

Communiqué de presse

Qui remportera l'agroPrix 2024 ?

Le 7 novembre 2024, *emmental assurance* décernera l'agroPrix pour la 32^e fois au Kursaal à Berne. Une fois de plus, des dossiers intéressants ont été soumis pour ce prix doté de 20 000 francs suisses. Le jury a désormais nommé quatre projets innovants.

Produire des tomates suisses en hiver grâce à une technologie de pointe, un houmous bio durable à base de soja alimentaire, une délicieuse truffe de Bourgogne de la vallée du Rhin saint-galloise et une place de marché numérique pour les produits locaux destinés à la restauration et au commerce de détail – les projets nominés sont tous innovants et prometteurs. C'est précisément l'objectif de l'agroPrix qui récompense les innovations dans l'agriculture suisse. Les quatre projets nominés sont présentés brièvement ci-après.

Tomates d'hiver suisses grâce à une technologie de pointe

Orticola Bassi, Christian et Silvia Bassi, S.Antonino, orticolabassi.ch

Christian Bassi et sa famille produisent des tomates locales même en hiver dans leur exploitation agricole à S.Antonino, répondant ainsi à un besoin de la clientèle. Orticola Bassi a construit en 2022 une nouvelle serre de 5000 m² au Tessin. Grâce à une technologie de pointe, un chauffage neutre en CO₂, un éclairage LED, trois écrans thermiques sur le toit, une installation photovoltaïque, du verre ultra-perméable ainsi qu'une gestion climatique spéciale garantissant un taux d'humidité adéquat, il est possible de produire des tomates pendant la période de faible luminosité en utilisant peu d'énergie et d'eau. Les tomates sont vendues par l'intermédiaire des grands distributeurs grâce à un partenaire externe. Ce projet crée de nouveaux emplois dans la région et montre que la production nationale est aussi plus durable en hiver que l'importation. Toute la culture des tomates se fait selon le principe hors-sol, respectueux de l'environnement et des ressources. Dans la production, la famille Bassi mise sur la lutte biologique contre les ravageurs grâce à des insectes utiles.

Houmous bio durable produit à partir de soja alimentaire

Schweikhof, Stefanie et Matthias Gfeller, Wichtrach, schweikhof.com

Stefanie et Matthias Gfeller produisent du soja alimentaire dans leur exploitation agricole à Wichtrach, lequel est transformé en tofu par un membre de l'association Aaretaler Feldprodukte. Le sous-produit du soja (okara), qui n'est pas utilisé dans la production de tofu, était jusqu'à présent destiné à l'alimentation animale ou à la production d'énergie. En Asie, l'okara est souvent transformé en aliments, mais en Suisse, il n'existait jusqu'ici aucune recette commercialisable pour cela. Stefanie et Matthias Gfeller ont mis au point une méthode de transformation correspondante et produisent aujourd'hui un houmous durable à partir d'okara. Habituellement, le houmous est fabriqué en Suisse à partir de pois chiches, souvent importés. Le houmous produit à partir d'okara local est transformé dans la région, il prévient le gaspillage alimentaire, préserve les ressources et convainc par un prix de vente compétitif. Pour répondre à la demande croissante, l'okara d'autres exploitations de la région devrait également être transformé et distribué.

Délicieuse truffe de Bourgogne de la vallée du Rhin saint-galloise

Andrina Bisaz et Urs Horni, Bad Ragaz

En 2015, Andrina Bisaz et Urs Horni ont étendu leur exploitation laitière et agricole à Bad Ragaz avec une plantation de truffes. Sur 45 ares, environ 600 jeunes plants inoculés de spores de truffes ont été plantés dans un sol sableux alcalin. Un projet audacieux, car il n'existe aucune culture de truffes comparable dans cette région ni aucune expérience sur laquelle s'appuyer. Après un soin intensif des jeunes plants et le travail du sol nécessaire, la délicate truffe de Bourgogne peut maintenant être récoltée avec des chiens spécialement dressés. Les principaux clients de ce produit délicat sont des restaurants gastronomiques haut de gamme et des particuliers amateurs de truffes. L'augmentation des rendements de la récolte devrait permettre de répondre à l'importante demande de ce produit régional et de produire des aliments à base de truffes. La plantation de truffes est durable, car la gestion extensive a peu d'impact sur la nature et la plantation offre un habitat à de nombreux animaux.

Plateforme de produits locaux pour la restauration et le commerce de détail

D/clic terroirs, Danielle Rouiller, Cernier, dclicterroirs.ch

En janvier 2022, dans le cadre d'un projet de développement régional au Val-de-Ruz, l'idée est née de faciliter la vente directe entre les producteurs, les magasins et les restaurateurs. La plateforme de distribution B2B « D/clic terroirs », qui en a résulté, permet aux professionnels de l'alimentation d'accéder en un clic à des dizaines de producteurs et transformateurs locaux. Organisée en coopérative, D/clic terroirs compte plus de 60 membres et est majoritairement détenue par des agriculteurs des régions neuchâteloise et du Grand Chasseral. La plateforme offre également aux petits producteurs un accès direct à de nouveaux marchés et propose une solution pour le transport, la logistique et la gestion des commandes. D/clic terroirs n'est pas un intermédiaire. Les producteurs bénéficient des avantages de la vente directe, gardent le contrôle de leurs produits et fixent des prix équitables.

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	Contact
Me 25 sept. 2024 11 h – 12 h	Tomates d'hiver suisses grâce à une technologie de pointe	Orticola Bassi SA Strada delle Gaggiole 6A 6592 S.Antonino	Christian Bassi christian@orticolabassi.ch 091 858 11 75 / 076 369 11 75
Ma 22 oct. 2024 14 h – 15 h	Houmous bio durable produit à partir de soja alimentaire	Schweikhof Thunstrasse 58 3114 Wichtrach	Stefanie Gfeller-Jaberg info@schweikhof.com 078 771 05 35
Je 26 sept. 2024 14 h – 15 h	Délicieuse truffe de Bourgogne de la vallée du Rhin saint-galloise	Rütistrasse 51 7310 Bad Ragaz	Urs Horni urs.horni@yahoo.com 079 682 50 29
Lu 23 sept. 2024 13 h 30 – 15 h 30	Plateforme de produits locaux pour la restauration et le commerce de détail	Fondation de Perce-Neige Chemin Mon Loisir 23e 2208 Les Hauts-Geneveys	D/clic terroirs Amandine Junod contact@dclicterroirs.ch 076 686 75 26

Cérémonie de remise des prix au Kursaal, Berne

Les médias sont cordialement invités à la remise des prix qui se tiendra le 7 novembre 2024 au Kursaal à Berne. L'événement commencera à 15 heures et sera animé par Janine Geigele. Le conseiller fédéral Albert Rösti sera l'orateur principal. Nicolas Senn & Trio Fontane assureront la partie musicale.

Les prix suivants seront décernés :

- agroPrix *emmental assurance* : 20 000 francs suisses
- Prix des lecteurs des partenaires médias *Schweizer Bauer* et *Terre & Nature* : 3000 francs suisses
- Prix spécial du public : 2000 francs suisses
- Prix spécial de l'Association suisse des machines agricoles : 5000 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 assurance

Emmentalstrasse 23, 3510 Konolfingen

Nora Baumann

Tél. 031 790 31 56

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

Barbara Graf

Tél. 031 790 31 57

E-mail : barbara.graf@emmental-versicherung.ch