



Communiqué de presse

Qui va remporter l'agroPrix 2020?

Le 5 novembre 2020, emmental assurance décernera l'agroPrix pour la 28e fois au Kursaal de Berne. Au total, 42 dossiers ont été déposés pour le prix d'une valeur de 20'000 francs suisses. Le jury a sélectionné quatre projets innovants.

En raison de la situation actuelle liée au coronavirus, l'événement se déroulera à petite échelle et sans public. *emmental assurance* se réjouit néanmoins que les prix puissent être attribués et que la cérémonie puisse être suivie en direct. (www.emmental-versicherung.ch/agroprix/endpoint)

Du fromage d'alpage de Flumserberg à l'ail noir de la région vaudoise, du sentier thématique comme plateforme multifonctionnelle pour la ferme à l'abattage à la ferme, les projets nominés sont tous innovants et prometteurs. Et tel est précisément le but de l'*agroPrix*, qui récompense les innovations dans l'agriculture suisse. Les quatre projets nominés sont brièvement présentés ci-dessous.

De l'ail noir issu du terroir vaudois

Les saveurs et les qualités de l'ail noir en font un condiment prisé des chefs et un «super-aliment» de plus en plus tendance. Au domaine du Verger, à Lussery-Villars (VD), Christophe Gatabin est le premier agriculteur du pays à maîtriser son élaboration délicate, du plantage des caïeux à la lente torréfaction conférant aux bulbes leur couleur, leur texture et leur arôme caractéristiques ; il commercialise ainsi un ail noir 100% issu des terroirs de la Venoge toute proche. Une aventure née en janvier 2019 de l'envie d'ajouter un produit de niche synonyme de défi technique, garant d'échanges enrichissants avec sa clientèle, au panel de prestations pourtant déjà très étendu du domaine (vaches allaitantes, pension pour chevaux, grandes cultures et production de pommes de terre). Il a fallu investir dans une planteuse et une récolteuse d'occasion pour disposer de la matière première nécessaire; mais la phase la plus complexe réside sans aucun doute dans la lente réaction de Maillard qui brunit les sucres et transforme les acides aminés sous l'action des enzymes. Christophe Gatabin a donc mis au point et construit sa propre étuve à atmosphère contrôlée – il préfère d'ailleurs rester discret sur sa conception – dans laquelle l'ail passe deux jours à 80°C, puis un mois à 50° C. Ainsi torréfié, il restera ensuite un autre mois dans le local fermé et ventilé aménagé tout exprès... avant d'être conditionné et vendu sur internet et dans quelques points de vente sélectionnés par son amie Carine, responsable du marketing et co-associée dans l'aventure.

Neuf alpages pour une fromagerie à haute valeur touristique

C'est une nouveauté à St-Gall, et une démarche encore rare en Suisse: depuis mai 2020, les agriculteurs des neuf principaux alpages de la région du Flumserberg centralisent la fabrication de leur fromage sous la marque Flumserberg Alpkäserei. Chaque jour, 450 kg de lait sont ainsi transformés dans des installations flambant neuves, construites à cet effet au sommet des remontées mécaniques – un petit centre sportif devenu en quinze ans le centre d'un développement régional axé sur un tourisme durable en été comme en hiver, drainant des hôtes venant en majorité de la région zurichoise. À côté de la fromagerie ouverte aux regards, le restaurant a été rénové et agrandi; une boutique proposant toute la palette des spécialités de la marque, désormais diversifiées, accueille désormais le visiteur; un espace de jeux thématique pour les enfants et la mise en place d'animations et de visites complètent l'offre. «Nous nous sommes demandés comment nous impliquer dans ce développement tout en ajoutant de la valeur à notre propre production, explique Marco Gadiant, cheville ouvrière du projet. Nous avons misé sur le renforcement de la tendance des consommateurs à privilégier la régionalité et la qualité.» Cette remarquable synergie entre agriculteurs, acteurs touristiques et collectivités publiques (deux communes sont partie au projet) repose avant tout sur le développement de la marque Flumserberg Alpkäserei, mais également sur un marketing soigneux et un équilibre subtil entre modernisme et tradition – autant d'éléments susceptibles d'inspirer les économies alpestres d'autres régions, conclut Marco Gadiant.

Un sentier aventure pour découvrir les coulisses de la ferme

Chez Fritz et Nicole Reusser et leurs six enfants, les visiteurs – privés ou sorties d'entreprises –peuvent venir manger une fondue ou un morceau de viande maison rôtie sur le gril, se réunir autour d'un brunch, fabriquer des saucisses ou simplement faire leurs emplettes dans la petite boutique garnie de produits de la ferme et d'exploitations amies. «Il fallait donner un fil conducteur à toutes ces activités ! Nous avons aussi envie de montrer les coulisses de notre exploitation de 28 ha de grandes cultures et d'élevage de 180 porcs à nos hôtes, explique Nicole. Il n'est pas toujours facile de répondre à leurs questions lorsque nous sommes pris par notre travail quotidien.» De cette réflexion est née en 2017 l'idée du *Sentier du lait*: un parcours aventure à travers le domaine, avec des postes qui en explicitent les différents domaines de production – colza, céréales fourragères, céréales panifiables et porc – sur un mode ludique et accessible à tous. Une visite autonome d'une durée de 2h environ, dont les Reusser font évoluer chaque année le tracé ; depuis 2019, un *Sentier de Noël* au concept similaire prend le relais en hiver. Soutenu par une organisation rigoureuse et un marketing de pointe faisant la part belle aux réseaux sociaux, le projet de Fritz et Nicole Reusser s'affirme comme une plate-forme multifonctionnelle soutenant l'ensemble de leurs prestations agritouristiques, mais tout autant un outil pédagogique précieux pour montrer le quotidien paysan au-delà des clichés et des idées préconçues.

Les pionniers grisons de l'abattage à la ferme

C'est en 2014 que Claudia Hanimann et Georg Blunier ont repris un domaine sur les hauteurs du village grison de Paspels. Avec pour projet de créer une exploitation à taille humaine, reposant sur les principes de la biodynamie, dédié aux céréales et légumineuses anciennes ainsi qu'à l'élevage de vaches-mères pour la production de viande. «Nous souhaitons travailler au quotidien avec nos grises rhétiques et participer à préserver la génétique de cette race qui fait partie du patrimoine suisse, raconte Georg. Mais nous voulions aussi éviter à nos bêtes le stress du transport à l'abattoir.» Au terme de longues démarches administratives, le canton des Grisons autorise les éleveurs à abattre leurs vaches à l'étable, en présence d'un vétérinaire et d'un boucher; l'animal est ensuite transporté vers la boucherie, où il est préparé par l'artisan. Rassie sur l'os entre trois et

quatre semaines, la viande est commercialisée exclusivement en vente directe. «Pour nous, c'est exclu de produire plus que ce que l'on vendra, soit une vingtaine de bêtes par an», note Georg. Privés et professionnels de la gastronomie à l'instar du chef étoilé Andreas Caminada, les clients de la ferme Dusch se comptent aujourd'hui par dizaines. Surtout, l'abattage à la ferme intéresse nombre d'autres paysans et de bouchers. Claudia et Georg n'ont jamais voulu jouer les exemples, mais ils se réjouissent de cet engouement: «Si nous pouvons faire avancer les choses, montrer à des collègues que cette manière de faire est pleine de sens et viable économiquement, nous aurons gagné notre pari.»

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
toujours en attente	Ail noir	Christophe Gatabin Route eclépens 15 1307 Lussery-Villars	Christophe Gatabin christophe.gatabin@hotmail.ch 078 609 08 35
21. septembre 2020 à 10h00	Fromagerie Flumserberg	Marco Gadiant Vadellastrasse 1 8896 Flumserberg	Marco Gadiant marco.gadiant@brunaline.ch 081 733 48 42 079 346 17 91
14. octobre 2020 14h00 – 15h00	Sentier aventure	Fritz + Nicole Reusser Zelgli-Träff Zelgli 102 4585 Biezwil	Nicole Reusser nicolereusser@gmail.com 032 661 10 04 079 206 60 12
8. octobre 2020 10h00 – 11h00	Abattage à la ferme	Biohof Dusch Georg Blunier Dusch 51 7417 Paspels	Georg Blunier info@hof-dusch.ch 081 655 10 19 076 436 74 37

Cérémonie de remise des prix au Kursaal de Berne

Les médias sont cordialement invités à la cérémonie de remise des prix qui se tiendra le 7 novembre 2020 au Kursaal de Berne. L'événement débutera à 15h00 et sera animé par Janine Geigele. La joueuse de cor des Alpes Lisa Stoll assurera le spectacle. 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 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*:

Patrick Bläuer
emmental versicherung
 Emmentalstrasse 23, 3510 Konolfingen
 Tel. 031 790 31 62
 E-Mail: patrick.blauer@emmental-versicherung.ch