinkel ist für den Phasenübergang oft die sauberere Lösung, bei mangelnder Versorgung mit inländischer Ware die freie Phase zu verlängern bis genügend Schweizer Ware verfügbar ist, als bereits von Beginn weg (zu) grosse Kontingente zu gewähren.

Mehr Cherrytomaten erwartet

Die Vorzeichen für die kommende Saison stehen gut. Bei den Salaten liegen die Richtpreise 30 bis 40 Rappen über dem

letzten Jahr, Ende April lag er bei CHF 1.40. Die bewirtschaftete Phase für Tomaten beginnt erst Anfang Juni. Die Richtpreise in der freien Phase, die dank einem Gentleman-Agreement in der Branche leicht über den Importpreisen liegen, sind etwa auf dem Niveau des letzten Jahres. Für Cherrytomaten zeichnet sich eine höhere Produktion als letztes Jahr ab. Die Richtpreise liegen zurzeit aufgrund der sehr tiefen Importpreise deutlich unter denen im letzten Jahr. Gewächshausflächen wurden in den letzten Jahren deutlich ausgeweitet, was bald zu einer Vollversorgung mit Schweizer Ware im Sommer führen wird. Es stellt sich die Frage, wo die Grenzen dieses Trends liegen. ■

Neu stehen pünktlich zum Saisonbeginn die wichtigsten Informationen wie Lagerbestände, Ertragsschätzungen, Preisbestimmungen, Ernteprognosen oder sonstige wichtige Communiqués und Bulletins der Branche **direkt auf der Startseite** von www.swissmip.ch **kostenlos** zur Verfügung. Somit können Sie die gewünschten Informationen neu mit nur einem Mausklick abrufen; ohne sich Anzumelden. Wünschen Sie diese Informationen per Mail oder Fax, empfehlen wir Ihnen die Abonnemente Brancheninfo Lagergemüse, Frischgemüse und Verarbeitungsgemüse. Mehr Infos: www.swissmip.ch



Innovations-Wettbewerb

Eine Initiative der *emmental* versicherung

Innovationen in der Landwirtschaft lohnen sich!

Bieten Sie eine einzigartige Dienstleistung an, oder produzieren Sie ein neuartiges Produkt? Wenn ja, bewerben Sie sich.

Zusätzlich zur Gesamtpreisumme von rund 50 000 Franken gibt es für die Nominierten ein breites Medienecho in der ganzen Schweiz.

Einsendeschluss ist der 30. Juni 2012.

Informationen unter www.agropreis.ch

Neu:
agro20 Ideen-Wettbewerb für Junge bis 20

Veranstalter Patronat: Schweizerischer Bauernverband



Partner



übrige Sponsoren VSGP-Delegiertenversammlung 2012

Agroline AG	Basel
Andermatt Biocontrol AG, Sämi Stüssi	Grossdietwil
Bauernverband Aargau, Ralf Bucher	Muri
Bayer (Schweiz) AG	Zürich
Bigler Samen AG	Bätterkinden
Bischofszell Nahrungsmittel AG	Bischofszell
Calanda Kälte AG, Hr. Cadosch	Landquart
Coirproject Gbr., Richard Wirsing	D-Segnitz
Eric Schweizer AG	Thun
Eric Schweizer AG Agro Direct	Kestenholz
Etter & Berno AG	Ried
fenaco Geschäftssitz Ostschweiz, Lieni Achermann	Winterthur
fenaco Hauptsitz	Bern
Frigemo Produktion Mellingen AG	Mellingen
Gaugele Suisse SA	Bern
Genossenschaft Migros Aare, André Lustenberger	Urtenen-Schönbühl
Ger den Brems Holländer Gewächshäuser, Ger Den Brems	Hägglingen
GLB Aargau, Adrian Käser	Scherz
Graf Fahrzeugbau, Thomas Graf	Möriken
Granoplant AG	Kerzers
Habegger Dienstleistungsbetrieb, Daniel Habegger	Mägenwil
Haller Lohnunternehmen, Rolf Haller	Birrhard
Hans Etter Gemüse & Jungpflanzen, Hans Etter	Ried FR
Hatto Welte	D-Reichenau
HAWALO Swiss GMBH, Dani Thalmann	Gals
Hilcona Schaan, Fredi Kaufmann	FL-Schaan
J.A.Agritech AG, Josef Andermatt	Hünenberg
Keller Technik AG Landmaschinen, Erwin Keller	Nussbaumen
Labor Ins AG	Kerzers
Landor AG	MuttENZ
Lerch Treuhand AG, Thomas Nebiker	Itingen
Lidl Schweiz AG	Zürich
MäderAG Landmaschinen, Rolf Mäder	Niederwil
MAN Nutzfahrzeuge AG, Herr Schneider	Otelfingen
Märki Landmaschinen, Thomas Märki	Leuggern
Möri Kartoffel + Gemüsebautechnik, Hans Möri	Aarberg
Omya (Schweiz) AG	Oftringen/AG
Pegasus Buchhaltungen, Urs Vögele	Kleindöttingen
Perrotet & Pilller AG	Bösingen
Peter Grüter Waagenbau, Peter Grüter	Eschenbach LU
PROPAC AG	Niederglatt/ZH
Qualiservice GmbH	Bern
R. Graf AG Druckerei	Murten
Renault Trucks Schweiz AG	Dietikon
Schneiter Agro AG	Seon
Schwab-Guillod AG Früchte und Gemüse, Christian Blaser	Müntschemier
Schweizerische Hagel-Versicherungs-Gesellschaft	Zürich
Spavetti AG, Mario Spavetti	Kerzers
Stader Jungpflanzen	D-Insel Reichenau
Stähler Suisse SA	Zofingen
Ultramatic AG	Winterthur
Unicorn Suisse SA, Kurt Heimberg	Fischbach-Göslikon

Haupt-Sponsoren VSGP-Delegiertenversammlung 2012

CBT Software AG, August Wick (Apéro vor Bankett)	Gelterkinden
gvz-rossat ag (Anteil Tanzmusik)	Otelfingen/ZH
Max Schwarz AG (Dekoration)	Villigen
Ditzler Louis AG (Kurt & Daisy)	Möhlin
Andermatt GmbH, Markus Andermatt (Empfangsapéro)	Romanshorn
Jungheinrich AG, Jeanette Bodmer (Empfangsapéro)	Hirschthal
Kanton Aargau, Landwirtschaft Aargau (Kaffee Bankett)	Aarau
IFCO SYSTEMS (Schweiz) GmbH, Stefan Geiger (Turnverein Neuenhof)	Villmergen
Agrisano Krankenkasse, Damian Keller (Dekoration)	Brugg
Gebrüder Rey Gemüsekulturen; Urs, Bruno und Kurt Rey (Dekoration)	Birmenstorf
Gehrig Fahrzeugbau (Dekoration aussen)	Rudolfstetten
Gemeinde Wettingen (Saalmiete)	Wettingen
GVS-Agrar AG, Toni Schmid (Kurt & Daisy)	Schaffhausen
Gysi & Berglas AG, André Christen (Kurt & Daisy)	Baar
Iveco Schweiz (Dekoration aussen)	Henschiken
Landi's Aargau (Partnerprogramm)	Henschiken
Netagco Schweiz GmbH, Hans Hagenbuch (Mitternachtsbier)	Oberlunkhofen
Sansonnens Frères (Partnerprogramm)	Rueyres-les-Prés
Schaller Uto AG (Empfangsapéro)	Bern



Bestellen Sie diese und andere Hof-Blachen (2 x 1 m) unter info@vsgp-ums.ch oder Tel. 031 385 36 20

Commandez cette bâche et d'autres bâches publicitaires (2 x 1 m) sous info@vsgp-ums.ch ou au 031 385 36 20.



Prêts pour la nouvelle saison!

Les stocks de légumes de garde seront prochainement épuisés. Les prix indicatifs des salades sont plus élevés que l'année dernière. On s'attend à une augmentation de la production de tomates cerises cette année.

**Timo Weber, responsable des départements
Marché et Politique de l'UMS**

Les dernières carottes viennent à peine de quitter les entrepôts que la nouvelle récolte de légumes de printemps et d'été bat son plein. Les acteurs du marché espèrent tous que la situation du marché sera meilleure cette année. Une attention particulière doit être apportée lors du passage à la phase administrée.

Après la saison ...

Les dernières carottes sont encore en stocks. Quant aux oignons, aux choux et au céleri, les quantités suffiront jusqu'au début de la phase libre. Les grands distributeurs sont de nouveau disposés à prendre en charge la marchandise suisse pendant la phase libre, pour autant que la qualité soit bonne. Grâce aux entrepôts frigorifiques modernes, des légumes de qualité irréprochable ont pu être livrés pendant toute la campagne, et ce malgré les températures trop élevées lors de la mise en stock. Rappelons que des quantités très élevées de tous les légumes ont été stockées, raison pour laquelle les prix indicatifs des oignons étaient inférieurs de 30 centimes et ceux des carottes de 24 centimes en moyenne à ceux de l'année précédente, laquelle était néanmoins particulièrement bonne. Le fait que les quantités importantes aient pu être commercialisées et que des suppléments de stockage aient été versés prouve que la branche fonctionne bien. Soulignons néanmoins que les grandes quantités récoltées étaient non seulement dues aux bons rendements, mais aussi à l'augmentation des surfaces cultivées après la bonne saison 2010/11. La fixation des prix indicatifs au sein de la branche garantit certes la transparence et permet de coordonner le marché; des quantités trop im-

portantes font néanmoins inévitablement baisser les prix, même si la campagne est excellente.

... c'est avant la saison

Le marché est turbulent, surtout pendant le changement de phase. Certains principes devraient notamment être respectés à cette période par tous les partenaires. Les producteurs doivent ainsi absolument annoncer correctement les quantités et les estimations de récolte chaque semaine. Tout oubli nuit à la crédibilité de la production maraîchère et influe négativement sur la réglementation des importations. En contrepartie, le commerce doit prendre en charge la marchandise indigène à des prix corrects, indépendamment qu'un contingent soit autorisé ou que la phase libre soit prolongée.

Pendant combien de temps la marchandise importée peut-elle rester sur le marché lors du changement de phase? L'administration fédérale des douanes (AFD) contrôle très strictement que les stocks soient écoulés en l'espace de 48 heures après le début de la phase administrée. Si ce n'est pas le cas, les stocks doivent être annoncés une nouvelle fois auprès de l'AFD et dédouanés. En cas d'approvisionnement insuffisant avec de la marchandise indigène, la meilleure solution est donc souvent de prolonger la phase libre jusqu'à ce qu'il y ait suffisamment de marchandise suisse, au lieu d'accorder d'importants (trop importants) contingents dès le début.

Augmentation de la production de tomates cerises

La saison s'annonce bien. Les prix indicatifs des salades dépassent de 30 à 40 centimes ceux de l'année dernière. A la fin avril, ils atteignaient CHF 1.40. La phase administrée pour les tomates ne débutera qu'au début juin. Les prix indicatifs pendant la phase libre, lesquels sont légèrement supérieurs aux prix à l'importation grâce à un accord tacite au sein de la branche, se situent plus ou moins au même niveau que l'année dernière. On s'attend à une augmentation de la production de tomates cerises. Quant aux prix indicatifs, ils sont nettement inférieurs à l'année derni-



La production de tomates cerises devrait augmenter.

Bei den Cherry-Tomaten zeichnet sich eine Erhöhung der Produktion ab.

pixelio.de

ère, vu les prix très bas à l'importation. Les surfaces sous serre ont été sensiblement augmentées ces dernières années ce qui permettra prochainement un approvisionnement complet avec de la marchandise suisse en été. Reste à savoir où se situent les limites de cette tendance. ■

Les principales informations, telles les stocks, les estimations de récolte, les prix fixés, les pronostics concernant les récoltes ou d'autres communiqués ou bulletins importants de la branche, sont dorénavant disponible **gratuitement** au début de la saison **sur la page d'accueil** www.swissmip.ch. Vous pouvez accéder aux informations souhaitées en cliquant simplement dessus, sans vous annoncer. Si vous souhaitez recevoir ces informations par courrier électronique ou par fax, nous vous recommandons de vous abonner aux bulletins de la branche consacrés aux légumes de garde, aux légumes frais et aux légumes de transformation. Informations supplémentaires: www.swissmip.ch

SwissGAP: Wie weiter mit der neuen Version?

Um das Benchmarking mit GLOBALGAP zu erreichen, hat SwissGAP eine neue Version der SwissGAP-Checkliste ausgearbeitet. Anfang Jahr wurde diese zur Vernehmlassung an die Verbände geschickt. Diese kritisierten die SwissGAP-Version zum Teil stark.

.....
Simone Meyer,
 Bereichsleiterin Anbautechnik & Labels VSGP

SwissGAP definiert als Standard die Gute Agrarpraxis für die Schweiz. Daneben deckt SwissGAP auch die Stufe Vermarktung ab. Damit ist neben der guten Agrarpraxis eine hohe Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Die Anforderungen lehnen sich an die von GLOBALGAP an. Unterschiede zwischen den beiden Standards bestehen vor allem in der Zertifizierungsstruktur und in der Kontrollfrequenz auf Stufe Produktion.

SwissGAP: neue Version

Das Vereinsziel von SwissGAP ist das Benchmarking (Anerkennung) mit GLOBALGAP, um die internationale Anerkennung von SwissGAP zu sichern.

Grundsätzlich gibt es dafür zwei Möglichkeiten:

- Als «Equivalent Scheme» ist ein Programm dem Standard GLOBALGAP gleichgestellt (equivalent) und wird als solches veröffentlicht. Die Umsetzung zur vollständigen Anerkennung hätte für SwissGAP vor allem bei der Kontrollfrequenz Anpassungen zur Folge.
- Als «Resembling Scheme» wird ein Programm weitgehend von GLOBALGAP anerkannt. Ausnahmen und Unterschiede werden aufgezeigt und veröffentlicht. Die Anerkennung durch Kunden im Ausland ist jedoch ungewiss.

Beide Optionen machten eine Überarbeitung der bestehenden SwissGAP-Checkliste nötig, die sich noch an der Version 2 von GLOBALGAP orientiert (aktuell: Version 4). Ausserdem ist mit dem 3-jäh-

rigen Kontrollrhythmus in der Produktion eine vollständige Anerkennung ausgeschlossen. Um für exportinteressierte Betriebe trotzdem das vollständige Benchmarking anbieten zu können, war vorgesehen, neben der normalen SwissGAP-Version zusätzlich mit SwissGAPexport eine erweiterte Version mit jährlichem Kontrollrhythmus für die Produktion einzuführen.

Standpunkt des VSGP

Mit SwissGAP hat die Schweiz schon heute einen Standard auf hohem Anforderungsniveau. Mit dem umfassenden Monitoring der Pflanzenschutzmittelrückstände ist unser System dem Ausland sogar einen grossen Schritt voraus. Bereits mit dem bestehenden Standard glauben wir ein System zu haben, das dank engagierten Betrieben und Kontrolleuren mindestens so gut wie der GLOBALGAP-Standard ist.

Der VSGP hat sich mit dem Schweizer Obstverband (SOV) und der Vereinigung Schweizerischer Kartoffelproduzenten (VSKP) klar gegen ein zweiteiliges System und damit gegen SwissGAPexport ausgesprochen. Obwohl die Grossverteiler der Produktion stets zugesichert hatten, den 3-jährigen Kontrollrhythmus weiterhin zu akzeptieren, wurde befürchtet, dass sich mit dem zweistufigen System der einjährige Kontrollrhythmus längerfristig etablieren könnte. Ausserdem ist das Interesse zu exportieren in der Branche gering. Für die an Exporten interessierten Betriebe besteht weiterhin die Möglichkeit sich GLOBALGAP anzuschliessen.

Der VSGP und andere Verbände bewerten die neue Version kritisch. Durch das strengere Anforderungsniveau, mehr Dokumentationen, neue Punkte und eine gänzlich neue Anordnung dürften sowohl die Betriebe als auch die Kontrolleure und Zertifizierungsstellen in der Anfangsphase mehr Zeit benötigen. Dadurch muss mit höheren Kosten zulasten der Produktion gerechnet werden.

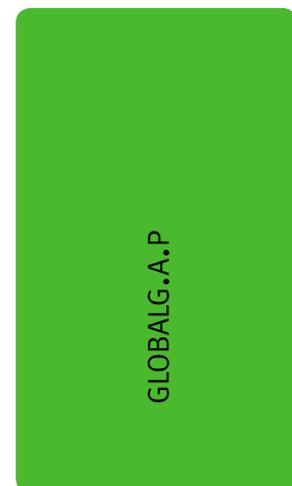
Es besteht noch viel Klärungsbedarf, wie die neue Version in der Praxis umgesetzt werden kann, ohne erheblich mehr Aufwand und Kosten zu verursachen. Die Schweizer Gegebenheiten und die Schweizer Gesetzgebung, die sich bereits auf eine ökologische Landwirtschaft ausrichtet,

sollen in den SwissGAP-Richtlinien unbedingt mitberücksichtigt werden. Der VSGP setzt sich ausserdem dafür ein, dass mit der Einführung einer neuen SwissGAP-Version zugewartet wird, bis die AP 2014-17 greift, damit gesetzliche Anpassungen direkt in die neuste SwissGAP-Version einfließen können.

Wie geht es weiter?

Die eingegangenen Vorschläge aus den Verbänden werden im Rahmen einer Projektgruppe überprüft und entsprechende Anpassungen bei den einzelnen Anforderungen wo möglich vorgenommen. Bevor die neue Version eingeführt wird, ist vorgesehen, die Checkliste auf Pilotbetrieben auf ihre praxistauglichkeit zu testen. Gleichzeitig wird die Checkliste an GLOBALGAP zum Benchmarking eingereicht. Die Einführung von SwissGAPexport wird vorerst zurückgestellt. Das Benchmarking mit dem Ziel «Resembling Scheme» wird weiterverfolgt.

Der VSGP wird sich weiterhin im Verein SwissGAP für praxisorientierte Lösungen einsetzen. Es wird eine Branchenlösung angestrebt. ■



Es gibt zwei Optionen als «Benchmarked Scheme» von GLOBALGAP anerkannt zu werden: Als «Equivalent Scheme» (vollständig anerkannt) oder als «Resembling Scheme» (teilweise anerkannt).

zvg

Nouvelle version SwissGAP: Et maintenant?

SwissGAP a élaboré une nouvelle liste de contrôle en vue d'obtenir la reconnaissance par GLOBALGAP. Cette liste de contrôle a été soumise aux fédérations au début de l'année. Celles-ci se sont montrées plutôt critiques.

.....
**Simone Meyer, Cheffe des secteurs Techniques
 culturelles / Labels UMS**

Le standard SwissGAP définit les bonnes pratiques agricoles en Suisse. Couvrant aussi la commercialisation, il assure une sécurité élevée des aliments. Les exigences sont basées sur le standard GLOBALGAP, des différences existant notamment au niveau de la structure de certification et de la fréquence des contrôles à l'échelon de la production.

Nouvelle version SwissGAP

L'objectif de l'association SwissGAP est de remplir les exigences de GLOBALGAP afin d'assurer la reconnaissance internationale du standard suisse.

Il existe deux possibilités:

- Reconnaissance comme «schéma équivalent»: Le programme est reconnu comme équivalent à GLOBALGAP et déclaré comme tel. Une reconnaissance entière nécessiterait surtout des adaptations au niveau de la fréquence des contrôles.
- Reconnaissance comme «schéma ressemblant»: Le programme est reconnu comme étant largement équivalent à GLOBALGAP. Les différences sont déclarées et publiées. La reconnaissance par les clients étrangers est incertaine.

Les deux options ont nécessité un remaniement de la liste de contrôle SwissGAP, laquelle se basait encore sur la deuxième version de GLOBALGAP (actuellement: version 4). La fréquence des contrôles (tous les trois ans) pour la production exclut une reconnaissance complète. Afin de proposer la reconnaissance complète aux exploitations souhaitant exporter leurs marchandises, une version élargie dénommée SwissGAPexport et incluant un contrôle annuel pour la production était prévue.

Position de l'UMS

Avec SwissGAP, la Suisse possède déjà un standard élevé. Le monitoring détaillé des résidus de produits phytosanitaires va même plus loin que ce qui se fait à l'étranger. Grâce à l'engagement des exploitations et des contrôleurs, le standard actuel est largement aussi bon que GLOBALGAP.

Ensemble avec la Fruit-Union Suisse (FUS) et l'Union suisse des producteurs de pommes de terre (USPPT), l'UMS a clairement rejeté un système à deux échelons et, par conséquent, la mise en place du standard SwissGAPexport. Bien que les grands distributeurs aient assuré à la production qu'ils continueraient d'accepter les contrôles trisannuels, certains craignent que le système à deux échelons impose des contrôles annuels à long terme. De plus, la

branche est peu intéressée à exporter ses produits. Les exploitations souhaitent se lancer dans l'exportation peuvent toujours s'affilier à GLOBALGAP.

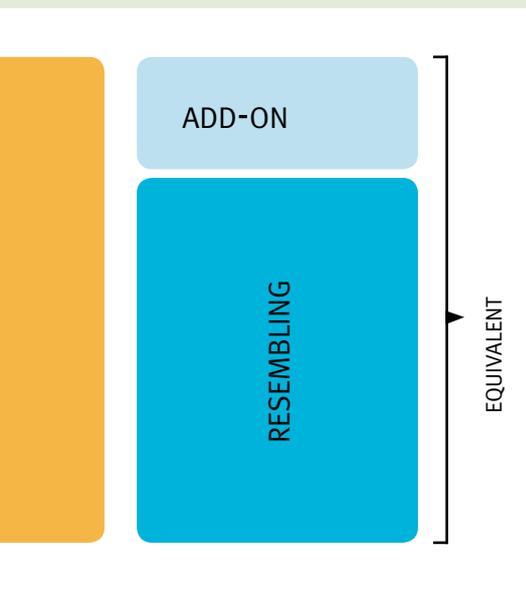
L'UMS et d'autres fédérations se sont montrées critiques envers la nouvelle version. Le relèvement du niveau des exigences, le nombre accru de documents, les nouveaux points et la nouvelle structure provoqueront un surcroît de travail au début, tant pour les exploitations que pour les contrôleurs et les services de certification. Il faut donc s'attendre à une augmentation des coûts pour la production.

De nombreux points restent à éclaircir pour pouvoir mettre en œuvre la nouvelle version dans la pratique sans charges de travail et coûts supplémentaires. Les conditions prévalant en Suisse ainsi que notre législation, laquelle vise déjà une agriculture écologique, doivent impérativement être prises en compte dans les directives SwissGAP. En outre, l'UMS demande que la nouvelle version SwissGAP soit introduite après la mise en œuvre de la PA 2014-17, afin que les adaptations des dispositions légales puissent être directement intégrées.

Et maintenant?

Les propositions des fédérations seront examinées par un groupe de projet et les exigences seront adaptées lorsque cela s'avérera possible. La liste de contrôle sera testée sur une exploitation pilote avant l'introduction de la nouvelle version, afin de voir si elle correspond à la pratique. En même temps, elle sera envoyée à GLOBALGAP pour une analyse comparative. L'introduction de SwissGAPexport est suspendue pour le moment. Enfin, l'objectif reste d'obtenir la reconnaissance comme schéma ressemblant.

L'UMS continuera de chercher des solutions correspondant à la pratique au sein de l'association SwissGAP. Nous souhaitons trouver une solution sectorielle. ■



Il existe deux possibilités pour obtenir une reconnaissance par GLOBALGAP: comme schéma équivalent (reconnaissance complète) et comme schéma ressemblant (reconnaissance partielle).

ZVG

Anzeige

Vous souhaitez en savoir plus sur la branche maraîchère suisse?

Commandez sans engagement un exemplaire à l'essai du magazine «Le Maraîcher»: info@vsgp-ums.ch / tél. 031 385 36 20

VSGP-Delegiertenversammlung: Schwieriges Jahr ad acta gelegt

Der künftige Fenaco-Chef Martin Keller sieht die Schweizer Landwirtschaft im Vorteil. Die Trümpfe sind Regionalität und Produktsicherheit. VSGP-Präsident Hannes Germann begrüsst den vorläufigen Abbruch der Verhandlungen mit der EU über ein Agrarfreihandelsabkommen.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Preiskampf im Detailhandel, Einkaufstourismus wegen des schwachen Euro und schlussendlich noch die Ehec-Krise. Das letzte Jahr war wahrlich kein Gutes für die Gemüsebranche. «Das Preisniveau sank um 10 bis 15 Prozent», sagte Gastreferent Martin Keller an der Delegiertenversammlung des Verbandes Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) vom 28. April in Wettingen. Er wird ab dem 1. Juli den Chefposten beim Agrarkonzern Fenaco übernehmen. Keller äusserte sich in seinem Referat zuversichtlich für die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft. Nicht nur weil der Bedarf an Nahrungsmitteln weltweit steige, und das bei einer Verknappung der verfügbaren Anbauflächen. Klimawandel und Wasserverknappung würden auch die Schweizer Landwirte direkt betreffen, sagte Keller. Doch die Schweiz liege klimatisch gut, die Landwirtschaft sei produktiv und das Ausbildungsniveau der Bauern hoch. Diese Vorteile gelte es zu nutzen. Keller bezeichnete sich als grossen



Peter Kistler ersetzt Peter Kellermann im Leitenden Ausschuss des VSGP.

Peter Kistler succède à Peter Kellermann au comité directeur de l'UMS.

David Eppenberger

Fan von Suisse Garantie. Der Ökologische Leistungsnachweis ÖLN in der Schweiz habe einen deutlich höheren Standard als ähnliche Programme im Ausland. Und die Produktsicherheit sei hoch, was die Konsumenten offenbar schätzen: «Umfragen haben gezeigt, dass 70 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer denken, dass Schweizer Lebensmittel sicherer sind als importierte», sagte Keller. Weitere Vorteile sieht Keller gerade für den Frischebereich in der Regionalität: «Die Betriebe sind bei uns nahe an den Städten und an den Konsumenten.» Es bestehe ein Vertrauensverhältnis. Ein argentinischer Fleisch- oder Sojaproduzent hingegen sehe seine Kundenschaft nie, so Keller. Trotz aller Vorteile bleibe das Umfeld aber schwierig. Obwohl er «ohne rot zu werden» die Mehrkosten der Schweizer Produktion aufzeigen könne, müsse sich die Branche auch in diesem Bereich anstrengen. Die Fenaco «als bäuerliche Selbsthilfeorganisation» wolle den Bauern dabei helfen. Das Unternehmen selbst setze auf Qualität, Sicherheit und Kostensenkungen.

Ruhigere Zeiten auf der VSGP-Geschäftsstelle

Der VSGP-Präsident Hannes Germann blickte in Wettingen auf das ereignisreiche Jahr zurück. Die fatale Falschmeldung aus Deutschland stürzte die Branche bekanntlich in eine Krise. «Der VSGP hat die Ehec-Krise aber im grossen und ganzen gut gemeistert», sagte Germann. Sorgen bereite ihm nun der Einkaufstourismus als Folge des schwachen Euro: «Sechs Milliarden Franken fliessen von der Schweiz jährlich ab», sagte der Ständerat. Positiv bewertete er hingegen den vorläufigen Abbruch der Verhandlungen über ein EU-Agrarfreihandelsabkommen sowie das Scheitern der WTO Doha-Runde. Nun stünden im Parlament die Festlegung des Zahlungsrahmens der AP 2014-17 an sowie die Änderung der Raumplanungsgesetzgebung. Zudem hoffe er, dass sich für die Gemüsebranche bei der Energie neue Wege öffnen würden: «Blockheizkraftwerke wären für Gemüslers eine gute Chance, einen Beitrag für die künftige Energieversorgung zu leisten.» Nicht weniger turbulent wie in der Branche ging es im letzten Jahr auf der VSGP-Geschäftsstelle



Der künftige Fenaco-Chef Martin Keller machte den Gemüseproduzenten Mut.

Le futur chef de fenaco, M. Martin Keller, a encouragé les maraîchers.

David Eppenberger

selbst zu und her. Doch auf der Geschäftsstelle sei mit der Rückkehr von Pascal Toffel zum VSGP als neuer Geschäftsführer nun Ruhe eingekehrt, sagte Germann zu den anwesenden Delegierten. Das Team stehe nun gefestigt da. Finanziell schloss der Verband im letzten Jahr mit einem Gewinn von 66380 Franken ab.

Peter Kistler im Leitenden Ausschuss

Im Leitenden Ausschuss des VSGP gab Peter Kellermann nach vier Jahren sein Amt ab. Als Nachfolger wählten die anwesenden 95 Delegierten einstimmig Peter Kistler aus Reichenburg SZ von der Gemüseproduzenten-Vereinigung des Kantons Zürich (GVZ). Peter Konrad, ehemaliger Fachstellenleiter Gemüse und Beeren am BBZ Arenenberg, wurde zum Ehrenmitglied gewählt. Zudem verabschiedete die Versammlung eine leichte Namensanpassung des Verbandes: Er heisst neu «Schweizer» anstatt wie bisher «schweizerischer» Gemüseproduzenten.

Am Abend trafen sich die Delegierten und zahlreiche Gäste zu einem gemütlichen Essen und Unterhaltungsabend. ■

WEITERE INFOS:

Den Geschäftsbericht und Bilder zur DV finden Sie auf www.gemuese.ch

Assemblée des délégués de l'UMS: fin d'une année difficile

Le futur chef de fenaco, M. Martin Keller, a estimé que l'agriculture suisse possédait des atouts, notamment la production de proximité et la sécurité des produits. De son côté, le président de l'UMS, le conseiller aux Etats Hannes Germann, s'est félicité de la suspension provisoire des négociations avec l'UE en vue de conclure un accord de libre-échange agricole.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher

La guerre des prix dans le commerce de détail, les achats transfrontaliers suite à la baisse de l'euro et pour finir la crise provoquée par la bactérie Eech: 2011 n'a vraiment pas été une bonne année pour la branche maraîchère. «Les prix ont baissé de 10 à 15 %», a relevé M. Martin Keller dans la conférence qu'il a tenu à l'occasion de l'assemblée des délégués de l'Union maraîchère suisse (UMS) du 28 avril à Wettingen. M. Keller, qui reprendra la direction du groupe agroalimentaire fenaco le 1er juillet prochain, s'est montré confiant dans l'avenir de l'agriculture suisse. Il a rappelé que la demande de denrées alimentaires dans le monde entier croît, alors que les surfaces cultivables diminuent. Le changement climatique et la limitation de l'eau disponible touchent certes aussi l'agriculture indigène, mais la Suisse bénéficie d'un climat favorable, son agriculture est productive et les agriculteurs sont bien formés. M. Keller a souligné que ces avantages devaient être mis à profit. Il a indiqué qu'il soutenait entièrement Suisse Garantie. Quant aux prestations écologiques requises (PER), M. Keller a estimé que leur niveau était nettement supérieur aux programmes similaires étrangers. Il a aussi rappelé que les consommateurs appréciaient la grande sécurité des produits indigènes: «Selon les enquêtes, 70 % des consommateurs suisses estiment que les denrées alimentaires suisses sont plus sûres que les produits importés!», a-t-il noté. Autre avantage, notamment

pour les produits frais: la production de proximité: «Chez nous, les exploitations sont proches des villes et des consommateurs.» Il en découle une relation de confiance, alors qu'un producteur de viande ou de soja argentin ne connaît par exemple pas ses clients. Malgré tous ces avantages, l'environnement reste difficile. Les coûts de production sont certes plus élevés en Suisse, mais la branche est appelée à faire des efforts à ce niveau. En tant qu'organisation paysanne d'entraide, fenaco entend aider les paysans à y parvenir. Pour finir, M. Keller a rappelé que son entreprise mise sur la qualité, la sécurité et la baisse des coûts.

Fin des remous au sein du secrétariat de l'UMS

Dans son allocution, le président de l'UMS, le conseiller aux Etats Hannes Germann, a noté que l'année 2011 avait été riche en événements. De fausses informations en provenance d'Allemagne ont provoqué une grave crise pour la branche. «L'UMS a néanmoins bien géré cette crise», a estimé Hannes Germann. Les achats transfrontaliers suite à la forte baisse de l'euro constituent à présent un souci majeur: «L'économie suisse perd ainsi 6 milliards de francs par année», a-t-il rappelé. En revanche, Hannes Germann s'est félicité de la suspension provisoire des négociations avec l'UE en vue de conclure un accord de libre-échange agricole ainsi que de l'échec du cycle de Doha de l'OMC. Concernant l'activité politique en Suisse, Hannes Germann a rappelé que le parlement fixerait prochainement l'enveloppe financière de la loi sur l'aménagement du territoire. Pour sa part, il espère que de nouvelles possibilités pourront être trouvées au niveau de l'énergie pour la branche maraîchère: «Les installations de couplage chaleur-force permettraient aux maraîchers de contribuer à l'approvisionnement en énergie du pays.» Le secrétariat de l'UMS a aussi vécu une année agitée. Le retour de Pascal Toffel en tant que directeur a ramené le calme au sein de l'UMS. Le secrétariat peut à présent compter sur une équipe solide. Pour finir, Hannes Germann a noté avec plaisir que les comptes de l'UMS avaient bouc-



VSGP-Präsident Hannes Germann zeigte sich besorgt über den zunehmenden Einkaufstourismus.

Le président de l'UMS, M. Hannes Germann, s'inquiète de l'augmentation des achats transfrontaliers.

David Eppenberger

lé avec un excédent de recettes de 66380 francs.

Élection de Peter Kistler au comité directeur

Peter Kellermann a donné sa démission du comité directeur après quatre années. Pour lui succéder, les 95 délégués présents ont élu à l'unanimité Peter Kistler de Reichenburg (SZ). Ce dernier est membre de la fédération maraîchère du canton de Zurich (Gemüseproduzenten-Vereinigung des Kantons Zürich GVZ). Par ailleurs, Peter Konrad, l'ancien directeur de l'office des fruits et légumes du centre professionnel d'Arenenberg, a été élu membre d'honneur. Enfin, les délégués ont approuvé une légère modification du nom de l'UMS en allemand: Verband Schweizer Gemüseproduzenten au lieu de Verband schweizerischer Gemüseproduzenten. Le soir, les délégués et les nombreux invités se sont retrouvés à l'occasion d'un repas convivial dans un cadre festif. ■

INFORMATIONS

SUPPLÉMENTAIRES:

Le rapport annuel et des photos de l'AD sont disponibles sur www.legume.ch

Marketing und Kommunikation beim VSGP: Mehr als nur Barry und Hans

Der VSGP koordiniert die Planung, die Gestaltung und die Umsetzung aller Marketingmassnahmen für Schweizer Gemüse. Von der TV-Werbung über die Medienarbeit bis zu Facebook verfügt der VSGP über einen guten Mix.

Moana Werscher,
Marketing & Kommunikaton VSGP

Die Marketingmassnahmen des Verbandes beschränken sich nicht nur auf Barry und Hans – auch wenn vielleicht einige nur die beiden lustigen Stars aus der Werbung kennen. Nein, es ist viel mehr: Beispielsweise die beliebten Saisonkalender oder die Saison-Flyer aus dem VSGP Online-Shop. Oder die Gemüseposter und Hofblachen, die auch an Messen und Veranstaltungen eingesetzt werden. Die Hofblachen mit den schönen Gemüse-Sujets eignen sich übrigens bestens für den eigenen Hofladen. Cool ist zudem, wenn Barry und Hans von den Lastwagen her-

untersuchen. An solchen Aufdrucken interessierte Produzenten können sich beim Verband melden.

Auf allen Kanälen präsent

An den grösseren nationalen Messen wie beispielsweise der Comptoir Suisse, OLMA oder BEA beteiligt sich der VSGP am Stand von Suisse Garantie und unterstützt die Sektionen bei den Produkteschauen. Seit kurzem ist der Gemüselehrpfad im Seeland wieder offen. Der Rad- und Gehweg ist für den VSGP ein ideales Werbeinstrument für Freizeitbegeisterte. Mit dem Hauptsponsor Migros wurde soeben ein neuer Vertrag unterzeichnet.

Die Internetseite www.gemuese.ch wird ständig gepflegt und weiterentwickelt. Die Website informiert zum einen die Verbandsmitglieder. Er dient aber auch als Gemüse-Informationsportal für die Bevölkerung, interessierte Schulen und Medien. Die Medienarbeit wurde in den letzten Monaten verstärkt. Nach dem Medienhype während der Ehec-Krise gilt es nun, den Kontakt zu Medienschaffenden auch in ruhigeren Zeiten zu pflegen. Über die Saisonstarts der einzelnen Gemüse bis hin zu wichtigen Informationen oder Stellungnahmen zu politischen Themen werden die Journalisten laufend über wichtige Tätigkeiten informiert.

Auch im Bereich Social Media kann der VSGP heute mithalten: Seit Anfang Jahr gibt es eine eigene Facebook-Seite für den Verband, für Schweizer Gemüse und für das Unterprojekt Schweizer Sauerkraut. Damit werden vor allem die jüngeren Konsumenten und diejenigen angesprochen, die sich heute lieber über die Online-Medien informieren als über Fernsehen oder Zeitung. Die Online-Community wächst und soll in Zukunft mit Wettbewerben und anderen Werbemassnahmen

bei Laune gehalten werden. Werdet also noch heute Fan von «Schweizer Gemüse» auf Facebook!

Kampagne Barry und Hans – stark dank der Zusammenarbeit mit dem SOV

Seit 2009 werben der VSGP und der Schweizer Obstverband (SOV) gemeinsam mit der Kampagne «Barry und Hans» für Schweizer Früchte und Gemüse. Die Sendezeiten werden so gut wie möglich auf einander abgestimmt. 2011 wurde zudem ein Hörspiel mit Barry und Hans produziert. Noch sind nicht alle Möglichkeiten und Kommunikationskanäle ausgeschöpft. Zusammen analysieren die beiden Verbände deshalb regelmässig die Kampagne und prüfen allfällige Weiterentwicklungen. Das BLW verlangt zudem spätestens nach vier Jahren eine Überprüfung der bestehenden Massnahmen. Die im Herbst 2011 durchgeführte repräsentative Umfrage zeigte positive Resultate: 86 Prozent der Befragten gaben an, dass sie die Werbung «anspricht» oder sogar «sehr anspricht». Die beiden TV-Spots «Tell» und «Sauerkraut» erreichten die höchste Akzeptanz. Im Vergleich mit den Werbespots der übrigen Verbände aus der Landwirtschaft stehen der VSGP und der SOV auf dem zweiten Platz!

Einbindung von Unterprojekten und regionalen Teilprojekten

Das nationale Projekt «Schweizer Gemüse» hat drei Unterprojekte: Schweizer Sauerkraut, Schweizer Spargeln und Schweizer Chicorée (Swiss&Diva). Diese Unterteilung ist notwendig, da diese Projekte aus unterschiedlichen Quellen finanziert werden. Der vom BLW bewilligte Budgetrahmen wurde 2011 übrigens nicht überschritten und es wurde ein erfreuliches Resultat erreicht. Die AG Sauerkraut und Sauerrüben legt momentan den Fokus auf neue Marketingmassnahmen wie Facebook, einen Wettbewerb und die PR- und Medienarbeit. Ein neuer Rezeptflyer ist in Planung. Mehr zu Sauerkraut auf www.schweizer-sauerkraut.ch oder auf Facebook. Die Chicorée Treibereien in der Schweiz sind über die Genossenschaft «Swiss & Diva» organisiert. Der neue Rezeptflyer ist auf der Website www.swiss-diva.ch zu finden. Das aktuelle Pressedossier zum Saisonstart der



Der VSGP engagiert sich auf dem Gemüselehrpfad im Berner Seeland.

David Eppenberger

Die Hofblachen eignen sich beispielsweise für den Einsatz in Hofläden oder direkt an Gebäuden oder in Verarbeitungsräumen.

vsgp

«Würzige Radiesli.»

«Natürlich aus der Schweiz.»



www.gemuese.ch

Spargeln ist unter www.schweizer-spargeln.ch abrufbar. Die vier regionalen Teilprojekte übernehmen das Konzept der nationalen Kampagne so gut wie möglich, sie werden aber weitgehend selbstständig von den verantwortlichen regionalen Projektleitern realisiert. Momentan gibt es solche Projekte im Seeland, in Genf («Légumes Suisses de Genève»), im Tessin («Verdure Svizzera Ortofrutticola») und im Thurgau («Thurgau Spargeln»).

Marketing- und Kommunikationsstrategie des VSGP

Die Schweizerinnen und Schweizer essen zwar immer mehr Gemüse, doch natürlich darf es immer noch etwas mehr sein. Es ist die Aufgabe der VSGP-Kommunikation, ein positives Bild der Schweizer Gemüsebranche zu zeichnen. Der VSGP verfolgt damit letztlich das Ziel, dass Schweizerinnen und Schweizer mehr Schweizer Gemüse kaufen. Ein positives Bild wirkt gleichzeitig präventiv, wenn es plötzlich zu Veränderungen oder gar Krisen kommt. Künftig sollen alle Kommunikationsmassnahmen des VSGP noch mehr miteinander verknüpft und aufeinander abgestimmt werden. Man spricht hier von crossmedialer Kommunikation. Das Ziel des Verbandes ist es, mit einer einheitlichen Kommunikation in der Öffentlichkeit aufzutreten, die Konsumenten zu sensibilisieren, neue Zielgruppen zu erreichen und die Bekanntheit der Schweizer Gemüsebranche zu fördern. Dazu gehört auch die Lobbyarbeit in Politik und Medien. Genauso wichtig wie die Kommunikation gegen aussen ist diejenige gegen innen zu den Mitgliedern. Auch daran arbeitet der VSGP und optimiert die Kanäle.

Wie geht es weiter?

Die gemeinsame Kampagne Barry und Hans wird 2013 fortgesetzt, wir prüfen jedoch weitere Einsatzmöglichkeiten oder mögliche Weiterentwicklungen zusammen mit dem SOV. Dabei gilt es die sich ändernden Gewohnheiten beim Medienkonsum zu berücksichtigen: Die Werbeempfängerinnen und -empfänger kommunizieren heute bekanntlich über mehrere Kanäle. In den nächsten fünf Jahren wird das Fernsehen gemäss Studien Leitmedium Nummer

eins bleiben. Experten raten aber zu einem Media-Mix von Online-Kommunikation mit TV. Mit der crossmedialen Ausrichtung

und neuen Ideen ist der VSGP sicher auf dem richtigen Weg. ■

Anzeige

ProTer reduziert den Torf

Gärtnerische Verantwortung

Ökologie ist ein starkes Anliegen der Konsumenten, sie wird von der Grünen Branche ganz besonders erwartet. Der Torfabbau steht in Kritik. In der Schweiz sind Moore geschützt, der Torfabbau gesetzlich verboten. Nicht aber der Import torfhaltiger Erden- und Substrate. Mit der Importmenge werden jährlich rund 300'000 Tonnen Co2 freigesetzt. Die Renaturierung nach dem Torfabbau ist längst noch nicht überall Vorschrift, die Schäden an Flora und Fauna sind erheblich. Mögliche behördliche Sanktionen in der Schweiz wie, Torfsteuer, Co2-Abgabe sind zu vermeiden, sie würden die Schweizer Gärtner im Wettbewerb benachteiligen. Den bewährten Rohstoff Torf zu ersetzen ist die grosse Herausforderung, denn wirkliche Alternativen müssen verfügbar sein.

ProTer zeigt den ökologischen wirtschaftlichen Weg

ProTer zeigt auf, dass die Torfreduktion bis zu 100% machbar, für die gärtnerische Produktion wirtschaftlich sein kann und an der Verkaufsfond Mehrwerte generiert werden können. Die Torfreduktion ist bei ProTer erstmals nicht teurer als torfhaltige Erden und Substrate. Die Produkte werden grenznah dort hergestellt, wo der entsprechende Rohstoff mehrheitlich vorhanden ist. Die Vorgaben der Fibl und der BioSuisse sind minimalster Standard für ProTer. Die Verkaufsberater von ProTer beraten und begleiten die gärtnerischen Produzenten die den Weg zur Torfreduktion begehen wollen.



fenaco Genossenschaft

ProTer

Erlachstr. 5

3001 Bern

Tel. 058 433 66 30

proter@fenaco.com

www.proter.ch

PROTER+
Natürlich erdig

+ Torfreduziert bewährt

+ Ökologisch wirtschaftlich

+ Ressourcenschonend

+ Kompetente Fachberatung



fenaco Genossenschaft
ProTer+

Erlachstrasse 5
3001 Bern

Tel. 058 433 66 30
Fax. 058 433 66 01

www.proter.ch

proter@fenaco.com

Marketing et communication: Il n'y a pas que Barry et Jean

L'UMS coordonne la planification, la conception et la mise en œuvre des mesures de marketing en faveur des légumes suisses. Avec les spots télévisés, le travail médiatique et facebook l'UMS possède un bon mix.

Moana Werschler, marketing & communication

Les activités de marketing de l'UMS ne se limitent pas à la campagne avec Barry et Jean, même si certaines personnes ne connaissent que les deux joyeux protagonistes des spots télévisés. Il existe beaucoup d'autres choses, par exemple les calendriers des saisons ou les brochures saisonnières vendus dans la boutique Internet. Citons aussi les posters et les bâches, lesquelles conviennent non seulement pour les exploitations, mais aussi pour les foires et les manifestations. Ces bâches arborant de superbes légumes peuvent aussi être utilisées dans les magasins de ferme. Enfin, les illustrations de Barry

et Jean sur les camions sont aussi amusantes. Rappelons que les producteurs intéressés par de telles illustrations peuvent s'annoncer auprès de l'UMS.

Présence sur tous les canaux

Sur les grandes foires nationales, telles le Comptoir Suisse, l'OLMA ou la BEA, l'UMS collabore au stand de Suisse Garantie et soutient les sections pour les expositions de produits. Quant au sentier maraîcher dans le Seeland, il est de nouveau ouvert. Ce sentier à découvrir à pied ou à vélo est un excellent vecteur publicitaire pour l'UMS. Nous venons d'ailleurs de signer un nouveau contrat avec la Migros, le sponsor principal.

Le site Internet www.legume.ch est constamment actualisé et développé. Il s'adresse d'une part aux membres de l'UMS et d'autre part aux personnes souhaitant obtenir des renseignements sur les légumes, qu'il s'agisse de consommateurs, d'enseignants ou de journalistes. Le travail médiatique a été renforcé ces derniers mois. Après l'intérêt soutenu des médias pour les légumes suite à la crise de la bactérie Eech, il s'agit à présent de soigner les contacts avec la presse. Nous informons régulièrement les journalistes: début de saison des légumes, informations importantes ou encore prises de position sur des sujets politiques.

L'UMS a aussi développé ses activités dans les réseaux sociaux. Depuis le début de l'année, nous possédons une propre page sur facebook pour l'UMS, pour les légumes suisses et pour le sous-projet Choucroute suisse. Par ce canal, nous souhaitons en premier lieu atteindre les jeunes consommateurs, mais aussi tous ceux qui préfèrent s'informer sur Internet que par la télévision ou la presse écrite. La communauté en ligne s'agrandit. Il est prévu d'organiser des concours et d'autres mesures

publicitaires pour soigner ces contacts. Devenez, vous aussi, fan de «Légumes suisses» sur facebook!

Barry et Jean: campagne forte grâce à la collaboration avec la FUS

Depuis 2009, l'UMS et la Fruit-Union Suisse (FUS) font de la publicité commune pour les fruits et les légumes suisses avec la campagne mettant en scène Barry et Jean. Les heures de diffusion sont réparties selon les besoins des deux fédérations. En 2011, un CD avec des histoires de Barry et Jean a, en outre, été produit. Toutes les possibilités et tous les canaux n'ont pas néanmoins encore été utilisés. Ensemble avec la FUS, nous réévaluons régulièrement la campagne et examinons les possibilités pour la développer. Notons que l'OFAG exige de toute façon un réexamen des mesures après quatre ans. L'enquête représentative réalisée en automne 2011 a donné des résultats positifs: 86 % des personnes interrogées ont indiqué qu'elles appréciaient, voire appréciaient beaucoup, la publicité. Les deux spots «Tell» et «Choucroute» remporte le plus de succès. En comparaison avec les autres spots des organisations agricoles, la campagne de l'UMS et de la FUS arrive à la deuxième place!

Sous-projets et projets partiels régionaux

Le projet national «Légumes suisses» comporte trois sous-projets: Choucroute suisse, Asperges suisses et Endives suisses (Swiss&Diva). Cette subdivision est nécessaire, car les projets sont financés par des sources et/ou des fonds différents. Le budget approuvé par l'OFAG n'a pas été dépassé en 2011; l'année a même bouclé sur un résultat réjouissant. De son côté, le GT Choucroute et raves à compote met l'accent sur de nouvelles mesures publicitaires, telles facebook, des concours, les RP et le travail médiatique. En outre, une nouvelle brochure de recettes est en préparation. Vous trouverez de plus amples informations sur www.choucroute-suisse.ch ou sur facebook. Les forceries d'endives sont regroupées au sein de la coopérative «Swiss & Diva». Leur nouvelle brochure de recettes est disponible sur www.swiss-diva.ch. Quant au dossier de presse publié lors du lancement de la saison des asper-



Le sentier maraîcher dans le Seeland bernois est une des mesures de marketing de l'UMS.

David Eppenberger

«Aubergines gorgées de soleil.»

«Naturellement de Suisse.»

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE

www.legume.ch

Les bâches peuvent aussi être utilisées dans les magasins de ferme ou être accrochées sur les bâtiments et dans les locaux de transformation.

ums

ges, il se trouve sur www.asperges-suisse.ch. Les quatre projets partiels régionaux reprennent autant que possible la conception de la campagne nationale, mais sont en majeure partie mis en œuvre par les responsables régionaux. Des projets sont actuellement en cours dans le Seeland, à Genève («Légumes Suisses de Genève»), au Tessin («Verdure Svizzere Ortofrutticola») et en Thurgovie («Thurgau Spargeln»).

Stratégie de marketing et de communication

Les Suisses mangent certes de plus en plus de légumes, mais cela ne suffit pas encore. Le département de communication de l'UMS a pour tâche de donner une image positive de la branche maraîchère suisse, l'objectif étant d'inciter les consomma-

teurs suisses à acheter plus de légumes. Une image positive constitue aussi une mesure préventive contre d'éventuelles changements ou crises.

A l'avenir, les mesures de communication de l'UMS seront mieux connectées et harmonisées, procédé que l'on nomme communication intermédiaire. L'objectif de l'UMS est de disposer d'une communication uniforme, de sensibiliser les consommateurs, de toucher de nouveaux groupes cibles et d'accroître le renom de la branche maraîchère. Cela nécessite aussi un travail de lobbying au nouveau politique et dans les médias. Notons que la communication interne envers les membres est tout aussi importante que la communication externe. Nous y travaillons aussi et optimisons les canaux de

communication.

Suite des activités?

La campagne commune avec Barry et Jean se poursuivra en 2013. Nous examinons néanmoins d'autres utilisations ou possibilités de développement avec la FUS. Il s'agit en effet de tenir compte du changement des habitudes au niveau de l'utilisation des médias. Les consommateurs communiquent aujourd'hui par divers canaux. Des études indiquent certes que la télévision restera le média n° 1 ces cinq prochaines années, mais les experts conseillent de diversifier les canaux en intégrant la communication sur Internet. Avec sa communication intermédiaire et le développement de nouvelles idées l'UMS est certainement sur la bonne voie. ■

Anzeige

**fertilisation
efficace**

biologique

www.azotovit.ch
079 387 49 11

Azotovit®

Phosphatovit®

Gitter-Gewebe-Blachen

- transparent, gewebeverstärkt
 - optimaler Witterungsschutz
 - UV-beständig und lichtdurchlässig
- ab CHF 2.- pro m²
Rabatt: 10% ab 600.-/20% ab 1200.-
Versand ganze Schweiz

Blachen, Netze, Witterungsschutz
O'Flynn Trading
Büro: Riedhofstrasse, 8049 Zürich
Tel. 044/342 35 13
Fax 044/342 35 15 www.offlynn.ch



tel. 00498395 / 93 26 90
fax 00498395 / 932691
info@mk-jungpflanzen.de



Kantone wählen neues SZG-Präsidium

(szg) Mit der offiziellen Wahl von Markus Leumann, Leiter Landwirtschaftsamt Kanton Schaffhausen und Rebbaukommissär zum neuen Präsident der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen (SZG) haben die Kantone ihr klares Bekenntnis zur SZG zum Ausdruck gebracht. Das Präsidium der SZG wird auf Empfehlung der Konferenz Kantonalen Landwirtschaftsdirektoren (LDK) besetzt. Zusätzlich in den Vorstand gewählt wurde Pascal Toffel, Direktor VSGP sowie in die Kontrollstelle Tiziano Pedrinis, ehemaliger Leiter Fachstelle Gemüse Kanton Tessin. Roger Bisig, Sekretär LDK weist in seinem Grusswort auf die hohen Ansprüche hin, die die Kantone im Bereich Markttransparenz an die SZG stellen. ■



Roger Bisig, Leiter Landwirtschaftsamt Kt. ZG und Sekretär LDK; Markus Leumann, Leiter Landwirtschaftsamt Kt. SH und neuer Präsident SZG, Peter Konrad, ehem. Präsident SZG; Pascal Toffel, Direktor VSGP, Thomas Wieland, Direktor SZG.

Roger Bisig, Directeur de l'Office de l'agriculture du canton de Zoug et secrétaire CDA; Markus Leumann, Directeur de l'Office de l'agriculture du canton SH et nouveau président de la CCM, Peter Konrad, anc. président CCM; Pascal Toffel, directeur UMS, Thomas Wieland, directeur CCM.

szg

Les cantons élisent un nouveau président de la CCM

(ccm) Avec l'élection officielle de Markus Leumann, Directeur de l'Office de l'agriculture du canton de Schaffhouse et commissaire viticole, à la présidence de la Centrale Suis-

se de la culture maraîchère et des cultures spéciales (CCM), les cantons ont manifesté clairement toute leur haute estime pour la CCM. Le président de la CCM est nommé sur recommandation de la Conférence des directeurs cantonaux de l'agriculture (CDA). Ont été en outre élus au comité Pascal Toffel,

Directeur UMS ainsi que Tiziano Pedrinis (TI) au sein de l'Organe de contrôle. Roger Bisig, Secrétaire CDA souligne dans son allocution de bienvenue les hautes exigences que les cantons imposent à la CCM dans le domaine de la transparence du marché. ■

Meisterprüfung 2012/2013

Der VSGP führt im Rhythmus von drei Jahren die Diplomprüfung zur Erlangung des Titels Gemüsegärtnermeister(in) durch. Die letzte Diplommeisterprüfung nach altem Recht findet in diesem Herbst/Winter 2012/2013 statt.

Sie umfasst folgende zwei Fächer:

- Analyse eines vorgegebenen Betriebes: Schriftliche Prüfung am 02. November 2012.
- Betriebsplanung des eigenen oder eines zugewiesenen Betriebes: Selbständige schriftliche Diplomarbeit. Beginn Anfang November 2012, Abgabetermin Anfang Februar 2013. Die mündliche Prüfung zur Diplomarbeit ist am 5./6. März 2013.

Für die Zulassung zur Meisterprüfung

- müssen die Kandidaten das Fähigkeitszeugnis als Gemüsegärtner bzw. Landwirt, Obstbauer, Zierpflanzengärtner oder Winzer besitzen;

- müssen Gemüsegärtner sich nach dem Erwerb des Fähigkeitszeugnisses über mindestens drei Jahre Praxistätigkeit im Gemüsebau ausweisen können;
- müssen Landwirte, Obstbauern, Zierpflanzengärtner oder Winzer mindestens drei Jahre Praxis, davon mindestens 1 Jahr in einem Betrieb mit geheiztem, überdecktem Gemüseanbau, ausweisen können;
- müssen die Kandidaten im Prüfungsjahr 25 Jahre alt sein (als Prüfungsjahr gilt jenes in dem die Betriebsanalyse durchgeführt wird);

- müssen die Kandidaten die bestandenen und gültigen Abschlüsse von mindestens 9 anrechenbaren Modulen nachweisen (4 Produktionstechnik, 5 Betriebswirtschaft).

Die Anmeldeunterlagen können beim VSGP bezogen werden (Tel. 031 385 36 20, Fax 031 385 36 30 oder Email info@vsgp-ums.ch).

Die Meisterprüfungsgebühr beträgt Fr. 1000.– Anmeldeschluss ist der 16. Juli 2012. ■

Der Ablauf des Diplommoduls ist wie folgt vorgesehen:

08.08.2012, 14.15	Orientierungsversammlung	VSGP, Belpstrasse 26, Bern
17.10.2012	Einladung Betriebsanalyse	
02.11.2012	Prüfung Betriebsanalyse und Aufgabenverteilung Diplomarbeit	
04.02.2013	Abgabetermin Diplomarbeit	Es gilt das Datum des Poststempels
05./06.03.2013	Mündliche Prüfung	Gemäss Aufgebot (Ins/Wädenswil)
13.3.2013	Versand der Resultate	
April 2013	Diplomübergabe an der DV des VSGP	

Statistischer Jahresbericht Gemüse 2011

(szg) Der Gemüsekonsum hat im 2011 einen neuen Rekord erreicht. Die gesamte Anbaufläche von Frisch-/Lager- und Verarbeitungsgemüse steigerte sich im 2011 um knapp 5% auf 15'465 ha. U.a. führten die Folgen von Witterungsextremen und Ehec-Krise viele Betriebe in existenzielle Schwierigkeiten. Welche Kulturen in Bezug auf Anbauflächen, Erntemenge oder Umsatz zu den Gewinnern oder Verlierern gehören, wie sich die Anbauflächen in den Kantonen oder wie sich die Betriebsstrukturen ändern und mehr Informationen finden Sie im soeben erschienenen «statistischen Jahresbericht Gemüse 2011» der SZG. Der jährlich erscheinende 164-seitige Bericht zeigt eine Vielzahl an Informationen über den Schweizer Gemüsemarkt: Flächen, Mengen, Preise und Wert des Inlandgemüses und Daten über den Import und Export. Gegliedert nach SGA und Bio sowie nach Kulturen. Der Bericht kann für CHF 70.– bestellt werden: www.szg.ch, info@szg.ch oder Tel. 034 413 70 70.

Rapport statistique annuel Légumes 2011

(ccm) La consommation de légumes a atteint un nouveau record en 2011. La surface totale de légumes frais, de garde et de transformation s'est élevée en 2011 à tout juste 5% sur 15'465 ha. En plus des conséquences dues à des conditions atmosphériques extrêmes, la crise Ehec a créé de graves difficultés existentielles pour de nombreuses exploitations. Le tout nouveau «Rapport statistique annuel Légumes 2011» de la CCM indique quelles cultures ont profité de l'évolution (surface cultivée, quantité récoltée, chiffre d'affaires), l'évolution de la surface cultivée dans les cantons, la modification des structures des exploitations et donne encore d'autres informations. Sur ses 164 pages, ce rapport publié chaque année comporte de nombreuses informations sur le marché suisse des légumes, les surfaces, les quantités, les prix et la valeur des légumes indigènes ainsi que sur les importations et les exportations. Les informations sont classées par mode de pro-



duction SGA et Bio ainsi que par culture. Le rapport peut être commandé au prix de CHF 70.– auprès de la CCM www.szg.ch, info@szg.ch ou tél 034 413 70 70. ■



Bild: pixelio.de

Schalotten-, Schnittlauch- und Spargelsorten gesucht

(zvg) Wachsen bei Ihnen spezielle Sorten von Schalotten, Schnittlauch oder Spargeln? Die Vielfalt und Köstlichkeiten der Pflanzensorten zu entdecken ist ein aktuelles Thema. Charaktersorten mit viel Geschmack gewinnen an Bedeutung. Die Samengärtnerei Zollinger fördert die Erhaltung und Verbreitung von Spezialitäten. Denn immer noch verschwinden wertvolle traditionelle Sorten mit besonderen Eigenschaften. Dem weltweiten Verlust an biologischer Vielfalt entgegenzutreten gehört

zu den grossen globalen Herausforderungen der heutigen Zeit. Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen (NAP-PGREL) sucht die Samengärtnerei Zollinger in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) bewährte Sorten von vegetativ vermehrten Gemüsen. Ziel ist, die gefundenen Sorten genau zu beschreiben und in ein langfristiges Erhaltungsprogramm aufzunehmen.

Wenn Sie gute Sorten von Schalotten, Schnittlauch oder Spargeln kennen, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: Robert Zollinger,

1897 Les Evouettes, Tel 024 481 40 35, E-Mail robert.zollinger@zollinger-samen.ch. ■

Recherche de variétés d'échalote, de ciboulette et d'asperge

(trad.) Possédez-vous des variétés spéciales d'échalote, de ciboulette ou d'asperge? La redécouverte de la diversité et du goût particulier des diverses variétés est à la mode et les spécialités ayant un goût prononcé gagnent en importance. L'entreprise semencière Zollinger soutient la sauvegarde et la diffusion des spécialités. Rappelons que des variétés traditionnelles précieuses continuent de disparaître régulièrement.

Combattre la perte de la biodiversité à l'échelle mondiale fait partie de grands défis actuels. Dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques (PAN-RPGAA), l'entreprise Zollinger recherche, en collaboration avec l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), des variétés éprouvées de légumes multipliées végétativement. L'objectif est de décrire ces légumes avec précision et de les intégrer à un programme de sauvegarde à long terme.

Si vous connaissez de bonnes variétés d'échalote, de ciboulette ou d'asperge, veuillez contacter: Robert Zollinger, 1897 Les Evouettes, tél. 024 481 40 35, courriel robert.zollinger@zollinger-samen.ch. ■



Ernst Maurer und Bruno Christen



Beat Bachmann und Marco Rey



Willy Beerstecher und Christian Friedli



Gery Holliger und Paul Meier



Nationalrat Hansjörg Christen,
Matthias Müller und Hansueli Käser



**Apéro an der VSGP-Delegierten-
versammlung vom 28. April 2012
in Wettingen.**

Der Anlass wurde organisiert von den vier
VSGP-Sektionen Frischgemüse Aargau,
Gemüseplanzer Möhlin, Aargau Mitte
und Gemüseplanzer Surbtal.



Pascal Toffel, Beat Bösiger und Sepp Egger



Alexandre Cudet und Max Schwarz

**Apéritif après l'assemblée des
délégués de l'UMS du 28 avril
2012 à Wettingen.**

L'assemblée était organisée par les
quatre sections argoviennes de l'UMS:
Frischgemüse Aargau, Gemüseplanzer
Möhlin, Aargau Mitte et Gemüseplanzer
Surbtal.



Viktor Hämmerli, Heinz Weber,
Priska Moser und Hanspeter Kocher



Sonja Beerstecher und Monika Kistler-Hinder



Suzanne Schnieper und Lutz Collet



René Steiner, Thomas Wieland und Cees Verbree



Martin Keller und Ständerat Hannes Germann



Beat Stump und Pirmin Boetsch



Thomas Käser, Andreas Frey und Thomas Obrist



Hanni Müller und Margret Eschbach



Aargauer Regierungsrat Roland Brogli
und Hansruedi Rauchenstein

Bilder: David Eppenberger
Mitarbeit: Moana Werschler (VSGP)
Bilder auch auf www.gemuese.ch

Max Schwarz verabschiedet

(hrs) An der Hauptversammlung der Gemüsebörse Region Zürich vom 24. April 2012 in Wängi TG wurde Max Schwarz-Fischer zum Ehrenmitglied ernannt und aus dem Vorstand entlassen. Als Nachfolger wurde René Wacker gewählt. Während mehr als 40 Jahren hatte sich der Geehrte in vielen Organisationen der Gemüsebranche eingesetzt.

Max benutzte die Gelegenheit, an der HV Rückschau zu halten. In den fünf Jahrzehnten seiner gemüsebaulichen Aktivitäten hat sich der Gemüsebau entscheidend weiter entwickelt. Max erlebte noch die Zeit, als das Herbizid White Spirit bei Rüebli eingesetzt wurde und noch «Gerstenrüebli» angebaut wurden. Mit dem Austritt von MS verliert die Börse einen einflussreichen Produktionsvertreter, und einen vorzüglichen Gourmand und Organisator von Festen. Max lebt zur Zeit den Unruhestand richtig aus: Als «Schwarz-Arbeiter» ist er daran, eine Bio-Jungpflanzen-gärtnerei in Frankreich aufzubauen. ■



Max Schwarz prend congé

(trad.) Hr. L'assemblée générale de la bourse des légumes de la région de Zurich s'est tenue le 24 avril à Wängi (TG). A cette occasion, Max Schwarz-Fischer, membre démissionnaire du comité, a été élu membre d'honneur. C'est

René Wacker qui lui succédera au comité. Rappelons que Max Schwarz-Fischer s'est engagé dans diverses organisations de la branche maraîchère pendant plus de 40 ans.

Max Schwarz-Fischer a profité de l'occasion pour faire une rétrospective. Il a souligné que la culture maraîchère s'était fortement développée pendant ces 50 dernières années et s'est souvenu de l'époque où on utilisait White Spirit comme herbicide dans les cultures de carottes et où on cultivait des carottes blanches. Avec le départ de Max Schwarz-Fischer, la bourse perd un représentant influent de la production, mais aussi un fin gourmet et un excellent organisateur de banquet. Max Schwarz-Fischer est tout sauf inactif. Il est actuellement en train de créer une pépinière de plants biologiques en France comme «travailleur au noir». ■



sion, doch wir hoffen dass Peter Konrad der Branche in wichtigen Gremien noch eine Weile erhalten bleibt. Vielen Dank Peter! ■

Un ambassadeur des cultures spéciales prend sa retraite

(ccm) Peter Konrad dérangeait parfois et suscitait la controverse avec ses idées non-conformistes, visionnaires et pragmatiques. Avec son départ à la retraite, c'est surtout aussi un excellent ambassadeur des cultures spéciales qui s'en va, qui ne s'engageait pas seulement à fond, mais qui a consacré 41 années, à sa-

Inserentenverzeichnis Index des annonceurs

Aebi Suisse AG, Gampelen	8
agriBe, Aarberg	8, 49
AGROLINE AG, Roggwil BE	24
Anderhalden AG, Kägiswil	22
Andermatt Biocontrol AG, Grossdietwil	24
B+H Solution GmbH, Remshalden	6
Bayer (Schweiz) AG, Zollikofen	56
Calanda Kälte AG; Landquart	2
Cargo Plast GmbH, Salem-Neufrach	18
CCD SA, Charrat	8
CLAUSE SA Brétigny, Brétigny sur Orge	4
Dreyer AG, Gerolfingen	18
Eisenring Lyss AG, Lyss	24
Emmental Versicherung, Konolfingen	24, 40
Enza Zaden Deutschland, Dannstadt-Schauernheim	20
Eric Schweizer AG, Thun	2
Etter-Bangerter, Ried bei Kerzers	24
Fenaco ProTer, Bern	47
Feusi Bildungszentrum AG, Bern	36
Gfeller, Steffisburg	36
Graf, Aathal-Seegräben	36
Grozema Wärmedämmung GmbH, Uplengen-Remels	22
Grüter Waagen, Eschenbach LU	54
GVS Agrar Ins AG, Ins	30
Gysi + Berglas AG, Baar	30
Justizvollzugsanstalt, Lenzburg	36
Lerch Treuhand AG, Itingen	2
Marolf Walter AG, Finsterhennen	29
MK Jungpflanzen Vertriebs GmbH, Berkheim möri, Aarberg	18
Nissani IT, Belp	9
Oeko-Sack GmbH, Hasle-Rüegsau	22
O'Flynn-Trading, Zürich	49
Omya (Schweiz) AG, Oftringen	20
Perrottet Piller AG/SA, Bössingen	6
Rijk Zwaan, Welver	24
Rohrer-Marti AG, Zollikofen	22
Rufenerkipper AG, Blumenstein	30
SABTEC GmbH, Bad Krozingen	54
Schweiz. Hagel Versicherung, Zürich	8
Stähler Suisse SA, Zofingen	6
Steffen, Fehraltorf	36
unipoint ag, Ossingen	22
Walser Kunststoffwerk, Bürglen	8
Wytor AG, Laupen ZH	22

voir toute sa vie professionnelle, à la culture maraîchère. Après deux années à l'UMS, il a passé huit ans à la station de recherche avant de diriger l'office des légumes et des baies du canton de Thurgovie pendant 31 années (de 1980 à 2012). Le 13 avril dernier, Peter Konrad a quitté la présidence de la CCM; le 28 avril, les délégués de l'UMS l'ont nommé membre d'honneur à leur assemblée et l'ont remercié de son engagement dans de nombreuses commissions. Peter Konrad a toujours su utiliser à bon escient son important réseau national et international. Il ne s'est pas seulement occupé de familiariser les futurs maraîchers et agriculteurs avec la culture maraîchère, mais il s'est aussi engagé en faveur de bonnes conditions pour la production auprès des autorités cantonales et nationales, auprès desquelles il faisait figure de référence. Rappelons que pour lui la production commence avec le marché. C'est un battant et un stratège qui nous quitte, mais nous espérons que Peter Konrad continuera de s'engager dans divers organes importants de la branche. Merci beaucoup, Peter! ■

Ein Botschafter der Spezialkulturen geht in Pension

(szg) Peter Konrad war nicht immer bequem, hat oft polarisiert, war ein Querdenker, ein Visionär und Pragmatiker. Vor allem aber geht ein hervorragender Botschafter der Spezialkulturen in Pension, welcher nicht nur viel Herzblut investiert, sondern 41 Jahre - sein ganzes Berufsleben - dem Gemüsebau gewidmet hat. Nach zwei Jahren beim VSGP folgten acht Jahre an der Forschungsanstalt, bevor er während 31 Jahren (1980-2012) die Fachstelle Gemüse+Beeren des Kantons Thurgau leitete. Am 13. April nun wurde Peter Konrad aus dem Vorstand der SZG als Präsident verabschiedet und an der Delegiertenversammlung des VSGP am 28. April zum Ehrenmitglied ernannt und das Engagement in zahlreichen Kommissionen der Branche verdankt. Sein enormes Netzwerk aus nationalen und internationalen Projekten wusste Peter Konrad gezielt zu nutzen. Nicht nur angehenden Gemüsegeizhähnen und Landwirten brachte er den Gemüsebau näher, er war auch Verwaltungsintern eine wichtige Referenzperson und setzte sich dabei auf kantonaler und nationaler Ebene an vorderster Front für gute Rahmenbedingungen für die Produktion ein. Eine Produktion notabene, «die am Markt zu beginnen hat». Ein Kämpfer und Strategie geht zwar in Pen-

BLICK ZURÜCK

ÇA S'EST PASSÉ AUTREFOIS



»

Am 18. Januar 1952 schrieb der Gemüsebau:

1 Minute kostet 5 Rappen

(...) Ein Stundenlohn von Fr. 3.–, der bei 5 Rappen in der Minute resultiert, wäre für den Gmüesler wohl eine schöne Sache. Im Achtstundentag ergibt das Fr. 24.– im Tag, Fr. 144.– für die Woche und Fr. 600.– im Monat, also gar nichts so überwältigendes, wenn man davon leben muss, wenn man es von der Seite des Lohnempfängers betrachtet. Die Sache sieht jedoch etwas anders aus, wenn man sich dabei als Lohnzahler ansehen muss. Ein Monatslohn von Fr. 600.– muss noch grad einmal ausgelegt werden für einen Arbeiter, natürlich nicht als Barlohn, aber mit allem Drum und Dran wie Kost und Logis und den Soziallasten und den allgemeinen Kosten und da kostet halt einfach jede Minute dieses Arbeiters 5 Rappen und diese Fünfräppler rollen und rollen, ob nun gearbeitet, geges-

sen, diskutiert, gefaulenzt oder sonst etwas gemacht wird. Wenn man sich so richtig in dieses Fünfräpplerrollen hineindenkt und sich vergegenwärtigt, wie viel Zeit im Grunde genommen verplämpert wird und dass eben diese Zeit immer nur kostet und kostet, dann kann man sich besser in die amerikanische Mentalität einfühlen, die ja nichts anderes kennt als «Zeit ist Geld». Soll einer kommen und das abstreifen, dann hat er den Sinn von Zeit und Geld nicht erfasst. Ohne dass wir hier unsere Leser zur Geldgier anstacheln möchten und damit etwa noch den Geizteufel heraufbeschwören, ist es doch so, dass man sich in Produzentenkreisen mehrheitlich viel zu wenig mit diesen Problemen abgibt. Man komme dem Artikelschreiber nicht etwa mit dem Argument, dass man im Gemüsebau oder in der Landwirtschaft überhaupt nie Fr. 3.– in der Stunde verdienen könne und demnach die Minute nicht 5 Rappen, sondern höchstens 2,5 Rappen koste. (...)

(Anmerkung der Redaktion: Teuerungsbereinigt entsprechen die 5 Rappen von damals heute 22 Rappen, oder 600 Franken wären heute 2683 Franken.)

»

L'article ci-après a paru le 18 janvier 1952:

1 minute coûte 5 centimes

(...) Un salaire horaire de Fr. 3.–, à savoir 5 centimes par minute, serait une bonne chose pour les maraîchers. A raison de huit heures par jour, il en résulte un salaire de Fr. 24.– par jour, de Fr. 144.– par semaine et de Fr. 600.– par mois, ce qui n'est pas

énorme pour vivre si l'on se place du côté de l'employé. Les choses sont néanmoins différentes si l'on adopte le point de vue de l'employeur. Verser un salaire mensuel de Fr. 600.– pour un employé, pas en espèces évidemment, mais avec tout ce qui va avec, à savoir les repas et l'hébergement, sans parler des charges sociales et des coûts généraux, n'est pas une mince affaire. Chaque minute coûte 5 centimes et ces pièces de 5 centimes n'arrêtent pas de rouler, que l'employé travaille, mange, discute, se prélassse ou fasse quelque chose d'autre. Si l'on prend conscience de ces 5 centimes qui filent par minute, tout en sachant qu'aucun travail efficace n'est effectué pendant de nombreuses heures, alors que ces heures n'arrêtent pas de coûter, on commence à mieux comprendre la mentalité américaine qui dit que «le temps est de l'argent». Toute personne qui ose dire le contraire n'a rien compris au temps qui passe et à l'argent. Notre intention n'est aucunement d'attiser la cupidité de nos lecteurs ou de les inciter à l'avarice. Force est néanmoins de constater que les producteurs ne réfléchissent pas assez à ces problèmes. Que l'on ne vienne pas me dire que personne ne gagne Fr. 3.– l'heure dans la culture maraîchère ou dans l'agriculture et que la minute ne coûte, par conséquent, pas 5 centimes, mais tout au plus 2,5 centimes. (...)

(Remarque de la rédaction: après correction du renchérissement, les 5 centimes correspondent à 22 centimes aujourd'hui et les 600 francs à 2683 francs.)

Anzeige

GRÜTER Waagen

Wir haben Ihr Modell
FRAGEN SIE UNS!

Verkauf/Reparaturen aller Fabrikate
Jede Grösse, ganze Schweiz

CH-6274 Eschenbach LU
Tel. 041 448 22 69, Fax 041 448 22 29
franz. 021 906 95 09, info@grueter-waagen.ch

Ihr Partner im Gewächshausbau!

Tätigkeitsbereich in Gewächshäusern und Schattensystemen

- * Frühjahrsgewächshäuser
- * Folientunnel
- * Schattenhaften
- * Hagel- u. Schneelamellen
- * Folien u. Profile
- * Schutzzelles
- * Reparaturklebverbände
- * Ersatzteile
- * Wasserspeicher
- * Neubezug
- * Rekonstruktion

rovero Werksvertretung **SAB TEC**
Tel. 0049 35825 60250
Fax. 0049 35825 60651

www.sabtec.info
ÖGA Freigelände 9.3

AGENDA

- 22.5. **Generalversammlung der Agrosolution AG**
Ort: Schönbühl
Organisation: Agrosolution AG, Tel. 031 910 20 90
 - 23.5. **Jahresgespräche Migros – VSGP / *Entretien annuel Migros – UMS***
Ort: Zürich
Organisation: VSGP/UMS, Pascal Toffel, Tel. 031 385 36 20
 - 23.5. **Mitgliederversammlung AMS / *Assemblée des membres AMS***
Ort/*lieu*: Bern
Organisation: AMS, Tel. 031 359 59 59,
www.agromarketingsuisse.ch
 - 24.5. **Infoaustausch AG Rückstandsmonitoring und SwissGAP-Labors**
Ort: Bern
Organisation: SwissGAP, Tel. 031 385 36 90
 - 5.6. **Erfahrungsgruppe ERFA-Zwiebeln**
Ort: 16.00 Uhr, Gutsbetrieb Occhini - Inforama Seeland, Ins
Kontakt: René Steiner, Inforama Seeland, 3232 Ins
Tel. 032 312 91 11
 - 14.6. **OdA AgriAliForm Vorstandssitzung / *OrTra AgriAliForm Séance comité***
Ort/*lieu*: Bern
Organisation: OdA AgriAliForm / *OrTra AgriAliForm*,
Tel. 056 462 54 40
 - 15.6. **Präsidentenkonferenz VSGP / *Conférence des présidents UMS***
Ort: Bern
Organisation: VSGP/UMS, Tel. 031 385 36 20
 - 20.6. **Sitzung Technische Kommission SGA**
Ort: Bern
Organisation: AMS, Daniel Wieland, Tel. 031 359 59 59,
www.agromarketingsuisse.ch
 - 20.6. **Berufsbildungskommission
*Commission formation professionnelle***
Ort: Bern
Organisation: VSGP/UMS, Bruno Stucki, Tel. 031/385 36 29
 - 27. bis 29.6. **ÖGA 2012**
Ort: Messegelände Oeschberg, Koppigen
Organisation: Pressestelle öga c/o SZG, Thomas Wieland,
Tel. 034 413 70 70, info@oega.ch
 - 20.6. **Vorstand SBV / *Comité USP***
Ort: Bern
Organisation: SBV/USP, Brugg, Tel. 056 462 51 11
 - 6. / 7.7. **Seminar Leitender Ausschuss VSGP
*Séminaire Comité directeur UMS***
Ort: Tessin
Organisation : VSGP/UMS, Tel. 031 385 36 20
 - 10.7. **Lehrabschlussfeier**
Ort: Rigi Kulm
Organisation: Gemüseproduzenten-Vereinigung LU/ZG,
Herr Kaspar Widmer, Tel. 079 342 09 22
 - 16. / 17.8. **Vorstand SBV / *Comité USP***
Ort: Bern
Organisation: SBV/USP, Brugg, Tel. 056 462 51 11
- Jeweils Dienstags / *tous les mardi***
Telefonkonferenz: Festlegung Richtpreise SGA und BIO
Conférence téléphonique: Fixation des prix indicatifs
- SGA et BIO**
Organisation: VSGP/UMS, Timo Weber / Simone Meyer,
Tel. 031 385 36 33

MEHR VERANSTALTUNGEN:

www.landwirtschaft.ch > Aktuell > AgriEvents > Branchenkalender Gemüse

PLUS D'ÉVÉNEMENTS:

www.landwirtschaft.ch > Actuel > AgriEvents > Calendrier branche maraîchère

Öga-Spezialausgabe

Wenn die Schweizerische Fachmesse öga vom 27. bis am 29. Juni 2012 in Koppigen/BE ihre Tore öffnet, erwartet den Fachbesucher erneut ein reichhaltiges und spannendes Ausstellungsprogramm. Die Fachzeitschrift «Der Gemüsebau» widmet der Ausstellung deshalb wie in jedem Öga-Jahr eine Sondernummer. Diese erscheint am 20 Juni 2012.

Numéro spécial Öga

L'öga, la foire professionnelle de la branche verte, aura lieu du 27 au 29 juin 2012 à Koppigen/BE. Des expositions variées et passionnantes y attendent de nouveau les visiteurs. Comme toujours, Le Maraîcher consacrera un numéro spécial à la foire. Ce numéro paraîtra le 20 juin.



Mehr über die Schweizer Gemüsebranche wissen?

Bestellen Sie unverbindlich eine Probenummer der Fachzeitschrift «Der Gemüsebau»:
info@vsgp-ums.ch / Tel. 031 385 36 20

Vous souhaitez en savoir plus sur la branche maraîchère suisse?

Commandez sans engagement un exemplaire à l'essai du magazine «Le Maraîcher»:
info@vsgp-ums.ch / tél. 031 385 36 20



MOVENTO®

2XSYS



Bayer CropScience

**Doppelt systemisch:
Schluss
mit dem Versteckspiel!**

**Double systémie:
la fin des cachettes!**

Die doppelte systemische Wirkung von Movento schützt Ihr Gemüse zusätzlich vor versteckten Schädlingen wie Weisse Fliegen, Thripse und Blattläusen (inklusive Salatwurzläusen) in Salaten, Chicorée, Kohlgemüse, Tomaten, Auberginen, Paprika, Gurken Zucchini und Zwiebeln.

Le double effet systémique de Movento protège vos légumes envers les insectes même cachés tels que pucerons (pucerons des racines inclus), mouches blanches et thrips dans les salades, oignons, endives, choux, concombres, courgettes, aubergines, poivrons et tomates.

Bayer (Schweiz) AG · CropScience · 3052 Zollikofen Telefon: 031 869 16 66 · www.bayercropscience.ch

Movento enthält Spirotetramat. Gefahren- und Sicherheitshinweise auf den Packungen beachten.