



**bauern für
generationen.**

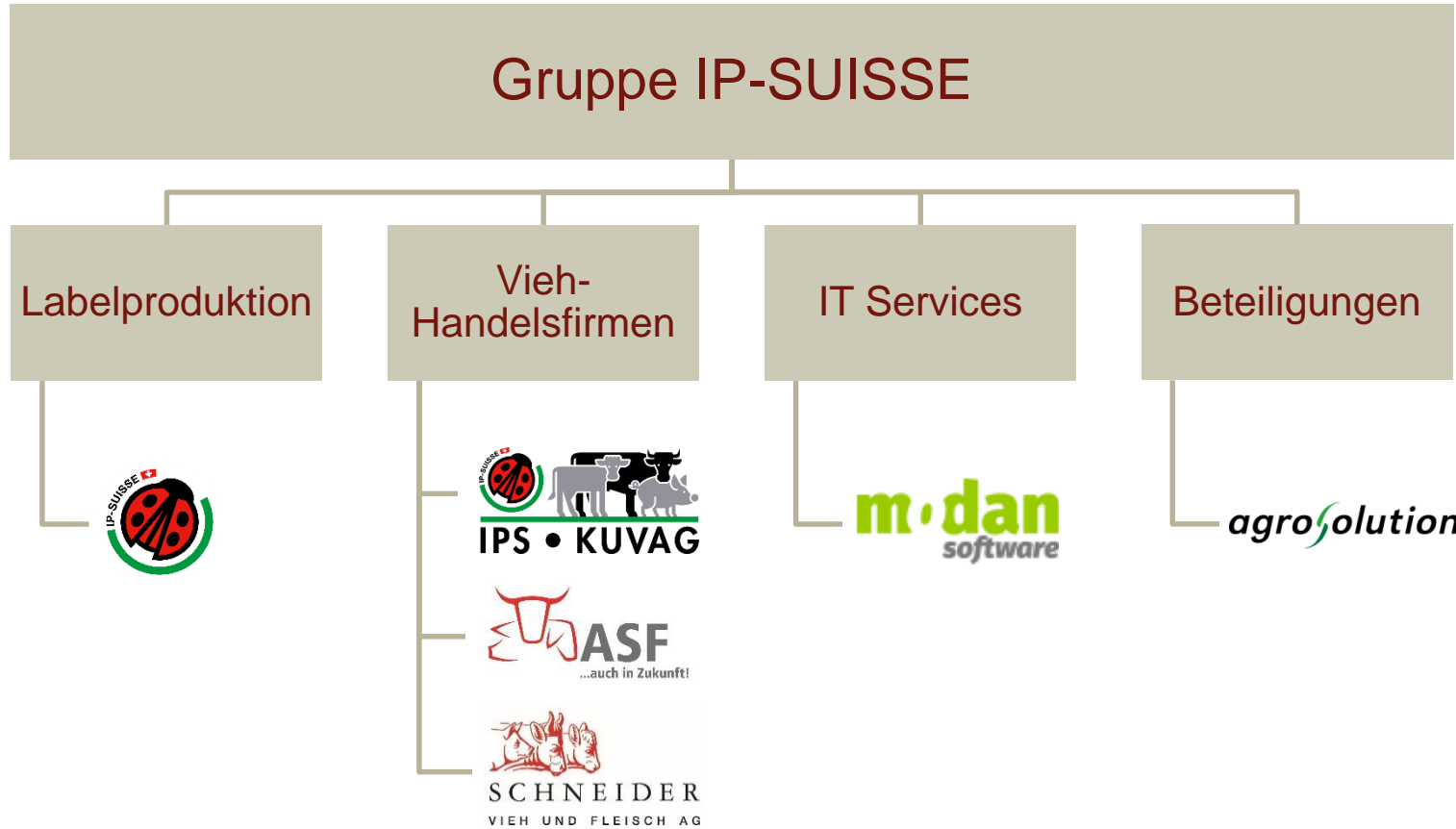


- Vereinigung integriert produzierender Bauern und Bäuerinnen (seit 1989; ca. 200 Gründungsmitglieder)
- Total ca. 18'000 Mitglieder (1/3 der Vollerwerbsbetriebe)
- Geschäftsstelle mit 17Mitarbeitern in Zollikofen und mit Zweigstellen in Lausanne und in Pianezzo TI

Ziele/Philosophie

- Qualitativ hochstehende Schweizerprodukte mit Mehrwert für Konsument
- Qualitativ hochstehende Schweizerprodukte mit Mehrwert für Produzent
- Kontrolle / Rückverfolgbarkeit / Zertifizierung auf der ganzen Kette
- Zusammenarbeit mit Partnern auf allen Stufen

Gruppe IP-SUISSE



Wo produzieren wir?

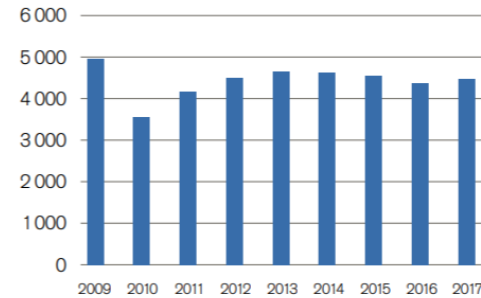


In allen Regionen der Schweiz auf bzw. mit ca. 9'500 Labelbetrieben

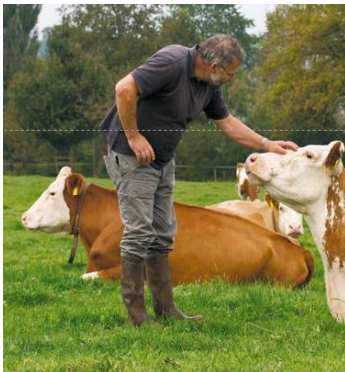
z.B. Getreide



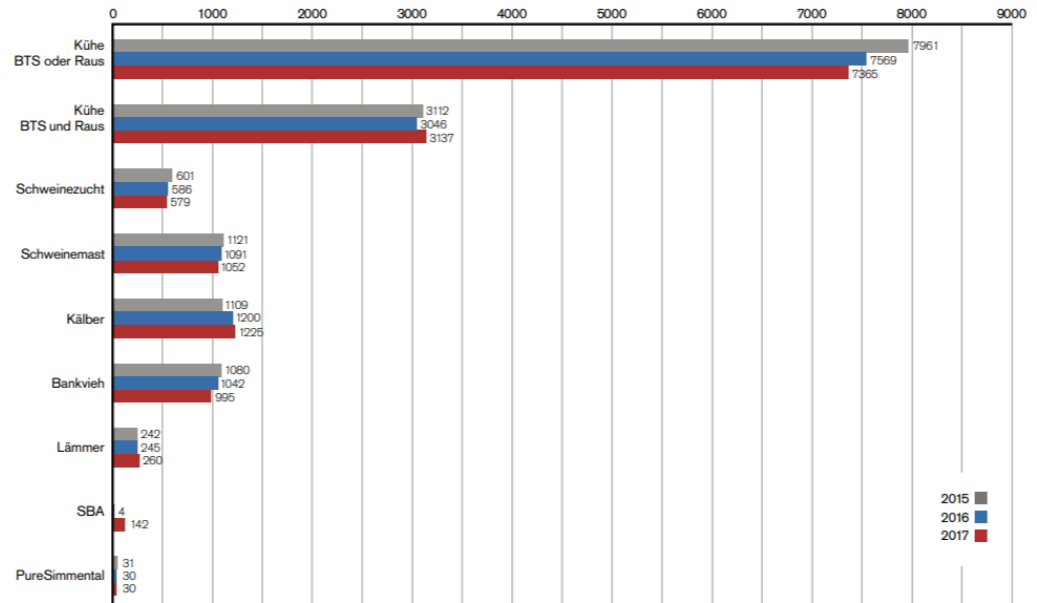
Anzahl angemeldete Produzenten



z.B. Fleisch



Anzahl Betriebe



Was produzieren wir?



190 MM50, 11.12.2017 | MIGROS-WELT

Von Schweizer Bauern

Lebensmittel von Schweizer Bauern gibts in grosser Anzahl. Vom Getreide übers Rapsöl bis zum Schinken produzieren viele Bauern nach IP-Suisse-Richtlinien und erhalten für ihre Produkte das Label «TerraSuisse».

Text: Claudia Schmitt Bild: Ruth Kling

Alpenbrot
TerraSuisse, 380 g
Fr. 2.60

Tagliatelle Tradition,
TerraSuisse, 500 g
Fr. 3.95

Weissmehl
TerraSuisse, 500 g
Fr. 1.85

Waismehl
TerraSuisse, 500 g
Fr. 1.85

Rapsöl
TerraSuisse, 460 g
Fr. 2.25

Butterfisch
TerraSuisse, 400 g
Fr. 2.80

Hinterschinken
TerraSuisse,
per 100 g
Fr. 2.20

Rindgeschneit-
tes TerraSuisse,
per 100 g
**aktueller
Tagespreis**

Obstsaft
200 IP-Suisse-Bauern
produzieren Mostobst.
Die Früchte für die Säfte
stammen überwiegend
von Hochstammäbäumen,
die vielen Insekten und
Vögeln einen Lebens-
raum bieten und zum
charakteristischen Land-
schaftsbild beitragen.

Apfelsprudel
TerraSuisse, 1,5 l
Fr. 2.20

Tipps: Schonender Um-
gang mit der Natur hört
nicht beim Bauern auf. In-
der kann dazu beitragen,
zum Beispiel indem nur so
weilengekauft wird, wie
auch benötigt wird. Damit
kann man Food Waste, die
Verschwendung von Le-
bensmitteln, vermeiden.

10 Jahre TerraSuisse
**Zum Wohl von
Natur und Umwelt**
Das Label «TerraSuisse»
wurde 2007 gegründet. Es
markiert den Anfang der
Partnerschaft der Migros
mit IP-Suisse, der Schwei-
zerischen Vereinigung inte-
griert produzierender Bau-
ern und Bäuerinnen, und
der Vogelwarte Sempach.
Gemeinsames Anliegen
der Partner ist eine natu-
rliche und tierfreundliche
Schweizer Landwirtschaft.
Auf über 1000 Bauernhö-
fen wird nach den strengen
Richtlinien der IP-Suisse für
«TerraSuisse» produziert.

Anbau im Sinn der Natur
Natur- und tierfreundliche
Landwirtschaft ist
für IP-Suisse-Bauern und
Bäuerinnen oberstes
Gebot. Die Einhaltung des
komplexen Regelwerks
wird durch unabhängige
Kontrollen gewährleistet.

Artenvielfalt
Durch gezielte Natur-
schutzmassnahmen schaf-
fen die für «TerraSuisse»
produzierenden IP-Suis-
se-Bauern zusätzlichen Le-
bensraum – und fördern so
die Artenvielfalt im Kultu-
rland. Die Wirksamkeit die-
ser Regelungen wurde von
der Vogelwarte und dem
Forschungsinstitut für bi-
ologischen Anbau (FiBL)
wissenschaftlich bestätigt.

Brot, Mehl & Teigwaren
Die IP-Suisse-Bauern halten beim Getreideanbau
strenge Vorschriften zum Boden- und Pflanzenschutz
sowie zur Düngung ein. Ihr Getreide wird
getrennt von konventionell produzierten ver-
arbeitet und mit höchster Sorgfalt behandelt.
Der Anbau aller Getreidearten wie etwa Unkräuter,
Einkorn oder auch Emmer ist zudem ein Beitrag
zum Erhalt traditioneller Kulturpflanzen.

Rapsöl
Der Bauer verzichtet auf insek-
tizide, fungizide und Wach-
stumsregulatoren – wie auch die
Getreidebauern. Schädlinge
bekämpft er wo es geht, mit
Nützlingen. Das Öl wird schon-
end gepresst und ohne
Hilfsmittelzusätze filtert.

Fleisch & Charcuterie
Die Bauern halten ihre Tiere gemäss der besonders
tierfreundlichen Stallhaltung (R13) und (R4) aus.
Das heisst alle Tiere haben regelmässigen Auslauf
und einen eingestreuten Liegebereich. Kälber werden in
Gruppen gehalten und bekommen als Futter Milch
von der Kuh und Heu. Die strengen Richtlinien der
IP-Suisse stellen so das Wohl der Tiere sicher.

IP-Suisse-Produkte
stammen aus nachhaltiger
Landwirtschaft. Die Rohstoffe werden vom Bauern
selbst produziert. Migros und dem naturnahen
Anbau verpflichtet sind.

Ein Teil von
GENERATION M



Agri Natura Hinterschinken



Agri Natura Bauernschinken



Agri Natura Cervelat



Agri Natura Rind Meatballs

Vermarktungskanäle



Detailhandel	
Auslobung	
Gastrokanal	
Verarbeiter	

<https://www.procort.ch/de/zertifikate-11.html>



Swiss Black Angus

Eine innovative Kombination von Qualität, einer weltbekannten Marke und der Nachhaltigkeit von IP-SUISSE

Angus, die legendären Fleischrinder aus Schottland



Angus eine Kulturgeschichte

Old Jock gemalt 1842 einer der
der Stammväter der Rasse Angus.



Angustiere aus Schottland an einer
Landwirtschaftsmesse um 1900 in
Paris.



Viele Bücher, Bilder und Fotos dokumentieren die lange Tradition, das Ansehen und die
reichhaltige Geschichte der Angus.

IP-SUISSE. Bauern für Generationen.



Der Lebenszyklus der Swiss Black Angus



- ✓ Die Kuh säugt ihr eigenes Kalb während 10 Monaten.
- ✓ Die Tiere sind während dieser Zeit auf der Weide oder im Winter in Freilaufställen. BTS und RAUS



Der Lebenszykluszyklus der Swiss Black Angus



Nach 8 bis 10 Monaten wird das Kalb von der Kuh separiert und kommt für die Ausmast, bis zur Schlachtreife in einen separaten Freilaufstall oder auf die Weide.



Alleinstellungsmerkmale von Swiss Black Angus



- ✓ Mutterkuhhaltung und Biodiversität von IP-SUISSE
- ✓ Black Angus ein weltbekannter Brand, produziert in der Schweiz
- ✓ Fleisch aus Raufutter (Gras, Heu, Grassilage, Mais)
- ✓ Soja ist verboten
- ✓ Im SBA Programm gibt es keine Fettklasse 1 und 2 Schlachtkörper
- ✓ Im SBA Programm gibt es nur weibliche Tiere und Ochsen



Die nächsten Innovationsschritte



**INNOVATION IST KEINE
GARANTIE GEGEN DAS
SCHEITERN, ABER OHNE
INNOVATION IST DAS
SCHEITERN
GARANTIERT.**

- ✓ **Krafftutter oder Getreide bei SBA wird verboten. Horizont 2 Jahre**
- ✓ **Wir wollen die Marmorierung im Fleisch am Schlachtkörper messen**
- ✓ **Die Futtereffizienz der Tiere (Klima) soll durch gezielte Auswahl von Zuchtstieren verbessert werden**





Neue Ackerkulturen – Quinoa eine Option?



Die Kultur Quinoa



Quinoa-Lebensmittel „boomen“ als Lifestyle-Produkte

Interessant für Vegetarier und Veganer

Ideal für glutenfreie Ernährung

Rasant steigende Verkaufszahlen

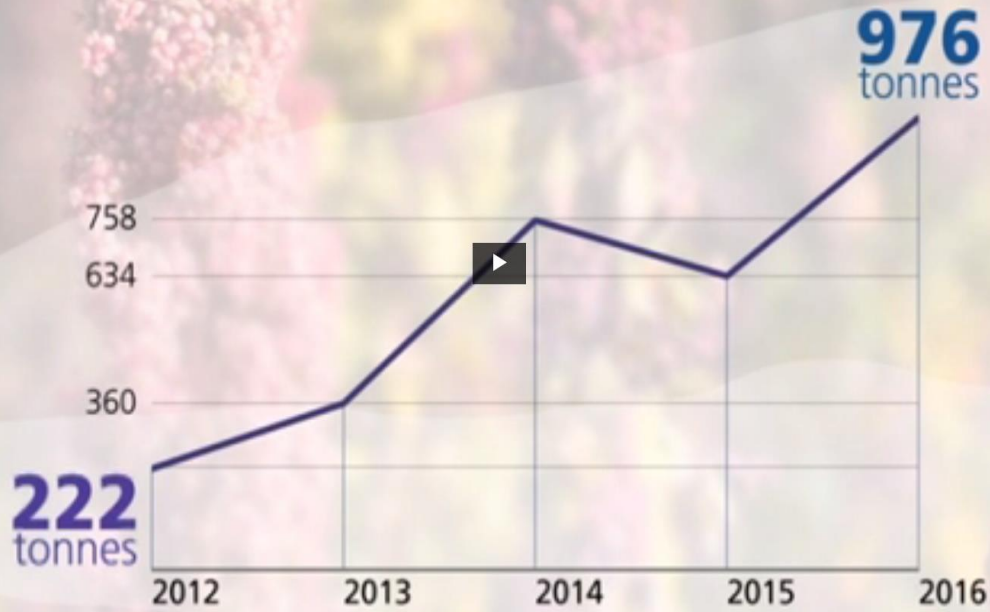
«Trendnahrungsmittel»

«sensible Esser» steigt stetig

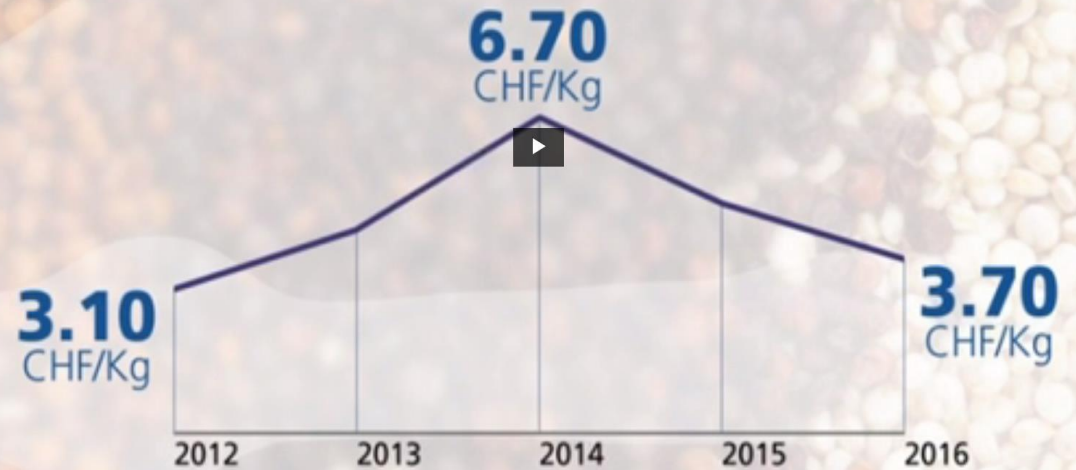




IMPORTATION DE QUINOA EN SUISSE



PRIX MOYEN DU QUINOA BOLIVIEN IMPORTÉ EN SUISSE



Was ist Quinoa (*Cheonpodium quinoa*) ?



Quinoa ist ein Pseudogetreide und stammt aus Südamerika, auch Inkareis oder Reismelde genannt.

Wird seit 3000 v.Chr. im Hochland der Anden angebaut

«Super food» – reich an Proteinen mit hoher biologischer Wertigkeit, ernährungsrelevanten Mineralstoffen und Spurenelementen

Rückblick Quinoa-Anbau 2014 - 2017



2014: Erster Feldversuch in Bellach (SO)

2015: Feldversuche in Schaffhausen, Moudon, Bellach

2016 : 19 ha, 18 Produzenten

2017 : 42 ha, 34 Produzenten

2018 : 65 ha, 43 Produzenten



momentan 200 Produzenten auf Warteliste

Feldversuch 2014



Saat 8.5.14

3-Blattstadium 30.5.2014



Rispenbildung 3.7.14



8.8.2014

27.8.2014



Rückblick Anbau 2015



Juni & Juli sehr heiss; schlechte Befruchtung; kein Ertrag.
Rote Sorte ist nicht abgereift.



Rückblick Anbau 2016



Nasser Frühling; mehr als 50% Umbruch;
schlechte Qualität

Rückblick Anbau 2017



Trockener Frühling; frühe Saat, warmer Sommer
& frühe Ernte im August

Anbau 2018





2016: starke Verunkrautung als Folge schlecht aufgelaufener Bestände häufigster Umbruchgrund

Vorkultur hat keinen Einfluss auf Bestandesentwicklung

Mechanische oder chemische Unkrautbekämpfung hat keinen deutlichen Einfluss auf Ergebnis

Art der Bodenbearbeitung (Pflug, Grubber, pfluglos); Walzen

Bodenart: ideal nicht zur Verschlämmung neigend, nicht staunass

(Quelle: Bachelor-Thesis N. Ramseyer, 2017)



Es gibt kein Rezept für den Anbau!

Herausforderungen Weiterverarbeitung



Erntegut mit geringer Verunreinigung erfordert viel Handarbeit



50 – 90 h/ha

Reinigung ist sehr anspruchsvoll: grosse Herausforderung für Mühle

Aktuelle Vermarktungssituation



Ernte 2018: 55 t marktfähige Ware

Verkaufspunkte:

- Migros
- Manor
- Denner
- Coop
- Verschiedene kleine Händler/Direktvermarkter
- Moulin d'Yverdon

Gastrokanal:

- Ecole hôtelière
- CHUV (Centre hospitalier universitaire vaudois)
- Etc.

