

Communiqué de presse

Qui va remporter l'agroPrix 2023 ?

Le 2 novembre 2023, emmental assurance décernera l'agroPrix pour la 31ème fois au Kursaal de Berne. Une fois encore, de nombreux dossiers ont été déposés pour le prix d'une valeur de 20'000 francs suisses. Le jury a sélectionné quatre projets innovants.

Augmenter le bien-être avec le lavandin, assurer la rentabilité de la culture de la menthe, vendre des produits totalement locaux en plein centre-ville et promouvoir le bonheur des coqs - les projets nominés sont tous innovants et prometteurs. Et c'est précisément l'objectif de l'agroPrix, qui récompense les innovations dans l'agriculture suisse. Par la suite, les quatre projets nominés seront brièvement présentés.

Cultiver le bien-être à travers le lavandin

Après l'obtention du Brevet de Paysanne, Aurélie Chèvre a décidé de cultiver et de transformer du lavandin. En même temps, elle crée ainsi une nouvelle branche d'activité pour la communauté agricole « Ferme des Trois C », dont son mari fait partie.

A Mettembert, dans le canton du Jura, après une formation d'herboriste, Aurélie Chèvre a ouvert une herboristerie « Fenaison Bleue », où elle vend l'huile essentielle et ses produits qu'elle fabrique à partir du Lavandin. Le Lavandin est le résultat d'un croisement entre la Lavande vraie et la Lavande aspic. Cette plante médicinale aime les sols drainants, exposés plein sud avec un PH spécifique. Avec la communauté « Ferme des Trois C », Aurélie Chèvre cultive 5000 plants de Lavandin sur 44 ares. Une telle culture est une première en Suisse. Après la récolte, les fleurs sont acheminées en Valais dans une distillerie spécialisée dans l'extraction d'huiles essentielles. « Fenaison Bleue » représente la renaissance de la connaissance traditionnelle des plantes et répond à la demande croissante d'huiles essentielles régionales.

Culture de menthe rentable grâce au système LUK

En 2004, Daniela et Lukas Studer ont commencé à développer le système LUK pour assurer la rentabilité de la culture de la menthe. Aujourd'hui, plusieurs exploitations en Suisse adoptent avec succès ce système innovant.

Depuis 1834, la famille Studer exploite l'Alpfelenhof à Attiswil, où des herbes, des fleurs et des épices poussent depuis plus de quarante ans. Daniela et Lukas Studer dirigent la ferme en septième génération et vendent des herbes biologiques à chaque étape de leur transformation. En raison de la forte pression des mauvaises herbes, la culture de la menthe n'était plus rentable pour les Studer. Sachant que les stolons de la menthe se multiplient sous la surface du sol et n'ont donc pas besoin de beaucoup de lumière, les Studer ont commencé à couvrir les cultures de menthe avec du tissu noir pendant les mois d'hiver. Grâce au système aujourd'hui largement développé, le nombre d'heures de travail consacrées au désherbage peut être considérablement réduit et le rendement de la menthe augmenté. Dans les

exploitations conventionnelles, l'utilisation d'herbicides peut être fortement diminuée, ce qui apporte non seulement des avantages économiques, mais aussi de grands avantages écologiques.

Bio26 – Le local local en plein cœur de la ville

Bio26 est un magasin de vente directe avec un bistro située dans la ville de Fribourg. Seuls des produits biologiques de la région y sont vendus. Ce projet coopératif crée un canal de distribution commun pour les producteurs et productrices et les transformateurs et transformatrices.

Le nom "Bio26" fait référence à l'assortiment qui comprend uniquement des produits biologiques de la zone ayant le préfixe téléphonique 026. Initié par sept membres fondateurs, 55 agriculteurs biologiques sont désormais impliqués dans le projet. L'objectif de la coopérative est de rassembler les forces et les synergies des membres en vendant leurs propres produits dans une structure autonome. Les plus de 600 produits de l'assortiment Bio26 sont exclusivement produits par les membres de la coopérative. En évitant les intermédiaires et grâce à des distances de transport courtes, les producteurs reçoivent une grande partie des revenus. Depuis son ouverture en décembre 2022, Bio26 connaît une croissance constante. Le projet encourage également l'échange de matières premières entre producteurs et inspire la création de nouveaux produits innovants.

„Güggelglück“ – Pour une consommation consciente

L'élevage en plein air et le "bonheur des poules" existent depuis longtemps à la ferme biologique de la famille Schütz à Strengelbach. Barbara et Markus Schütz dirigent la ferme en quatrième génération et encouragent désormais également le bonheur des coqs.

Pour la famille Schütz, l'élevage des poussins mâles est la seule vraie solution d'un point de vue moral et éthique. Tous les poussins vivent dès le premier jour à la ferme Schütz, sont élevés lentement et finalement commercialisés directement depuis la ferme. La viande de coqs est reconnue comme une alternative savoureuse et robuste à la poitrine de poulet habituelle. L'élevage de poulets est considéré comme un cycle. Les viandes de coqs et de poules pondeuses ne se vendent pas automatiquement, mais nécessitent beaucoup de sensibilisation. La famille Schütz est convaincue : "Ceux qui mangent des œufs devraient aussi se demander ce qui arrive à la viande. Manger uniquement des œufs pour des raisons écologiques n'est pas viable." Ainsi, les consommateurs sont sensibilisés à une consommation consciente de produits d'origine animale, notamment lors d'événements à la ferme comme la "Fête de la soupe de poulet".

Événements médiatiques régionaux

Lors de quatre manifestations régionales, les médias auront l'occasion de se rendre sur les sites des projets et d'échanger avec les responsables.

Date / Heure	Projet	Lieu de la manifestation	Interlocuteur
Lu. 25 sept. 2023 10h00 – 11h00	Cultiver le bien-être à travers le lavandin	Route du Haut-Plateau 52b 2806 Mettembert	Aurélie & Simon Chèvre info@fenaisonbleue.ch 076 324 14 15
Ma. 10 oct. 2023 14h00	Culture de menthe rentable grâce au système LUK	Alpfeienhof 3 4536 Attiswil	Daniela & Lukas Studer info@swisstea.ch 032 637 00 57 / 078 670 66 06
Ve. 29. sept. 2023 14h00 – 15h00	Bio26 – Le local local en plein cœur de la ville	Bio26 Route du Jura 10 1700 Fribourg	Urs Gfeller president@bio26.ch 076 559 98 89
Je. 21 sept. 2023 9h30 – 11h00	„Güggelglück“ – Pour une consommation consciente	Schütz-Hof Aeschwuhweg 28 4802 Strengelbach	Barbara & Markus Schütz info@schuetz-hof.ch 062 535 34 90 / 079 629 79 82

Cérémonie de remise des prix au Kursaal de Berne

Pour la remise des prix le 2 novembre 2023 au Kursaal de Berne, les médias sont cordialement invités. L'événement commence à 15 heures et sera animé par Janine Geigele. L'animation musicale sera assurée par « Les Papillons ». Les prix suivants seront décernés :

- agroPrix emmental versicherung : 20 000 francs suisses
- Prix des lecteurs des partenaires médias « Schweizer Bauer » et « Terre & Nature » : 3 000 francs suisses
- Prix spécial du public : 2 000 francs suisses
- Prix spécial de l'Association suisse des machines agricoles : 5 000 francs suisses

Informations détaillées et images de l'agroPrix disponibles sur : www.emmental-versicherung.ch/agroprix

Contact et inscription à la cérémonie de remise des prix de l'agroPrix :

emmental versicherung

Emmentalstrasse 23, 3510 Konolfingen

Patrick Bläuer

Tel. 031 790 31 62

E-Mail : patrick.blaeuer@emmental-versicherung.ch

Nora Baumann

T. 031 790 31 56

E-Mail : nora.baumann@emmental-versicherung.ch