

# DER **GEMÜSEBAU** le maraîcher



## **SCHWERPUNKT HYGIENE**

**«Ab nächstem Jahr ist bei Bewässerungswasser eine Risikoanalyse nötig»**

Seite 6

## **DOSSIER SPÉCIAL HYGIÈNE**

**«Une analyse des risques sera exigée l'eau d'arrosage dès l'année prochaine»**

Seite 7

VSGP

UMS

USPV



# schweizer

# bigler samen ag

## Radies / Radis

### Estella F1 rot, rouge Pearl F1 weiss, blanc

#### Was git's Neu's???

Die Farben vom „Schweizerwappen“ bei Radies!!!

Estella F1 / Pearl F1 für Anbau vom Frühjahr bis Herbst im Gewächshaus / Tunnel.

#### Que y'a-t-il de nouveau ???

Les couleurs du ‚drapeau suisse‘ chez les Radis!!!

Estella F1 / Pearl F1 pour culture du printemps à l'automne en serre / tunnel.



**Qualität, Beratung, Service**  
**Qualité, consultation, service**

**Eric Schweizer AG**, Postfach 150, 3602 Thun, Telefon 033 227 57 15/19, Fax 033 227 57 47, [www.ericsschweizer.ch](http://www.ericsschweizer.ch)

**Bigler Samen AG**, Bahnhofstrasse 23, 3315 Bätterkinden, Telefon 032 665 17 31, Fax 032 665 17 34, [www.biglersamen.ch](http://www.biglersamen.ch)

# Salat | Laitues

Für Verarbeitung und Frishmarkt

Pour la quatrième gamme et le marché frais



**ENZA ZADEN**



**Kopfsalat Analena** HR:BI 1-25,27,28 | Nr:0 IR: LMV:1  
Großer zuverlässiger Salat für den Frühjahrsanbau mit sicherem Kopfschluss, attraktiver Farbe, guter Füllung sowie ausgezeichneter Feldhaltbarkeit.

Plante volumineuse et très fiable pour la culture précoce, bien coiffée et serrée, de couleur attrayante, pomme bien remplie et une excellente tenue au champ.

**Batavia Maritima** HR: BI:1-28 | Nr:0 IR: LMV:1

Sehr zuverlässiger, offener, grüner Batavia für den Frühjahrs-, Sommer- und Herbstanbau. Bestens bewährt im Schweizer Anbau 2011.

Batavia blonde et ouvert, attend au champ. Récoltes printemps, début de l'été et automne. Excellents résultats en suisse 2011.

**Romana Copron** HR: BI:1-27 | Nr:0 IR: LMV:1

Sehr zuverlässiger blonder Romana mit spätem Kopfschluss, schöner, gelber Füllung und gutem Geschmack für den ganzjährigen Anbau.

Romaine blonde à très bon remplissage jaune, excellent goût sucré, attend au champ. Récoltes tout saison de plain champ.

**Eazyleaf Ezatrix** p (E 01L.3833) HR:BI: 1-28 | Nr:0 IR: LMV:1

Dunkelgrüner Blattsalat aus dem Eazyleafprogramm für die Salatverarbeitung mit tief eingeschnittenem Blatt, hohem Blattertrag, sowie fester Blattstruktur und sehr gutem Shelf life.

Laitue vert foncé, issue du programme des jeunes pousses pour l'utilisation de la salade, à feuille très découpée, haut rendement, structure foliaire ferme et très bonne conservation.

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 Schifferstadter Straße | 67125 Dannstadt-Schauernheim  
Tel: (06231) 941120 | Fax: (062321) 941122 | [info@enzazaden.de](mailto:info@enzazaden.de) | [www.enzazaden.de](http://www.enzazaden.de)



## IMPRESSUM

Schweizerische Fachzeitschrift der  
Erwerbsgemüseproduzenten  
*Revue suisse spécialisée du maraîcher professionnel*

### Auflage / Tirage

WEMF beglaubigt: 2685 Exemplare  
Zielversand: 53 Exemplare  
*Accredite auprès de REMP: 2685 exemplaires*  
*Distribution qualifiée: 53 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 / Prochain numéro: 01. 02. 2013

Inserateschluss / Clôture d'insertions: 18. 01. 2013



**Pascal Toffel**

Direktor VSGP

Directeur de l'UMS

## Hygienenormen: zu viel oder zu wenig?

Die Einhaltung von strengen Hygienevorschriften ist heute in vielen Bereichen der Produktion Pflicht, sei es im Rahmen von SUISSE GARANTIE, bei der guten Agrarpraxis in swissGAP, bei den ISO-Normen oder beim HACCP-Konzept. Alle diese Anforderungen verursachen aber Kosten, welche die Gemüsegärtner Jahr für Jahr tragen müssen, ohne einen höheren Produktionspreis zu erzielen.

Obwohl einigen Produzenten die verlangten Normen mittlerweile zu streng sind, hat gerade die Ehec-Krise gezeigt, wie wichtig streng geregelte Abläufe und Kontrollen bei der Lebensmittelhygiene sind. Der vorletzte Sommer hat dem ganzen Berufsstand eindrücklich vor Augen geführt, wie sensibel die Konsumenten reagieren, wenn hier etwas schief läuft. Umso wichtiger ist es, noch besser zu kommunizieren, wie viele Kontrollen die Produktion über sich ergehen lassen muss, um das Vertrauen der Bevölkerung in das Schweizer Gemüse zu stärken.

Der Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) möchte ein Gleichgewicht finden zwischen den immer strenger werdenden Normen einerseits und damit höheren Kosten für Betriebe und der Folgenabschätzung eines möglichen Lebensmittelskandals bei Schweizer Gemüse andererseits. Jede Verschärfung der Normen muss unter diesem Aspekt beurteilt werden. Vor allem aber müssen sie im Verkaufspreis erkennbar sein!

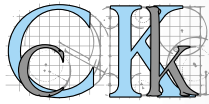
## Normes d'hygiène: trop ou pas assez

L'hygiène est un des critères importants à respecter dans de nombreuses directives concernant par exemple le mode de production (SUISSE GARANTIE), les bonnes pratiques agricoles définies dans swissGAP ou encore diverses normes ISO ou HACCP. Toutes ces exigences impliquent des coûts que les entreprises maraîchères doivent supporter année après année, sans pour autant bénéficier d'un meilleur prix payé à la production.

Alors que certains estiment que les normes deviennent trop sévères, la crise Ehec a démontré toute l'importance de processus stricts et contrôlés dans l'hygiène des denrées alimentaires et a rappelé à toute la profession la très grande sensibilité des consommateurs. Il sera d'ailleurs à l'avenir très important de communiquer encore plus les très nombreux contrôles auxquels sont soumises les entreprises maraîchères afin de renforcer la confiance des consommateurs dans les légumes suisses.

L'Union maraîchère suisse (UMS) se doit de trouver un équilibre entre toujours plus de normes et une augmentation des coûts pour les entreprises maraîchères d'un côté et de l'autre ne jamais sous-estimer les conséquences que pourrait avoir un scandale alimentaire touchant les légumes suisses. Dans ce contexte, chaque renforcement des normes doit être justifié et surtout le prix payé à la production doit en tenir compte!

www.calanda-kaelte.ch



**CALANDA KÄLTE**

KÄLTE- & KLIMATECHNIK

Ihr Kühle Spezialist  
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:

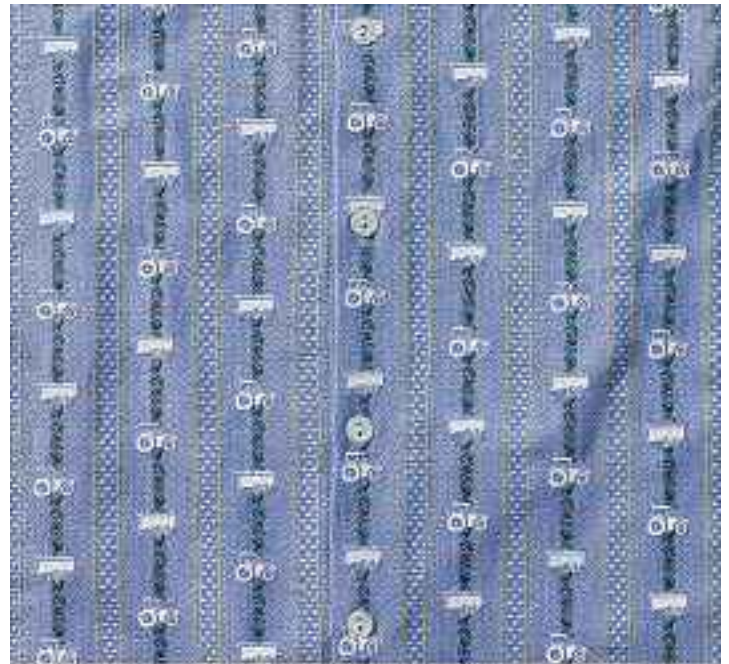
80 mm	à Fr. 69.- / m <sup>2</sup>
100 mm	à Fr. 76.- / m <sup>2</sup>
120 mm	à Fr. 82.- / m <sup>2</sup>
150 mm	à Fr. 92.- / m <sup>2</sup>
200 mm	à Fr. 99.- / m <sup>2</sup>

Weitere Isolationsstärken auf Anfrage.

ab 200 m<sup>2</sup> Lieferung franko Domizil

Landquart 081 300 07 07

Zürich 044 882 17 27



**AGRAMA**  
Bern, 22. – 26.11.2012

Offen von 9.00 bis 17.00 Uhr / Kinderhort (2 bis 6 Jahre)

**SCHNELL UND EINFACH**

Kaufen Sie Ihr Material über  
www.agrama.ch



SLV/ASMA  
Schweizerischer Landwirtschaftsverband  
Association Suisse des Agriculteurs



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

## Kompetent und transparent



**Die  
Treuhand-  
Spezialisten  
für die  
Landwirtschaft**

Schätzungen aller Art  
Betriebsübergaben  
Finanzierungen  
Boden- und Pachtrecht  
Allgemeines Erbrecht  
Erteilungen  
Rechtliche Abklärungen  
Raumplanung  
Gemeinschaften

**Lerch Treuhand**

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



6



12



16

**SCHWERPUNKT / DOSSIER SPÉCIAL**

Interview mit Thomas Wyssa: «Ab nächstem Jahr ist bei Bewässerungswasser eine Risikoanalyse nötig» ..... 6

*Interview avec Thomas Wyssa: «Une analyse des risques sera exigée pour l'eau d'arrosage dès l'année prochaine»* ..... 7

Das Gebinde darf kein Risiko sein ..... 9

*L'emballage ne doit pas être un facteur de risque* ..... 11

Hohe Qualitätsstandards verhindern eine Ehec-Verbreitung durch Kompost ..... 12

*Pas de dissémination de la bactérie Ehec avec du compost de bonne qualité* ..... 13

**AKTUELL / ACTUALITÉ**

Bio-Artischocken aus dem Zürcher Weinland ..... 14

*Artichauts biologiques de la région viticole de Zurich* ..... 15

Brigitte Schurter-Eymann: «Du musst deinen Beruf lieben!» ..... 16

*Brigitte Schurter-Eymann: «Il faut aimer son métier!»* ..... 17

Gründüngung: Mit eigenen Anbauversuchen Lösungen finden ..... 18

*Engrais vert: trouver des solutions avec de propres essais culturaux* ..... 19

Mit Kaffeesatz die Gewächshäuser heizen ..... 22

*Chauffage des serres au marc de café* ..... 23

Welche Salate eignen sich für die Flachabdeckung? ..... 27

*Variétés de salades pour la culture sous toiles* ..... 29

Arbeits- und Betriebswirtschaft bei der Salaternte ..... 30

*Récolte de salade: économie du travail et d'entreprise* ..... 31

Extension Gemüsebau ACW:  
Aktuelle Projekte und Beratungsunterlagen ..... 32

*Extension en culture maraîchère d'ACW: Projets actuels et fiches de vulgarisation* ..... 33

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



Preiszerfall trotz gesunder Marktsituation? ..... 34

*Chute des prix malgré une offre saine?* ..... 35

Sollen die Normalarbeitsverträge in der ganzen Schweiz harmonisiert werden? ..... 36

*Faut-il harmoniser les contrats-types de travail pour toute la Suisse* ..... 38

Kennen Sie Ihre Produktionskosten?  
«ProfiCost» unterstützt Sie dabei ..... 40

*«ProfiCost» vous aide à calculer vos coûts de production* ..... 41

Kurz-Info / Info en bref ..... 42

Inserentenverzeichnis / *Index des annonceurs* ..... 42

Ausschreibung Weiterbildungsseminar für ArbeitnehmerInnen im Gemüsebau ..... 45

Blick zurück / *Ça s'est passé autrefois* ..... 46

Agenda ..... 47

**www.max-urech.ch**



**U max urech** 1312 Eclépens  
vente et location Tél 021 701 24 90, Fax 021 701 24 93

# «Ab nächstem Jahr ist bei Bewässerungswasser eine Risikoanalyse nötig»

Thomas Wyssa spricht im Interview mit dem «Gemüsebau» über Hygiene auf Schweizer Gemüsebaubetrieben. Der Präsident der VSGP-Kommission SAGÖL weist darauf hin, dass Bewässerungswasser ab nächstem Jahr neu einer Risikoanalyse unterzogen werden muss.

Interview: David Eppenberger

## Wir befinden uns im Jahr Eins nach dem Aufkommen von Ehec in Deutschland mit den bekannten negativen Folgen für die Schweizer Gemüsebranche. Was hat sich bei der Hygiene seither in der Branche geändert?

Thomas Wyssa: Grundsätzlich schauen alle Gemüseproduzenten noch einmal mehr auf die Hygiene als vorher und haben zusätzliche Massnahmen ergriffen. Konkret in unserem Betrieb heisst das beispielsweise seit letztem Jahr: Händedesinfektionspflicht in den Gurkenkulturen. SwissGAP schreibt zudem vor, dass nach der Toilette die Hände gewaschen werden müssen.

## Wie sieht es mit dem Toilettengang auf dem Feld aus. Laut SwissGAP müssten da im Extremfall sogar mobile WC-Häuschen stehen?

SwissGAP schreibt vor, dass innerhalb von sieben Minuten ein WC verfügbar sein muss. In vielen Fällen reicht diese Zeit, um zurück zum Betrieb zu fahren. Wenn ich weiter weg eine Fläche pachte, dann kann ich auch beim Verpächter oder bei anderen mir bekannten Leuten das WC benutzen. Diese pragmatische Lösung hat sich meines Erachtens bewährt.

## Gibt es neue Hygienevorschriften, die noch nicht jeder Gemüseproduzent kennt?

Beim Bewässerungswasser verlangt SwissGAP ab dem nächsten Jahr die Erstellung einer Risikoanalyse. Sollte diese zeigen, dass ein Risiko für zu viele Keime bestehen könnte, müssten regelmässig Proben genommen werden.

## Wo besteht ein Risiko?

Beispielsweise bei stehenden Gewässern wie Tümpeln oder künstlichen Bewäs-

serungsteichen ohne Durchfluss, wo das Wasser nicht unbedingt regelmässig erneuert wird, wie in Fließgewässern.

## Wer führt die Risikoanalyse durch?

Bis jetzt ist das noch nicht klar definiert. Der Betriebsleiter kann das also selbst machen. Die Leute von SwissGAP haben versprochen, dass wir bis Anfang Jahr eine Checkliste erhalten. Aber es ist schon so: Vieles ist hier noch unklar.

## Abnehmer und Verarbeiter sehen ein Risiko bei Wasser aus Flüssen und Bächen.

Die grössten Bedenken der Abnehmer sollten mit der Erstellung der Risikoanalyse ausgeräumt sein. Zudem weisen wir unsere Mitglieder darauf hin, dass das Gemüse vor der Auslieferung mit sauberem Trinkwasser gewaschen werden muss. Von Seiten des Verbandes sind wir auf der Suche nach entsprechenden Daten und Zahlen, aufgrund derer Risiken besser beurteilt werden können. Allerdings stehen solche kaum zur Verfügung. Aber ich möchte schon noch darauf hinweisen, dass es bisher nie ernsthafte Beanstandungen gegeben hat nach der Verwendung von Bewässerungswasser aus Fließgewässern.

## Wie gross ist das Risiko, dass mit Gebinden Keime und Bakterien verschleppt werden?

Grundsätzlich muss jeder Gemüseproduzent dafür sorgen, dass die Gebinde sauber sind. Die Ifco kommen ja gereinigt auf die Betriebe und bei den G-Gebinden sind wir selbst dafür verantwortlich, dass sie gereinigt werden. Ich denke, dass die Branche das gut im Griff hat. Es gibt keine verantwortungsbewussten Betriebsleiter, die Gemüse in schmutzigen Kisten ausliefern. Selbst Direktvermarkter wissen, dass Kisten, die sich in einem internen Kreislauf befinden, regelmässig gereinigt werden müssen.

## Haben Sie ein Beispiel, wo die Einhaltung der Hygienevorschriften für Gemüseproduzenten besonders herausfordernd ist?

Für kleinere und mittlere Betriebe ist die räumliche Abtrennung der Dünger- und Gemüselagerung manchmal ein Problem. Mit einer Plastiktrennwand lässt sich dieses aber pragmatisch lösen.



Laut Thomas Wyssa halten sich die Schweizer Gemüseproduzenten an die Hygienevorschriften.

Selon Thomas Wyssa, les maraîchers suisses respectent les règles d'hygiène. David Eppenberger

## Was halten Sie von alternativen Hygienemassnahmen, wie beispielsweise der Wasserreinigung mit Silber oder UV-Strahlen?

Auf unserem Betrieb behandeln wir das Hors-sol-Wasser mit UV-Strahlen. Analyseergebnisse zeigen, dass es nur noch zwanzig Prozent Bakterien enthält im Vergleich zu sechzig Prozent in unbehandeltem Wasser. Bei mir funktioniert es also. Die UV-Lösung war zudem viel günstiger als die aufwändigere Reinigung mit einem Sandfilter. Bei den anderen alternativen Methoden kenne ich mich nur wenig aus. Ich weiss aber von Gemüseproduzenten, bei denen diese funktionieren.

## Die Hygienevorschriften werden bei der Gemüseproduktion dauernd verschärft. Was denken Sie darüber?

Wenn ich die Hygienevorschriften von vor zwanzig Jahren mit heute vergleiche, dann hat sich das schon sehr stark gewandelt. Ich stelle einfach mit Erstaunen fest, dass die Leute trotzdem immer anfälliger auf Krankheiten werden. Aber natürlich können wir uns nicht gegen die Anforderungen des Marktes wehren. ■

# «Une analyse des risques sera exigée pour l'eau d'arrosage dès l'année prochaine»



Dans notre interview, Thomas Wyssa aborde la question de l'hygiène sur les exploitations maraîchères. Le président du GTPER rappelle notamment que l'eau d'irrigation sera soumise à une analyse des risques dès l'année prochaine.

.....  
**Interview: David Eppenberger**  
 .....

**Qu'est-ce qui a changé en matière d'hygiène une année après la crise provoquée par la bactérie Eceh en Allemagne et les répercussions massives qui en ont découlées pour la branche maraîchère suisse?**

Thomas Wyssa: Les maraîchers portent une attention encore plus grande à l'hygiène qu'avant et ont pris des mesures supplémentaires. Sur notre exploitation, nous avons ainsi institué une obligation de se désinfecter les mains pour les travaux en culture de concombres. Rappelons aussi qu'il faut se laver les mains après avoir été aux toilettes selon les dispositions SwissGAP.

**Puisque nous parlons de toilettes. Selon SwissGAP, il faudrait même installer des toilettes mobiles aux bords des champs dans des cas extrêmes?**

Les dispositions SwissGAP prescrivent que des toilettes doivent se trouver à sept minutes. Cela suffit souvent pour se rendre sur l'exploitation. Si j'afferre une parcelle éloignée, je peux aussi utiliser les toilettes du propriétaire ou éventuellement d'autres personnes que je connais. Cette solution pragmatique a fait ses preuves jusqu'à présent.

**Y a-t-il de nouvelles règles d'hygiène que tous les maraîchers ne connaissent pas encore?**

Concernant l'eau d'irrigation, SwissGAP exige une analyse des risques dès l'année prochaine. S'il s'avère qu'il existe un risque de présence trop importante de germes, des échantillons devront être prélevés régulièrement.

**Où existe-t-il des risques?**

Par exemple dans les eaux stagnantes, telles des mares ou des étangs artificiels d'irrigation sans écoulement, où l'eau n'est pas forcément renouvelée régulièrement comme dans les cours d'eau.

**Qui réalisera les analyses des risques?**

Cela n'est pas encore défini clairement jusqu'à présent. Le chef d'exploitation peut faire l'analyse lui-même. Les responsables de SwissGAP ont promis que nous recevrons une liste de contrôle d'ici le début de l'année. Mais effectivement, il reste de nombreuses inconnues.

**Les acheteurs et les transformateurs estiment qu'il existe aussi un risque lorsqu'on prélève l'eau dans des rivières ou des ruisseaux.**

Les analyses des risques devraient permettre d'éliminer les principales craintes des acheteurs. De plus, nous attirons l'attention de nos membres sur le fait que les légumes doivent être lavés avec de l'eau potable propre avant la livraison. L'UMS recherche des données et des chiffres afin de pouvoir mieux évaluer les risques. Il n'est néanmoins pas facile de trouver de telles informations. Je souhaite néanmoins souligner qu'il n'y a encore jamais eu de problèmes graves concernant le prélèvement de l'eau d'irrigation dans les cours d'eau.

**Quel est le risque de contamination par des germes ou des bactéries se trouvant dans les caisses?**

En principe, chaque maraîcher doit veiller lui-même à la propreté des caisses qu'il utilise. Rappelons que les caisses Ifco sont propres lorsqu'elles arrivent sur l'exploitation. En revanche, c'est à nous de faire nettoyer les caisses G. Je pense que la branche maîtrise parfaitement la situation. Aucun chef d'exploitation consciencieux ne livre sa marchandise dans des caisses sales. Les producteurs commercialisant leurs légumes en vente directe savent aussi que les caisses utilisées à l'interne doivent être nettoyées régulièrement.

**Dans quels cas le respect des règles d'hygiène pose-t-il un véritable défi aux maraîchers?**

Pour les petites et les moyennes exploitations, la séparation physique de la fumure et des légumes stockés peut poser des problèmes. La pose d'une cloison en plastique constitue néanmoins une solution pragmatique.

**Que pensez-vous des mesures hygiéniques alternatives, telles la purification de l'eau avec de l'argent ou des rayons ultraviolets?**

Sur notre exploitation, nous traitons par exemple l'eau utilisée en culture hors sol aux rayons ultraviolets. Les analyses montrent qu'elle ne contient ainsi plus que 20% de bactéries contre 60% dans l'eau non traitée. Cela fonctionne donc chez moi. La solution avec les rayons ultraviolets est, de plus, beaucoup moins onéreuse que la purification avec un filtre à sable. En revanche, je ne suis pas suffisamment informé sur les autres méthodes alternatives. Je connais des maraîchers qui les utilisent avec succès.

**Les dispositions en matière d'hygiène sont constamment durcies pour la culture maraîchère. Qu'en pensez-vous?**

Si je compare les règles d'hygiène d'aujourd'hui avec celles d'il y a 20 ans, il est clair que les choses ont beaucoup changé. Je constate néanmoins avec étonnement que les gens sont de plus en plus sensibles aux maladies. Mais nous ne pouvons évidemment pas nous opposer aux exigences du marché. ■



Gemüse- und Blumenjungpflanzen  
Jeunes plants de fleurs et légumes



Lauch gezogen  
Poireau arrachis

**hawalo**  
thalmann & krifter

Ihr Partner für den professionellen Anbau  
Votre partenaire pour la production professionnelle



Rhabarber  
Rhubarbe

**Daniel Thalmann**

Basel, Jura, Bern, Solothurn, Valais,  
Freiburg, Vaud, Genève, Neuchâtel,  
Aargau, Luzern  
Tel: 079 343 25 33

**biopro**  
swiss

Biojungpflanzen  
Jeunes plants bio

**Franz Krifter**

St. Gallen, Schaffhausen, Graubünden,  
Zürich, Thurgau, Aargau  
Tel: 079 697 14 32

Hawalo swiss GmbH, Burgerweg 15, 3238 Gals www.hawalo.ch



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

## Sektorverantwortlicher Ackerbau (100%) bei den Anstalten von Bellechasse

Die Sicherheits- und Justizdirektion SJD sucht einen Sektorverantwortlichen in den Anstalten von Bellechasse. Planen, Organisieren und Führen des Ackerbaus (365 ha, 8 Mitarbeiter, 16 Insassen). Anleiten, Betreuen und Überwachen der Insassen bei der Ausführung der Arbeiten.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, die deutsche oder französische Sprache beherrschen und sehr gute Kenntnisse der anderen Sprache haben, dann konsultieren Sie unsere Internetseite mit ergänzenden Informationen.

Einzelheiten zur Ausschreibung finden Sie auf der Website: [www.fr.ch/stellen](http://www.fr.ch/stellen) unter der Bezeichnung: EB-124506

Bewerbungsfrist:  
**30. November 2012**

Agrama Halle 631 Stand A003

**Keller**

Keller Technik AG 8537 Nussbaumen  
052 744 00 11 www.keller-technik.ch

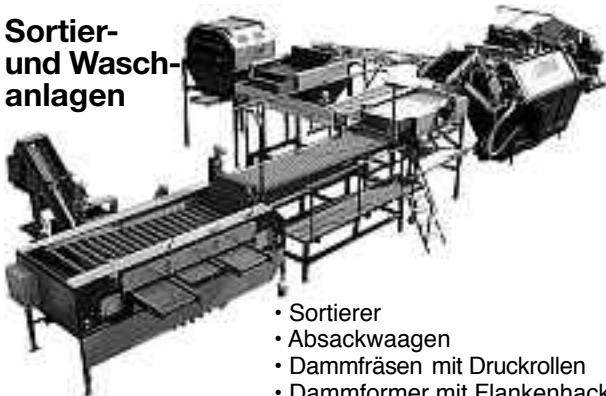


## Berechnungssysteme

Rollmatten, Auslegerstative,  
Pumpen, Aggregate, Rohre  
Tropfbewässerung

## Gemüsebaumechanisierung

### Sortier- und Wasch- anlagen



- 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 absenkbaren 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](http://www.moeri-brunner.ch)

**M+B**



# Das Gebinde darf kein Risikofaktor sein

Wenn Transportkisten mehrmals ungereinigt verwendet werden, steigt das Risiko der Verschleppung von Krankheiten. Beim Ifco-Konzept werden die Gebinde nach jedem Gebrauch zurück nach Villmergen in die Waschanlage gebracht.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

**K**iwi und Kohlrabi aus Italien oder Auberginen aus Spanien: Der Blick auf die vergilbten Etiketten auf Ifco-Kisten, die manchmal am Rand eines Feldes stehen, zeigt, wie weitgereist diese sind. Doch eigentlich sollten sie dort gar nicht stehen. Keine Freude an der Mehrfachnutzung hat Stefan Geiger, Geschäftsführer von Ifco Schweiz in Villmergen: «Sie ist nicht nur unzulässig sondern kann vor allem aus hygienischer Sicht gefährlich sein.» Man wisse schliesslich nie, was vorher in der Kiste transportiert worden sei und ob noch Bakterien oder Pflanzenschutzmittelreste vorhanden sind. Mit seinen Kunden vereinbart das Unternehmen, dass die ausgelieferten Gebinde nur einmal gebraucht werden dürfen in einer begrenzten Zeit von einem Monat. Der Transporteur holt die benutzten, schmutzigen Kisten wieder ab und bringt sie zurück zur Ifco-Waschanlage. «Nur wenn dieser Weg eingehalten wird, können wir für topgereinigte Kisten garantieren», sagt Geiger.

Die meisten Produzenten und Händler halten sich an die Regeln, obwohl einige unter ihnen den Preis als zu hoch erachten. Die durchschnittlich 94 Rappen Mietgebühr pro Kiste seien aber letztlich gut investiertes Geld: «Der Gemüseproduzent hat nichts mit der Reinigung zu tun und kann sicher sein, dass die von uns gelieferten Kisten hygienisch einwandfrei sind.» Und trotz einem relativ tiefen Pfand von 2.20 Franken pro Kiste – in der Herstellung kostet sie zwischen acht und zehn Franken –, sei die Rücklaufquote dank dem verantwortungsvollen Verhalten der meisten Marktteilnehmer hoch. Geiger schätzt den Marktanteil von Ifco bei den Mehrweggebinden im Obst- und Fruchtbereich in



Ifco-Geschäftsführer Stefan Geiger garantiert hygienisch einwandfreie Gebinde.

*Le directeur d'Ifco, Stefan Geiger, veille à ce que les caisses soient dans un état hygiénique irréprochable.* ep

der Schweiz auf zwischen 60 und 70 Prozent. Das zeige, dass sich das Ifco-System bewährt habe, so Geiger.

## Rund 75 Millionen Kisten pro Jahr

Bis zu 1500 mit Kisten gefüllte Paletten kommen täglich mit LKWs zurück zur Halle der Gebindelogsitik-Center AG nach Villmergen. Hier steht die grösste Waschanlage für zusammenklappbare Kisten weltweit. Das Logistikunternehmen übernimmt die Reinigung der Kisten im Auftrag von Ifco. Über 70 Millionen Gebinde durchlaufen den aufwändigen Reinigungsprozess pro Jahr, an sechs Tagen in der Woche während 24 Stunden. Im ersten Schritt sortiert die vollautomatische Anlage die verschmutzten Kisten nach Grösse und überprüft deren Zustand. Danach erfolgt die erste Grobreinigung, bei der Etiketten, Folien und was sonst noch alles an den Kisten hängengeblieben ist, entfernt werden. Dann geht es in eine der vier Waschmaschinen. Sie spielen eine zentrale Rolle im Ifco-System.

## Mehr Analysen seit Ehec

Die Kisten werden in der über zwanzig Meter langen Waschstrasse unter hohem Druck mit 45 bis 50 Grad heissem Wasser gereinigt. Dieses ist mit einem alkalischen Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf Basis von Aktivchlor versehen. «Das Chlorwaschmittel tötet jegliche Keime und Bak-

terien ab», sagt Geiger. Am Schluss werden die Kisten noch mit Frischwasser geduscht.

Die Waschanlage werde permanent überwacht. «Wenn hier etwas schief läuft, dann haben wir ein Problem.» Der Chlorgehalt im Wasser wird deshalb alle vier Stunden überprüft. Mit Abklatschtestes misst Ifco intern täglich die Anzahl Keime auf den Gebinden. Zusätzlich führt ein externes, unabhängiges Institut alle zwei Wochen Tests durch. Das ist aber noch nicht alles: Alle sechs Wochen werden die Kisten auf Rückstände von fast 400 Fungiziden, Herbiziden und Insektiziden überprüft. «Damit machen wir viel mehr, als vom Gesetz vorgeschrieben», sagt Geiger. Doch seit der Ehec-Krise sei die Kundschaft deutlich sensibler geworden und damit steige auch die Anzahl von vorgenommenen Analysen, unter anderem alle drei Monate eine für den Nachweis von Ehec. Aber die Hygiene gehöre schliesslich zu den Kernkompetenzen von Ifco, weshalb das Unternehmen diesen Aufwand nicht scheue, so Geiger. Das sei alles zur Sicherheit der Kunden. Die Zeiten, in denen Gemüseproduzenten die Gebinde selbst reinigen seien endgültig vorbei, weil die hohen Hygieneanforderungen damit nicht erfüllt werden könnten, findet Geiger. «Kärchern alleine genügt heute nicht mehr!» ■

MEHR INFORMATIONEN:

[www.ifcosystems.ch](http://www.ifcosystems.ch)

# SPAREN SIE BEI DER STROMRECHNUNG

MIT DER 100% NAHTLOSEN  
POLYURETHAN-DÄMMUNG!  
ENTDECKEN SIE UNSERE VORTEILE  
UNTER [WWW.PLUIMERS.CH](http://WWW.PLUIMERS.CH)



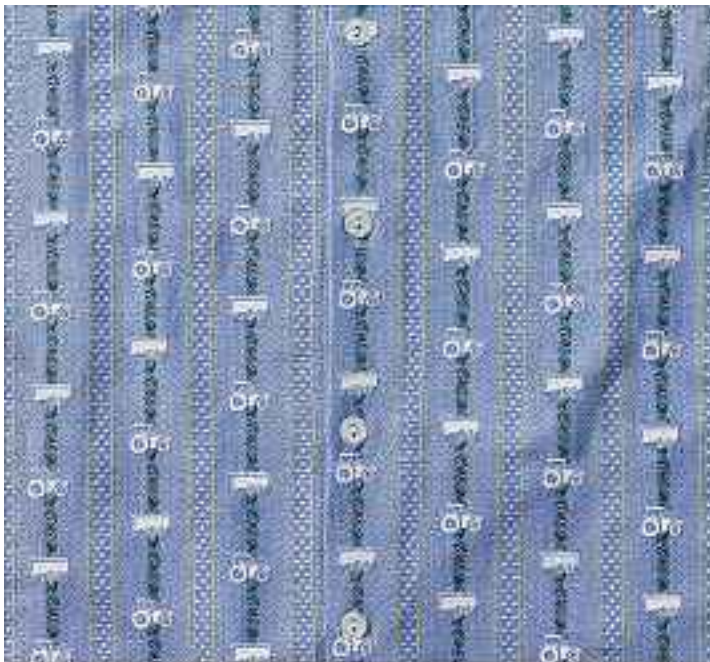
10 JAHRE  
GARANTIE



## PLUIMERS

DIE BESSERE ISOLIERUNG

[www.pluimers.ch](http://www.pluimers.ch) Tel. 056 634 35 45 [info@pluimers.ch](mailto:info@pluimers.ch)



# AGRAMA

Berne, 22. au 26.11.2012

Heures d'ouverture: 9.00 à 17.00 h / Jardin d'enfants (2 à 6 ans)

RAPIDE ET SIMPLE

Achetez votre billet par  
[www.agrama.ch](http://www.agrama.ch)



SLV/ASMA

Association des producteurs suisses de légumes  
et légumes secs

# Lagertechnik und Kälteanlagen für Kartoffeln & Gemüse

Besuchen Sie uns:  
**AGRAMA Bern**  
22.-26.11.2012  
Halle 631 Stand A002



AGRAR-u. KLIMATECHNIK  
für Kartoffel - Zwiebel - Gemüse



**GAUGELE** Suisse SA

Industrie Neuhof 9 CH-3422 Kirchberg  
Tel 034 445 55 80 Fax 034 445 55 81  
[www.gaugele-suisse.com](http://www.gaugele-suisse.com) [info@gaugele-suisse.com](mailto:info@gaugele-suisse.com)

FISCHER UND BERTHOUD

## Zwei Marken – ein Ziel

# FISCHER

über 60 Jahre

# BERTHOUD®

### Die regionalen Stützpunkte:

<b>1713 St. Antoni:</b>	Gabag Landmaschinen AG	Tel. 026 495 19 33
<b>3110 Münsingen:</b>	J. Wüthrich, Landmaschinen	Tel. 031 721 17 17
<b>3216 Ried b. Kerzers:</b>	Urs Maeder Landmaschinen AG	Tel. 031 755 51 94
<b>3225 Müntschemier:</b>	Jampen Landmaschinen AG	Tel. 032 313 24 15
<b>3272 Walperswil:</b>	Steck Garage & Landmaschinen	Tel. 032 396 15 66
<b>3312 Fraubrunnen:</b>	Hans Anliker AG, Landmaschinen	Tel. 031 767 73 12
<b>3315 Bätterkinden:</b>	Wyss Landtechnik	Tel. 032 665 33 35
<b>4657 Dulliken:</b>	Ulrich Limacher GmbH	Tel. 062 291 41 87
<b>5606 Dintikon:</b>	Kuhn Landmaschinen AG	Tel. 056 624 30 20
<b>6287 Aesch:</b>	Grunderco SA	Tel. 041 917 27 27
<b>8173 Neerach:</b>	Jucker AG, Landtechnik	Tel. 044 858 22 73
<b>8451 Kleinandelfingen:</b>	Kurt Freitag, Landmaschinen	Tel. 052 319 18 84
<b>8459 Volken:</b>	Ulrich Ritzmann	Tel. 052 318 14 54
<b>8587 Oberaach:</b>	Jakob Hofer AG, Landmaschinen	Tel. 071 411 63 36
<b>8714 Feldbach:</b>	Fritz Elmer, Landmaschinen	Tel. 055 244 24 16
<b>8934 Knonau:</b>	Hausheer & Sidler Landmaschinen AG	Tel. 044 767 14 87
<b>9313 Muolen:</b>	Bruno Ebnetter, Landmaschinen	Tel. 071 411 22 90
<b>9548 Matzingen:</b>	Schneider Landmaschinen	Tel. 052 376 16 95

**FISCHER**

über 60 Jahre

**BERTHOUD®**

### FISCHER neue GmbH

#### Ihr Pflanzenschutz-Spezialist

1868 Collombey-le-Grand, En Boverly A

Tel. 024 473 50 80

Filiale: 8552 Felben-Wellhausen

Tel. 052 765 18 21

[www.fischer-gmbh.ch](http://www.fischer-gmbh.ch)

# L'emballage ne doit pas être un facteur de risque

Lorsque les caisses de transport sont utilisées plusieurs fois sans être nettoyées le risque de contamination augmente. Ifco expédie les caisses à Villmergen où elles sont lavées après chaque utilisation.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher



Mit Abklatschtestests prüft Ifco täglich die Anzahl Keime im Waschwasser.

Au moyen de tests d'ensemencement par contact, Ifco contrôle quotidiennement le nombre de germes dans l'eau de lavage.

David Eppenberger

Des kiwis et des choux-raves d'Italie ou des aubergines d'Espagne: un coup d'œil sur les étiquettes jaunies collées sur les caisses Ifco montre que ces dernières ont beaucoup voyagé avant d'atterrir sur le champ pour être remplies de salades. Une telle utilisation multiple n'est pas pour plaire à Stefan Geiger, le directeur d'Ifco Suisse à Villmergen: «Cela n'est pas seulement inadmissible, mais peut surtout être dangereux du point de vue hygiénique.» On ne sait en effet jamais ce qui a été transporté dans la caisse et si des bactéries ou des résidus de produits phytosanitaires s'y trouvent encore. Pour cette raison, l'entreprise convient avec ses clients que les caisses ne peuvent être utilisées qu'une seule fois en l'espace de 1 mois. Le transporteur vient chercher les caisses sales utilisées et les conduit à l'installation de lavage d'Ifco. «Nous ne pouvons garantir la propreté de nos caisses que si cette procédure est respectée», souligne Stefan Geiger.

La plupart des producteurs et des commerçants respectent les règles, mais si certains d'entre eux estiment que le prix est trop élevé. En fin de compte, les 94 centimes en moyenne pour la location des caisses constituent néanmoins un bon investissement: «Le maraîcher ne doit pas s'occuper du lavage et il a la garantie que nos caisses sont hygiéniquement irréprochables.» Malgré une consigne relativement basse de CHF 2.20 par caisse (la fabrication coûte entre huit et dix francs), le taux de retour est élevé grâce au comportement responsable de la plupart des acteurs du marché. Stefan Geiger estime que la part de marché d'Ifco en Suisse oscille entre 60 et 70 % pour les caisses consignées pour les fruits et les légumes. «Cela prouve

que le système d'Ifco fait ses preuves», indique Stefan Geiger.

## Près de 75 millions de caisses par année

Jusqu'à 1500 palettes remplies de caisses sont transportées quotidiennement par camions à Villmergen, dans la halle de Gebindelogistik-Center SA. C'est là que se trouve la plus grande installation de lavage du monde pour les caisses pliables. L'entreprise logistique nettoie les caisses sur mandat d'Ifco. Plus de 70 millions de caisses sont soumises au vaste processus de lavage par année; six jours par semaine, pendant 24 heures. Au cours de la première étape, l'installation entièrement automatisée trie les caisses selon leur taille et contrôle leur état. Ensuite, les caisses sont soumises à un premier lavage rapide pour éliminer les étiquettes, les films et tout ce qui reste collé. Ensuite les caisses sont dirigées vers l'une des quatre machines à laver, lesquelles jouent un rôle central dans le système Ifco.

## Plus d'analyses depuis la crise de la bactérie Eceh

Les caisses sont nettoyées à haute pression dans l'un des tunnels de lavage de plus de 20 m de long avec de l'eau d'une température de 45 à 50°C. Cette dernière contient un détergent et désinfectant alcalin à base de chlore actif. «Le détergent à base de chlore élimine tous les germes et toutes les bactéries», insiste Stefan Geiger. Pour finir, les caisses sont rincées à l'eau fraîche.

L'installation de lavage est constamment surveillée. «Si quelque chose allait de travers, nous aurions un problème», explique Stefan Geiger. La teneur en chlore de l'eau est contrôlée toutes les quatre heures. Au moyen de tests d'ensemencement par contact, Ifco mesure quotidiennement à l'interne le nombre de germes sur les caisses. De plus, un institut externe indépendant réalise des tests toutes les deux semaines. Mais ce n'est pas tout: toutes les six semaines, les caisses sont contrôlées pour voir si elles contiennent des résidus de près de 400 fongicides, herbicides et insecticides. «Nous faisons beaucoup plus que ce qui est prescrit par la loi», note Stefan Geiger. Depuis la crise de la bactérie Eceh, les clients sont plus sensibilisés à ce problème, raison pour laquelle le nombre d'analyses (dont une portant sur la bactérie Eceh tous les trois mois) a sensiblement augmenté. L'hygiène fait partie des compétences de base d'Ifco et l'entreprise ne craint donc pas ce travail. Il en va de la sécurité des clients. «L'époque à laquelle les maraîchers nettoyaient les caisses eux-mêmes est bel et bien révolue, car cela ne permet pas de remplir les hautes exigences en matière d'hygiène d'aujourd'hui», rappelle Stefan Geiger. «Le lavage à haute pression ne suffit plus!»

.....  
**INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES:**  
[www.ifcosystems.ch](http://www.ifcosystems.ch)

# Hohe Qualitätsstandards verhindern eine Ehec-Verbreitung durch Kompost

Gerüchte über Kompost und Gärgut als Brutstätte von Killerbakterien sind allgegenwärtig. Alle erinnern sich an die hysterischen Berichte der Presse bei der Ehec-Krise im Jahr 2011. Doch bei fachgerechter Verwendung von Kompost ist das Verbreitungsrisiko solcher Bakterienstämmen gering.

Urs Baier, Zürcher Hochschule Wädenswil

**E**hec entstehen nicht in Kompost! Wir haben gelernt, dass das Darmbakterium *Escherichia coli* ein natürlicher und unverzichtbarer Bewohner unseres Verdauungstraktes und desjenigen unserer Rindviecher ist. Wir und unsere Nutztiere scheiden laufend Darmbakterien aus, die in der technischen (ARA, Güllegrube) und natürlichen (Gewässer, Boden) Umwelt für kurze Zeit überleben, sich aber nicht weiter vermehren. Dies deshalb, weil *E. coli* keine Dauerformen (Sporen) bildet und weil ein hoher Konkurrenzdruck durch Organismen besteht, die besser an diese Umgebungen angepasst sind.

## Drei Faktoren entscheiden

Durch Mutationen und durch Austausch von genetischem Material mit anderen Darmbakterien werden *E. coli* Stämme tier- oder humanpathogen. Sie werden dann mit XXEC bezeichnet, die ersten beiden Buchstaben stehen für das spezifische Krankheitsbild (z.B. EH = enterohämorrhagisch = innere Blutungen verursachend), die letzten beiden für *E. coli*. Natürliche Reservoirs von Ehec sind Wiederkäuer sowie Menschen, wobei erstere meist als stumme Ausscheider auftreten, die selbst nicht krank werden. Rinderkot, Gülle, menschliche Fäkalien und kommunales Abwasser sind Träger von Ehec. Ob durch diese Träger ein gesundheitliches Risiko besteht – ob wir uns also infizieren –, hängt von drei Faktoren ab, die zusammenspielen müssen. Dies wird hier am Beispiel Kompost veranschaulicht.

Als Erstes muss der Träger vorhanden sein. Gülle und Fäkalien lassen sich bei der



Kompostmiete mit Umsetzer.  
*Andain de compost avec brasseur.*

zvg

Kompostierung ausschliessen. Dasselbe gilt für indirekt belastetes Material wie unsachgemäss gehandhabte Rohmilch oder Fleischabfälle. Wiederkäuermist hingegen wird regelmässig in Kompostierungen verwendet. Ebenso können kompostierbare Abfälle von Pflanzen, die kurz vor der Ernte mit Hofdünger in Kontakt gekommen sind, Spuren von Ehec tragen.

## Heissphase muss durchlaufen werden

Um eine Verschleppung von Ehec zu ermöglichen, muss als zweiter Faktor in der Kompostierung die Reduktion dieser Keime fehlen. Das kommt nur vor, wenn aufgrund von Vernässung, Austrocknung oder mangelhafter Umwälzung der Kompost nicht vollständig eine Heissphase von > 60 °C durchläuft. Kritisch sind also Fehlchargen, späte Bewässerung mit Gülle oder inhomogene Randbereiche. Unumgänglich ist die regelmässige und lückenlose Kontrolle und Protokollierung der Bewirtschaftung und der Temperatur jeder Miete. Bei 55 °C werden Ehec innert weniger als 24 Stunden um mehrere Zehnerpotenzen reduziert.

Als dritter Faktor muss unzureichend hygienisierter Kompost auch innert kurzer Zeit mit der Nahrungskette in Kon-

takt kommen. Bei der sachgemässen Anwendung von Kompost im Acker- und Futterbau gemäss der Schweizerischen Qualitätsrichtlinie 2010 für Kompost und Gärgut ist dies ausgeschlossen, da eine Ausbringung kurz vor dem Erntezeitpunkt klar nicht empfohlen wird. Ein früherer Ausbringungszeitpunkt ermöglicht ein Absterben allfällig verschleppter Ehec auf dem Feld. Die ist gerade bei Hofdüngern wichtig und erklärt, weshalb sich bei sachgemäss angewandter Gülle- und Mistausbringung die beinahe obligat vorhandenen Ehec im Boden nicht anreichern.

## Vorsicht vor unsachgemässer Bewässerung

Als Fazit lässt sich festhalten: Aus Hofdüngern und Abfällen von unsachgemäss gedüngtem und bewässertem Gemüse werden sich mit den heute möglichen sensitiven Methoden immer Ehec isolieren lassen. Eine fachlich richtige Kompostierung mit umfassender Heissphase sowie die Anwendung entsprechend der geltenden Qualitätsrichtlinien garantieren einen Komposteinsatz, der die Verbreitung von Ehec verhindert. Die Kompostierung ist also klar ein Schritt zur Unterbrechung von Infektionsketten. ■



# Pas de dissémination de la bactérie Eceh avec du compost de bonne qualité

On entend souvent dire que le compost et le digestat seraient de véritables foyers de bactéries tueuses. Tout le monde se souvient des articles hystériques parus dans la presse lors de la crise de la bactérie Eceh. En cas d'utilisation correcte du compost, le risque de dissémination de telles souches bactériennes est néanmoins limité.

Urs Baier, Haute école zurichoise, Wädenswil

La bactérie Eceh ne trouve pas son origine dans le compost! Nous avons tous appris que la bactérie intestinale *Escherichia coli* est un occupant naturel et indispensable de notre appareil digestif et de celui des bovins. Nos animaux de rente et nous-mêmes excrétons donc régulièrement des bactéries intestinales, qui survivent pendant un certain temps dans l'environnement technique (station d'épuration, fosse à purin) et naturel (eaux, sol), mais ne se propagent pas. En effet, *E. coli* ne constitue par de formes de résistance (spores) et est fortement concurrencée par d'autres organismes mieux adaptés à cet environnement.

## Trois facteurs décisifs

C'est par des mutations et par l'échange de matériel génétique avec d'autres bactéries que les souches d'*E. coli* deviennent pathogènes pour les animaux ou pour les humains. On les désigne alors par XXEC, les deux premières lettres représentant *E. coli* et les deux dernières indiquant le tableau clinique (p. ex. EH = enterohémorragique = provoquant des hémorragies internes). Les réservoirs naturels de la bactérie Eceh sont les ruminants ainsi que les humains, les premiers étant néanmoins simplement porteurs, mais ne tombant pas malades eux-mêmes. Les déjections bovines, le lisier, les matières fécales et les eaux d'épuration communales sont donc porteurs de la bactérie Eceh. Le risque pour la santé, à savoir une contamination, dépend de trois facteurs devant interagir, comme le montre l'exemple du compost ci-dessous.

Premièrement, il doit y avoir un porteur. Le lisier et les matières fécales n'entrent pas en ligne de compte pour le compost. La même chose vaut pour le matériel contaminé indirectement, tel le lait cru incorrectement traité ou les déchets de viande. Le fumier de ruminant, en revanche, est régulièrement employé dans le compost. En outre, des déchets végétaux compostables entrés en contact avec du fumier de

ferme peu avant la récolte peuvent aussi contenir des traces d'Eceh.

## Phase chaude

Deuxième facteur pour que la bactérie Eceh puisse se propager: la réduction de ces germes doit manquer pendant le compostage. Cela est uniquement le cas si le compost n'est pas entièrement soumis à une phase chaude de > 60 °C en raison de détrempe, d'assèchement ou d'un manque de brassage. Les séries défectueuses, un arrosage tardifs avec du lisier ou des parties extérieures non homogènes sont donc délicats. Un contrôle régulier et sans faille et l'enregistrement de la gestion et de la température de chaque andain sont indispensables. A une température de 55 °C, les bactéries Eceh sont réduites de plusieurs décimales en moins de 24 heures.

Troisième facteur, enfin, un compost insuffisamment hygiénisé doit entrer en contact avec la chaîne alimentaire en l'espace d'un court laps de temps. Cela est exclu en cas d'utilisation correcte du compost dans les grandes cultures et en culture fourragère selon les lignes directrices 2010 relatives à la qualité du compost et du digestat, un épandage peu avant la date de récolte étant déconseillé. Si l'épandage intervient plus tôt, les éventuelles bactéries Eceh périssent sur le champ. Cela est notamment important pour les fumiers de ferme et explique pourquoi les bactéries Eceh, qui sont presque toujours présentes, ne se propagent pas dans le sol lorsque l'épandage de lisier et de fumier est effectué correctement.

## Attention à un arrosage incorrect

En conclusion, on peut dire que des bactéries Eceh pourront toujours être isolées des engrais de ferme et des déchets de légumes incorrectement fertilisés et arrosés avec les méthodes sensibles d'aujourd'hui. Un compostage correct comportant une phase chaude suffisante et le respect des directives en matière de qualité en vigueur empêchent que la bactérie Eceh ne se propage par le compost. Le compostage permet en fait d'interrompre la chaîne de contamination. ■



Eine fachgerechte Kompostierung verhindert die Ausbreitung von Ehec.

Un compostage correct empêche la dissémination de la bactérie Eceh.

David Eppenberger

# Bio-Artischocken aus dem Zürcher Weinland

Daniel Reutimann und Magdalena Elmiger haben den Anbau von Artischocken professionalisiert. Auf dem Bio-Hof gedeiht das Delikatessen-Gemüse seit zehn Jahren. Verkauft wird es zum grössten Teil auf Wochenmärkten.

Karin Iseli-Trösch, freie Agrarjournalistin

Die Sonne brennt an diesem Nachmittag im August mit voller Kraft. Zuviel des Guten für die Artischocken-Pflanzen im zürcherischen Guntalingen: Viele der 5500 Pflanzen lassen ihre Köpfe hängen. «Ein Phänomen, das den Laien erstaunen mag, schliesslich ist die Heimat der Artischocke im Mittelmeerraum», sagt Bio-Gemüseproduzent Daniel Reutimann. «Doch in diesen Ländern hat die Artischocke in der kalten Jahreszeit Saison. Temperaturen von 30 Grad und mehr behagen ihr gar nicht.» Mit fachmännischem Blick begutachtet er sein 70 Aren grosses Feld.

## Die Bretagne als Vorbild

Bereits seit zehn Jahren baut er das exotisch anmutende Gemüse an. So richtig auf den Geschmack gekommen sind seine Frau Magdalena Elmiger und er auf einer Reise in der Bretagne. «Unseren ersten Versuch haben wir mit 200 Pflanzen gewagt, angezogen haben wir diese noch auf Fens-

terbänken im Wohnzimmer.» Noch heute kauft Daniel Reutimann einen Teil der Samen selbst ein. Die Anzucht überlässt er allerdings seit Jahren einem spezialisierten Jungpflanzenproduzenten. Wann und wie welche Arbeiten erledigt werden müssen, damit die Ernte den Erwartungen entspricht, hat sich das Ehepaar selbst beigebracht. «Als wir damit begonnen haben, fand man auf dem Internet nur sehr wenige Informationen über einen professionellen Artischocken-Anbau nördlich der Alpen. Klar, wir haben viel Lehrgeld bezahlt. Aber es hat sich gelohnt.»

Gepflanzt wird in Guntalingen von April bis Ende Mai. Dieses gestaffelte Pflanzen ermöglicht eine lange Ernteperiode, die von Ende Juli bis Anfang Oktober dauert. «Die Erntemenge variiert witterungsbedingt pro Jahr zwischen drei und fünf Tonnen», sagt Daniel Reutimann. Der Pflanzabstand sei etwa gleich wie bei Zucchetti. Während dem Wachstum müsse man vor allem ein wachsames Auge auf Blattläuse und Bohrfiegen haben, Pilzkrankungen seien bis anhin noch keine aufgetreten. Damit die Bohrfiegen möglichst wenige Schäden an den Blütenknospen anrichten können, hat er Leimfallen aufgestellt. Und die Blattläuse wurden bis anhin in praktisch jedem Jahr auf natürlich Art und Weise durch Marienkäfer in Schach gehalten.

Er zeigt auf die vielen Marienkäfer und deren Larven. Und auch sonst scheinen die Artischocken, die zur Familie der Korbblüt-

ler gehören, gut bevölkert zu sein von allerlei Insekten. Daniel Reutimann schreibt diesen Umstand dem bitter-süssen Saft zu, den die Pflanze ausscheidet. «Nicht zuletzt wegen diesen Insekten ernte ich jeweils sehr früh am Morgen. Geerntet wird zweimal die Woche von Hand.» Welche Knospe reif zur Ernte ist und welche noch nicht, erfordert wahren Kennerblick. Aus diesem Grund ist das Schneiden der Artischocke bei ihm Chefsache. Anders die anderen Arbeiten: Beim Jäten und Sortieren helfen ausser der Familie bis zu fünf Aushilfskräfte mit.

## Wochenmärkte als Hauptverkaufspunkte

Rund dreiviertel der Guntalinger Artischocken werden auf Wochenmärkten in Winterthur, Frauenfeld oder Schaffhausen verkauft. «Obwohl wir auch Karotten, Randen und Kürbis anbauen, gibt es an unseren Ständen ausschliesslich Artischocken zu kaufen. Wir wollen als Fachhändler für Artischocken auftreten und werden auch als solcher von den Kunden wahrgenommen. Eine Verwässerung unseres Profils durch den Verkauf anderer Gemüsesorten kommen für uns nicht in Frage», sagt Daniel Reutimann. Was nicht direkt verkauft wird, liefert die Familie an Restaurants und Delikatessenläden in der Region.

Das Angebot und die Nachfrage ins Gleichgewicht zu bringen und auch zu halten, erlebt das Ehepaar als besondere Herausforderung beim Artischocken-Anbau. «Es gibt nicht zig Absatzkanäle für dieses Gemüse und da die Erntemenge von Jahr zu Jahr doch erheblich schwanken kann, ist eine zuverlässige Planung eher schwierig.» Um dieses Risiko zu minimieren und den verschiedenen Geschmacksvorlieben der Kundschaft Rechnung zu tragen, bauen Daniel Reutimann und seine Frau fünf verschiedene Sorten an. Nicht alle Knospen landen am Ende als Delikatesse auf einem Teller: Auch die violette, ganz spezielle Blüte, welche aus dem Korbblüter hervorkommt, wenn man ihr genügend Zeit lässt, ist bei der Kundschaft äusserst beliebt. ■

Daniel Reutimann produziert seit zehn Jahren Artischocken.

*Daniel Reutimann cultive des artichauts depuis dix ans.*

Karin Iseli-Trösch



# Artichauts biologiques de la région viticole de Zurich

Daniel Reutimann et Magdalena Elmiger ont professionnalisé la culture d'artichauts sur leur exploitation biologique. Cela fait dix ans qu'ils cultivent ce légume particulier qu'ils vendent en majeure partie sur le marché.

Karin Iseli-Trösch,  
journaliste agricole indépendante

Le soleil tape fort cet après-midi au mois d'août; trop fort pour les artichauts cultivés à Guntalingen dans la région de Zurich et un grand nombre des 5500 plantes ont la tête qui pend. «Cela risque d'étonner les non professionnels, puisque les artichauts sont originaires du bassin de la Méditerranée», sourit le maraîcher biologique Daniel Reutimann. «Mais dans ces pays, les artichauts sont cultivés pendant la saison froide. Des températures de 30°C ou plus ne leur conviennent pas du tout», explique-t-il en examinant son champ de 70 ares du regard du professionnel.

## La Bretagne comme modèle

Daniel Reutimann cultive ce légume un peu exotique depuis déjà dix ans. C'est un voyage en Bretagne qui leur a donné l'idée, à lui et à son épouse, Magdalena Elmiger.

«Nous avons fait notre premier essai avec 200 plantes que nous avons élevées sur le rebord des fenêtres de notre salle de séjour.» Aujourd'hui encore, Daniel Reutimann achète une partie des semences lui-même. Il laisse néanmoins l'élevage aux bons soins d'un producteur de plants spécialisé depuis des années. Les époux ont dû apprendre seuls à quel moment il faut réaliser quels travaux afin que la récolte remplissent les attentes. «Lorsque nous avons commencé on ne trouvait encore que très peu d'informations sur la culture professionnelle d'artichauts au nord des Alpes sur Internet. Nous avons donc dû faire nos propres expériences, mais nous avons été récompensés par la suite.»

La culture s'étale d'avril à la fin mai. Cette culture échelonnée permet de bénéficier d'une longue période de récolte, allant de la fin juillet au début octobre. «La récolte varie entre trois et cinq tonnes par année selon les conditions météorologiques», indique Daniel Reutimann. La distance entre les plantes est environ la même que pour les courgettes. Pendant la croissance, il faut notamment bien surveiller les pucerons et la mouche des fruits. En revanche, aucune maladie fongique n'a été constatée à ce jour. Afin que la mouche des fruits fasse le moins de dégâts possible sur les boutons, Daniel Reutimann a installé des pièges à glu. Quant aux pucerons, ils ont

pu être maîtrisés presque chaque année de façon naturelle avec des coccinelles.

Daniel Reutimann nous montre les nombreuses coccinelles et leurs larves. Nous constatons la présence de nombreux autres insectes sur les artichauts, lesquels font partie des composacées. Daniel Reutimann explique cela par le jus doux-amer produit par les plantes. «C'est notamment à cause des insectes que j'effectue la récolte très tôt le matin. C'est plus simple et plus agréable. La récolte a lieu deux fois par semaine et se fait manuellement.» Seul le professionnel reconnaît les boutons qui sont prêts à être récoltés. Pour cette raison, c'est le chef lui-même qui coupe les artichauts. Outre les membres de la famille, jusqu'à cinq collaborateurs l'aident par contre pour les autres travaux, tels le désherbage et le tri.

## Les marchés, principal canal de vente

Près de trois quarts des artichauts cultivés à Guntalingen sont vendus sur le marché à Winterthur, à Frauenfeld ou à Schaffhouse. «Bien que nous cultivions aussi des carottes, des betteraves rouges et des courges, nous ne vendons que des artichauts sur notre stand. Nous souhaitons nous positionner ainsi comme spécialistes de ce légume auprès de notre clientèle. La vente d'autres légumes risquerait de rendre notre profil flou, ce que nous voulons éviter à tout prix», souligne Daniel Reutimann. La marchandise qui n'est pas vendue directement est livrée à des restaurants et à des épiceries fines de la région.

Equilibrer l'offre et la demande sur le long terme constitue un défi particulier avec la culture d'artichauts. «Il n'existe pas 36 canaux d'écoulement pour ce légume et comme la récolte varie fortement d'une année à l'autre, une planification fiable s'avère plutôt difficile.» Afin de minimiser ce risque et de tenir compte des préférences des clients, Daniel Reutimann et son épouse cultivent cinq variétés différentes. Tous les boutons ne finissent néanmoins pas dans l'assiette du consommateur. La fleur violette très particulière qui se développe si on lui laisse suffisamment de temps est aussi très appréciée des clients.



Karin Iseli-Trösch

# Brigitte Schurter-Eymann: «Du musst deinen Beruf lieben!»

In Winkel bei Zürich liegt der vielseitige Betrieb von Brigitte Schurter-Eymann. Sie hat nicht nur Tomaten im Gewächshaus und Salate im Freiland. Sie zieht Setzlinge selbst und produziert für den Convenience-Markt. Brigitte arbeitet rund um die Uhr ganz nach dem Motto «Gemüse aus der Nähe – frisch auf den Tisch».

Moana Werschler,  
Leiterin Marketing & Kommunikation VSGP



Der Wecker klingelt bei Brigitte oft bereits um 2 Uhr morgens. Und das seit 32 Jahren. Dann geht es los zum Engros Markt in Zürich. Dort hat Brigitte einen eigenen Stand, wo sie ihr Gemüse verkauft und selbst Besorgungen macht. Nicht ganz jeden Tag sei sie dort, manchmal gehe auch ihre Mitarbeiterin. Aber früh aufstehen gehöre zu ihrem Alltag, erzählt sie.

Auf dem Engros Markt herrscht früh am Morgen hektisches Treiben der Käufer und Verkäufer. Brigitte ist eine der wenigen Frauen und alle kennen sie. Immer wieder kommt einer, um zu plaudern oder Geschäfte zu machen, oder holt eine Lieferung Salat oder Snackgurken ab. Die routinierte Brigitte verhandelt hart mit ihren Käufern. Durchsetzungsvermögen ist für sie kein Problem, das merkt man schnell.

## Mehr als nur Gemüse

Um 6 Uhr ist der Markt vorbei und Brigittes Betrieb erwacht zum Leben. Nun müssen die 68 Mitarbeiter geführt, angewiesen und das Gemüse geerntet und verarbeitet werden. Auf Brigittes Betrieb gibt es neben 55 ha Freiland noch 1 ha Gewächshaus und 1 ha Tunnel.

Sie produziert viele Salate, unter anderem die spezielle Sorte Frisée Salanova sowie Zucchetti, Lauch, Sellerie, Snackgurken, Rucola, Nüsslislat und Kürbis – das meiste für Migros. Einige spezielle alte Sorten baut sie für sich selbst an, einfach weil sie Freude daran hat. Ihr Lieblingsgemüse ist Krautstiele. «Am besten blanchiert, in weisser Sauce und wie es sich für eine Zürcherin gehört mit Zürcher Geschnetzeltem.» Sie liebe an ihrem Beruf die Vielseitigkeit und die Hektik auf dem Betrieb – es laufe immer etwas. Gemüse ist aber nicht alles, sonst wäre Brigitte das Leben zu langweilig: Sogar zwei Kinder passen da noch ins Konzept. «Ich war aber immer froh, dass ich einen Mann hatte, der auch mal auf die Kinder aufpasste», sagt sie lachend.

## Vom Hofladen bis zu Convenience

Brigittes Betrieb war schon immer ein reiner Gemüsebetrieb, ihr Grossvater fing 1925 damit an. Ihr Vater und sie selbst entwickelten den Betrieb später immer

weiter, 1997 übernahm sie den Betrieb vom Vater. Heute gibt es auf dem Hof ein Gemüselädli und es werden eigene Setzlinge und Blumen verkauft. Die tüchtige Geschäftsfrau ist zudem auch auf dem Convenience-Markt tätig: Vor 30 Jahren eröffnete sie ihr eigenes Geschäft Bitziberg und verarbeitet und verpackt unter Einhaltung aller Hygienevorschriften Gemüse und Früchte zu küchenfertigen Salaten für Fluggesellschaften und Detailhandel. Schliesslich liegt der Flughafen Zürich nur zehn Autominuten entfernt. Dadurch sei der Betrieb das ganze Jahr ausgelastet und die Mitarbeiter beschäftigt.

## Akzeptiert zu werden war nie ein Problem

Die Frage, ob sie es als Frau und Betriebsleiterin in der Branche schwieriger habe, verneint sie. «Du musst einfach deinen Beruf lieben, egal ob Mann oder Frau!» Schon während der Ausbildung zur Gemüsegärtnerin war Brigitte eher mit Männern zusammen und konnte es mit ihnen besser – obwohl sie drei Frauen in der Klasse waren. Sie musste sich die Akzeptanz als Frau nie erkämpfen. «Ich hatte nie Probleme, nicht als Betriebsleiterin akzeptiert zu sein, weder bei den Mitarbeitern noch bei meinen Kollegen», sagt sie. Gut sei aber trotzdem, dass eine der Teamleiterinnen auf dem Betrieb eine Frau sei und das Sekretariat ebenfalls von Frauen geführt werde.

Zu denken gibt Brigitte, dass die Branche härter geworden ist. Es könne vorkommen, dass man 30 Jahre lang etwas verpacken durfte, und dann plötzlich nicht mehr. Falle ein solcher Auftrag weg, merke man das im Betrieb. Deshalb sei es wichtig, mit Geschäftspartnern und Kollegen ein gutes Verhältnis zu haben.

Auch für ihre Nachfolge scheint alles bereits vorgespurt zu sein. Brigittes Tochter hat kürzlich ihre Gemüsegärtner-Ausbildung abgeschlossen. Auch ihr gefällt der Beruf. Nur so früh aufstehen wie ihre Mutter, das werde sie nie, sagt sie. ■

## Serie «Frauen unter Männern»

Der Gemüsebau stellt in den kommenden Ausgaben verschiedene Betriebsleiterinnen aus der Gemüsebranche vor.



# Brigitte Schurter-Eymann: «Il faut aimer son métier!»

Brigitte Schurter-Eymann gère une exploitation diversifiée à Winkel près de Zurich. Outre des tomates sous serre et des salades en pleine terre, elle cultive des plants et fabrique des produits prêts à l'emploi. Brigitte travaille du matin au soir dans le respect de la devise «Des légumes locaux frais dans l'assiette du consommateur».

**Brigitte Schurter-Eymann (links) mit einer Mitarbeiterin.**

**Brigitte Schurter-Eymann (à gauche) avec une collaboratrice.**

Moana Werschler



**Moana Werschler, responsable Marketing & communication de l'UMS**

Le réveil de Brigitte sonne souvent déjà à 2 heures du matin, et ce depuis 32 ans. Si elle se lève si tôt, c'est pour se rendre au marché de gros de Zurich où elle vend ses légumes sur son propre stand et où elle fait aussi des achats. Brigitte se fait parfois remplacer par sa collaboratrice. Mais se lever tôt fait partie de son quotidien.

Dès tôt le matin, il y a beaucoup d'animation sur le marché de gros. Brigitte est une des rares femmes à s'y rendre et tout le monde la connaît. Il y a toujours quelqu'un qui passe à son stand, que ce soit pour bavarder, pour les affaires ou pour venir chercher des salades ou des cornichons. Ne manquant pas de routine, Brigitte est dure en affaires. On remarque d'ailleurs rapidement qu'elle n'a pas de mal à imposer ses conditions.

## Plus que des légumes

À 6 heures, le marché ferme ses portes. C'est l'heure à laquelle l'exploitation de Brigitte se réveille. Il s'agit à présent pour elle de donner des instructions pour la récolte et la transformation des légumes à ses 68 collaborateurs. Outre 55 ha de pleine terre, Brigitte possède aussi 1 ha sous serre et 1 ha sous tunnel. Elle produit des salades, notamment la variété particulière

de laitue frisée Salanova, des courgettes, du poireau, du céleri, des cornichons, de la roquette, de la mâche et des courges. La plupart des produits sont livrés à la Migros. Brigitte cultive aussi quelques variétés anciennes spéciales pour elle, simplement pour le plaisir. Son légume préféré sont les côtes de bettes: «En tant que bonne Zurichoise, je les préfère blanchies et avec une sauce blanche en accompagnement d'un émincé de veau à la zurichoise.» Ce qu'elle aime dans son métier, c'est sa diversité et le fait qu'il y a toujours quelque chose à faire sur l'exploitation. Mais il n'y a pas que les légumes dans la vie de Brigitte, puisqu'elle a même au le temps d'élever deux enfants. «J'étais contente d'avoir un mari qui s'occupait aussi des enfants de temps en temps», souligne-t-elle en riant.

## Magasin sur l'exploitation et produits prêts à consommer

L'exploitation de Brigitte a toujours été une pure exploitation maraîchère. C'est son grand-père qui a commencé la production en 1925. Son père et elle-même ont continué de développer l'exploitation par la suite. Brigitte a repris les rênes en 1997. Elle dispose aujourd'hui d'un magasin sur l'exploitation où elle vend aussi ses propres plants et ses fleurs. Cette femme d'affaires efficace est aussi active dans le secteur des produits prêts à consommer. Il y a 30 ans, elle a en effet fondé l'entreprise Bitziberg active dans la transformation et le conditionnement des légumes et des fruits en produits prêts à consommer pour des compagnies aériennes et pour le commerce de détail; tout cela évidemment dans le respect des dispositions en mati-

ère d'hygiène. Rappelons que l'aéroport de Zurich ne se trouve qu'à dix minutes en voiture. Cela permet d'avoir du travail et de garder les collaborateurs pendant toute l'année.

## Aucun mal à se faire accepter

Brigitte répond par la négative lorsqu'on lui demande si le fait d'être une femme lui rend la tâche difficile dans la branche maraîchère. «Il faut simplement aimer son métier, qu'on soit une femme ou un homme!», note-t-elle. Dès sa formation de maraîchère, Brigitte était surtout en contact avec les garçons, avec qui elle s'entendait plutôt mieux, alors qu'elles étaient quatre filles dans la classe. Elle n'a ensuite jamais eu de problèmes à se faire accepter en tant que femme. «Je n'ai jamais eu de mal à m'imposer comme cheffe d'exploitation, que ce soit auprès de mes collaborateurs ou de mes collègues», souligne Brigitte. Elle trouve néanmoins positif qu'un des responsables d'équipe soit une femme et que le secrétariat soit tenu par des femmes.

Ce qui fait du souci à Brigitte, c'est le fait que la branche soit devenue plus dure. Une livraison assurée pendant 30 ans peut être supprimée d'un jour à l'autre. De telles pertes se ressentent évidemment sur l'exploitation, raison pour laquelle il est important d'entretenir de bons rapports avec les partenaires commerciaux et les collègues.

La relève semble assurée: la fille de Brigitte a récemment terminé sa formation de maraîchère. Si elle aime aussi ce métier, elle souligne néanmoins qu'elle ne se lèvera jamais aussi tôt que sa mère. ■

## «Des femmes parmi les hommes»

Le Maraîcher présentera d'autres cheffes d'exploitation maraîchère dans les prochains numéros.

# Gründüngung: Mit eigenen Anbauversuchen Lösungen finden

Jahrelang suchte Martin Schärer nach geeigneten Gründüngungskulturen für seine schweren Böden. In eigenen Praxis-Versuchen fand der Gemüseproduzent nun eine taugliche Lösung. Er möchte seine Kollegen dazu animieren, vermehrt eigene Anbauversuche durchzuführen.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»,  
Martin Schärer, Oberweningen ZH

Die Agrarpresse ist voll mit Artikeln über die Vorzüge von Gründüngungen. In diesen steht dann geschrieben, dass diese zu einer besseren Bodenqualität beitragen, Nährstoffe aus der Luft fixieren oder aus dem Boden mobilisieren sowie den Boden vor Erosion schützen. Den meisten Gemüseproduzenten leuchten diese Argumente ein. Denn gerade in spezialisierten Gemüsebaubetrieben ohne oder mit wenig Vieh sind Gründüngungen wichtig, um den Humusgehalt im Boden zu fördern. Schwieriger ist allerdings die Umsetzung auf dem Acker selbst, insbesondere wenn es um die Auswahl der passenden Gründüngungskultur geht. An Ratschlägen von Fachleuten mangelt es kaum. An deren Praxistauglichkeit allerdings schon eher. Das stellte auch Gemüseproduzent Martin Schärer aus Oberweningen ZH fest, als er vor seinen Rhabarbern eine oft propagierte Ölrettich Phacelia Mischung als Gründüngung einsäte. «Ich war extrem enttäuscht, dass der Ölrettich so schlecht wurzelte». Schon zuvor habe er vieles versucht, doch von Alexandrinerklee bis zu Landsberger Gemenge sei alles unbefriedigend gewesen. Ein Grund dafür liegt vermutlich in seinen schweren Böden. Trotzdem war für Schärer immer klar, dass es eine Gründüngung braucht. «Schliesslich ist der Boden mein Kapital». Doch die passende Mischung für seinen Betrieb fehlte ihm.

## Unkonventionell

Selbst ist der Mann, sagte sich der Gemüseproduzent deshalb und legte im letzten Herbst kurzum eine eigene zwei Hektaren

grosse Versuchsparzelle mit verschiedenen möglichen Gründüngungskulturen an. «Ich wollte bewusst von Nullachtfünfzehn-Lösungen wegkommen», sagt er. Dabei liess er sich unbefangen von Literatur und sonst aufgeschnappten Informationen inspirieren. Von Hafer hatte er gelesen, dass er belebend auf den Boden wirke, von Malve und Esparsette wusste er, dass sie im Weinbau eingesetzt werden. Beim Buchweizen hatte er gehört, dass er in Norddeutschland häufig eingesetzt werde. Seine wichtigsten Entscheidungskriterien: Die Gründüngungspflanze sollte tief wurzeln, Unkraut verdecken und im Frühling kurz und einfach mit minimaler Bodenbearbeitung eingearbeitet werden können. «Die Gründüngung soll mir den Boden für die Gemüsesaison vorbereiten», so Schärer. Ein Gemüsegärtners müsse im Frühling ackern können.

Auf der Versuchsparzelle säte er jeweils die halbe empfohlene Saatmenge in 5 Meter breiten Streifen aus. Je einmal von einer Seite, damit sich die Streifen kreuzten. So entstanden schachbrettartig angeordnete Versuchspartzen mit Gründüngungs-Mischungen und Reinkulturen. «Das Saatbeet war nach einer minimalen Bodenbearbeitung mit dem Grubber und Nachläufer relativ grob», sagt Schärer. Insgesamt testete er zehn Kulturen: Sommerhafer, Winterhafer, Roggen, Erbsen, Ackerbohnen, BLW-Hanf, Malve, Esparsette, Buchweizen und UFA Wintergrün. Das erste Versuchsfeld legte er am 20. August an, das zweite einen Monat später. Auf Kreuzblütler wurde bewusst verzichtet.

## Gemüsegärtner sollen selbst Versuche anlegen

Besonders beeindruckt war Schärer von den tiefen Pfahlwurzeln der Malven und deren starken Unkrautunterdrückung. «Die Malven drückten zudem jeden Mi-



Gemüseproduzent Martin Schärer führte eigene Gründüngungsversuche durch.

Le maraîcher Martin Schärer a réalisé de propres essais d'engrais vert. ep

schungspartner zu Boden.» Weniger angehtan war er aber vom starken Durchwuchs im Folgejahr (Erkenntnisse über alle Kulturen siehe Tabelle auf Seite 21). Überzeugt haben ihn dafür Winter- und Sommerhafer sowie Ackerbohnen, die er nun in diesem Herbst als Gründüngung aussäen wird. «Diese Mischung ist von der Bodenbearbeitung her betrachtet die Beste», sagt er. In den Versuchen bewährt hätten sich aber auch Mischungen aus Hafer und Erbsen sowie Winterroggen und Ackerbohnen. Der Vorteil der Ackerbohne sei, dass sie mit ihren Knöllchenbakterien noch etwas Stickstoff in den Boden bringe. Obwohl er sich bewusst ist, dass seine Versuche strengen wissenschaftlichen Kriterien nicht genügen, ist Schärer zufrieden mit dem Resultat. Der Aufwand habe sich gelohnt. Vielleicht könnten andere Kollegen auch von seinen Erkenntnissen profitieren. Überhaupt möchte er mit seinem Beispiel andere Gemüsegärtner dazu animieren, vermehrt selbst aktiv zu werden und eigene Versuche durchzuführen. In diesem Herbst plant er übrigens noch einen neuen Versuch mit Sudangras. ■

# Engrais vert: trouver des solutions avec de propres essais culturaux

Pendant des années, Martin Schärer a cherché une culture d'engrais vert idéale pour ses sols lourds. Avec de propres essais, le maraîcher a enfin trouvé une solution viable. Il souhaite inciter ses collègues à réaliser de propres essais culturaux.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher, et Martin Schärer, Oberweningen ZH

La presse agricole regorge d'articles sur les avantages des engrais verts. On apprend ainsi que ces derniers améliorent la qualité du sol, fixent les substances nutritives dans l'air ou dans le sol et protègent le sol contre l'érosion. Peu de maraîchers contesteraient ces arguments. En vue de maintenir la teneur en humus du sol, les engrais verts sont en effet particulièrement importants pour les exploitations maraîchères spécialisées ne détenant pas ou peu de bétail. La mise en œuvre sur le champ s'avère néanmoins plus compliquée, notamment pour ce qui est du choix de la culture d'engrais vert appropriée. Si les recommandations des spécialistes ne manquent pas, leur viabilité dans la pratique laisse néanmoins souvent à désirer. C'est en tout cas ce qu'a constaté Martin Schärer, maraîcher à Oberweningen dans le canton de Zurich, lorsqu'il a semé le mélange souvent recommandé de radis oléifère et de phacélie avant sa rhubarbe. «J'ai été très déçu que le radis oléifère s'enracine aussi mal». Martin Schärer avait déjà testé de nombreux engrais verts auparavant, du trèfle d'Alexandrie au mélange de Landsberger, mais sans résultat probant. Une des raisons est certainement la lourdeur de ses sols. Néanmoins, Martin Schärer a continué de penser qu'un engrais vert était nécessaire, le sol étant son bien le plus précieux. Restait à trouver le mélange adéquat pour son exploitation.

Gründungsgemisch aus Malve und Ackerbohnen.

Mélange d'engrais vert à base de mauve et de féverole.

Martin Schärer

## Mode peu conventionnel

«On n'est jamais aussi bien servi que par soi-même». Suivant cet adage, Martin Schärer a mis en place une parcelle d'essai de deux hectares sur laquelle il a planté diverses cultures d'engrais vert. «Je souhaitais sciemment m'écarter des solutions classiques», note-t-il. Il s'est donc laissé inspirer par la littérature et par diverses informations glanées ici et là et savait que l'avoine vivifie le sol, que la mauve et que l'esparcette sont utilisées en culture viticole et que le blé noir est souvent employé dans le Nord de l'Allemagne. Ses principaux critères étaient les suivants: la plante devait s'enraciner en profondeur, couvrir les adventices et pouvoir être incorporée facilement et avec un travail minimum au sol au printemps. «L'engrais vert doit préparer mon sol pour la saison des légumes», rappelle Martin Schärer. Un maraîcher doit pouvoir labourer son champ au printemps.

Sur sa parcelle d'essai, il a semé la moitié de la quantité recommandée dans des bandes de 5 m de large, en partant alternativement d'un côté et de l'autre, de sorte que les bandes se croisent. Des parcelles en forme d'échiquier comportant des mélanges d'engrais vert et des cultures pures ont ainsi été créées. «Après un travail du sol minimal avec le cultivateur et le rouleau tasseur, la plate-bande présentait une structure relativement grossière», indique Martin Schärer. Au total, il a testé dix cultures: avoine de printemps, avoine d'automne, seigle, pois, féverole, chanvre de l'OFAG, mauve, esparcette, blé noir et

UFA Wintergrün. Le premier champ d'essai a été mis en place le 20 août et le deuxième un mois plus tard. Martin Schärer a sciemment renoncé à cultiver des crucifères.

## Les maraîchers doivent faire leurs propres essais

Martin Schärer a été particulièrement impressionné par les racines pivotantes profondes de la mauve et par sa forte capacité à contenir les adventices. «La mauve a en outre réprimé toutes les autres cultures dans les mélanges.» En revanche, la forte repousse l'année suivante était moins à son goût (résultats des cultures cf. tableau à la page 21). L'avoine d'automne et de printemps et la féverole ont par contre convaincus Martin Schärer. Il utilisera ces cultures cet automne comme engrais vert. «Il s'agit du meilleur mélange pour ce qui est du travail du sol», indique-t-il. Des mélanges d'avoine et de pois ainsi que de seigle d'automne et de féverole ont aussi donné de bons résultats dans les essais. L'avantage de la féverole est qu'elle apporte un peu d'azote dans le sol grâce à ses bactéries de nodosités. Bien qu'il soit conscient que ses essais ne remplissent pas les critères scientifiques, Martin Schärer est satisfait du résultat et estime que le travail en valait la peine. Ses collègues peuvent peut-être aussi profiter de ses conclusions. Par cet exemple, il souhaite aussi inciter d'autres maraîchers à être actifs et à effectuer de propres essais. Notons pour finir que Martin Schärer a prévu de tester l'herbe du Soudan cet automne. ■



# LABORINS

Analytik & Beratung für den Pflanzenbau

## Brauchen Sie Bodenproben?

Wir sind spezialisiert für die Analyse von Boden, Pflanzen und Ernteprodukten. Als unabhängiges und neutrales Unternehmen bieten wir Ihnen umfassende Dienstleistungen an für

- die Düngungsberatung
- den ökologischen Leistungsnachweis
- die Qualitätssicherung

Wir sind von der SQS zertifiziert nach dem Management-System ISO 9001:2008.

**Wir erkennen Bedürfnisse in der Landwirtschaft und handeln praxisbezogen.**

Sie profitieren von individuellen Beratungen rund um Ihren Boden und Ihre Produkte.

Rufen Sie uns an – wir antworten gern!

LABORINS AG KERZERS • Industriestrasse 13 • CH-3210 Kerzers  
T 031 311 99 44 • F 031 311 66 55 • www.laborins.ch • info@laborins.ch

## proveg ag

Produzenten Vermarkter Gemüse  
Erzeugergesellschaft

Der Name Proveg steht für eine Erzeugerorganisation **PRO**duzenten **VE**rmarkter **GE**müse. Seit fast 50 Jahren betreiben wir den Handel mit Frischgemüse. Kundenzufriedenheit, Qualität der Produkte waren immer die Basis zum Erfolg unserer Firma.

Zur Verstärkung unserer Marktposition suchen wir auf Anfangs 2013 eine/n

### Geschäftsführer/in

Nach einer gründlichen Einführungsphase übernehmen Sie die Verantwortung und Leitung der Gemüse- und Logistikplanung in Ried b. Kerzers. In dieser Funktion sind Sie DAS Bindeglied zwischen Produktion und Grossverteiler. Als selbstbewusste und starke Führungspersönlichkeit sind Sie direkt dem Verwaltungsrat unterstellt. Sie verfügen über ein gesundes Mass an Selbstvertrauen und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht die Übersicht. Es bereitet Ihnen keine Mühe, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren. Sie verfügen über Prozess- und qualitätsorientiertes Denken, unterstützen die Produzenten bei Fragen betreffend Planung und Anbau, pflegen den Kontakt mit Partnern, Organisationen und Mitarbeitern und bauen diesen laufend aus.

### Ihr Profil

Sie sind eine motivierte, unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Begeisterung an einer selbständigen Tätigkeit und haben Freude am persönlichen Kontakt mit Kunden und Geschäftspartnern. Grundvoraussetzungen: Grundausbildung im Kaufmännischen Bereich - von Vorteil Agro-Kaufmann, Führungsqualitäten, Durchsetzungswille, Sozialkompetenz, Teamfähigkeit, überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft. Branchenkenntnisse sind von Vorteil. Sie kommunizieren in Deutsch und Französisch.

### Unser Angebot

Auf Sie wartet ein abwechslungsreiches und interessantes Aufgabengebiet mit einer grossen Herausforderung und viel Handlungsspielraum. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie ständige Aus- und Weiterbildung.

Herr Hans-Jürg Mischler, steht Ihnen für detaillierte Informationen gerne zur Verfügung  
Tel. 031 755 52 49.

Wenn Sie über eine gewisse Bodenständigkeit verfügen und Sie sich angesprochen fühlen, packen Sie die Chance und senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:  
Proveg AG, z.Hd. Herr H.J. Kramer, Moosgasse 7, 3216 Ried

# CCD SA

ROUTE CANTONALE - 1906 CHARRAT

*Qualité en irrigation depuis 1989*



Couverture



Arbo



Hors-sol



Tunnel



Baie



Viti



Légume



Plein champ



Contrôle

Tél. 027 746 33 03 – CCDSA@bluewin.ch



- Porree-Trockensäuberungslinien
- Hydraulische Porreeschälmaschinen
- Knollensellerie-Wasch / Sortiermaschinen
- Wiege / Zählsysteme
- Durchmesser / Gewicht-Sortiermaschinen
- Schmutzabfuhrsysteme



- Presstopf-Pflanzmaschine 1,5 - 3 m gezogen oder selbstfahrend mit Allradantrieb
- Erntemaschinen: gezogen, selbstfahrend mit Allradantrieb, mit Raupenkette
- Selbstschneidende Erntemaschinen auf Raupenkette oder mit Allradantrieb
- Planenwagen, Porreewagen und Kastenwagen. Einschließlich TÜV-Zulassung erhältlich



Verbruggen Mechanisatie  
Bolst 18  
5469 SC Erp  
Tel: +31 (0)413-211294  
Fax: +31 (0)413-211884  
info@verbruggen-mechanisatie.nl  
www.verbruggen-mechanisatie.nl  
v.d. Beucken Machinebouw

Molenveldweg 17  
5953 KT Reuver  
Tel: +31 (0)77 - 474 6575  
Fax: +31 (0)77 - 474 6008  
info@vdbeucken.com  
www.vdbeucken.com

Wir wünschen Ihnen ein  
frohes Weihnachtsfest  
und ein glückliches 2013

Verkoop / Verkauf  
Jan vd Beucken +31 (0)6 54 37 58 71



Wurzeln von Phacelia. / *Racines de phacélie.*



Wurzeln von Malven. / *Racines de mauve.*



Wurzeln von Esparsette. / *Racines d'esparcette*

Martin Schärer

**Persönliche Erkenntnisse von Martin Schärer aus seinen Gründungs-Praxis-Versuchen in Oberweningen auf schwerem Boden**  
*Conclusions personnelles de Martin Schärer sur la base de ses essais d'engrais vert sur des sols lourds à Oberweningen*

Kultur / Culture	Resultate	Résultats
Buchweizen / <i>blé noir</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr schnelle Bodenbedeckung</li> <li>• schwaches Wurzelwerk</li> <li>• Blüht schnell, (Versamung verhindern)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Couverture très rapide du sol</i></li> <li>• <i>Système racinaire faible</i></li> <li>• <i>Floraison rapide (empêcher la dispersion des graines)</i></li> </ul>
Sommerhafer / <i>avoine de printemps</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mittel bis gute Unkrautunterdrückung</li> <li>• Sehr starkes Wurzelwerk</li> <li>• Nicht winterhart (Boden bleibt aber trotzdem abgedeckt)</li> <li>• Leichte Bodenbearbeitung im Frühling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Capacité moyenne à bonne à contenir les adventices</i></li> <li>• <i>Système racinaire très fort</i></li> <li>• <i>Ne résiste pas à l'hiver (sol reste quand même couvert)</i></li> <li>• <i>Léger travail du sol au printemps</i></li> </ul>
Winterhafer / <i>avoine d'automne</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etwas schlechtere Unkrautunterdrückung sonst ähnlich wie Sommerhafer</li> <li>• Winterhart (im Frühling schlegeln)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Capacité légèrement moins bonne à contenir les adventices, sinon semblable à l'avoine de printemps</i></li> <li>• <i>Résiste à l'hiver (pailler au printemps)</i></li> </ul>
Grünschnittroggen / <i>seigle à faucher en vert</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestockung im Herbst, macht viele kleine Wurzeln</li> <li>• Gute Unkrautunterdrückung</li> <li>• Schwierige Bodenbearbeitung im Frühling, weil stark wuchernd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Tallage en automne, fait de nombreuses petites racines</i></li> <li>• <i>Bonne capacité à contenir les adventices</i></li> <li>• <i>Travail du sol difficile au printemps en raison de l'important foisonnement</i></li> </ul>
Erbsen / <i>pois</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mittleres bis schlechtes Wurzelwerk</li> <li>• Eher schlechte Unkrautunterdrückung</li> <li>• Als Leguminose mit Knöllchenbakterien, die N binden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Système racinaire moyen à mauvais</i></li> <li>• <i>Capacité plutôt faible à contenir les adventices</i></li> <li>• <i>Légumineuse avec des bactéries des nodosités fixant l'azote</i></li> </ul>
Ackerbohne / <i>féverole</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relativ schlechte Unkrautunterdrückung</li> <li>• Extrem starkes und gut verzweigtes Wurzelwerk</li> <li>• Als Leguminose mit Knöllchenbakterien, die N binden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Capacité relativement faible à contenir les adventices</i></li> <li>• <i>Système racinaire extrêmement fort et bien ramifié</i></li> <li>• <i>Légumineuse avec des bactéries des nodosités fixant l'azote</i></li> </ul>
Hanf / <i>chanvre</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schwaches Wurzelwerk</li> <li>• Stamm verholzt relativ schnell (eventuell aber ein Vorteil, da langsamer verrottend)</li> <li>• Schlechte Unkrautunterdrückung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Système racinaire faible</i></li> <li>• <i>Tige se lignifiant relativement rapidement (peut être un avantage, la décomposition étant plus lente)</i></li> <li>• <i>Mauvaise capacité à contenir les adventices</i></li> </ul>
Malve / <i>mauve</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extrem lange, starke Pfahlwurzeln</li> <li>• Starke Unkrautunterdrückung</li> <li>• Bilden im und über dem Boden viel organische Substanz</li> <li>• Winterhart und extrem Durchwuchsgefährdet im Folgejahr</li> <li>• Keine Aussat in Gründungs-mischkultur möglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Racines pivotantes extrêmement longues et fortes</i></li> <li>• <i>Forte capacité à contenir les adventices</i></li> <li>• <i>Forme beaucoup de substances organiques dans et sur le sol</i></li> <li>• <i>Résiste à l'hiver, mais important risque de repousse le printemps suivant</i></li> <li>• <i>Ne peut être employée en mélange d'engrais vert</i></li> </ul>
Esparsette / <i>esparcette</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konkurrenz schwach</li> <li>• Lange Pfahlwurzel</li> <li>• Wächst sehr langsam</li> <li>• Mühsam auszusäender Samen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Faible concurrence</i></li> <li>• <i>Longue racines pivotantes</i></li> <li>• <i>Pousse très lentement</i></li> <li>• <i>Graines pénibles à semer</i></li> </ul>
UFA Wintergrün	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr stark wurzelnd</li> <li>• Kann spät gesät werden</li> <li>• Durchwuchsgefährdet</li> <li>• Eher schlecht für Bodenbearbeitung da vielwurzelnd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Forme des racines très fortes</i></li> <li>• <i>Peut être semé tardivement</i></li> <li>• <i>Risque de repousse</i></li> <li>• <i>Désavantage au niveau du travail du sol en raison des nombreuses ses racines</i></li> </ul>

# Mit Kaffeesatz die Gewächshäuser heizen

Ein Gemüseproduzent in Gempenach heizt seine Gewächshäuser seit Neuestem mit Kaffeesatz und damit CO<sub>2</sub>-neutral. Die neu erstellte Anlage ist damit einzigartig. Der Heizkessel kann nötigenfalls auch mit anderen biogenen Rohstoffen gefüttert werden.

David Eppenberger, Redaktor «Der Gemüsebau»

Von Kaffeesatzlesen halten Gemüseproduzenten wenig. Viel lieber nutzen sie Kaffeesatz als ergiebige Energiequelle beispielsweise in Biogasanlagen. Als Brennstoff hat ihn bisher noch niemand ernsthaft in Erwägung gezogen. Dabei drängt sich das geradezu auf, denn der Brennwert von Kaffeesatz ist beachtlich hoch. «Um ein Kilogramm Öl zu ersetzen braucht es 1,7 Kilogramm Kaffeesatz», sagt Martin Herren, Gemüseproduzent aus Gempenach FR. Damit schneide Kaffeesatz sogar deutlich besser ab als Holz. Und billiger als Öl sei er auch und dazu erst noch CO<sub>2</sub>-neutral. Das waren genug Gründe für ihn und seinen Vater Peter, in eine Heizanlage für die 1,5 Hektaren Gewächshäuser zu investieren, die getrost als Weltneuheit bezeichnet werden darf.

## Faustgrosse Kaffeesatz-Briketts

Im Zentrum der Anlage steht ein Spezialheizkessel der deutschen Firma ÖKOTHERM® mit 800 Kilowatt Wärmeleistung. Die Einrichtungen in den Gewächshäusern sowie das Steuermanagement wurde von der Firma gvz-rossat ag in Otelfingen realisiert.

Seit ein paar Wochen brennt im Ofen Kaffeesatz in Form von gepressten faustgrossen Briketts. Ein

Rauchgasfilter sorgt für sauberes Abgas. Die Wärme wird in einem 240 m<sup>3</sup> grossen Pufferspeicher mit Temperaturen zwischen 85 und 90 Grad gespeichert, bevor sie bedarfsgerecht über Heizrohre in die Gewächshäuser verteilt wird. Bisher benutzten die Herren eine Heissluftheizung, die jährlich 200 000 Liter Öl verbrauchte. «Es ist unser Ziel, mit der neuen Anlage diese gesamte Menge durch die CO<sub>2</sub>-neutral erzeugte Wärme aus Kaffeesatz zu ersetzen», sagt Martin Herren.

## Mehrjähriger Liefervertrag

Den Kaffeesatz kauft Herren von der Schweizer Recycling-Firma 3 R Company, die ihn von einem grossen Schweizer Kaffee kapseln-Hersteller bezieht. Ausgehen sollte das Material nicht so schnell, denn die Schweizer sind ein Volk von Kaffeetrinkern. Dass die Kaffeesatz-Briketts in der Gegend her-

gestellt werden, war ein weiterer Grund, auf den braunen Rohstoff zu setzen. Das ermöglicht es dem Gemüseproduzenten, den Transport selbst durchzuführen.

Mit einem fünf Jahre geltenden Liefervertrag zum Fix-Preis haben sich die Herren rechtlich abgesichert. Denn Martin Herren weiss, wie hektisch es zurzeit auf dem Biomasse-Markt zu und her geht. Sollte sich das Blatt nach Ablauf des Vertrags wenden, kann er jederzeit auf einen Rohstoff wie beispielsweise Holz oder andere biogene Rohstoffe aus der Region ausweichen. Denn der Heizkessel ist für die Vielstoffverbrennung eingerichtet. «Damit sind wir unabhängig und nicht auf die Verfügbarkeit von einem einzelnen Brennstoff angewiesen», sagt Herren. Er ist überzeugt, dass sich die Pionieranlage nicht nur ökologisch sondern auch ökonomisch auszahlt.

## CO<sub>2</sub>-neutral hergestellte Tomaten

Da der als Betriebsgemeinschaft geführte Gemüsebaubetrieb Herren & Siegenthaler seinen CO<sub>2</sub>-Ausstoss mit der neuen Heizung auf einen Schlag massiv reduziert, kann er sich nach neuem CO<sub>2</sub>-Gesetz die Einsparung offiziell bescheinigen lassen. Die Bescheinigung könnte er später eventuell an energieintensive Unternehmen verkaufen, die ihren CO<sub>2</sub>-Ausstoss kompensieren müssen.

Für die nächste Anbausaison plant Herren eine Anpassung in der Tomaten-Produktion: «Wir werden nun bereits in Woche Fünf die ersten Tomaten pflanzen.» Schliesslich sei genug Heizmaterial vorhanden und der frühere Anbau dank dem CO<sub>2</sub>-neutralen Kaffeesatz auch aus ökologischer Sicht nun vertretbar. ■



Thomas Herren mit gepressten Briketts aus Kaffeesatz.

Thomas Herren avec des briquettes compressées de marc de café.

David Eppenberger

## Tag der offenen Tür

Erfahren Sie mehr über dieses interessante Projekt: Am Sonntag, 2. Dezember 2012 von 10 bis 16 Uhr bei der Betriebsgemeinschaft Herren & Siegenthaler, Hinterdorf 28, 3215 Gempenach FR.

# Chauffage des serres au marc de café

Un maraîcher à Champagny chauffe ses serres depuis peu au marc de café, ce qui lui permet d'obtenir un bilan neutre en CO<sub>2</sub>. La nouvelle installation est unique. La chaudière peut être alimentée avec d'autres matières biogènes.

David Eppenberger, rédacteur, Le Maraîcher

Lire l'avenir dans le marc de café? Très peu pour les maraîchers. Ils préfèrent utiliser le marc de café comme source énergétique, par exemple dans des installations de biogaz. En revanche, personne n'avait sérieusement songé jusqu'à présent à l'employer comme combustible. Une telle utilisation paraît pourtant assez logique vu sa haute valeur calorifique. «1,7 kg de marc de café permettent de remplacer 1 kg de mazout», indique Martin Herren, maraîcher à Champagny dans le canton de Fribourg. Le marc de café est même plus efficace que le bois; il est aussi meilleur marché que le mazout et présente, de plus, un bilan neutre en CO<sub>2</sub>. Toutes ces raisons ont convaincu Martin Herren et son père, Peter Herren, d'investir dans une installation de chauffage pour leur 1,5 hectare sous serre, installation que l'on peut sans se tromper qualifier de nouveauté mondiale.

## Briquettes grosses comme le poing

Au cœur de l'installation on trouve une chaudière spéciale d'une puissance calorifique de 800 kW de l'entreprise allemande ÖKOTHERM®. Les installations dans les serres et le système de commande ont été réalisés par gvz-rossat ag à Otelfingen.

Depuis quelques semaines, le marc de café alimente la chaudière sous forme de briquettes compressées grosses comme le poing. Un filtre à gaz de combustion assure des émissions propres. La chaleur est stockée à une température oscillant entre 85 et 90°C dans un accumulateur tampon de 240 m<sup>3</sup>, avant d'être distribuée dans les serres par les conduites selon les besoins. Jusqu'à présent, la famille Herren possédait un chauffage à air chaud consommant 200 000 litres de mazout par année. «Nous souhaitons remplacer la totalité avec la

chaleur produite de façon neutre en CO<sub>2</sub> dans notre nouvelle installation», souligne Martin Herren.

## Contrat de livraison sur plusieurs années

Martin Herren achète le marc de café auprès de l'entreprise de recyclage 3 R Company, laquelle se fournit, de son côté, chez un grand producteur suisse de capsules de café. Il ne devrait pas y avoir de pénurie de sitôt, les Suisses étant de grands buveurs de café. Le fait que les briquettes soient fabriquées dans la région était un autre argument en faveur de ce combustible, car cela permet à Martin Herren d'effectuer le transport lui-même.

En concluant un contrat à prix fixe d'une durée de cinq années, la famille Herren a assuré ses arrières juridiques. Martin Herren est en effet conscient de grands bouleversements sur le marché actuel de la biomasse. Si la situation devait changer lorsque le contrat arrivera à son terme, il pourra toujours se tourner vers un autre combustible, tel le bois ou d'autres matières biogènes de la région, la chaudière pouvant être alimentée avec divers combustibles. «Cela nous permet d'être indépendants et de ne pas dépendre de la disponibilité d'un seul combustible», rappelle Martin Herren. Il est convaincu que cette installation pionnière n'est pas seulement avantageuse du point de vue écologique, mais aussi au niveau économique.

## Tomates produites avec un bilan neutre en CO<sub>2</sub>

L'exploitation maraîchère Herren & Siegenthaler gérée en communauté étant en mesure de réduire ses émissions de CO<sub>2</sub> massivement d'un seul coup, elle peut de-



Die Kaffeesatz-Briketts werden im neu erstellten Vorratsbunker zwischengelagert.

Les briquettes sont stockées dans le nouveau silo.

David Eppenberger

mander une certification officielle de cette réduction selon la nouvelle loi sur le CO<sub>2</sub>. Cette certification pourra ensuite être revendue à des entreprises consommant beaucoup d'énergie et étant obligées de compenser leurs émissions en CO<sub>2</sub>.

Pour la prochaine saison, Martin Herren prévoit des modifications dans sa production de tomates: «Nous planterons les premières tomates dès la semaine cinq.» Il dispose maintenant en effet de suffisamment de combustible et cette culture précoce est écologiquement justifiable grâce au bilan neutre en CO<sub>2</sub> du marc de café. ■

## Journée portes ouvertes

Découvrez plus en détail cet intéressant projet le dimanche 2 décembre 2012 de 10h00 à 16h00 sur la communauté d'exploitation Herren & Siegenthaler, Hinterdorf 28, 3215 Champagny (FR).

# Erosion: Risiken kennen und vorsorgen

Erosion ist eine latente Gefahr, vor allem auf Ackerböden, aber auch auf den Grasflächen im alpinen Raum. Mit der Erosionsrisikokarte lässt sich die Gefährdung für die Ackerbaugebiete der Schweiz wesentlich besser als bisher abschätzen.

Urs Fitze, Magazin «umwelt»

Jährlich bilden die Schweizer Böden pro Hektare 1 Tonne Humus. Ein Unwetter kann im schlimmsten Fall an einem einzigen Tag weit mehr als das Hundertfache wegschütten. Die Verordnung über die Belastung des Bodens (VBBo) legt das tolerierbare Mass für den Bodenabtrag auf Landwirtschaftsflächen fest: Ist die oberste durchwurzelbare Schicht maximal 70 Zentimeter dick, darf er 2 Tonnen pro Hektare und Jahr nicht übersteigen, bei mächtigeren Böden sind 4 Tonnen die Höchstlimite. Aufgrund von Modellrechnungen schätzt der Geograf Volker Prasuhn von der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, dass bei knapp 40 Prozent der bewirtschafteten Böden die Erosion über diesen Grenzwerten liegt – wenn der Landwirt seine Äcker nicht dagegen schützt.

## Fehlende Datengrundlage

Dass der Landwirt dies vielfach nicht tut, kann verschiedene Ursachen haben. Mal ist es Unwissen, mal kurzfristige Ertragsorientierung, mal eine nicht den Verhältnissen angepasste Bewirtschaftung. Zuweilen liegt es aber auch an den kantonalen Behörden, die andere Prioritäten setzen und beide Augen zudrücken – oder mangels einschlägiger Erhebungen schlicht nicht wissen, welche Flächen im Kantonsgebiet erosionsgefährdet sind. Dabei verlangt die VBBo eine erosionshemmende Bau- oder Bewirtschaftungsweise und gibt den Kantonen das Recht, im Bedarfsfall geeignete Massnahmen zu veranlassen. Doch bis anhin haben erst die vier Kantone Genf, Solothurn, Luzern und Basel-Landschaft entsprechende Daten gesammelt und daraus digitale Karten erstellt.

Um hier Abhilfe zu schaffen, liess das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) eine Erosionsrisikokarte für die ganze Schweiz erstellen. Erfasst wurden alle Gebiete, in denen Ackerbau möglich ist – das heisst das Mittelland, wo sich 90 Prozent des potenziellen Ackerlands befinden, sowie zusätzlich die Bergzonen I und II.

## Auf 2 x 2 Meter genau

Zusammen mit Hanspeter Liniger von der Abteilung Entwicklung und Umwelt am Geographischen Institut der Universität Bern war Volker Prasuhn massgeblich an der Erarbeitung dieser Karte beteiligt. Ausgangslage war das digitale Höhenmodell der Schweiz, ein erst seit wenigen Jahren vorliegender Datensatz, der Flächen mit einer Auflösung von 2 x 2 Metern und Höhenstufen von bloss 15 Zentimetern erfasst. «Damit lassen sich sogar kleinste Senken darstellen», sagt Volker Prasuhn. Diese bilden im schlimmsten Fall Abflussrinnen, in denen das Erdreich weggespült wird.

Das digitale Höhenmodell lässt sich mit Daten zu den Bodeneigenschaften und den Niederschlägen kombinieren. Der Rest ist Mathematik. Rund ein Jahr war ein Mitarbeiter damit beschäftigt, die Datenflut – 1500 Gigabyte – zu verarbeiten. Das Ergebnis in Form der Erosionsrisikokarte liegt seit Anfang 2011 vor und kann im Internet betrachtet werden ([www.agri-gis.admin.ch](http://www.agri-gis.admin.ch)). Die extrem hohe Auflösung erlaubt es, auch kleinste Parzellen in Augenschein zu nehmen.

## Problemzonen im Hügelland.

Ein Überblick zeigt: Die Problemgebiete befinden sich in den Hanglagen des Hügellands. In den Ebenen wie zum Beispiel im Seeland westlich von Bern besteht keine Erosionsgefahr. Anderswo schon: Rund 45 Prozent der erfassten Flächen sind als potenziell gefährdet markiert. In Wirklichkeit ist es indessen nur ein Teil davon, denn über die Bepflanzung macht die Karte keine Aussagen. «Für eine tatsächliche Abschätzung der Erosionsgefahr ist deshalb eine Begehung vor Ort nötig», sagt Volker Prasuhn. Grünt auf der fraglichen Fläche eine Dauerwiese, kann man das Problem rasch abhaken: Der permanente Bewuchs



Ausschnitt aus der Erosionskarte:  
Extrait de la carte suisse des risques d'erosion:

Hohe Gefährdung / Danger élevé ■  
Gefährdung / Danger ■  
Keine Gefährdung / pas de danger ■

verhindert, dass Erde abgeschwemmt wird. Handelt es sich jedoch beispielsweise um einen Zuckerrüben – oder Kartoffelacker, sind genauere Abklärungen erforderlich. Dass diese Abklärungen gezielt erfolgen können, ist nach Samuel Vogel, dem Leiter des Fachbereichs Ökologie beim BLW, der eigentliche Sinn des Ganzen. «Die Erosionsrisikokarte erlaubt allen Interessierten einen ersten Überblick», sagt er. ■

LINK EROSIONSRISIKOKARTE:

[www.agri-gis.admin.ch](http://www.agri-gis.admin.ch)



# Erosion: Touchés dans leur substance

L'érosion est un danger latent qui touche non seulement les sols cultivés, mais aussi les prairies alpines. La menace qui pèse sur les régions agricoles de Suisse peut désormais être estimée plus précisément grâce à la carte des risques d'érosion

Urs Fitze, Magazine «environnement»

Les sols suisses produisent chaque année une tonne d'humus par hectare, mais les intempéries peuvent en emporter cent fois plus en un seul jour. L'ordonnance sur les atteintes portées aux sols (OSol) définit un seuil de tolérance pour l'érosion des surfaces agricoles: elle ne doit pas dépasser deux tonnes par hectare et par an si la couche supérieure où poussent les racines est d'une épaisseur inférieure ou égale à septante centimètres, et quatre tonnes si elle est plus profonde. Sur la base de modèles numériques, le géographe Volker Prasuhn, de la Station de recherche Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART), estime que près de 40% des sols exploités en Suisse subissent une érosion plus forte – quand on ne les protège pas.

## Genève montre l'exemple

Les agriculteurs omettent souvent de ménager leurs terrains, par ignorance, par désir d'un rendement à court terme ou par

choix de cultures inadaptées aux conditions locales. Parfois, ce sont aussi les autorités cantonales qui ont d'autres priorités et ferment les yeux ou ne connaissent tout simplement pas les surfaces menacées, faute de relevés. L'OSol prescrit des techniques de génie rural et d'exploitation anti-érosives et autorise les cantons à ordonner les mesures adéquates. Mais jusqu'ici, seuls Genève, Soleure, Lucerne et Bâle-Campagne ont recueilli les données nécessaires et en ont tiré des cartes numériques. Pour remédier à cet état de fait, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a fait dresser une carte des risques d'érosion à l'échelle nationale. Elle couvre toutes les régions cultivables, soit essentiellement le Plateau, ainsi que les régions de montagne I et II.

## Des unités de deux mètres sur deux

Volker Prasuhn a largement contribué à l'élaboration de cette carte, avec Hanspeter Liniger, de la section Développement et environnement à l'Institut de géographie de l'Université de Berne. Ils sont partis d'un modèle numérique de la Suisse disponible depuis quelques années, qui décrit le terrain avec une résolution de deux mètres sur deux dans le plan horizontal et des étages d'altitude de quinze centimètres seulement. «Il fait ressortir même des dépressions minimales», signale Volker Prasuhn. C'est important, car elles peuvent former des rigoles dans lesquelles la terre sera emportée par les écoulements d'eau. Le modèle numérique de terrain peut être combiné avec des informations

sur le sol et les précipitations. Le reste est mathématique. Un spécialiste a traité toutes ces données 1500 gigaoctets - une année durant. La carte des risques d'érosion qui en a résulté est disponible sur Internet depuis le début de 2011. Sa résolution extrêmement élevée permet d'examiner les parcelles les plus petites.

## Le relief en point de mire

On voit immédiatement que les problèmes se posent dans les régions de collines. Il n'y a rien à craindre dans les plaines, comme le Seeland à l'ouest de Berne. Ailleurs, près de 45% des surfaces inventoriées sont potentiellement menacées. Mais ce n'est réellement le cas que pour une partie d'entre elles, car la carte ne tient pas compte du type d'affectation. «Pour estimer correctement le risque d'érosion, il est indispensable de visiter les lieux», note Volker Prasuhn. Si le périmètre considéré est recouvert de prairies permanentes, la question est vite résolue: la couverture végétale continue prévient l'érosion par ruissellement. Mais il faut étudier le terrain plus en détail si l'on y cultive, par exemple, des betteraves sucrières ou des pommes de terre.

D'après Samuel Vogel, responsable du secteur Ecologie de l'OFAG, le but du projet est justement de pouvoir identifier les surfaces à examiner plus précisément. «La carte permet à tous les intéressés de se faire une première idée», déclare-t-il. ■

**CARTE DES RISQUE D'ÉROSION:**  
www.agri-gis.admin.ch

Anzeige

# KlinoSpray

**Pflanzenstärkungsmittel für  
mehr Ertrag im Gemüsebau**

✓fördert Widerstandskraft und Wachstum  
✓kostengünstig ✓zuverlässige Wirkung

Beratung und Verkauf:

<b>Unipoint AG</b>	<b>8475 Ossingen</b>
Tel: 052 305 20 41	www.klinospray.ch



## ETTER

gemüse und jungpflanzen  
www.etter-ried.ch

Wir säen – Sie ernten!

B I O



S U I S S E

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

Firmen-Nachricht

**Gemüsesamen – Neuheiten 2013**

Wir testen Sorten – Sie produzieren Gemüse! Nach intensiven Versuchen können wir Ihnen folgende interessante Neuheiten präsentieren. Bei diesen Sorten haben wir herausragende Vorteile gefunden, die Ihre Gemüse in der Produktion und am Markt stärken.

**Sorten aus der Neuheitenliste:**

Zwiebel Rawhide F1  
 Karotte Mercurio F1  
 Fenchel Orazio F1  
 Endivie Domari frisée  
 Kopfsalat RZ 43-82  
 Eichblatt Cornuaï  
 Salanova Sweet & Crisp Lollo Experience grün, Triplex rot  
 Romanesco Puntoverde F1  
 Rotkabis Lodero F1  
 Chinakohl Pacifiko F1  
 Rettich AGX 1305  
 Radies Estella F1  
 Tomate Merlice F1  
 Tomate Tastery F1

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne informieren wir Sie über weitere sortenspezifische Fragen.  
 Rufen Sie uns an!

**Für mehr Informationen:  
 Pour plus d'informations:**

Eric Schweizer SA  
 Postfach 150  
 CH-3602 Thun  
 Tel. +41 33 227 57 15/19  
 Fax +41 33 227 57 47  
 www.ericsschweizer.ch

**Graines potagères – Nouveautés 2013**

Nous testons des variétés – vous produisez des légumes ! Après d'intensifs essais nous pouvons vous présenter les intéressantes nouveautés suivantes. Nous avons trouvé pour ces sortes d'excellents avantages qui consoliderons votre production et votre marché.

**Sortes de la liste des nouveautés :**

Oignon Rawhide F1  
 Carotte Mercurio F1  
 Fenouil Orazio F1  
 Chicorée frisée Domari  
 Salade pommée RZ 43-82  
 Laitue feuille de chêne Cornuaï  
 Salanova Sweet & Crisp Lollo Experience grün, Triplex rot  
 Romanesco Puntoverde F1  
 Chou rouge Lodero F1  
 Chou de Chine Pacifiko F1  
 Radis long AGX 1305  
 Radies Estella F1  
 Tomate Merlice F1  
 Tomate Tastery F1

Avons-nous éveillé votre intérêt? Nous répondons volontiers à d'autres questions spécifiques concernant les variétés.  
 Appelez-nous!

Bigler Samen AG Bahnhofstrasse 23  
 CH-3315 Bätterkinden  
 Tel. +41 32 665 17 31  
 Fax +41 32 665 17 31  
 www.biglersamen.ch

Firmen-Nachricht

**ProTer Substrate – Vorteile jetzt abholen**

Produzenten, die das nächste Jahr planen und mit einer Reservation unsere Planung unterstützen, profitieren jetzt!

Unsere torf reduzierten Substrate und Erden sind ökologische und wirtschaftliche Trendsetter beim Schweizer Gemüseproduzenten.

**Der Konsumententrend verpflichtet**

Ökologie ist ein starkes Anliegen der Konsumenten, sie wird von der Grünen Branche ganz besonders erwartet. Sie bevorzugen im Angebot ökologisch, torf reduziert kultivierte Pflanzen vom Schweizer Produzenten.

**Verantwortung des Produzenten als Chance**

Den Rohstoff Torf schrittweise zu reduzieren ist möglich, fortschrittlich, bietet Chancen und Mehrwerte im Verkauf.

**ProTer zeigt den ökologischen wirtschaftlichen Weg**

ProTer hat, was ökologisch ist! Praxiserfahrungen von ProTer zeigen auf, dass die Torf-reduktion machbar und für die Produktion nicht teurer und damit wirtschaftlich ist. Die Vorgaben der Fibl sind minimalster Standard für ProTer. Die Verkaufsberater von ProTer beraten und begleiten die gärtnerischen Produzenten, die den Weg zur Torf-reduktion be-gehen wollen.

fenaco Genossenschaft / ProTer  
 Erlachstr. 5 / 3001 Bern / Tel. 058 433 66 30  
 proter@fenaco.com / www.proter.ch

... konzentriert auf Erfolg

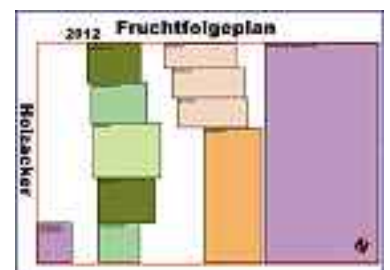
Rijk Zwaan Welver GmbH · Werler Straße 1 · D-59514 Welver  
 Tel. +49 (0)23 84 / 501-0 · www.rijkszwaan.de

**Leguma**

Software für die Aufzeichnung von Bewirtschaftungsmassnahmen im Gemüsebau

Aus dem Umfang:

- vorerfasste Kulturen
- Fruchtfolgeplan
- Arbeitsaufträge
- Kulturenblätter
- Düngemittleinsatz
- SwissGAP / GLOBALGAP tauglich



weitere Informationen: [www.leguma.ch](http://www.leguma.ch)  
 stuData, Buchhof 32, 3308 Grafenried, Tel. 079 478 78 88

# Welche Salate eignen sich für die Flachabdeckung?

Das Inforama in Ins prüfte verschiedene Salatsorten für den Anbau unter Vlies. Besonders von Interesse war bei den Versuchen das Kriterium der «Frühzeitigkeit».

René Steiner, Martin Freund und Pascal Occhini,  
Inforama Seeland, 3232 Ins

Mit dem Salatanbau unter Flachabdeckung (Vlies) beginnt im Frühjahr unter anderem die Freiland-saison des einheimischen Frischgemüses. Da sich bei den Salaten das Sorten-Karussell sehr rasch dreht, ist es für den Produzenten jeweils eine Herausforderung, aus der Vielzahl der angebotenen Sorten die richtige Auswahl zu treffen.

Seit einigen Jahren werden am Inforama Seeland in Ins67 jeweils eine Auswahl an Kopfsalaten, Eisberg, Eichblatt grün und rot sowie Batavia standardmässig auf ihre Anbaueignung unter Vlies geprüft. Die gewonnenen Resultate sollen den interessierten Produzenten eine Entscheidungshilfe für ihre Sortenauswahl geben.

Aus arbeitstechnischen Gründen wird ein 3-reihiger Anbau (Beetbreite 1.50 m) durchgeführt. Pflanzungen erfolgen jeweils in den ersten Märzwochen. Bei der Beurteilung der Sorten unter Flachabdeckung ist vor allem die Frühzeitigkeit entscheidend. Die Qualitäten erhielten bei der Rangierung doppelte Gewichtung.

## Empfehlung für die Praxis aus den Versuchen 2010 bis 2012

Aus Platzgründen werden hier nur die qualitativ besten der unter Flachabdeckung geprüften Sorten von Kopfsalat, Eisberg, Batavia grün und Eichblatt grün/rot aufgeführt. Zudem werden nur die Sorten beschrieben, welche über mehrere Prüfjahre einen guten Erfolg erbrachten. Jedoch wurden alle Sorten und Versuchsnummern (inkl. Züchter) aufgeführt, welche sich durch ihre Frühzeitigkeit auszeichneten. Zu beachten gilt insbesondere, dass diese Empfehlungen anhand der Resultate bezüglich den speziellen Wetterverhältnissen der Jahre 2010 bis 2012 gemacht werden.

### Empfehlungen für Kopfsalate

#### Sehr schnell wachsende Kopfsalatsorten:

2010: Speedway (RZ), Torpedo (RZ), Beltran (SG)  
2011: Abago (RZ), BH 211 (EZ); Speedway (RZ), SV 0105 LB (SVS), Marrakesh (SVS), Celene (Hild/Nun), SV 2860 LB (SVS), BH 111 (EZ), Jolito (RZ), Torpedo (RZ), Graffiti (Vilm)  
2012: KS 112 (EZ), KS 212 (EZ), Amalizia (RZ), Speedway (RZ), SV 2860 LB (SVS), Torpedo (RZ)

Besonders empfehlenwert:  
**Speedway (RZ)**

sehr früh, gute Kopffestigkeit, ideale Kopfgrösse, relativ guter Kopfschluss, gutes Umblatt und relativ gute Unterseite, keine Seitentriebe, geringe Schossneigung, kein falscher Mehltau, sehr geringe Kälteschäden, kein Aussenrand und Innenbrand, relativ wenig Salatfäule, keine Läuse, ausgeglichen, guter Marktwert, hohe Ausbeute

### Empfehlungen für Eisberg

#### Sehr schnell wachsende Eisberg-Sorten:

2010: Morinas (RZ), Iceking (SG), Nanette (RZ), Irenas (RZ)  
2011: Morinas (RZ), Siplia (Vilm), Diamantinas (RZ), Iceking (RZ), Nanette (RZ), Farinas (RZ), SV 3758 LC (SVS),  
2012: Nanette (RZ), Iceduke (SG), Morinas (RZ)

Besonders empfehlenwert:  
**Morinas (RZ):**

sehr früh, sehr gute Kopffestigkeit, kugelige Kopfform, gute Kopfgrösse und guter Kopfschluss, gutes Umblatt, ideale Kopfunterseite, sehr gute Schichtung Frischmarkt, wenig Seitentriebe, relativ geringe Schossneigung, kein falscher Mehltau, kein Aussenrand (Tip Burn) und Innenbrand, wenig Salatfäule, keine Blattläuse, ausgeglichen, hoher Marktwert, hohe Ausbeute

### Empfehlungen für Batavia grün

#### Sehr schnell wachsende Batavia-Sorten:

2010: Funride (SG), Maritima (EZ), Collation (RZ), Lirice (Vilm)  
2011: Lition (RZ), Funfix (SG), Dalmation (RZ), Florine (Clx), Funtasia (SG), Cervino (Hild/Nun)  
2012: Tourbillon (RZ), Jonction (RZ), BVP 9414 (Vilm), Lition (RZ), E01F.9950 (EZ)

Besonders empfehlenwert:  
**Tourbillon (RZ):**

sehr früh, ideale Kopffestigkeit und Kopfgrösse, gute Kopfunterseite, sehr wenig Seitentriebe, relativ geringe Schossneigung, kein falscher Mehltau, kein Aussenrand und Innenbrand, wenig Salatfäule, keine Läuse, sehr ausgeglichen, guter Marktwert, gute Ausbeute

### Empfehlungen für Eichblatt grün

#### Sehr schnell wachsende Sorten von Eichblatt grün:

2010: Kitare (RZ), Kirina (RZ), Okini (SG), Quelio (Vilm)  
2011: Kirina (RZ), Kiribati (RZ), Kitare (RZ), Kyrio (Clx), Quelio (Vilm), Veredes (Hild/Nun), Quenty (Vilm), Bassoon (SG)  
2012: Quenty (Vilm), Kitare (RZ)

Besonders empfehlenwert:  
**Kirina (RZ):**

sehr früh, gute Kopffüllung, grosser Kopf, flachwachsender Kopf, gute Kopfunterseite, wenig Seitentriebe, typisches Eichenlaubblatt, geringe Schossneigung, kein falscher Mehltau, kein Aussenrand und Innenbrand, wenig Salatfäule, keine Blattläuse, gute Ausgeglichenheit, hoher Marktwert, hohe Ausbeute

### Empfehlungen für Eichblatt rot

#### Sehr schnell wachsende Sorten von Eichblatt rot:

2010: Starix (EZ), Prunai (RZ)  
2011: Anikai (RZ), Fiansai (RZ), Exotine (Vilm), Bellinio (Clx)  
2012: DIP 20592 (Vilm), Fiansai (RZ), E01L.6444 (EZ)

Besonders empfehlenwert:  
**Fiansai (RZ):**

früh, gute Kopffüllung, mittelgrosser bis grosser Kopf, flachwachsender Kopf, gute Kopfunterseite, gute Kopffarbe, geringe Sprengeligkeit im Herz, keine Seitentriebe, typisches Eichenlaubblatt, geringe Schossneigung, kein falscher Mehltau, kein Aussenrand, kein Innenbrand, wenig Salatfäule, keine Blattläuse, ausgeglichen, hoher Marktwert, hohe Ausbeute

**FUGENLOSE PUR-SPRÜHSCHAUMDÄMMUNG**

INJECT Fugenlos PUR-Sprühschaum-Dämmung - Die ideale Dämmung für Gebäude, z.B. Schreibräume, Fachwerkhäuser, Kontainergehäuser.

12 Jahre Garantie + optimale Haftung auf jedem Untergrund + keine Kondensatbildung + optimale Dämmwerte + kostengünstige Montage + Industrielle Fertigungstechnik

**Dämmung: Grozema!**

Avenue Aber Herrs Mörz  
Milo Karstl / A-Großschweizer AG  
CH-3270 Spiez / Aarberg  
Tel. +41 32 352 11 64 Fax +41 32 352 11 66

**GROZEMA**  
WÄRMEDÄMMUNG

Horizontale- und Vertikale-  
Schlauchbeutelmaschinen

Seitenschweissmaschinen  
mit Schrumpftunnel

Preisauszeichnungsgeräte  
Kontrollwaagen



**ultrasonic**

**Ultrasonic AG**  
8409 Winterthur  
www.ultrasonic.ch

#### Firmen-Nachricht

### Bigler Samen AG sichert die Zukunft

**Eric Schweizer AG in Thun und Graines Voltz AG in F-Colmar übernehmen paritätisch die Aktien der Bigler Samen AG in Bätterkinden.**

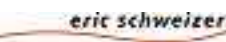
Kurt und Margrit Bigler sind glücklich, dass damit die Nachfolge geregelt ist und ihr Lebenswerk auch nach der Pensionierung fortgeführt wird. Das Geschäft wird durch Kurt Bigler unter gleichem Namen und am gleichen Standort in Bätterkinden mit dem vollen Sortiment Gemüse- und Blumensamen, Blumen-Jungpflanzen und Blumenzwiebeln weiter geführt. «Das Zusammengehen macht es möglich, das Knowhow der drei Firmen für den Kunden noch besser in den Vordergrund zu stellen», sagt Kurt Bigler und er freut sich, dass alle Mitarbeiter, die zum Teil schon seit der Gründung der Bigler Samen AG im Betrieb arbeiten, weiter beschäftigt werden.

«Für den Gemüsebereich der Eric Schweizer AG bedeutet diese Zusammenarbeit eine Chance, die Kunden noch besser mit kompetenter Beratung und attraktiven Sortimenten bedienen zu können», präzisiert deren Verwaltungsratspräsident Walter Tschirren. Der CEO der Graines Voltz SA, René Richert, will mit den Kompetenzen der Elsässer Firma, welche in zahlreichen Ländern erfolgreich operiert, den Gemüsebau und die Gärtnereibetriebe in der Schweiz, insbesondere auch mit eigenen Züchtungen und diversen Exklusivitäten, versorgen und bereichern.

Mitarbeiter, Kunden und Lieferanten dürfen sich auf eine starke Zusammenarbeit unter den drei erwähnten Anbietern freuen.

Bigler Samen AG: 

Samenhandel in Familienbesitz, seit 1988 auf dem Markt, gilt bei gemischten Gärtnereibetrieben und im Gemüsebau als kompetenter und zuverlässiger Anbieter.

Eric Schweizer AG: 

International tätiges Handelsunternehmen, gegründet im Jahr 1840, welches Qualitätsprodukte und Dienstleistungen in den Bereichen Rasen/Begrünung, Landwirtschaft, Gemüsebau, Boden- und Umweltanalytik sowie Tiernahrung anbietet.

Graines Voltz SA: 

1985 gegründet, spezialisiert im Vertrieb von Blumen- und Gemüsesamen, Jungpflanzen sowie Bedarfsartikel für den Gartenbau, den Gemüsebau und die Gemeinden. Graines Voltz AG ist der grösste unabhängige Anbieter in Frankreich.

[www.biglersamen.ch](http://www.biglersamen.ch) / [www.ericsschweizer.ch](http://www.ericsschweizer.ch) / [www.grainesvoltz.ch](http://www.grainesvoltz.ch)

#### Firmen-Nachricht



### Jungpflanzen aus Schweizer Produktion

Mit dem Abschluss der Erweiterungs- und Umbauarbeiten in unserem Produktionsbetrieb AgriPlant AG, sind wir nun bestens gerüstet für die Jungpflanzensaison 2013. Um alle Wünsche und Bedürfnisse unserer Kundschaft zu erfüllen, stehen 13 verschiedene Kulturräume zur Verfügung. Wir sind in der Lage, auf einer Fläche von 60 000 m<sup>2</sup> Jungpflanzen von A wie Auberginen bis Z wie Zwiebeln bestens zu kultivieren. Unsere Treibhäuser entsprechen den neusten technischen Erkenntnissen im Gewächshausbau. Stewandhöhen bis zu 5 Meter, Freilandflächen und Cabriohäuser bieten unseren Pflanzen optimale Bedingungen. Mit einer zusätzlichen Vegetationsheizung für wärmebedürftige Kulturen können wir die nötigen Anzuchttemperaturen gewährleisten.

Um Energie zu sparen, wurden nachträglich auf Teilflächen der älteren Gewächshäuser Energieschirme eingebaut. Unser betriebsinternes Transportsystem ermöglicht uns eine flexible Zusammenstellung der bestellten Pflanzen. Erkenntnisse der vergangenen Saison und langjährige Erfahrung ermöglichen unserer Handelsfirma SwissPlant GmbH, Sie bestens und kompetent zu beraten. Durch Zukäufe von der Firma Gipmans/Holland erweitern und vervollständigen wir unser Sortiment.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne verweisen wir Sie auf unseren Film unter [www.swissplant.ch](http://www.swissplant.ch)



SwissPlant GmbH / Postfach 15 / Spitzallmendweg 11 /  
3225 Müntschemier / Tel. 032 313 52 10 / Fax 032 313 52 11 /  
[info@swissplant.ch](mailto:info@swissplant.ch) / [www.swissplant.ch](http://www.swissplant.ch)

# Variétés de salades pour la culture sous toiles

L'Inforama à Anet a testé diverses variétés de salades pour la culture sous toiles non tissées. Une attention particulière a été portée à la «précocité».

René Steiner, Martin Freund et Pascal Occhini,  
Inforama Seeland, 3232 Anet

La culture de salades sous toiles non tissées lance notamment la saison des légumes frais indigènes cultivés en pleine terre au printemps. Les variétés de salades changeant très rapidement, il devient de plus en plus difficile pour le producteur de faire son choix parmi l'offre pléthorique.

Depuis quelques années, l'Inforama Seeland à Anet teste de façon standard des variétés de laitues pommées, de laitues Iceberg, de laitues feuille de chêne vertes et rouges ainsi que de laitues batavia quant à leur aptitude à la culture sous toiles non tissées. Les résultats obtenus doivent permettre aux producteurs de faire leur choix.

Pour des raisons de technique du travail, la culture est effectuée en trois rangs (largeur des plates-bandes: 1.50 m). La plantation est intervenue pendant les premières semaines de mars. La précocité joue en rôle prépondérant pour l'appréciation des variétés cultivées sous toiles non tissées. Les qualités ont compté doublement dans le classement.

## Recommandations pour la pratique basées sur les essais effectués de 2010 à 2012

Par manque de place, nous ne présentons que les meilleures variétés testées en culture sous toiles non tissées. En outre, seules les variétés ayant présenté de bons résultats pendant plusieurs années sont décrites. Toutes les variétés et tous les numéros d'essai (y compris sélectionneur) ayant montré une bonne précocité figurent néanmoins ci-après. Enfin, notons aussi que les recommandations se basent sur les résultats obtenus dans les conditions météorologiques particulières de 2010 à 2012. ■

### Recommandations pour la laitue pommée

#### Variétés poussant très rapidement:

2010: Speedway (RZ), Torpedo (RZ), Beltran (SG)

2011: Abago (RZ), BH 211 (EZ); Speedway (RZ), SV 0105 LB (SVS), Marrakesh (SVS), Celene (Hild/Nun), SV 2860 LB (SVS), BH 111 (EZ), Jolito (RZ), Torpe-do (RZ), Graffiti (Vilm)

2012: KS 112 (EZ), KS 212 (EZ), Amalizia (RZ), Speedway (RZ), SV 2860 LB (SVS), Torpedo (RZ)

A recommander particulièrement:  
**Speedway (RZ)**

très précoce, bonne fermeté et taille idéal de la pomme, bonne pommaison, bonne manchette et dessous relativement bon, pas de pousses latérales, tendance limitée à la montaison, pas de mildiou, dégâts très limités causés par le froid, pas de bordage externe et interne, relativement peu de pourriture, pas de pucerons, homogène, bonne valeur marchande, rendement élevé

### Recommandations pour la laitue Iceberg

#### Variétés poussant très rapidement:

2010: Morinas (RZ), Iceking (SG), Nanette (RZ), Irenas (RZ)

2011: Morinas (RZ), Siplia (Vilm), Diamantinas (RZ), Iceking (RZ), Nanette (RZ), Farinas (RZ), SV 3758 LC (SVS),

2012: Nanette (RZ), Iceduke (SG), Morinas (RZ)

A recommander particulièrement:  
**Morinas (RZ):**

très précoce, pomme très ferme et de forme ronde, bonne taille de la pomme et bonne pommaison, bonne manchette, dessous idéal, très bonne conformation pour le marché des produits frais, peu de pousses latérales, tendance relativement limitée à la montaison, pas de mildiou, pas de bordage externe (tip burn) et interne, peu de pourriture, pas de pucerons, homogène, valeur marchande et rendement élevés

### Recommandations pour la batavia verte

#### Variétés poussant très rapidement:

2010: Funride (SG), Maritima (EZ), Collation (RZ), Lirice (Vilm)

2011: Lition (RZ), Funfix (SG), Dalmation (RZ), Florine (Clx), Funtasia (SG), Cervino (Hild/Nun)

2012: Tourbillon (RZ), Jonction (RZ), BVP 9414 (Vilm), Lition (RZ), Eo1F.9950 (EZ)

A recommander particulièrement:  
**Tourbillon (RZ):**

très précoce, fermeté et taille idéales de la pomme, bon dessous, très peu de pousses latérales, tendance relativement limitée à la montaison, pas de mildiou, pas de bordage externe et interne, peu de pourriture, pas de pucerons, très homogène, bonne valeur marchande et bon rendement

### Recommandations pour la laitue feuille de chêne verte

#### Variétés poussant très rapidement:

2010: Kitare (RZ), Kirina (RZ), Okini (SG), Quelio (Vilm)

2011: Kirina (RZ), Kiribati (RZ), Kitare (RZ), Kyrio (Clx), Quelio (Vilm), Veredes (Hild/Nun), Qunity (Vilm), Bassoon (SG)

2012: Qunity (Vilm), Kitare (RZ)

A recommander particulièrement:  
**Kirina (RZ):**

très précoce, pomme bien remplie et grande, pomme poussant au ras du sol, bon dessous, peu de pousses latérales, feuillage typique, tendance limitée à la montaison, pas de mildiou, pas de bordage externe et interne, peu de pourriture, pas de pucerons, bonne homogénéité, valeur marchande et rendement élevés

### Recommandations pour la laitue feuille de chêne rouge

#### Variétés poussant très rapidement:

2010: Starix (EZ), Prunai (RZ)

2011: Anikai (RZ), Fiansai (RZ), Exotine (Vilm), Bellinio (Clx)

2012: DIP 20592 (Vilm), Fiansai (RZ), Eo1L.6444 (EZ)

A recommander particulièrement:  
**Fiansai (RZ):**

précoce, pomme bien remplie et de taille moyenne à grande, pomme poussant au ras du sol, bon dessous, bonne coloration de la pomme, peu mouchetée au cœur, pas de pousses latérales, feuillage typique, tendance limitée à la montaison, pas de mildiou, pas de bordage externe et interne, peu de pourriture, pas de pucerons, homogène, valeur marchande et rendement élevés

# Arbeits- und Betriebswirtschaft bei der Salaternte

In der Schweiz werden jährlich etwa 570 ha Kopfsalat und 750 ha Eisalat angebaut. Das sind 12 Prozent der Frischgemüse-Anbaufläche. Wie hoch sind Arbeitsaufwand und Maschinenkosten? Welche Ausbeute wird durch die übliche Einmal-ernte erreicht? Und mit welchem Mehraufwand ist zu kalkulieren, wenn das Erntegut erst zuhause verkaufsfertig gerüstet wird? Diesen Fragen ging ein Diplomand am Strickhof nach.

Walter Koch, Strickhof Fachstelle Gemüse,  
Martin Wälti, Agrotechniker HF, Affeltrangen

Eine Umfrage bei grösseren Salatproduzenten zeigt folgende Anbaupraxis:

- In 10 von 15 Fällen wird Kopfsalat auf dem Feld verkaufsfähig gerüstet. Beim Eisalat erfolgt das «Fertigrüsten» auf dem Feld nur zur Hälfte.
- Fast 30 Prozent der angebauten Kopf- und Eisalate sind als Rohware für den Convenience-Bereich bestimmt.
- Die häufigste Spurbreite bei der Pflanzung liegt bei 1.80 Meter, bei 4-5 Reihen/Beet und einer Pflanzdistanz in der Reihe von 28.7 cm (Kopfsalat) bzw. 31.1 cm (Eisalat). Und vier von 13 Betrieben setzen im Anbau GPS-Technik ein.
- Jährlich werden 28 bis 30 Salat-Sätze gepflanzt. Diese beginnen in der Kalenderwoche 8 und dauern bis zur 35. Woche.
- Betriebsleiter schätzen die Ausbeute bei der Ernte auf etwa 80 Prozent.
- Beim Kopfsalat erfolgen durchschnittlich 1,4 Erntegänge, beim Eisalat 1,1.
- Die Hälfte der Befragten setzt neben dem Erntewagen auch ein Ernteband ein. Bei der Salaternte arbeiten durchschnittlich 8,3 Arbeitskräfte auf dem Feld, wovon 6,9 Arbeitskräfte mit der eigentlichen Ernte beschäftigt sind.
- Pro Erntetag werden auf den befragten Betrieben durchschnittlich 15 Paletten Kopfsalat bzw. 25 Paletten Eisalat geerntet.



Erntebänder wie hier bei Kopfsalaten erhöhen die Ernteleistung wesentlich.

*Les tapis de récolte (ici pour les laitues pommées) augmentent sensiblement l'efficacité.*

Walter Koch

Diese Angaben zeigen die grosse Dynamik im Anbau auf, welche auch auf die Produktionskosten Einfluss hat.

## Rohernte auf dem Feld deutlich aufwändiger

Auf fünf Betrieben erfolgten über zwanzig Messungen der Arbeitsleistung und Ausbeute auf dem Feld und im Rüstraum. Durchschnittlich betrug die Ausbeute verkaufsfähiger Ware bei Kopfsalat 6.4 Stk./m<sup>2</sup> (74% von 8.7 Pflanzen/m<sup>2</sup>) und bei Eisalat 6.3 Stk. bzw. 2.57 kg/m<sup>2</sup> (78% von 8.1 Pflanzen/m<sup>2</sup>). Bei der Ernte von Kopfsalat fallen beim Fertigrüsten auf dem Feld 317 Arbeitsstunden pro Hektare an. Wird auf dem Feld Rohware geerntet und diese erst zuhause verkaufsfertig gerüstet, fallen insgesamt 452 Arbeitsstunden/ha an. Aufgrund dieses deutlichen Mehraufwandes ist genau zu prüfen, ob die Vorteile der Rohernte auf dem Feld überwiegen.

Beim Eisalat fallen beim Fertigrüsten auf dem Feld 519 Arbeitsstunden/ha an. Im Gegensatz dazu verursachten Rohernte und rüsten zuhause 35 Prozent Mehraufwand. Bei Eisalat sprechen verschiedene Gründe für das aufwändigere Verfahren. Die Ernte mit Ernteband führt grundsätz-

lich zu einer wesentlichen Leistungssteigerung. Voraussetzung dabei ist jedoch, dass genügend Erntepersonal zur Verfügung steht, die Fahrgeschwindigkeit optimal auf die Leistung des Personals abgestimmt wird und grössere Mengen geerntet werden.

## Trotz effizienterer Ernte höhere Produktionskosten

Bei der bisherigen Kalkulation von Kopfsalat wurden – bei einer Ausbeute von 7,2 Stk/m<sup>2</sup> – 360 Erntestunden berechnet. Dies führte zu Produktionskosten von 57 Rappen pro Stück. Bei einer Ausbeute von 6.3 Stk./m<sup>2</sup> und 317 Erntestunden resultieren neu Kosten von 64 Rappen pro Stück.

Beim Eisalat fallen – bei einer Ausbeute von etwa 2.5 kg/m<sup>2</sup> – neu Kosten von CHF 67 Rappen pro Stück bzw. CHF 1.81/kg an. Bisher wurde mit Produktionskosten von CHF 1.54/kg gerechnet.

Die Überprüfung der Ernte- und Rüstkosten sowie der Ausbeute zeigt einerseits eine Effizienzsteigerung bei den Abläufen. Andererseits wird die Ausbeute oft zu hoch eingeschätzt. Insgesamt fallen deshalb die Produktionskosten etwas höher aus als bisher angenommen. ■

# Récolte de salade: économie du travail et d'entreprise

La culture de laitue pommée et de laitue Iceberg s'élève à respectivement près de 570 et 750 ha en Suisse. Cela représente 12 % de la surface de légumes frais. A combien s'élèvent la charge de travail et les coûts des machines? Quel est le rendement de la récolte unique habituelle? Et quel surcroît de travail faut-il prévoir si la marchandise est conditionnée sur l'exploitation? Un étudiant du Strickhof a étudié ces questions dans le cadre de son travail de diplôme.

.....  
**Walter Koch, Strickhof, office spécialisé Légumes**  
**Martin Wälti, agrotechnicien ES, Affeltrangen**  
 .....

Une enquête réalisée auprès d'importants producteurs de salades a donné les résultats suivants:

- Dans 10 cas sur 15, la laitue pommée est conditionnée sur le champ, alors que ce taux n'est que de 50 % pour la laitue Iceberg.
- Près de 30 % des laitues pommées et Iceberg sont destinés au secteur des produits prêts à consommer comme matière première.
- L'écartement le plus courant pour la plantation est de 1m80 pour 4 à 5 rangs/plates-bandes et une distance de plantation dans le rang de 28.7 cm (laitue pommée) et de 31.1 cm (laitue Iceberg). 4 exploitations sur 13 utilisent un système GPS pour la culture.
- 28 à 30 séries de salades sont plantées chaque année. La culture débute la semaine 8 et dure jusqu'à la semaine 35.
- Les chefs d'exploitation estiment que le rendement par récolte s'élève à environ 80 %.
- En moyenne, 1,4 récolte est effectuée pour la laitue pommée et 1,1 pour la laitue Iceberg.
- La moitié des personnes interrogées utilise un tapis de récolte en plus du chariot

de récolte. Lors de la récolte, 8,3 collaborateurs travaillent en moyenne sur le champ, dont 6,9 s'occupent de la récolte proprement dite.

- Les exploitations interrogées récoltent en moyenne 15 palettes de laitue pommée et 25 palettes de laitue Iceberg par journée de récolte.

Ces informations montrent la grande dynamique existant dans la culture, laquelle influe aussi sur les coûts de production.

## Récolte sans conditionnement au champ nettement plus chère

Plus de 20 mesures du travail et du rendement au champ et dans la salle de conditionnement ont été effectuées sur cinq exploitations. En moyenne, le rendement en marchandise commercialisable s'est élevé à 6.4 pièces/m<sup>2</sup> (74% de 8.7 plantes/m<sup>2</sup>) pour la laitue pommée et à 6.3 pièces ou 2.57 kg/m<sup>2</sup> (78% de 8.1 plantes/m<sup>2</sup>) pour la laitue Iceberg. Le conditionnement au champ de la laitue pommée nécessite 317 heures de travail par hectare. Si la marchandise est conditionnée sur l'exploitation, la charge de travail s'élève à 452 heures/ha. Vu ce surcroît de travail, il convient de peser soigneusement les avantages et les désavantages de cette manière de faire.

Pour la laitue Iceberg, le conditionnement au champ nécessite 519 heures/ha.

Le conditionnement sur l'exploitation engendre un surcroît de travail de 35 %. Diverses raisons plaident néanmoins en faveur de cette dernière procédure.

L'utilisation d'un tapis de récolte accroît sensiblement le rendement, à condition néanmoins de disposer de suffisamment de personnel, de régler l'allure de façon optimale au rendement du personnel et de récolter de grandes quantités.

## Coûts de production plus élevés, malgré une récolte plus efficace

Jusqu'à présent, on calculait 360 heures de récolte pour la laitue pommée (avec un rendement de 7,2 pièces/m<sup>2</sup>). Il en résultait des coûts de production de 57 ct. par pièce. Avec un rendement de 6.3 pièces/m<sup>2</sup> et avec 317 heures de récolte, on obtient à présent des coûts de 64 ct. par pièce.

Pour la laitue Iceberg (avec un rendement d'environ 2.5 kg/m<sup>2</sup>), les coûts s'élèvent à 67 ct. par pièce ou CHF 1.81/kg, alors qu'on tablait sur des coûts de production de CHF 1.54/kg jusqu'à présent.

L'examen des coûts de la récolte et du conditionnement ainsi que du rendement montre d'un côté une efficacité accrue des processus; de l'autre côté, on constate néanmoins que le rendement est souvent surestimé. Globalement, les coûts de production sont légèrement plus élevés que les estimations. ■

## Ernte- und Rüstaufwand bei Blattsalaten

### Charge de travail pour la récolte et le conditionnement de salades vertes

	Kopfsalat / Laitue pommée		Eissalat / Laitue Iceberg	
	Stk/ Akh Pièce/MOh	Akh/ha MOh/ha	Stk/ Akh Pièce/MOh	Akh/ha MOh/ha
<b>Fertigrüsten auf dem Feld</b>				
<b>Conditionnement au champ</b>				
Ohne Ernteband Sans tapis de récolte	213	390		
Mit Ernteband Avec tapis de récolte	373	171	131*	519*
<b>Ernte von Rohware</b>				
<b>Récolte de marchandise sans conditionnement au champ</b>				
Ohne Ernteband Sans tapis de récolte	186	197	299	271
Mit Ernteband Avec tapis de récolte	320	208	357	137
<b>Rüsten zuhause</b>				
<b>Conditionnement sur l'exploitation</b>	220	250	139	646

\* Alles mit Ernteband geerntet / récolte entière avec tapis de récolte

# Extension Gemüsebau ACW: Aktuelle Projekte und Beratungsunterlagen



## Nematoden im Freiland

In Gebieten mit intensivem Freilandgemüsebau werden immer wieder Schäden durch pflanzenparasitäre Nematoden festgestellt. Nematodenschäden als solche richtig zu erkennen ist jedoch schwierig, da die Symptome an oberirdischen Pflanzenteilen oft unspezifisch sind. Im reich bebilderten Merkblatt von ACW sind die Schadbilder beschrieben und die gefährdeten Kulturen aufgelistet. Richtig erkannt, können mögliche Gegenmassnahmen eingeleitet werden.

### KURZLINK ZUM MERKBLATT:

<http://goo.gl/ipMLv>



## Adernschwärze eine weitverbreitete Krankheit bei Kohlgewächsen

Die Bedeutung der durch Bakterien verursachten Adernschwärze bei den Kohlgewächsen hat in den letzten Jahren zugenommen. Die Ertragsausfälle können in feucht-warmen Sommern zu hohen wirtschaftlichen Verlusten führen. Massnahmen auf verschiedenen Ebenen, von der Fruchtfolge über das Saatgut und die Kulturarbeiten, können dazu beitragen, die Kulturen möglichst gesund zu halten.

### KURZLINK ZUM MERKBLATT:

<http://goo.gl/SW6Vw>



## Rhizoctonia-Schwarzfäule bei Salaten

Schwarzfäule führt im intensiven Salatanbau immer wieder zu Ertragseinbussen. Bei Erntereife sind aussen gesund aussehende Salatköpfe im Kopffinnern stark verfault. Fäulnis an der Kopfunterseite macht einen hohen Putzaufwand erforderlich. Der dafür verantwortliche Krankheitserreger *Rhizoctonia solani* ist in vielen Gemüseböden vorhanden. Vorbeugende Massnahmen und die richtige Pflanztiefe senken das Befallsrisiko.

### KURZLINK ZUM MERKBLATT:

<http://goo.gl/qAPs6>



## Qualitätssicherung in der Karottenproduktion

Karotten können von der Produktion bis zum Verkauf Qualitätseinbussen erleiden. Diese sind vor allem auf den Befall mit *Chalara*-Pilzen oder ungenügende Kühlung zurückzuführen. Die dreiteilige Merkblattserie zeigt, worauf bei Anbau, Lagerung und Waschen sowie am Verkaufspunkt geachtet werden muss, damit die Qualität der Karotten erhalten bleibt und das Risiko von Schwarzverfärbungen und Bitterkeit gesenkt wird.

### KURZLINK:

<http://goo.gl/ZLykG>



# Extension en culture maraîchère d'ACW: Projets actuels et fiches de vulgarisation



## Nématodes dans les cultures en plein champ

Dans les régions de culture maraîchère intensive en plein champ on constate régulièrement des dégâts causés par des nématodes phytophages. Il est néanmoins souvent difficile de savoir qu'il s'agit de nématodes, les symptômes observés sur les parties de la plante en surface étant souvent peu spécifiques. La fiche richement illustrée d'ACW décrit les symptômes et contient une liste des cultures concernées. Si les symptômes sont reconnus correctement, des mesures peuvent être prises.

### LIEN VERS LA FICHE:

<http://goo.gl/r5VSW>



## La maladie des nervures noires: une maladie affectant couramment les brassicacées

L'importance de la maladie des nervures noires causée par des bactéries augmente depuis quelques années. Les diminutions de rendement en découlant peuvent provoquer d'importantes pertes financières lors d'été chauds et humides. Des mesures à divers échelons, de l'assolement aux travaux de culture en passant par les semences, peuvent contribuer à protéger les cultures.

### LIEN VERS LA FICHE:

<http://goo.gl/CdILC>



## La pourriture noire à Rhizoctonia dans les salades

La pourriture noire cause régulièrement d'importantes diminutions de rendement en culture intensive de salades. Lors de la récolte, il arrive que des pommes d'un aspect externe sain soient fortement pourries à l'intérieur. La pourriture sur le dessous de la pomme nécessite un important nettoyage. Le pathogène responsable de cette maladie, *Rhizoctonia solani*, est présent dans de nombreux sols. Des mesures préventives et une profondeur de plantation correcte réduisent le risque de contamination.

### LIEN VERS LA FICHE:

<http://goo.gl/r5Nfg>



## Assurance de la qualité dans la production de carottes

La qualité des carottes peut se détériorer entre la production et la vente. La baisse de la qualité est notamment due au champignon *Chalara* ou à une réfrigération insuffisante. La série de fiches en trois parties montre les points à respecter lors de la culture, du stockage et du nettoyage ainsi qu'au point de vente, afin d'éviter toute détérioration de la qualité et de réduire le risque de coloration noire et d'amertume.

### LIEN:

<http://goo.gl/jsVZh>

# Preiszerfall trotz gesunder Marktsituation?

Viele Gemüseproduzenten erwarteten von der Saison 2012 einen Ausgleich für die eingefahrenen Verluste des Vorjahrs. Inzwischen neigt sich die Frischgemüsesaison dem Ende zu und es sieht nicht danach aus, dass sich diese Hoffnung gänzlich erfüllt. Zwar ist die Preissituation wesentlich besser als im Vorjahr, dennoch nahm der Druck auf die Produktion stark zu.

**Timo Weber,**  
Bereichsleiter Markt und Politik VSGP

Generell war die Anbausituation 2012 günstig. Interessanterweise waren diese Saison nicht die Discounter und deren Preisgestaltung das Dauerthema, sondern vor allem die Lieferantenbeziehungen zur Migros. Die unsichere Stimmung führte letztlich zu einem enormen Druck auf die Produzenten und die Produzentenpreise in der ganzen Branche. Für den VSGP sind fair verhandelte Preise, Planbarkeit und Vertrauen die Basis für eine funktionierende Branche. Von den Abnehmern kann erwartet werden, dass eine Reflexion betreffend eine langfristige gute Marktpartnerschaft stattfindet. Gerade weil von der Produktion immer wieder Effizienzsteigerungen verlangt werden.

## Starker Ausbau bei den Cherrytomaten

Bedarf und Produktionsmengen an Cherrytomaten sind in den letzten Jahren frappant gestiegen. Aufgrund der günstigen Importware waren die Richtpreise vor der bewirtschafteten Phase tief. Bis zu deren Beginn am 12. Juni konnten die Preise stufenweise angehoben werden und waren bis im Juli recht stabil. Im August fiel der Preis für runde Tomaten und lose Cherrytomaten in diesen gesättigten Märkten stärker als in den Vorjahren ab. Die Preise in der freien Phase lagen im September und Oktober deutlich über den Vorjahren und fast auf dem Niveau des noch bewirtschafteten Monats August. Die Menge von Rispen- und runden Tomaten lag leicht un-



Beim Lagergemüse nahm die Anbaufläche nur bei den Karotten zu.

David Eppenberger

ter dem ertragreichen Vorjahr. Im Vergleich zu 2011 und dem Durchschnitt der drei Vorjahre wurden bis Woche 42 etwa 8 Prozent mehr Salatgurken angebaut. Zwar verzögerte sich das Wachstum der Kulturen zu Beginn der Saison um die dieses Jahr üblichen 1 bis 2 Wochen, in Woche 26 erreichte die Produktion aber einen Höhepunkt von gegen 700 Tonnen. Die Ware konnte dank guter Nachfrage und vielen Aktivitäten meist problemlos abgesetzt werden.

## Kochgemüse rückläufig und günstig

Als Folge der niedrigen Preise war die Anbaufläche für die Saison 2012/2013 für Lagergemüse wie fast überall in Europa rückläufig. Einzig die Fläche für Karotten wurde gemäss der Lagerschätzung der SZG vom 19. Oktober von 856 auf 913 ha ausgebaut. Wichtiger als die Flächenveränderungen sind jedoch die Ertragsschwankungen. Die Erträge waren bisher eher unterdurchschnittlich und reichen bei weitem nicht an die Rekordwerte des Vorjahres heran. Ein später Saisonstart stabilisierte die Preise für Karotten und Zwiebeln für lange Zeit. Erst im Juli und August ging der Preis mit den grösseren Marktmengen markant zurück und pendelte sich zwischen den extremen Preisniveaus 2010 und 2011 ein. Erntemässig machte die ständige Nässe zu

schaffen. Folgen für die Einlagerung von Karotten und Zwiebeln sind absehbar.

Während der Ehec-Krise im letzten Jahr wich der Konsument häufig auf Kochgemüse aus, was in diesem Bereich zu einer starken Nachfrage führte. Dieses Jahr sanken die Durchschnittspreise um teilweise über zehn Prozent. Dies bei einer gesunden Marktsituation. Konsumenten tauschen Kochgemüse wohl vor allem im Sommer zunehmend gegen Trendgemüse wie Cherrytomaten.

## Ein starker Salatsommer

Die Mengen lagen bei den verschiedenen Sorten wieder fünf bis zehn Prozent unter dem Vorjahr, was in gesteigerten Preisen von fünf bis zehn Rappen resultierte. Der Anbau von Batavia ging stark zurück, da er in der Deutschschweiz in den Regalen der Grossverteiler nicht mehr stark referenziert ist. Am Beispiel der Tomaten und Cherrytomaten zeigt sich klar, dass die Wirkung des Zollschatzes in einem gesättigten Markt stark abnimmt. Das Gleichgewicht zwischen dem Ausbau der Produktion und gesunden Preisen muss erst noch gefunden werden. ■

Grafiken zur Entwicklung der Preise siehe Seite 36.

# Chute des prix malgré une offre saine?

De nombreux maraîchers espéraient que la saison 2012 compenserait les pertes de l'année précédente. La saison des légumes frais touche à sa fin et tout indique que ces attentes ne seront pas entièrement remplies. Bien que les prix soient nettement meilleurs que l'année précédente, la pression sur la production a fortement augmenté.

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

Globalement, la culture s'est déroulée de façon favorable en 2012. Détail intéressant: la saison actuelle n'a pas été marquée par les discounters et leurs prix, mais surtout par les rapports avec la Migros. L'insécurité a finalement engendré une énorme pression sur les producteurs et sur les prix à la production dans toute la branche. L'UMS reste persuadée que des prix équitables, la possibilité de planifier et la confiance constituent la base pour le bon fonctionnement de la branche. On peut en toute légitimité attendre des acheteurs qu'ils fassent des réflexions pour assurer un bon partenariat à long terme; surtout, parce qu'ils exigent régulièrement une augmentation de l'efficacité de la part de la production.

## Fort développement des tomates cerises

La demande et la production de tomates cerises ont enregistré une hausse impressionnante ces dernières années. En raison du bas prix de la marchandise importée, les prix indicatifs se situaient à un bas niveau avant la phase administrée. Les prix ont pu être successivement relevés jusqu'au début de cette dernière, le 12 juin. Ils sont ensuite restés relativement stables jusqu'en juillet. Dans ces marchés saturés, les prix des tomates rondes et des tomates cerises en vrac ont baissé plus fortement que les années précédentes en août. Le niveau des prix pendant la phase libre en septembre et en octobre se situait nettement au-dessus

de celui des années précédentes et atteignait presque celui du mois d'août, mois pourtant situé dans la phase administrée. Les quantités de tomates en grappes et de tomates rondes étaient légèrement inférieures à celles particulièrement élevées de l'année précédente.

La production de concombres a augmenté de près de 8% jusqu'à la semaine 42 par rapport à 2011 et à la moyenne des trois dernières années. La croissance a certes été retardée en début de saison des une à deux semaines habituelles cette année, mais la production a atteint un niveau exceptionnel de près de 700 tonnes la semaine 26. Grâce à une bonne demande et aux nombreuses activités, la marchandise a en général pu être écoulee sans problèmes.

## Recul de la demande et des prix des légumes à cuisiner

En raison des bas prix, les surfaces de légumes de garde ont reculé pour la saison 2012/2013, comme presque partout en Europe. Seules la surface de carottes est passée de 856 à 913 hectares selon les estimations des stocks de la CCM du 19 octobre. La fluctuation des rendements est néanmoins plus importante que l'évolution des surfaces. Jusqu'à présent, les rendements sont restés plutôt au-dessous de la moyenne et sont loin d'atteindre les valeurs record de l'année précédente. Le début tardif de la saison a stabilisé les prix des carottes et des oignons pour une longue période. Ce n'est qu'en juillet et en août qu'ils ont reculé fortement à cause des quantités plus importantes sur le marché pour se stabiliser entre les niveaux de prix extrêmes enregistrés en 2010 et 2011. L'humidité permanente a posé des problèmes pour la récolte. Les répercussions pour l'entreposage des



*Parmi les légumes de garde, seules les surfaces des carottes ont augmenté.*

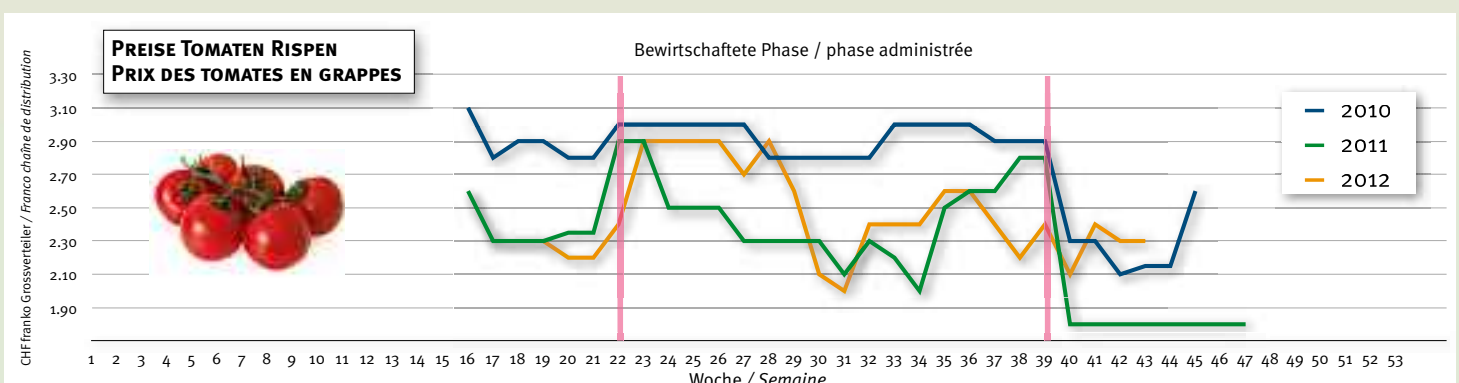
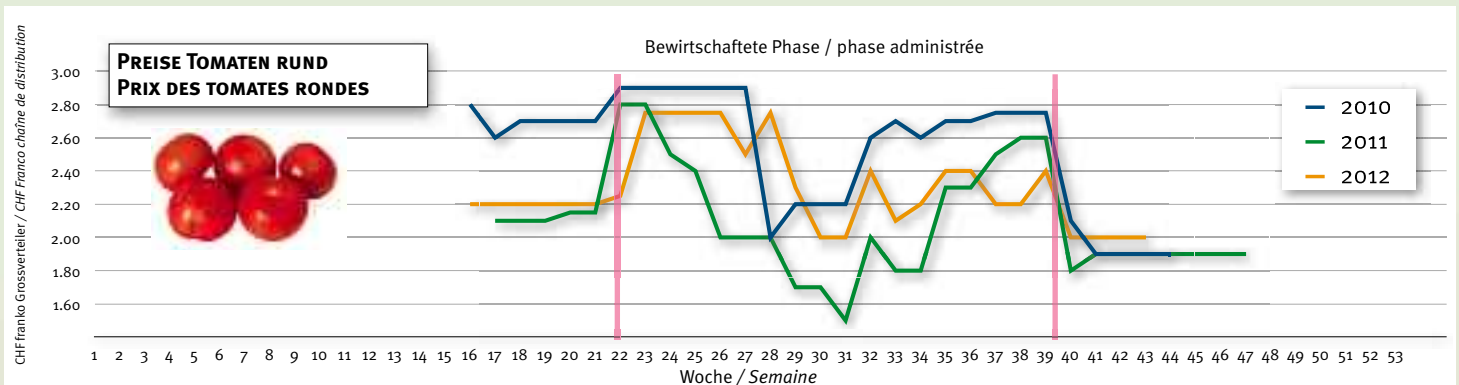
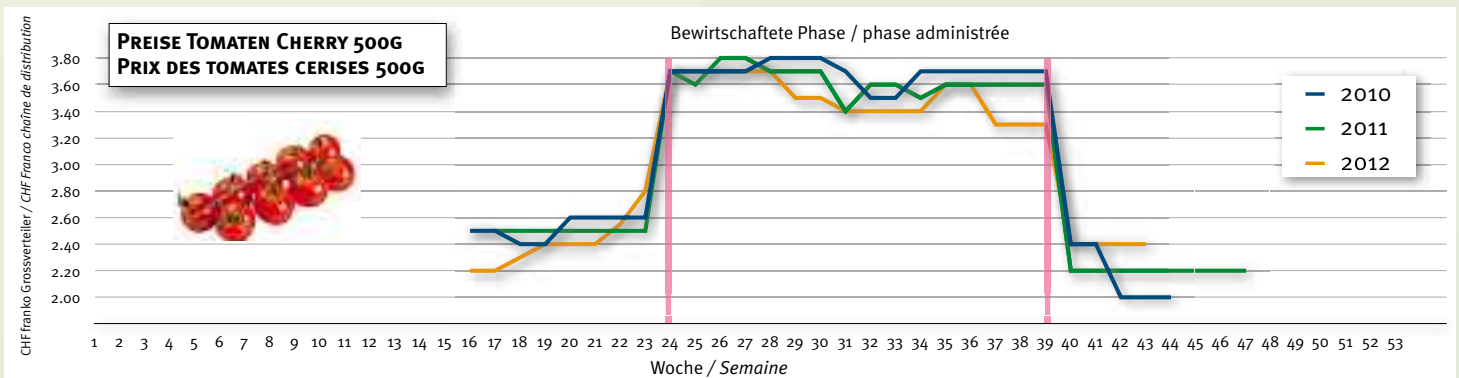
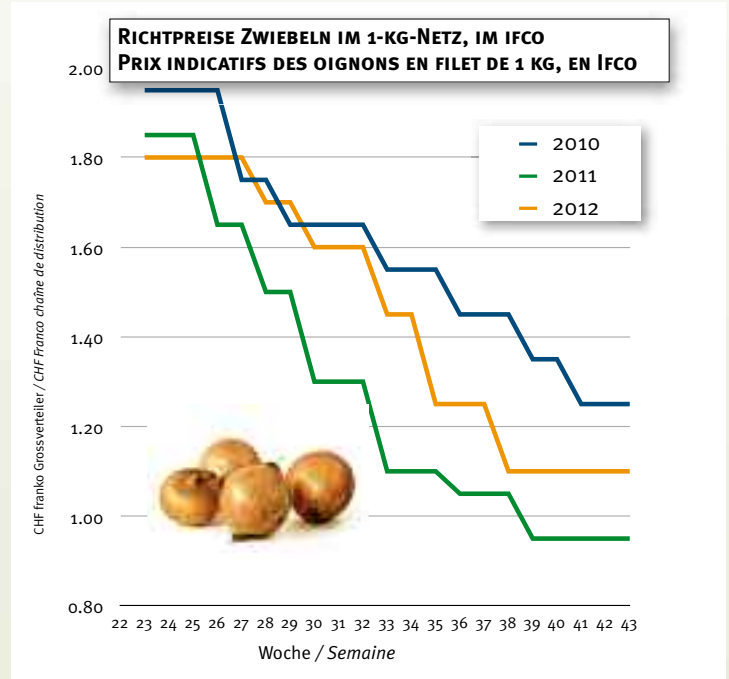
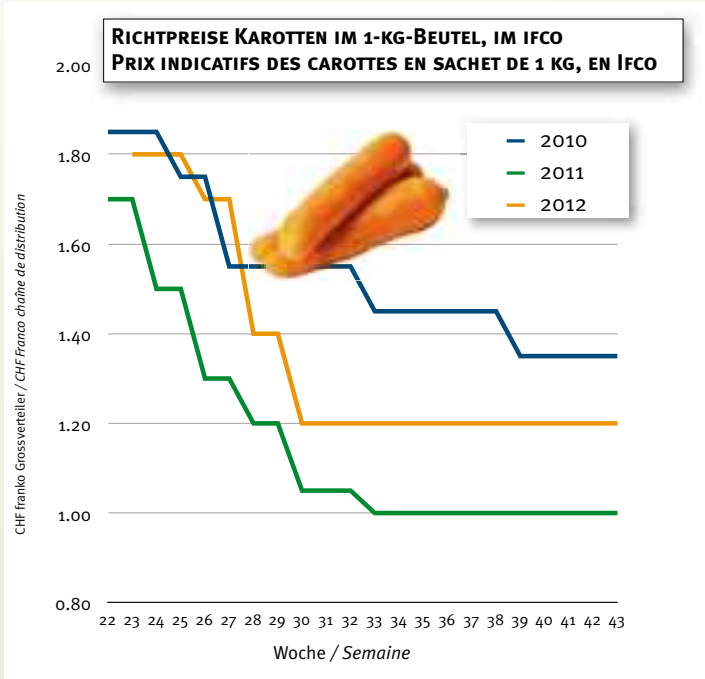
David Eppenberger

carottes et des oignons sont prévisibles. Pendant la crise provoquée par la bactérie Eche l'année dernière, les consommateurs se sont souvent rabattus sur les légumes à cuire, ce qui a fortement fait augmenter la demande. Cette année, les prix moyens ont en partie baissé de plus de 10%, alors que la situation du marché est saine. Apparemment, les consommateurs délaissent de plus en plus les légumes à cuire pour des légumes à la mode, tels les tomates cerises, en été.

## Été favorable aux salades

La diminution des quantités des diverses variétés de 5 à 10% par rapport à l'année précédente a provoqué une hausse des prix de 5 à 10 centimes. La production de laitue batavia a sensiblement baissé, cette salade ne bénéficiant plus d'un référencement très important chez les grands distributeurs en Suisse alémanique. L'exemple des tomates et des tomates cerises montre bien que l'impact de la protection à la frontière diminue fortement dans un marché saturé. L'équilibre entre le développement de la production et des prix sains doit encore être trouvé. ■

Graphiques montrant l'évolution des prix à la page 36



# Sollen die Normalarbeitsverträge in der ganzen Schweiz harmonisiert werden?

Die Arbeitsbedingungen im Gemüsebau weichen je nach Produktionsregion stark voneinander ab. Die Frage, ob die maximale Arbeitszeit auf unter 50 Stunden pro Woche reduziert werden soll, löst heftige Diskussionen innerhalb des VSGP aus.

Pascal Toffel, Direktor Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP)

Bei der Anstellung von Arbeitskräften müssen sich die Landwirtschafts- und Gemüsebaubetriebe an den jeweils vom Kanton definierten Normalarbeitsvertrag (NAV) halten. Die darin festgelegten maximalen Arbeitszeiten sind im Vergleich zu fast allen anderen Branchen sehr hoch. Dank der Lobbyarbeit der landwirtschaftlichen Kreise in mehreren eidgenössischen Kommissionen ist es bisher gelungen, verschiedene Vorstösse abzuwehren, die einen NAV gemäss Art. 360a OR forderten und die Landwirtschaft dem Arbeitsgesetz unterstellen wollten.

## Grosse Unterschiede zwischen Deutsch- und Westschweiz

Auf nationaler Ebene besteht ein Modellarbeitsvertrag, der vom Schweizerischen Bauernverband (SBV) und den landwirtschaftlichen Organisationen in Zusammenarbeit mit den Personalvertretern der Arbeitsgemeinschaft der Berufsverbände



In Genf dürfen die Arbeitskräfte in der Gemüsebranche weniger lang arbeiten als in anderen Kantonen.

À Genève, la main-d'œuvre en culture maraîchère ne peut pas travailler aussi longtemps que dans les autres cantons.

David Eppenberger

landwirtschaftlicher Angestellter (ABLA) und dem Interessenverein Arbeitnehmer im Gemüsebau (IVAG) ausgearbeitet wurde. Die Umsetzung der NAV liegt jedoch in der Kompetenz der Kantone.

Die Gewerkschaften bewirkten in den Kantonen Waadt und Genf strengere Vor-

schriften bei der Arbeitszeit und bei den Löhnen. Wegen den deshalb höheren Personalkosten im Gemüsebau komme dies gemäss den Genfer und Waadtländer Produzenten einem unlauteren Wettbewerb auf dem Schweizer Markt gleich (vgl. Beispiel unten). Obwohl der Modellarbeits-

Auszug des NAV für Hauswirtschaftsanestellte, der gemäss Art. 360a OR für allgemeinverbindlich erklärt wurde.

Der Mindestlohn beträgt brutto, ohne Zuschläge für Ferien und bezahlte Feiertage, für die Kategorien:

- ungelernt: Fr. 18.20 pro Stunde
- ungelernt mit mindestens 4 Jahren Berufserfahrung in der Branche: Fr. 20.00 pro Stunde
- gelernt mit EFZ: Fr. 22.00 pro Stunde

## Personalkosten pro kg Tomaten in Genf und gemäss NAV

	Genf	Aktueller Normalarbeitsvertrag (NAV)	Differenz zw. Genf und NAV
Arbeitszeit	47.5 Std. (ohne Pause)	52.5 Std. (ohne Pause)	
Monatslohn	Fr. 3 300.–	Fr. 3 170.–	
Stundenlohn	Fr. 3 300.– / (47.5 Std.*4.3 Wochen) = Fr. 16.20	Fr. 3 170.– / (52.5 Std.*4.3 Wochen) = Fr. 14.05	
Arbeitsstunden pro ha Tomaten (10 000 Std.)	10'000 Std.*Fr. 16.20 / Std. = Fr. 162 000.–	10'000 Std.*Fr. 14.05 / Std. = Fr. 140 500.–	+ Fr. 21 500.– / ha
Arbeitskosten pro kg Tomaten (Ertrag: 50 kg/m <sup>2</sup> )	Fr. 0.32 / kg	Fr. 0.28 / kg	+ Fr. 0.04 / kg

vertrag zurzeit in der Deutschschweiz mehrheitlich umgesetzt wird, würde es eine Harmonisierung ermöglichen, dass alle Produktionsregionen gleich behandelt werden. Wie in der Tabelle ersichtlich, gibt es zahlreiche Argumente für und gegen eine Reduktion der wöchentlichen Arbeitszeit. Diese müssen in die Diskussion einfließen.

Im Fall einer Anpassung müsste das Modell jedoch die unterschiedlichen saisonalen Bedürfnisse sowie die Spezialisierung im Freiland- oder Gewächshausanbau bestmöglich berücksichtigen. Ein flexibles System mit einer maximalen Jahresarbeitszeit sowie eine Höchstarbeitszeit pro Woche und Tag wären die beste Lösung. Die bezahlten Pausen müssten ebenfalls integriert werden.

#### Position des VSGP und weiteres Vorgehen

An der letzten Sitzung der VSGP-Kommission Arbeitsmarkt und Sozialpolitik vom 12. September 2012 sprach sich die Mehrheit der Mitglieder gegen eine Reduktion der wöchentlichen Arbeitszeit auf unter 50 Stunden aus (ohne Pause). Das VSGP-Sekretariat wird diese Position in den ver-

### Argumente für und gegen die Reduktion der Arbeitszeit (ungewichtet)

Dafür	Dagegen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine Reduktion nimmt die Landwirtschaft aus der Schusslinie der Linken und der Gewerkschaften;</li> <li>• Allgemeine Verbesserung des Images der Landwirtschaft;</li> <li>• Erhöhung der Attraktivität der Arbeitsplätze in der Landwirtschaft;</li> <li>• Verminderung der Abwanderung der Arbeitskräfte in andere Branchen;</li> <li>• Erhöhung der Motivation der Angestellten;</li> <li>• Erhöhung der Zufriedenheit der Angestellten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zunahme der Produktionskosten;</li> <li>• Verschlechterung der Wettbewerbsfähigkeit;</li> <li>• Bessere Verwaltung der Arbeitszeit der Arbeitskräfte erforderlich;</li> <li>• Erhöhung von Leistungsdruck und Stress am Arbeitsplatz;</li> <li>• Jetziges System funktioniert und Rekrutierung ist einfach;</li> <li>• Massiver Preisdruck zurzeit;</li> <li>• Bereits hohe Kosten für Unterbringung des Personals.</li> </ul>

schiedenen Arbeitsgruppen des SBV vertreten.

Der VSGP möchte aber hinsichtlich der «Mindestlohn-Initiative», die 2013 zur Abstimmung gebracht werden dürfte, trotzdem eine Diskussion innerhalb des Berufsstandes auslösen. Zur Erinnerung: Die Mindestlohn-Initiative der Gewerkschaften ist am 6. März 2012 zustande ge-

kommen. Sie verlangt einen Mindeststundenlohn von 22 Franken. Bei Annahme der Initiative würde der monatliche Mindestlohn bei einer wöchentlichen Arbeitszeit von 55 Stunden Fr. 5240.– betragen. Der VSGP wird diese Initiative selbstverständlich bekämpfen. Dafür brauchen wir aber Argumente und vor allem eine einheitliche Position in allen Regionen. ■

## Faut-il harmoniser les contrats-types de travail pour toute la Suisse?

Les conditions de travail dans la culture maraîchère varient fortement entre les différentes régions de production en Suisse. La question d'un abaissement des heures maximales de travail par semaine en dessous de 50 heures a provoqué de vives discussions au sein de l'UMS.

Pascal Toffel,

Directeur de l'Union maraîchère suisse (UMS)

Les exploitations agricoles et maraîchères ont le droit d'engager du personnel en respectant un contrat-type de travail (CTT) défini par chaque canton. Les durées maximales du travail fixées dans les CTT sont très élevées comparativement

à pratiquement la totalité des autres branches. Grâce au lobby agricole dans diverses commissions fédérales, il a été jusqu'ici possible d'empêcher les diverses tentatives de faire édicter un CTT conforme à l'art 360a CO et de soumettre l'agriculture à la loi sur le travail.

#### Grandes différences entre Suisse romande et Suisse alémanique

Au niveau national, un modèle de CTT est édité par l'Union Suisse des paysans (USP) et les organisations agricoles en collaboration avec les représentants des employés, à savoir l'ABLA et l'Association des employés en culture maraîchère (IVAG). La mise en application des CTT est cependant de la compétence dans cantons. Avec une pression syndicale nettement plus importante, les cantons de Vaud et Genève ont clairement des conditions plus strictes que ce soit en termes d'heures de travail ou de

salaires. Vu la très grande part des coûts liés à la main d'œuvre dans les coûts en production maraîchère, les producteurs genevois et vaudois dénoncent une sorte de concurrence déloyale au sein du marché suisse, comme le démontre l'exemple à la page suivante.

Même si le modèle de CTT est actuellement appliqué dans la majorité de la Suisse alémanique, une harmonisation aurait pour avantage principal d'avoir une équité entre les différentes régions de production. Comme le démontre le tableau à la page suivante, les arguments pour ou contre un abaissement du nombre d'heures hebdomadaires sont nombreux et doivent être pris en compte dans toutes les discussions.

Si une adaptation devait avoir lieu, le modèle devrait au mieux tenir compte des besoins très variables selon la saison et également si l'exploitation est spécialisée dans le plein champ ou la culture sous

abri. Un système flexible avec des heures maximales par année et un maximum par semaine et jour serait la meilleure solution. Les pauses payées devraient également être prises en compte.

### Position actuelle de l'UMS et suite à donner

Lors de la dernière séance de la commission marché du travail et politique sociale du 12 septembre 2012, la majorité des membres s'est prononcé contre un abaissement du nombre d'heures hebdomadaires en dessous de 50 heures (sans pause). Le secrétariat de l'UMS défendra donc cette position dans les différents groupes de travail de l'USP.

En l'état actuel des choses, l'UMS souhaite provoquer la discussion au sein de la profession en prévision de l'initiative sur les salaires minimums qui devrait être soumis au peuple en 2013. Pour rappel, les syndicats ont lancé une initiative populaire pour un salaire minimum qui a abouti le 6 mars 2012. Elle prévoit un salaire ho-

Extrait du CTT pour les travailleurs de l'économie domestique déclaré de force obligatoire en vertu de l'art. 360a CO  
Le salaire minimum brut, sans les suppléments pour vacances et jours fériés payés, est fixé comme suit selon les différentes catégories:

- Employé non qualifié : CHF 18.20 par heure;
- Employé non qualifié avec au minimum 4 ans d'expérience dans la branche: CHF 20.00 par heure;
- Employé avec CFC: CHF 22.00 par heure

raire minimum de 22 francs. Si cette initiative était acceptée en votation, le salaire minimum pour une semaine de 55 heures s'élèverait à Fr 5240.- par mois. L'UMS combattra bien évidemment cette initiative mais elle aura besoin d'arguments et surtout d'une position commune dans toutes les régions. ■

### Coûts main d'œuvre par kg de tomates à Genève et selon le CTT

	Canton de Genève	Contrat type actuel (CTT)	Différence Genève par rapport CTT
Nombre heures	47.5 h (sans pause)	52.5 h (sans pause)	
Salaire mensuel	CHF 3 300.- / mois	CHF 3 170.- / mois	
Salaire par heure	CHF 3 300.- / (47.5h*4.3 semaines) = CHF 16.20	CHF 3 170.- / (52.5h*4.3 semaines) = CHF 14.05	
Heures travail par ha de tomates (10 000 h)	10'000 h*CHF 16.20 / h = CHF 162 000.-	10'000 h*CHF 14.05 / h = CHF 140 500.-	+ CHF 21 500.- / ha
Coûts travail par kg de tomates (rendement 50 kg/m <sup>2</sup> )	CHF 0.32 / kg	CHF 0.28 / kg	+ CHF 0.04 / kg

### Arguments pour et contre la réduction de la durée du travail (non pondérés)

Pour	contre
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une baisse de la durée du travail contribuerait à sortir l'agriculture de la ligne de mire de la gauche et des syndicats</li> <li>• Amélioration générale de l'image de l'agriculture</li> <li>• Attrait accru des emplois dans l'agriculture</li> <li>• Réduction du départ de la main-d'oeuvre vers d'autres branches</li> <li>• Augmentation de la motivation des employés</li> <li>• Augmentation de la satisfaction des employés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmentation des coûts de production</li> <li>• Dégradation de la compétitivité</li> <li>• Nécessité de mieux gérer le temps de travail de la main-d'œuvre</li> <li>• Davantage de pression à la performance et de stress sur le lieu de travail</li> <li>• Le système actuel fonctionne et le recrutement est facile</li> <li>• La pression sur les prix est actuellement très forte</li> <li>• Coûts déjà très élevés pour le logement du personnel</li> </ul>

# PROTER+

Natürlich erdig

+ Torfreduziert bewährt

+ Ökologisch wirtschaftlich

+ Ressourcenschonend

+ Kompetente Fachberatung

+ jetzt Frühbestellrabatt



fenaco Genossenschaft ProTer+

Erlachstrasse 5  
3001 Bern

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

www.proter.ch

proter@fenaco.com

# Kennen Sie Ihre Produktionskosten? «ProfiCost» unterstützt Sie dabei

Die VSGP-Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft hat ein neues Instrument für die Kostenberechnung auf Gemüsebaubetrieben ausgearbeitet. «ProfiCost Gemüse» kann ab sofort bestellt werden.

Thomas Wieland, Geschäftsführer SZG /  
Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft VSGP

Der zunehmende Kostendruck zwingt die Betriebe zu einer kostenbewussteren Qualitätsproduktion. Eine nachhaltige Betriebsführung ist aber nur dann möglich, wenn die Erträge alle im Betrieb anfallenden Kosten decken. Gute Kenntnisse über Kosten und Arbeitsaufwände sind deshalb unerlässliche Voraussetzungen für eine gezielte Überprüfung und Optimierung. Die Nachfrage nach geeigneten Hilfsmitteln zur Kalkulation hat in der Gemüseproduktion und in der Ausbildung deshalb stark zugenommen.

## Neuentwicklung

Die SZG und die Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft des VSGP haben vor zwei Jahren

entschieden, die bisherige «Produktionskostenkalkulation Gemüse» komplett zu überarbeiten und ein neues Instrument zu entwickeln, mit welchem die Produzenten auch betriebsspezifische Berechnungen machen können. Mit «ProfiCost Gemüse» ist ein einfach zu bedienendes Excel-Programm von Fachleuten für Fachleute entstanden.

## Druckversion und Software

«ProfiCost Gemüse» ist eine Vollkosten- und gleichzeitig Deckungsbeitragsrechnung für den Anbau von Gemüsekulturen. Zurzeit sind 58 SGA- und 19 Biokulturen berechnet. Die Publikation ist in Deutsch und Französisch erhältlich, als Druckversion oder elektronisch auf CD-Rom als Excel-Tabellenkalkulation. Das Programm bietet eine hohe Flexibilität zur Eingabe eigener Daten und ist trotz der vielen nützlichen Funktionen aufs Wesentliche reduziert.

## Verwendung / Zielgruppe

«ProfiCost Gemüse» ist für die Betriebe ein wichtiges Planungsinstrument zur Voraus- und Nachkalkulation und für Variantenberechnungen. Zudem wird es in der Beratung und in der Weiterbildung eingesetzt und dient Treuhandfirmen und Versicherungen als unverzichtbare Grundlage für offizielle Expertisen.

## Nutzen der Software stehen im Vordergrund

- Neben einer Standardberechnung können eigene Daten eingegeben und auf betriebsspezifische Verhältnisse angepasst werden;
- Die Auswirkung der Veränderung von Kostenpositionen ist direkt sichtbar. Sie schärft damit das Bewusstsein für wirkungsvolle Optimierungen;
- Verschiedene Anbauverfahren und Erntemethoden (Bsp. Rohernte oder fertig rüsten auf Feld), Maschinen, Bewässerungssysteme usw. stehen zur Auswahl;
- Die zu berechnende Kulturfläche lässt sich individuell anpassen;

- Eine grafische Darstellung erlaubt, die bedeutendsten Kosten rasch zu erkennen und daraus Schlüsse zu ziehen;
- Die klare und übersichtliche Gliederung der Kostenstruktur macht die Berechnung nachvollziehbar;
- Ein Vergleich mit anderen Spezial- oder landwirtschaftlichen Kulturen ist sichergestellt;
- Das Programm lässt sich einfach bedienen und benötigt keine zusätzliche Software.

## Intensive Hintergrundarbeit

Die Arbeitsgruppe Betriebswirtschaft des VSGP besteht aus 12 Experten aus Produktion, Fachberatung, Bildung, Forschung, Dienstleistung sowie der SZG. Ziel ist es, die Daten und Verfahren regelmässig zu aktualisieren und künftig mit zusätzlichen Erhebungen und Zeitmessungen zu erweitern. Dazu steht die Arbeitsgruppe in engem Kontakt mit führenden Produktionsbetrieben. Die Daten werden im Berechnungstool «ProfiCost Gemüse» der SZG zusammengefasst und angeboten. ■

## «ProfiCost Gemüse» bestellen

- Kombiabo: Druckversion & CD-Rom (inkl. Grafiken): CHF 150.–
- Nur Druckversion: CHF 90.–
- Nur CD-Rom: CHF 120.–

Bei Auslandsendungen Preis zuzüglich Porto.

Bestellformular und weitere Infos unter [www.szg.ch](http://www.szg.ch) oder Tel. SZG: 034 413 70 70, [info@szg.ch](mailto:info@szg.ch).

## Rabatt für VSGP-Mitglieder:

Die ersten 100 VSGP-Mitglieder, die «ProfiCost Gemüse» bestellen, profitieren von einem einmaligen Rabatt von CHF 50.–





# «ProfiCost» vous aide à calculer vos coûts de production

Le groupe de travail Economie d'entreprise de l'UMS a développé un nouvel instrument intitulé «ProfiCost Légumes» permettant de calculer les coûts de production. Il peut être commandé dès maintenant.

Thomas Wieland, directeur de la CCM / groupe de travail Economie d'entreprise de l'UMS

La pression accrue sur les coûts oblige les exploitations à porter une attention particulière à ceux-ci. La pérennité de l'entreprise n'est néanmoins assurée que si les recettes permettent de couvrir tous les coûts de l'exploitation. De bonnes connaissances des coûts et de la charge de travail sont par conséquent nécessaires pour une évaluation et une optimisation ciblées. La demande d'outils appropriés permettant de calculer les coûts a ainsi fortement augmenté, tant au niveau de la production que de la formation.

## Nouvel outil

Il y a deux ans, la CCM et le groupe de travail Economie d'entreprise de l'UMS ont décidé de remanier entièrement le document «Calcul des coûts de production des légumes» et de développer un nouvel outil permettant aux producteurs de faire des calculs pour leurs propres exploitations. Ce nouvel outil intitulé «ProfiCost Légumes» est un programme Excel simple à utiliser développé par des spécialistes pour des spécialistes.

## Versión papier et programme informatique

«ProfiCost Légumes» permet de calculer les coûts complets et, en même temps, la marge brute en culture maraîchère. 58 cultures SGA et 19 cultures biologiques sont recensées pour le moment. La publication existe en français et en allemand, en version papier ou sur CD-Rom sous forme de tableau Excel. Le programme très souple permet d'introduire de propres données et dispose de nombreuses fonctions utiles, tout en restant limité à l'essentiel.

## Utilisation /Groupe-cible

«ProfiCost Légumes» permet aux exploitations de faire des calculs prospectifs et rétroactifs ainsi que de calculer des variantes. Cet outil peut aussi être utilisé pour la vulgarisation et la formation et constitue pour fiduciaires et compagnies d'assurances une base indispensable pour les expertises officielles.

## Focalisation sur l'utilité

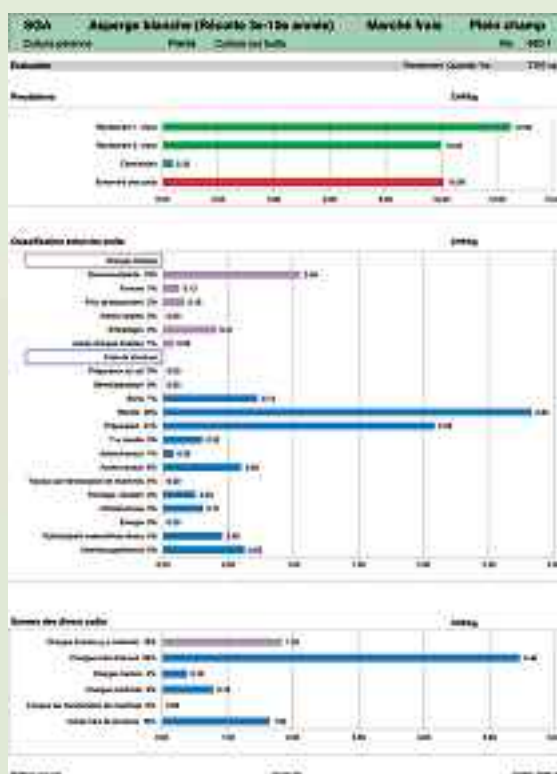
- Outre un calcul standard, il est possible d'introduire de propres données et d'adapter les données aux conditions particulières de l'exploitation;
- Les répercussions de la modification des coûts sont directement visibles, ce qui sensibilise de façon accrue à la nécessité d'optimiser efficacement les coûts;
- Divers modes de culture et méthodes de récolte (p. ex. récolte simple ou épluchage des légumes au champ), machines, sys-

tèmes d'irrigation etc. sont disponibles;

- La surface cultivée à calculer peut être adaptée individuellement;
- Une présentation graphique permet de reconnaître rapidement les principaux coûts et d'en tirer les conséquences qui s'imposent;
- La structuration claire des coûts rend le calcul compréhensible;
- Une comparaison avec d'autres cultures spéciales ou agricoles est possible;
- Le programme est simple à utiliser et ne nécessite aucun logiciel supplémentaire.

## Travail de fond intensif

Le groupe de travail Economie d'entreprise de l'UMS se compose de 12 experts provenant de la production, de la vulgarisation, de la formation, de la recherche, des prestations de service ou de la CCM. Son objectif est d'actualiser régulièrement les données et les procédures et de les compléter avec des recensements supplémentaires et des mesures sur une période donnée. Pour ce faire, le groupe de travail est en contact étroit avec des exploitations maraîchères de pointe. Les données sont regroupées et mises à disposition dans «ProfiCost Légumes» de la CCM. ■



## Commander «ProfiCost Légumes»

- Abonnement combiné: version papier & CD-Rom (y compris graphiques): CHF 150.–
- Version papier uniquement: CHF 90.–
- CD-Rom uniquement: CHF 120.–

Prix + frais d'envoi pour l'expédition à l'étranger. Bulletin de commande et informations supplémentaires sur [www.szg.ch](http://www.szg.ch) ou auprès de la CCM au 034 413 70 70 ou sous [info@szg.ch](mailto:info@szg.ch).

## Rabais pour les membres de l'UMS:

Les 100 premiers membres de l'UMS qui commanderont «ProfiCost Légumes» bénéficieront d'un rabais exceptionnel de CHF 50.–.



## Agrama: Maschinen und Fahrzeuge zeigen ihre Zähne

(zvz) An der Agrama werden viele neue Fahrzeuge und Maschinen gezeigt. In der Regel kann man davon ausgehen, dass die ausgestellten Maschinen sicher sind. Dies bestätigt der Lieferant mit der Konformitätserklärung. Die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) und Agriss machen während der Ausstellung Stichproben. Denn 50 Prozent der tödlichen Unfälle ereignen sich mit Fahrzeugen und Maschinen. Unfallursachen sind zunehmend der falsche Umgang mit Fahrzeugen und Maschinen. Bei Betriebsstörungen und Stresssituationen werden die einfachsten Sicherheitsregeln missachtet. Landwirte und Lohnunternehmer sind einem hohen Erfolgsdruck ausgesetzt. Dieser ist sowohl wetter- als auch einkommensbedingt. Alles sollte gleichzeitig gemacht werden, damit erhöht sich das Unfallrisiko. Viele Fahrer gehen mit ihren Fahrzeugen und Maschinen zu hohe Risiken ein.

Mit der neuen Broschüre «Fahrzeuge und Maschinen sicher bedienen» will die BUL mit Zeichnungen, Texten und Merkpunkten einen Beitrag leisten, Unfälle zu vermeiden. Ein wesentlicher Teil der Broschüre ist dem Umgang mit Hebefahrzeugen gewidmet. Die Broschüre kann gratis bestellt ([www.bul.ch](http://www.bul.ch)) oder an der AGRAMA abgeholt werden (Halle 1.0 und 2.1). Für fremdsprachige Angestellte gibt es weiter-

hin die Broschüre «Prävention» in Portugiesisch, Polnisch und Englisch. Für Fahrzeugführer sind die Kurse «Profis fahren besser» eine gute Gelegenheit, die Möglichkeiten und Grenzen des Traktors zu erfahren. ■

## Agrama: Les machines et les véhicules montrent leurs dents

(zvz) De nombreux nouveaux véhicules et de nouvelles machines seront présentés à l'Agrama. En général, on peut partir de l'idée que les machines exposées sont sûres, ce que confirme d'ailleurs le fournisseur en signant une déclaration de conformité. Le service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) et Agriss effectueront des contrôles

ponctuels pendant l'exposition. Rappelons que 50 % des accidents mortels surviennent avec des véhicules ou des machines et cela de plus en plus souvent en raison d'une erreur de manipulation. Les règles de sécurité les plus élémentaires sont souvent ignorées en cas d'incidents techniques ou de stress. De plus, les agriculteurs et les entreprises de travaux agricoles sont soumis à une forte pression, tant en raison des conditions météorologiques qu'au niveau économique. Il faut donc souvent tout faire en même temps, ce qui augmente le risque d'accidents. En outre, certains prennent trop de risques avec leurs véhicules et leurs machines.

Avec sa nouvelle brochure consacrée à l'utilisation sûre des véhicules et des machines, laquelle comporte des dessins, du texte et les points dont il faut tenir compte, le SPAA souhaite contribuer à éviter les accidents. Une grande partie de la brochure traite des engins de manutention. Cette brochure peut être commandée gratuitement ([www.spaa.ch](http://www.spaa.ch)) et sera aussi distribuée à l'AGRAMA (halles 1.0 et 2.1). Pour les collaborateurs de langue étrangère, rappelons que la brochure consacrée à la prévention existe en portugais, en polonais et en anglais. Enfin, les cours «As du volant» constituent une bonne possibilité pour tester les possibilités et les limites du tracteur. ■



### Anzeige

## Gitter-Gewebe-Blachen

- transparent, gewebeverstärkt
- optimaler Witterungsschutz
- UV-beständig und lichtdurchlässig

**Blachen, Netze, Witterungsschutz**  
**O'Flynn Trading**  
 Büro: Riedhofstrasse, 8049 Zürich  
 Tel. 044/342 35 13  
 Fax 044/342 35 15 [www.oflynn.ch](http://www.oflynn.ch)

ab CHF 2.- pro m<sup>2</sup>  
 Rabatt: 10% ab 600.- / 20% ab 1200.-  
 Versand ganze Schweiz

### Inserentenverzeichnis

#### Index des annonceurs

AGRISANO Krankenkasse, Brugg AG	48
Calanda Kälte AG, Landquart	04
CCD SA, Charrat	20
Eisenring Lyss AG, Lyss	44
Enza Zaden Deutschland, Dannstadt-Schauernheim	02
Eric Schweizer AG, Thun	02, 26, 28
Etat de Fribourg, Fribourg	08
Etter-Bangerter, Ried b. Kerzers	25
Fenaco ProTer, Bern	26, 39, 43
Fischer Nouvelle Sârl, Collombey	10
Gaugele Suisse SA, Kirchberg BE	10
Grozema Wärmedämmung GmbH mels, Uplengen-Remels	28
Grüter Waagen, Eschenbach LU	05
Hawalo suisse gmbh, Gals	08
Hermeler Maschinenbau Sassenber-Füchtorf	46
Keller Technik AG, Nussbaumen TG	08
Labor Ins AG Kerzers, Kerzers	20
Lerch Treuhand AG, Itingen	04
Marolf Walter AG, Finsterhennen	42
Max Urech AG, Dintikon	05
möri, Aarberg	08
O'Flynn-Trading, Zürich	42
Obermaier GmbH, Heuchelheim	47
Oeko-Sack GmbH, Hasle-Rüegsau	44
Plumiers (Schweiz) GmbH, Oberlunkhofen	10
Proveg AG, Ried b. Kerzers	20
Rijk Zwaan, Welper	26
Rohrer-Marti AG, Zollikofen	04
Schumacher, Bruchsal	45
SLV Schweizerischer Landmaschinen-Verband, Bern 6	04, 10
stuData, Grafenried	26
SwissPlant GmbH, SwissPlant GmbH	28
Ultramatic AG, Winterthur	02
unipoint ag, Ossingen	25
Vd Beucken, Machinebouw KT, Reuver	20

## MAROLF PALOXENKIPPGERÄTE

Ihr Schüttgut bringen wir in die richtige Lage



- ◆ Auch rostfrei erhältlich
- ◆ Kipplast: 1000 kg
- ◆ Geeignet für verschiedene Boxengrößen
- ◆ Auch höhenverstellbare Variante möglich
- ◆ Sonderanfertigungen nach Ihren Wünschen

**Walter Marolf AG** 2577 Finsterhennen

Tel 032 396 05 44 Fax 032 396 05 46  
[marolf@swissonline.ch](mailto:marolf@swissonline.ch) [www.marolf.ch](http://www.marolf.ch)

## Preisverhandlungen bei Chicorée

(sm) Am 19. September 2012 trafen sich Vertreter von Produktion und Handel in Bern, um auf die vergangene Saison zurückzublicken und die Saison 2012/13 zu planen. Der Migros-Genossenschafts-Bund (MGB) nahm in diesem Jahr nicht an der Sitzung teil.

Die Saison 2011/12 lief nach Aussagen der Produktion sehr gut. Die geplanten 4900 Tonnen wurden erst in den letzten Tagen der bewirtschafteten Periode erreicht, da die Erträge tiefer ausfielen als in den Vorjahren. Die Qualität war gut. Während der Konsum von Chicorée in der EU leicht zurückging, blieb der Verkauf von Chicorée in der Schweiz gemäss Handel und Detailhandel stabil.

Für die Saison 2012/13 haben sich Handel und Produktion während der bewirtschafteten Phase auf die gleiche Abnahmemenge wie im Vorjahr geeinigt (4900 t). Neu hat in der kommenden Saison der Abnehmer die Wahl zwischen zwei Preissystemen, für das er sich bei Start entscheiden muss:

- Neu wurde ein Saisonpreis eingeführt. Mit nur einem Preis während der gesamten Saison ist der Abnehmer flexibler in seiner Aktionsgestaltung.
- Das letztjährige Preissystem bestehend aus einem Grundpreis und einem Aktionspreis wird den Abnehmern weiterhin zur Auswahl stehen. Die Preise bleiben gegenüber dem letzten Jahr unverändert. Attraktive Aktionspreise sollen vor allem während der Monate am Rande der Hauptsaison (November, März, April) einen besseren Absatz der Ware ermöglichen.

Alle Marktteilnehmer, inklusiv Migros, sind mit diesem Vorgehen einverstanden. Die Richtpreise sowie weitere Informationen für den Saisonverlauf von Chicorée können unter [www.swissmip.ch](http://www.swissmip.ch) heruntergeladen werden. ■

## Endives: Négociation des prix

(sm) Les représentants de la production et du commerce se sont retrouvés le 19 septembre dernier à Berne pour procéder à une rétrospective de la saison écoulée et pour planifier la saison 2012/13. Rappelons que la Fédération des coopératives Migros (FCM) avait décidé de ne pas participer à cette rencontre cette année.

La production a tiré un bilan très positif de la saison 2011/12. Les rendements étant moins élevés que les années précédentes, les 4900 tonnes planifiées n'ont été atteintes qu'à la fin de la période administrée. La qualité était bonne. Si la consommation d'endives a légèrement reculé dans l'UE, les ventes sont

restées stables en Suisse selon le commerce et les détaillants.

Pour la saison 2012/13, le commerce et la production se sont accordés sur la même quantité pendant la phase administrée que l'année précédente (4900 t). Nouveauté: les acheteurs pourront choisir entre deux systèmes de prix, le choix devant néanmoins intervenir au début de la saison:

- Un prix a été introduit pour toute la saison. Avec un seul prix pendant toute la saison, l'acheteur dispose de plus de souplesse pour organiser ses ventes promotionnelles.

- Les acheteurs peuvent toujours opter pour le système de l'année dernière composé d'un prix de base et d'un prix promotionnel. Les prix restent inchangés par rapport à l'année dernière. Des prix promotionnels attrayants devraient permettre de soutenir les ventes avant et après la saison principale (novembre, mars, avril).

Tous les acteurs du marché, y compris la Migros, approuvent cette manière de procéder. Les prix indicatifs ainsi que d'autres informations sur le déroulement de la saison sont disponibles sur [www.swissmip.ch](http://www.swissmip.ch). ■

Anzeige

## ProTer reduziert den Torf

### Der Konsumententrend verpflichtet

Ökologie ist ein starkes Anliegen der Konsumenten, sie wird von der Grünen Branche ganz besonders erwartet. Der Torfabbau steht in Kritik beim Moorschutz, der Co2-Freisetzung und der langen Transporte wegen. In der Schweiz sind Moore geschützt, der Torfabbau gesetzlich verboten, nicht aber der Import torfhaltiger Erden- und Substrate. Eine Verschärfung in der Gesetzgebung ist derzeit in politischer Diskussion. Die freiwillige Oekologisierung wird aber die beste Lösung und ist eine gewisse Verpflichtung zum Konsumenten.

### Produzenten Verantwortung als Chance

Mögliche behördliche Sanktionen in der Schweiz sind zu vermeiden, sie würden die Inlandkultivierung im Wettbewerb nämlich benachteiligen. Den bewährten Rohstoff Torf zu ersetzen ist eine Herausforderung und eine grosse Chance für den Schweizer Produzenten zugleich. Alternative Rohstoffe mit einer besseren Oekobilanz, die in der Kultivierung funktionieren, gibt es nicht beliebig, aber es gibt sie. Der Rohstoff Torf schrittweise zu reduzieren ist möglich, fortschrittlich, bietet Chancen und Mehrwerte im Markt.

### ProTer zeigt den ökologischen wirtschaftlichen Weg

ProTer hat, was ökologisch denkende Produzenten haben wollen. ProTer zeigt auf, dass die Torfreduktion machbar, für die Produzenten wirtschaftlich sein kann und Mehrwerte der Produkte generiert werden können. Die Torfreduktion ist mit ProTer nicht teurer als herkömmliche torfhaltige Substrate. Die Vorgaben der FiBL sind minimalster Standard für ProTer. Praxiserfolge animieren immer mehr Produzenten diesen ökologischen Weg zu begehen. Die Verkaufsberater von ProTer beraten und begleiten die gärtnerischen Produzenten die den Weg zur Torfreduktion begehen wollen.

**Produzenten, die das nächste Jahr planen und mit einer Reservation bei ProTer die Planung unterstützen, profitieren jetzt!**



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

+ jetzt Frühbestellrabatt



fenaco Genossenschaft  
ProTer+

Erlachstrasse 5  
3001 Bern

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

[www.proter.ch](http://www.proter.ch)

[proter@fenaco.com](mailto:proter@fenaco.com)



## Nachruf für Willi Kellermann

Mit Willi Kellermann hat uns ein lieber Freund ganz unerwartet für immer verlassen. Ein Vollblutgärtner wie es nur wenige gibt, ist von uns gegangen. Nebst Familie und seinem grossen Betrieb engagierte er sich in diversen Gremien unserer Verbände. So wurde er 1956 in den Vorstand der GVZ Gemüseproduzenten Vereinigung gewählt, welchen er dann von 1968 bis 1992 mit Erfolg präsidierte.

Als Präsident der GVZ war er auch Mitglied des Verwaltungsrates der Zürcher Engrosmarkthalle. In dieser Eigenschaft engagierte er sich stark für den Neubau der Markthalle in der Herdern. Als Vertreter der Produktion, sowie als aktiver Marktfahrer war er sehr an einer neuzeitlichen Lösung interessiert.

Tatkräftig suchte er auch einen neuen Standort für unsere damalige Einkaufsgenos-

senschaft GVZ Gärtnerbedarf, welche durch das Neubauprojekt die Quellenstrasse verlassen musste. Dank seinen Beziehungen zur Zemag und dem Mut des GVZ Vorstandes konnte auch die neue Lagerhalle auf dem Areal des Engros Marktes realisiert werden.

Im Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) war Willi von 1966 bis 1984 im leitenden Ausschuss tätig. Als VSGP-Vizepräsident war er massgeblich bei der Erneuerung und Konsolidierung des VSGP beteiligt.

Auch beim Dachverband der Gemüsewirtschaft, bei der Schweiz. Gemüseunion war Willi im Vorstand sehr aktiv während mehr als 20 Jahren. Er war zudem auch Experte bei den Lehrlings- und Meisterprüfungen.

Lieber Willi, wir verneigen uns vor Dir und danken Dir für alles was Du für uns und den Schweizer Gemüsebau getan hast. Wir werden Dich nicht vergessen und gerne an Dich zurück denken. Dir liebes Heidi, Deinen Söhnen und Töchtern mit Ihren Familien entbieten wir unsere herzliche Anteilnahme. Wir wünschen Euch viel Kraft, diesen schweren Verlust zu tragen.

Willy Beerstecher

## Hommage à Willi Kellermann

Willi Kellermann nous a quitté pour toujours de façon tout à fait inattendue. Nous perdons un ami, un maraîcher qui avait son métier dans le sang comme peu d'autres. A côté de son engagement pour sa famille et sa grande exploitation, il siégea dans divers organes de nos fédérations. Il fut ainsi élu au comité de l'association GVZ Gemüseproduzenten Vereinigung en 1956, qu'il présida avec succès de 1968 à 1992.

En tant que président de la GVZ, il était membre du conseil d'administration de la

halle du marché de gros de Zurich. A ce titre, il s'engagea fortement pour la construction de la nouvelle halle à Herdern. En tant que représentant de la production et que marchand forain actif, il était très intéressé à trouver une solution moderne.

Il chercha aussi activement un nouveau site pour notre coopérative d'achat de l'époque, la GVZ Gärtnerbedarf, qui devait quitter la Quellenstrasse en raison d'un projet de construction. C'est grâce à ses bonnes relations avec la Zemag ainsi qu'au courage du comité de la GVZ que le nouvel entrepôt put être réalisé sur le site du marché de gros.

De 1966 à 1984, Willi fut membre du comité directeur de l'Union maraîchère suisse (UMS). En tant que vice-président de cette dernière, il contribua fortement au renouvellement et à la consolidation de l'organisation.

Rappelons que Willi fut aussi actif pendant plus de 20 ans au sein du comité de l'organisation faîtière de l'économie maraîchère suisse, l'Union suisse du légume. Enfin, il était aussi expert pour les examens de fin d'apprentissage et de maîtrise.

Cher Willi, nous saluons ton travail et te remercions pour tout ce que tu as fait pour nous et pour la culture maraîchère suisse. Tu resteras présent à tout jamais dans nos esprits et c'est toujours avec plaisir que nous nous souviendrons de toi. A toi, chère Heidi, à tes fils et à tes filles, nous présentons nos plus sincères condoléances. Nous vous souhaitons de trouver la force nécessaire pour surmonter cette immense perte.

Willy Beerstecher

Anzeige

**EISENRING LYSS AG**  
*Die Staplerprofis*

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

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

Ihr Lieferant für Tragtaschen und Beutel!

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

# 27. Weiterbildungsseminar für ArbeitnehmerInnen im Gemüsebau vom 7. bis 9. Januar 2013



Wir freuen uns, euch auch dieses Jahr wieder ein interessantes Seminar bieten zu können. Dieses Jahr geht es an den Vierwaldstättersee nach Weggis LU.

### Teilnehmende

Das Seminar steht allen Angestellten im Gemüsebau sowie weiteren Interessierten offen. «Neulinge» und Lehrabgängerinnen und -abgänger sind besonders herzlich willkommen.

### Kosten pro Person

	Im Einzelzimmer	Im Doppelzimmer
Seminarpauschale (inkl. Vollpension)	Fr. 680.–	Fr. 630.–
Zusatzübernachtung	Fr. 105.–	Fr. 80.–

### Seminarprogramm

#### Montag, 7. Januar 2013

- 11.00 Uhr Seminarbeginn und Begrüssungspapéro
- 14.00 bis 16.00 Uhr Pascal Toffel, Direktor VSGP, der neue Direktor stellt sich vor
- Abend GV IVAG nach dem Abendessen

#### Dienstag, 8. Januar 2013

- 08.00 bis 10.00 Uhr **Die Fernsteuerung aus dem All GPS-Einsatz im Gemüsebau**  
Reto Huber, Sünikon, Andreas Wiedmer, Agronav  
Marius Frei Lenzberg, Precision Farming
- 10.20 bis 11.40 Uhr **Betriebsvorstellungen: Betriebe vom Rhein bis zur Limmat**  
Linda Haufe / Patrick Hecker, Gebr. Meier Dällikon  
Stephan Schwenk, Zürich  
Stefan Grob, Schlattingen
- Nachmittag Exkursion Surprise

#### Mittwoch, 9. Januar 2013

- 08.00 bis 11.30 Uhr **Niemand hat zwei linke Hände**  
Arbeitsmethodik mit:  
Dr. Renate Spraul
- 14.00 bis 16.00 Uhr **De Chef het gsei... ich nix verstehen!?!**  
Wissen optimal vermitteln  
Thomas Nast, Thomkomm

### Anmeldung

Mit dem untenstehenden Talon bis spätestens Freitag, 07. Dezember 2012 an:  
Yvonne Eberhard, Klausenhüsli, 9308 Lömmenschwil, Tel 071 298 52 51, Fax 071 298 52 84

✂ .....  
Ich melde mich für das 27. Weiterbildungsseminar für ArbeitnehmerInnen im Gemüsebau vom 7. bis 9. Januar 2013 im Hotel Alpenblick in Weggis an:

Name, Vorname: .....

Adresse: .....

PLZ / Ort: .....

Tel. /Natel: .....

Arbeitgeber: .....

Bitte ankreuzen:

Anreise mit ÖV

Ich wünsche die Übernachtung im

Einzelzimmer  Doppelzimmer

Zusatzübernachtung (Sonntag auf Montag)

Datum: ..... Unterschrift: .....



## BLICK ZURÜCK

ÇA S'EST PASSÉ  
AUTREFOISAm 16. September 1949 schrieb der  
Gemüsebau:**Muss unsere einheimische Gemüse-  
produktion à tous prix kaputt gemacht  
werden?**

Diese Frage darf man sich füglich stellen, wenn man sich die Situation auf dem Gemüsemarkt in den letzten Wochen vergegenwärtigt. Insbesondere wenn man die Verwertung der einheimischen Tomatenernte ins Auge fasst. Solange die Tessiner Tomaten durch das Leistungssystem einen geregelten Absatz fanden, ging die Sache noch gut, nachdem aber das Angebot derart wurde, dass die Importe überhaupt eingestellt werden konnten, fing die Schweinerei an, denn als eine solche müssen derartige Zustände benannt werden. Kaum hatte der Importhandel seine eingelagerten Importtomaten verkauft, fing das Rumoren um Importbewilligungen schon wieder an und die Importbehörden mussten diesem Drucke nachgeben, da scheinbar eine gewisse Verknappung nachgewiesen werden konnte. Diese Ver-

knappung war jedoch nie derart, dass von einem Mangel gesprochen werden konnte, übrigens eine Frage, über die man in guten Treuen immer zweierlei Meinung sein kann. Kurz und gut, es wurden Bewilligungen erteilt, wie man uns versicherte nur ganz wenige, und der Importtrummel ging wieder los und zwar in einem Ausmass, das wirklich jeder Vernunft spottet. Unsere Vorstellungen in Bern wurden einfach dahin beantwortet, dass trotz allen Mahnungen an die Importeure diese gemacht hätten, was sie wollten und importiert hätten, selbst ohne Bewilligung. Derartige Zustände müssen uns zu denken geben, denn wenn selbst die Behörden im Augenblick machtlos gegen diese wilde Importiererei sind, zeigt das deutlich, mit welcher rücksichtslosen Clique man es bei den Importeuren zu tun hat. Dass wir uns gegen solche Machenschaften zur Wehr setzen, ist selbstverständlich; selbstverständlich ist auch, dass die Behörden die entsprechenden Sanktionsmittel gegen die Fehlbaren in Masse auf Lager haben und hoffentlich auch zur Anwendung bringen werden. Das ist allerdings für unsere einheimischen Produzenten absolut kein Trost, denn unterdessen sind wieder gewisse Quantitäten unserer einheimischen Tomatenproduktion verdorben und bedeuten für die betreffenden Produzenten Verlust.

**L'article suivant a paru dans  
Le Maraîcher du 16 septembre 1949:****Faut-il à tout prix détruire la production  
maraîchère indigène?**

On peut légitimement se poser cette question lorsqu'on observe la situation du marché des légumes des dernières semaines, notamment l'écoulement de la récolte

de tomates indigènes. Tant que les tomates tessinoises ont pu être écoulées grâce au système des prestations, les choses ne fonctionnaient pas trop mal. Les „cochoneries“, ont ne peut malheureusement pas le dire autrement, ont commencé lorsque l'offre a atteint un niveau permettant de stopper les importations. A peine les importateurs venaient-ils de vendre leurs stocks de tomates, que le battage pour obtenir des permis d'importation a de nouveau repris. Les autorités ont dû céder à cette pression, une certaine raréfaction ayant pu être démontrée. Cette raréfaction n'a néanmoins jamais atteint un niveau de pénurie; notons qu'il s'agit d'ailleurs-là d'une question à propos de laquelle les opinions peuvent diverger en toute bonne foi. Bref, des permis ont été octroyés, seuls très peu d'après ce qu'on nous affirme, et les importations ont repris de plus belle pour atteindre une ampleur défiant toute logique. Pour toute réponse à nos interventions à Berne, on nous a dit que les importateurs avaient agi à leur guise, malgré les avertissements répétés, et qu'ils avaient importé de la marchandise, même sans permis. Une telle situation ne peut que nous fait réfléchir. Le fait que même les autorités soient impuissantes face à ces importations sauvages montre bien à quels individus nous avons à faire. Il va de soi que nous combattons de telles machinations, tout comme il va aussi de soi que les autorités disposent de suffisamment de sanctions pour punir ces infractions, sanctions que nous espérons voir appliquées. Cela ne saurait évidemment constituer une consolation pour nos producteurs, car de grandes quantités de tomates indigènes se sont avariées entre-temps, ce qui provoque des pertes pour les producteurs concernés.

Anzeige

verarbeiten & kühlen	aufdämmen & anhäufeln	häckseln & mulchen	pflegen & spritzen	pflanzen & setzen	legen & wickeln	Erdbeeren & Sonderkulturen	Zubehör & Ersatzteile
----------------------	-----------------------	--------------------	--------------------	-------------------	-----------------	----------------------------	-----------------------





**Die Ideenfabrik**  
rund um die Spargelbearbeitung  
und Spargelkühlung  
[www.hmf-hermeler.de](http://www.hmf-hermeler.de)



**HMF Hermeler Maschinenbau**  
Inh.: Dipl.-Ing. Thomas Hermeler  
Lohmannstraße 4  
48336 Füchtorf, Deutschland  
Telefon: +49 (0) 5426 5384  
Fax: +49 (0) 5426 5385  
E-Mail: [info@hmf-hermeler.de](mailto:info@hmf-hermeler.de)



● Leofant 32 2010

## AGENDA

22.11. **VSGP Leitender Ausschuss / UMS Comité directeur**  
Ort/lieu: Bern  
Organisation: VSGP/UMS, Pascal Toffel, Tel. 031 385 36 20

22.11. **VSGP Präsidentenkonferenz / UMS Conférence des présidents**  
Ort/lieu: Bern  
Organisation: VSGP/UMS, Pascal Toffel, Tel. 031 385 36 20

22.11. **Sitzung AMS – Zertifizierungsstellen Suisse Garantie**  
Ort/lieu: Bern  
Organisation: AMS

22.11. **Plattform Pflanzenschutz**  
Ort/lieu: Bern  
Organisation : SBV/USP, Ursina Galbusera

26.11. **Zibelemärit / Marché aux oignons**  
Ort/lieu: Bern  
Information: www.marktbern.ch

26.11. **Swisscofel Zibelemärit Tagung**  
Ort/lieu: Bern, Stade de Suisse,  
Organisation: Swisscofel, Tel. 031 380 75 75

26.-29.11. **37. Betriebsleiterseminar VSGP / 37<sup>e</sup> Séminaire des chefs d'exploitations UMS**  
Ort/lieu: Stoos  
Organisation: VSGP/UMS, Karin Bühlmann,  
Tel. 031 385 36 20

29.11. **Pflanzenschutztagung für den Gemüsebau 2012**  
Ort/lieu: Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil  
ACW, Wädenswil  
Organisation: ACW Wädenswil, Tel. 044 783 61 11

30. 11. **OdA Vorstand / OrTra Comité**  
Ort/lieu: Grangeneuve  
Organisation: Jakob Rösch, Tel. 056 462 52 10

30.11 **Delegiertenversammlung Oda AgriAliForm / OrTra AgriAliForm Assemblée des délégués**  
Ort/lieu: Grangeneuve  
Organisation: Jakob Rösch, Tel. 056 462 52 10

12.12. **VSGP Marketingkommission / UMS Commission marketing**  
Ort/lieu: Bern  
Organisation: VSGP/UMS, Moana Werschler,  
Tel. 031 385 36 20

09.01.2013 **ÜK-Leitertagung**  
Ort/lieu: Bern  
Organisation: Jakob Rösch, Tel. 056 462 52 10

17.01.2013 **Lehrmeistertagung 2013**  
Ort/lieu: Inforama Ins  
Organisation: VSGP/UMS, Fabienne Python,  
Tel. 031 385 36 26

17.01. **Sitzung AG Betriebswirtschaft**  
Ort/lieu: Bern  
Organisation: VSGP/UMS, Simone Meyer, Tel. 031 385 36 31

6.-8.2.2013 **Fruit Logistica 2013**  
Ort/lieu: Berlin  
Information : www.fruitlogistica.de

24.4.2013 **Delegiertenversammlung VSGP / Assemblée des délégués de l'UMS**  
Ort/lieu: Bern, Stade de Suisse  
Organisation: VSGP/UMS, Fabienne Python, Tel. 031 385 36 20

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

## Anzeige

**Folienwickelgeräte** für Folien, Netze, Vlies, Tropf-  
schläuche und Taschenfolie auslegen, wickeln,  
kernlos wickeln.

**Obermaier GmbH 00496238 98370**  
**www.obermaiergmbh.de**



**EUROPÄISCHE  
SPARGEL- UND  
ERDBEERBÖRSE**

Mit Freilandgemüse-  
und Beerenobstanbau

[www.expo-se.de](http://www.expo-se.de)

Mittwoch/Donnerstag  
**21.-22.11.2012**  
**MESSE KARLSRUHE**

Veranstalter:



• 2 Messen  
• 1 Termin



**FACHMESSE FÜR  
LANDWIRTSCHAFTLICHE  
DIREKTVERMARKTUNG**

[www.expo-direkt.de](http://www.expo-direkt.de)

# Prämien 2013: In den meisten Kantonen eine Nullrunde

**Ein Wechsel zur Agrisano lohnt sich. Agrisano-Versicherte profitieren von attraktiven Prämien.**

Die Agrisano, ein Dienstleistungsunternehmen des Schweizerischen Bauernverbandes, erwartet 2012 ein sehr gutes Geschäftsjahr, weshalb die Prämien 2013 in den meisten Kantonen unverändert bleiben. Diese Nullrunde ist dank des moderaten Kostenwachstums und der sehr soliden Finanzsituation der Agrisano möglich. Eine geringe Anpassung ist lediglich in den Kantonen AR, BE, FR, TG und SZ nötig. Wir sind

überzeugt, dass die Agrisano dadurch im Branchenvergleich weiterhin sehr prämiennattraktiv und konkurrenzfähig bleibt.

Vorsicht geboten wird vor unseriösen Vermittlern, die jetzt wieder Jagd auf Neukunden machen, insbesondere auf Bauernfamilien und andere in der Landwirtschaft tätige junge Personen. Die meist dürftig ausgebildeten Vermittler geben sich als Mitarbeitende eines Beratungs- oder Maklerunternehmens aus und behaupten mitunter, im Auftrag der Agrisano anzurufen, was schlichtweg falsch ist. Die

Makler operieren mit Halbwahrheiten und zweifelhaften Methoden. Agrisano-Versicherten wird dringendst geraten, sich auf keinen Termin mit solchen Maklern einzulassen und nicht auf solche unseriösen Angebote einzugehen.

Wer sich in Versicherungsfragen seriös beraten lassen und seinen Versicherungsschutz optimieren will, findet bei den Regionalstellen, die den kantonalen Bauernverbänden angegliedert sind, eine kompetente und verlässliche Anlaufstelle.

Damian Keller  
Geschäftsführer Agrisano

**Überprüfen Sie Ihre Prämien – ein Vergleich lohnt sich!**

**Ich möchte sofort profitieren und wünsche eine Offerte.  
Bitte kontaktieren Sie mich!**

Frau  Herr

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Strasse, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Geb.-Datum \_\_\_\_\_

Kanton \_\_\_\_\_

Ich bin krankenversichert bei  
\_\_\_\_\_

Talon ausfüllen, ausschneiden  
und einsenden an:

Agrisano  
Laurstrasse 10  
5201 Brugg AG 1

... Versicherung und Landwirtschaft.

**AGRISANO**

In Zusammenarbeit mit

 SBV Versicherungen  
USP Assurances

Kompetent in ...

**Natürlich  
Gut  
Versichert**

Attraktive Prämien!

**Die optimale Lösung für Bauernfamilien!**

**Agrisano**, Laurstrasse 10, 5201 Brugg  
[www.agrisano.ch](http://www.agrisano.ch)

IASGEM112