

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 67 (2005)
Heft: 12

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

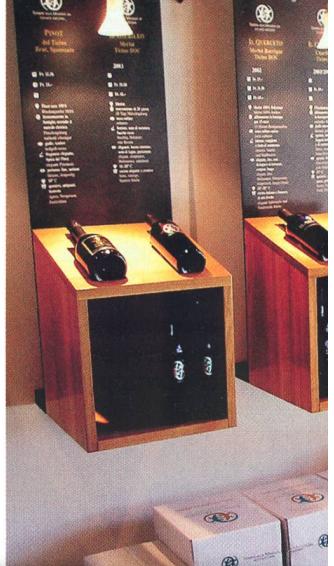
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



Tessin: Terre d'accueil pour le riz?

Oui! Le riz se cultive en Suisse... Et sa surface est même en progression: de deux hectares en 1997, elle atteint, en 2005, plus de cinquante hectares! Mais, la Terreni alla Maggia n'a pas que du riz à proposer et offre une large palette de produits directement aux consommateurs.

Monique Perrottet

C'est en 1930 que cette exploitation est née. En effet, la famille Merz, éditeurs bernois, a alors acquis une petite pension de campagne et un domaine agricole de 46 hectares. Reprise en 1943 par la famille Bührle, la pension s'est élevée au rang d'un hôtel cinq étoiles et le domaine s'est agrandi pour compter aujourd'hui environ 130 hectares. Néanmoins, gérer un tel domaine n'est pas forcément chose aisée en ce début du XXI siècle. Pas de paiements directs bien que l'exploitation respecte les exigences de la production intégrée, pression sur les prix des produits agricoles, environnement économique difficile dans une région très touristique sont quelques-uns des défis que doit relever le directeur actuel, Renato Altrocchi.

Proposer des produits finis

Pour Renato Altrocchi, sans paiements directs, il est indispensable de valoriser sur l'exploitation même des produits qui répondent aux attentes des consommateurs. Côté canaux de vente, il n'a aucun préjugé et, même s'il souhaite commercialiser le plus possible de sa production en vente directe au consommateur final, il n'exclut aucune autre possibilité. Afin de créer encore un lien plus étroit avec ses clients, il dispose de deux points de vente à Ascona où de nombreux Tessinois ou autres connaisseurs ne manquent pas de passer. Côté produits, il offre une riche palette allant du riz aux vins en passant par la polenta ou encore la production de poulets fermiers.

Culture de riz

C'est fidèle à son idée de proposer des produits uniques qu'il se lance dans la culture du riz en 1997 mais, seulement après en avoir soigneusement étudié les besoins cultureaux. Le Tessin, avec son microclimat méditerranéen et ses fortes précipitations, offre les conditions nécessaires à cette culture tout en se situant certainement aux limites climatiques. Et, malgré une pluviométrie de quelque 1800 mm par année, pas question de se lancer dans une culture submergée! Ainsi, les champs de riz tessinois n'offrent pas, à priori, un visage bien différent d'une culture de céréales et n'exigent pas de recourir à des machines spéciales tant sur le plan cultural que sur le plan de la récolte. Mais, même de type pluvial, une telle culture ne saurait exister sans un système d'irrigation performant (voir le reportage consacré à ce sujet dans le numéro de mai 2003 de *Technique Agricole*) assurant, selon les types de sol, un arrosage hebdomadaire. Enfin, il faut éviter tout choc thermique lors de l'arrosage, le riz y étant très sensible.

Une des grandes difficultés de la culture de riz de type pluvial est incontestablement la maîtrise des mauvaises herbes qu'une monoculture ne fait qu'accentuer. Aussi, même si le recours à un traitement herbicide annuel

L'exploitation en chiffre

126 hectares répartis en 3 secteurs d'activité:

- Grandes cultures: 100 hectares dont 56 ha de riz, 20 ha de jachère et 24 ha de maïs, blé dur et pommes de terre
- Aviculture: Production d'œufs et Production de poulets (50000/an)
- Viticulture: 11 hectares complétés par l'achat de vendanges. Vinification et commercialisation sur le domaine

20 collaborateurs dont 7 pour le secteur vente et administration

2 points de vente à Ascona

Vente par Internet: www.terreniallamaggia.ch



Pour assurer l'avenir de l'exploitation qu'il dirige, Renato Altrocchi (en médaillon) a choisi d'offrir une vaste gamme de produits finis de qualité dont il assure également la commercialisation.

permet de contenir sur le court terme le problème, Terreni alla Maggia pratique l'échange de parcelles avec des voisins afin de permettre une meilleure régulation des plantes adventives. Côté phytosanitaire, le riz se révèle plutôt sensible à *Helminthosporium* et *Pyricularia*, et nécessite un à deux traitements fongicides. Des conditions météorologiques défavorables à la mi-été (froid) peuvent compromettre la fécondation et donc avoir une incidence sur le rendement. Il en va de même des pluies automnales qui, en rendant la récolte difficile, peuvent provoquer des pertes importantes.

Terreni alla Maggia cultive trois variétés différentes de riz: Loto, Baldo et Selenio. C'est avec Loto que le domaine a le plus d'expérience, et les résultats tant cultureaux que commerciaux (ce riz est apprécié pour le risotto) sont bons. Pour Baldo, une variété moins pré-

coce introduite récemment sur le domaine, des résultats intéressants ont été enregistrés en 2004 sur sol sablonneux. Quant à Selenio, il présente une très bonne adaptation au climat tessinois mais il n'est pas apprécié des consommateurs car, avec ses grains ronds, il convient un peu moins bien pour le risotto!

La valorisation du produit brut est réalisée aux rizeries de Migros à Taverne et de Coop à Brunnen. L'usinage du riz va entraîner une perte quantitative de 50% environ, mais de nombreux sous-produits vont également être valorisés comme, par exemple, les brisures qui nourrissent les poulets élevés sur l'exploitation.

Maïs pour polenta

A Terreni alla Maggia, le maïs est cultivé aussi bien pour de l'ensilage que pour des semences ou encore pour la polenta. Cette dernière vient étoffer la palette des produits proposés par cette exploitation. Et, depuis 2001, le blé cultivé est du blé dur destiné à la fabrication de pâtes. Celle-ci s'effectue d'ailleurs également au Tessin. La production de pommes de terre précoces permet non seulement d'améliorer encore l'offre mais également de proposer un produit très demandé par la clientèle qui souhaite rapidement goûter aux produits frais au printemps. Ainsi, le prix passe, aux yeux des consommateurs, au second plan. Par contre, le soja, les céréales fourragères et l'élevage de bovins ont été abandonnés car leur rentabilité a été jugée insuffisante. Les bâtiments sont aujourd'hui en partie loués pour des chevaux!

11 hectares de vigne

L'encépagement comprend, outre le traditionnel Merlot, également du Chardonnay, du Ker-

ner et même un peu de Pinot Noir. Ici, également, les désirs du client guident tant le responsable de culture que l'oenologue. Encavage sur place, vinification de vins blancs, rosés ou rouges, de garde ou prêt à boire, avec passage en fûts de chêne pour certains vins, permettent d'offrir une large palette de vins qui ne sauraient laisser l'amateur de ce noble produit indifférent.

Mécanisation et personnel

Si, en 1950, l'entreprise employait quelque 120 personnes, elle doit aujourd'hui faire face à une vingtaine de collaborateurs seulement. La vente et surtout la valorisation au meilleur prix de la production du domaine constituent la pièce angulaire, ce ne sont pas moins de cinq personnes qui y consacrent toutes leurs forces. L'administration est gérée par deux personnes alors que treize autres collaborateurs assurent les travaux des différentes cultures et de la transformation.

Dans un tel contexte, la mécanisation est absolument indispensable. Mais, elle doit être réfléchie et ne jamais préférer la qualité du produit. Car, finalement, tout l'édifice tient justement sur la qualité du produit... Ainsi, par exemple, les vendanges s'effectuent-elles de manière manuelle...

Conclusion

Dans un climat de plus en plus concurrentiel et sans paiements directs, même une grande exploitation doit se réinventer chaque jour un avenir. Mais un contact privilégié avec les consommateurs tout en restant à l'écoute de leurs attentes ainsi que l'offre de produits de qualité et de proximité constituent certainement des arguments à faire valoir également dans le futur. ■



La lutte contre les plantes adventices est certainement le problème majeur de la culture de type pluvial du riz.

Du riz romand?

Des tentatives d'implanter des cultures de riz ont eu lieu à divers endroits de Suisse mais sans succès jusqu'en 2005... En effet, ce printemps, Jean-Luc Mayor et Bruno Isenegger se sont lancés dans cette culture un peu particulière sur un hectare. Leurs exploitations se situent dans le Chablais plus précisément à Vouvy et à Aigle. Jean-Luc Mayor se déclare satisfait de l'expérience et envisage même de doubler la surface en 2006.