

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 67 (2005)
Heft: 11

Rubrik: Sous la loupe

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Le choux-fleur est planté sur 12 ha (à partir de la gauche): le spécialiste des cultures, Christian Lütcher, Sevelen; la promotion des ventes pour Beni Dürr et Hans Graf, Berriet, spécialiste des machines et du choix des espèces.

Savez-vous... récolter les choux?

«J'arrive grosso modo à 50, voire 60 heures de travail par semaine», avoue Beni Dürr, agriculteur et chef d'entreprise à Haag, SG. Même très sollicité, il trouve tout de même du temps pour ses loisirs: l'ornithologie, la bicyclette et la musique. Ses talents de musicien, il les exerce au saxo ou à la clarinette, dans diverses formations de jazz ou de musique champêtre.

Ueli Zweifel

Un grand connaisseur «es» choux-fleurs!

La petite usine de transformation Verdunova SA, propriété de Beni Dürr, a réuni maintenant un «stamm» de 50 entreprises (transformation de légumes, restauration et consommateurs). Les acquéreurs marquent une préférence pour des légumes produits et congelés localement. Des distances de transport relativement courtes influencent aussi les coûts.

D'excellentes expériences ont été faites avec le choux-fleur: alors qu'auparavant la totalité du choux-fleur congelé était importée, Frisco, filiale de Nestlé, s'est engagée à acheter de grandes quantités de choux-fleurs à surgeler chez Verdunova SA. Pour répondre à la demande, accroître les marchés et assurer la quantité et la qualité, Beni Dürr s'est associé depuis l'an dernier à deux autres agriculteurs.

Tous les trois sont impliqués dans la culture du choux-fleur (uniquement pour être congelé). Ce sont 12 hectares pour un rendement de 150 tonnes. Cette performance très particulière leur a permis d'être désignés pour participer au concours agroPrix organisé par l'Emmental Assurance.

agroPrix



Transformation: Les tronçons de carotte apportent un peu de couleur dans le mélange de légumes. (Photo Ueli Zweifel)

Décontracté, la quarantaine affirmée, Beni Dürr dirige une «exploitation agricole de maraîchage» (comme il dit) dans le Rheintal saint-gallois. Ses produits, fraîchement récoltés et aussitôt surgelés, sont livrés aux maisons de transformation et aux commerces de détail par son entreprise, la Verdunova SA. Celle-ci vient d'ailleurs de se lancer dans le commerce des plats préparés. Le choux-fleur, produit-phare de la maison, est planté sur 12 hectares et trois exploitations agricoles.

Chronologie: Après une formation d'agriculteur au Rheinhof de Salez, SG, des études d'agronomie à la HESA (production animale) et divers séjours à l'étranger, Beni Dürr reprend la ferme familiale en 1984. Mais le contingent de 75 000 kg de lait, sans possibilité d'accroissement, ne laisse guère prévoir des jours meilleurs. Des expériences positives faites précédemment avec l'épinard et le haricot en cultures industrielles l'ont facilement convaincu d'arrêter complètement la production

de lait et de se lancer à cent pour cent dans les légumes. Un sol profond, sablonneux, bonifié par la correction du Rhin ainsi que de l'eau en permanence amenée par canal, ont donné le dernier coup de pouce à cette reconversion.

Ainsi sur ses terres poussent la betterave rouge, le chou, la courge, l'oignon, le poireau, la rhubarbe... pour être vendus tout frais sur le marché. A l'époque, le jeune entrepreneur voulait obtenir une plus-value par la transformation de ses légumes d'une part et par un service de prestations toujours plus pointu, d'autre part. Cette orientation se poursuit puisque tout récemment il a demandé un permis de construire pour un entrepôt frigorifique. «La location de telles installations est tellement onéreuse qu'il vaut mieux construire son propre entrepôt, le retour sur investissement étant assuré! Un pas important, mûrement réfléchi», explique Beni Dürr. Apporter de la valeur ajoutée tout en maintenant le niveau de professionnalisme constitue le fil rouge de son entreprise. Et sa dernière idée en est la preuve: à partir de cette saison, il livrera du chou-fleur en rosettes à la filiale de Nestlé «Frisco» de Rorschach (marque «Fidus»). Pour mener à bien ce projet et le conduire au succès, les trois partenaires ont uni leur savoir-faire et leurs compétences tant techniques qu'économiques ou encore dans le marketing. La réussite de cette entreprise, où le champ de compétence de chacun est clairement défini, se concrétise par la participation à l'agroPrix 2005.

1996, une année charnière: Cette année-là, avec un cuisinier et un spécialiste de l'emballage, Beni Dürr crée la Verdunova SA. L'objectif de cette entreprise est d'acquérir les légumes directement à la ferme pour en assurer la transformation. Ainsi Beni Dürr, en tant que maraîcher, peut demander un bon prix et ne connaît aucun problème d'écoulement. Et l'entrepreneur Beni Dürr, que fait-il? En sa qualité de partenaire, la bonne marche de la Verdunova SA lui tient à cœur. Il poursuit sa formation continue par des expériences pratiques acquises à la «Bauernunternehmenschule Schweiz» et par des cours de marketing. Les tendances pour les plats préparés ou convenience food sont au «sain et naturel» tout en restant «pratique et rapide». Il s'agit donc non seulement de répondre à cette tendance mais d'y répondre de manière innovante.

1997, les jeux sont faits: Après 6 mois d'essais, les premiers produits emballés sous



Il maîtrise: Beni Dürr, un agriculteur-entrepreneur créatif avec sa dernière trouvaille pour la fondue chinoise. (Photo: Ueli Zweifel)

vide sont écoulés dans la région. De même, certains produits semi-finis, comme les betteraves rouges, sont livrées à l'industrie alimentaire. En 2000, malgré les difficultés rencontrées pour obtenir les autorisations en raison du zonage, de nouveaux locaux destinés au blanchiment et à la surgélation immédiates des légumes (Flowfreezer) sont construits. Ainsi, les meilleures conditions sont réunies pour accroître, de façon massive, la production de surgelés. Et Beni Dürr d'expliquer «que les avantages d'une transformation toujours plus performante favorisent, d'une part, l'indépendance face au marché, et, d'autre part, offrent davantage de souplesse pour livrer les produits réservés aux plats préparés».

Une PME à nouveau florissante: Outre la belle histoire des choux-fleurs (voir encadré),

Beni Dürr remet l'ouvrage sur le métier en juillet dernier: il acquiert une petite industrie à Wildhaus et l'intègre à Verdunova après avoir vendu la fabrication de rouleaux de printemps à Kadi à Langenthal. Ainsi, Beni Dürr, maraîcher, livre le contenu des rouleaux à Langenthal. Mais à Wildhaus, la matière première «légume» est à nouveau très prisée: les barquettes de mélanges de légumes sont remplies par des mains expertes. Ensuite, une fois dans leur carton, elles prendront place sur les rayons des magasins Migros. Et, pour varier un peu la fondue chinoise, Migros conseille même d'alterner légumes et viande dans le bouillon. «Sur le prix de cette noble production de légumes, il n'y a rien à redire! relève Beni Dürr, car ils sont 3 à 4 fois moins chers que les filets et autres morceaux de bœuf ou de porc.»

Et, pour couronner le tout, Beni Dürr fabrique aussi des sauces, à l'aigre-doux, ou la Hot Chili, des sauces que l'on trouve sur les étagères du géant orange. Et même si l'étiquette a l'air un rien oriental, le contenu vient tout droit de la PME de Wildhaus. Verdunova SA occupe 32 salariés dont 5 sont affectés à la production maraîchère. Petit mais puissant, cet empire, bien implanté en Suisse orientale, ne cesse d'accroître ses parts de marché dans la transformation de betteraves rouges, de carottes, de rhubarbe, de choux-fleurs Et Cie. ■



Vie intérieure d'une machine belge: la cloche ne va pas tarder à appuyer sur le chou-fleur et une «foreuse» va évider le tronc. Les rosettes se détachent et sont amenées par tapis roulant sur des paloxes pour être blanchies, emballées et surgelées à -18 °C. (Photo: Beni Dürr)