



Matériel publicitaire pour les événements d'exploitation

Calendrier des saisons (7 x 10.5 cm, plié)

- Leporello (verso des saisons des fruits)

**SAISONKALENDER
SCHWEIZER
GEMÜSE**

Schweizer Gemüse: saisonal und regional

Im der Schweiz wächst das ganze Jahr über gerundetes Gemüse auf Feldern und im geschützten Anbau. Jede Jahreszeit bringt eine Vielzahl an Gemüse hervor. Der Saisonstart beginnt bei einer grossen Mehrheit im Frühling. So lassen sich je nach Saison unterschiedliches erntefrisches, gelagertes oder verarbeitetes Schweizer Gemüse geniessen. Die Vielfaltigkeit an Farben, Formen, Geschmäcker und Zubereitungsarten von Gemüse ist grenzenlos.

GEMÜSE.CH

	Jan	Feb	März	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Ok	Nov	Dez
Artichoke												
Aubergine												
Batavia (rot, grün)												
Blumenkohl												
Bodenkohlrabi												
Bohnen												
Broccoli												
Catalpa												
Chicorie												
Chinakohl												
Cicorno rot												
Exchblatt (rot, grün)												
Exchblatt												
Endivie (gekraust, glatt)												
Erbsen frisch												
Federkohl												
Fenchel												
Gurke												
Herbstribe												
Kardy												
Karotte												
Karotte, Bund												
Kefir												
Knoblauch												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kopfsalat (rot, grün)												
Krauttee/Mangold												
Kürbis												
Lattich												
Lauch												
Lollo (rot, grün)												
Mairübe												
Melone												
Nississalat												
Pak-Choi												
Pastinake												
Peperoni												
Petersilie												
Petersilienwurzel												
Portulak												
Radieschen												
Rande												
Rettich												
Rhabarber												
Romainesco												
Rosenkohl												
Rorkabis												
Rucola												
Schalotte												
Schnittlauch												
Schwarzwurzel												
Spargel (grün, weisse)												
Spinat												
Stangensellerie												
Süsskartoffel												
Tomate (rund, Rinde)												
Cherry, Pezetti												
Topinambur												
Weisskabis												
Wurz												
Zuccherri												
Zuckerhut												
Zuckermais												
Zwiebel												
Zwiebel, Bund												

Poster de saison (50 x 70 cm, papier)

Saisonkalender SCHWEIZER GEMÜSE

Schweizer Gemüse: saisonal und regional

In der Schweiz wächst das ganze Jahr über gesundes Gemüse auf Feldern und im geschützten Anbau. Jede Jahreszeit bringt eine Vielzahl an Gemüse hervor. Der Saisonstart beginnt bei einer grossen Mehrheit im Frühling. So lassen sich je nach Saison unterschiedliches erntefrisches, gelagertes oder verarbeitetes Schweizer Gemüse geniessen. Die Vielfältigkeit an Farben, Formen, Geschmäcker und Zubereitungsarten von Gemüse ist grenzenlos.

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Jun.	Juli	Aug.	Sept.	Ok.	Nov.	Dez.
Artischocke												
Aubergine												
Batavia (rot, grün)												
Blumenkohl												
Bodenkohlrabi												
Bohnen												
Broccoli												
Catalogna												
Chicorée												
Chinakohl												
Cicorino rot												
Eichblatt (rot, grün)												
Eisbergsalat												
Endivie (gekraust, glatt)												
Erbsen frisch												
Federkohl												
Fenchel												
Gurke												
Herbstrübe												
Kardy												
Karotte												
Karotte, Bund												
Kefe												
Knoblauch												
Knollensellerie												
Kohlrabi												
Kopfsalat (rot, grün)												
Krautstiel / Mangold												
Kürbis												
Lattich												
Lauch												
Lollo (rot, grün)												
Mairübe												
Melone												
Nisslissalat												
Pak-Choi												
Pastinake												
Peperoni												
Petersilie												
Petersilienwurzel												
Portulak												
Radisheschen												
Rande												
Retlich												
Rhabarber												
Romanesco												
Rosenkohl												
Rotkabis												
Rucola												
Schalotte												
Schnittlauch												
Schwarzwurzel												
Spargel (grün, weiss)												
Spinat												
Stangensellerie												
Süsskartoffel												
Tomate (rund, Rispe, Cherry, Peretti)												
Topinambur												
Weisskabis												
Wirz												
Zuchetti												
Zuckerhut												
Zuckermais												
Zwiebel												
Zwiebel, Bund												

GEMUESE.CH

700 mm

500 mm

Formation professionnelle (A5)

- Brochure sur le métier et la formation de maraîcher

Weitere Informationen zum Beruf und den Weiterbildungsmöglichkeiten
 Verband Schweizer Gemüseproduzenten
 Beispielstrasse 26, 3001 Bern
 031 385 36 20, info@gemuese.ch

Gemüsegärtner/in EFZ
Wir bringen das frische Gemüse auf den Tisch!
www.gemuese.ch/berufsbildung

Einige Entwicklungsmöglichkeiten im Überblick:

- Modulare Weiterbildung an den Bildungs- und Beratungszentren
- Betriebsleiter/in Gemüsebau mit eidg. Fachausweis
- Gemüsefachmeister/in HFP
- Berufsmatura
- Agrartechniker/in und -kaufmann/frau HF
- Bachelor und Master FH Hortikultur und Agronomie

Agrarpraktiker / in Spezialkulturen:

Der Beruf Agrarpraktiker EBA vermittelt im Vergleich zu der dreijährigen Grundbildung spezifische und einfachere berufliche Qualifikationen. Sie trägt den individuellen Voraussetzungen der Lernenden mit einem besonders differenzierten Lernangebot und angepasster Didaktik Rechnung. Innerhalb des Berufs gibt es drei Fachrichtungen: Landwirtschaft, Spezialkulturen (Gemüse, Obst, Reben) und Weinbereitung.

www.gemuese.ch

Gemüsegärtner / Gemüsegärtnerin EFZ

Berufsprofil

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner produzieren im Freiland wie im Gewächshaus die verschiedensten Gemüsearten. Es steckt viel Arbeit und Planung dahinter bis Karotten, Tomaten, Salat und Co. frisch auf dem Teller genusslich sind. Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner führen die Bodenbearbeitung durch, säen verschiedene Gemüsekulturen in den Boden und ziehen Jungpflanzen heran. Ein Hauptteil der Arbeit ist die Pflege der Kulturen. Mit der Ernte, der Aufbereitung und dem Verkauf des Gemüses endet der Arbeitsablauf. Die Freude an der Natur und das Interesse am Umgang mit Technik, modernen Maschinen und Computern sind die Voraussetzungen für diesen abwechslungsreichen und spannenden Beruf.

Heute produzieren über 3'000 Schweizer Gemüsebetriebe rund 437'000 Tonnen Gemüse in über 100 verschiedenen Gemüsearten. Damit kommt etwas mehr als die Hälfte des jährlich bei uns verkauften Gemüses aus der Schweiz. Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner sind gefragtes Fachpersonal. Auch ohne elterlichen Betrieb kann man diese Ausbildung absolvieren.

Ausbildung und Abschluss

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und schliesst mit einem eidgenössischen Fähigkeitsausweis (EFZ) ab. Sie kann durch eine Berufsmatura ergänzt werden.

- Die praktische Ausbildung erfolgt auf einem oder mehreren Gemüsebetrieben.
- Die theoretische Ausbildung erfolgt blockweise in einer der drei Berufshochschulen, am INFORAMA Seeland in Ins (BE) für die Deutschschweiz, in Châteaufort bei Sion (VS) für die Westschweiz und in Mezzana für das Tessin.

Schwerpunkt Biolandbau

Dich interessieren speziell die Naturlöslichkeit, Techniken der minimalen Bodenbearbeitung, Unkrautbekämpfung mittels verschiedenen Hacktechniken, Pflanzenschutz mit nicht chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Ressourcenschonung allgemein und geschlossene Kreisläufe? Dann kannst du dich im Rahmen der Ausbildung für den Schwerpunkt Bio entscheiden.

Aufgaben von Gemüsegärtnerinnen und -gärtnern

Jungpflanzenanzucht: Herstellung von Erdpresstöpfen, besien der Topfe, bewässern und weitere Pflege der anwachsenden Jungpflanzen sowie die Kontrolle der korrekten Klimasteuerung und von Schadorganismen.

Bodenbearbeitung: pflügen, eggen, säen, pflanzen

Pflege: hacken, düngen, Pflanzen vor Schadorganismen schützen, bewässern, Kulturen überwachen

Ernte: von Hand, mit dem Ernteband oder Erntemaschinen, Transport

Lagerung: ein- und auslagern, kühlen, befeuchten

Aufbereitung: waschen, sortieren, verpacken, etsettieren

Technik: messen, steuern, regulieren und Unterhaltsarbeiten durchführen

Verkauf: kalkulieren, offerieren, Lieferpapiere erstellen, liefern

Administration: Aufträge bearbeiten, Aufzeichnungen führen, Informieren

Organisation: Kulturplanung, Disposition, Qualitätssicherung

Personaleinsatz: Arbeitsvorbereitung, Gruppenführung

Weitere Infos auf: www.gemuese.ch/berufsbildung und www.agri-job.ch

»Mir gefällt die abwechslungsreiche Arbeit mit Natur, Pflanzen und Technik.«
 Nicolas Ehrler, Gemüsegärtner in S. Urzbinen

»Gemüsegärtner/in ist ein Beruf mit Zukunft und Entwicklungsmöglichkeiten!«
 Luca Boller, angelernter Gemüsegärtner EFZ

»Täglich gesunde Lebensmittel zu produzieren macht mir grosse Freude.«
 Marco Gschärd, Gemüsegärtner in S. Urzbinen



Sentier maraîcher

- Carte dépliant pour le sentier maraîcher du Seeland

Auf dem Gemüsepfad durchs Seeland Sur le sentier maraîcher au Pays des Trois-Lacs

Viele lokale Gemüseproduzenten betreiben die Gemesepfad Migros Area. Bei diesen 7 Produzenten entlang der Strecke finden Sie Zusatzinformationen. De nombreux maraichers locaux livrent leur marchandise à la coopérative Migros Area. Vous obtiendrez des informations supplémentaires auprès de ces 7 producteurs dont les exploitations se situent au bord du circuit.

Votre local Gemüseproduzent befindet sich:

- 1 Mauer-Rolf Fredy 5270 Kerzers
- 2 Aberold Thomas 5225 Trüben
- 3 SwissPlant GmbH 5272 Mutschener
- 4 BG Löffel/Hühner 5202 Mutschener
- 5 Anstalten Bielehase 1760 Sugiez
- 6 Wyss Thomas 5200 Gammegg
- 7 Kramer Peter 5200 Gammegg

Legende:

- Kurze Strecke Grün ca. 25 km / 4,5 h
- Circuit court, en vert, env. 25 km / 4,5 h
- Lange Strecke Rot ca. 45 km / 9 h
- Circuit long, en rouge, env. 45 km / 9 h

Infos:

- 1 Reizeentrum BLS Kerzers (Veilervermietung) www.bls.ch
- 2 Reizeentrum www.papillon.ch
- 3 Rastplatz Karalmil
- 4 Feuerstelle Stauswald
- 5 Reizeentrum BLS Ins (Veilervermietung) www.bls.ch
- 6 Bahnhof TPF Sugiez
- 7 Reizeentrum «Hühner» mit Rastplatz
- 8 Centre de voyage BLS à Châlens (location de vélos) www.bls.ch
- 9 Papillon www.papillon.ch
- 10 Aire de repos Kavalimil
- 11 Emplacement pour barbecue Stauswald
- 12 Centre de voyage BLS à Aaret (location de vélos) www.bls.ch
- 13 Aire TPF Sugiez
- 14 Paddock «Pavillon» avec aire de repos

Vorwarn!
Die Routen sind auf dem Gemüsepfad nicht weitgehend ausgebaut. Allerdings verkehren auf den Wegen landwirtschaftliche Fahrzeuge. Kurze Abschnitte des Velowegs können ausserdem über stark befahrene Strassen. Bitte seien Sie vorsichtig!

Attention!
Les chemins empruntés par le sentier maraîcher sont en grande partie inadaptés aux automobiles. Des véhicules agricoles circulent néanmoins sur ces chemins. En outre, de courts tronçons empruntent des routes très fréquentées. Soyez prudent!

Willkommen auf dem Gemüsepfad!

Von Anfang Mai bis Mitte Oktober können Sie den Gemüsepfad in Seeland erleben. Über 60 verschiedene Gemesepfade werden hier im Grossen Moos angeboten. Erleben Sie, welches Gemesepfad wann Saison hat und genießen Sie den Anblick von Hunderten blaueschwarzen auf diesen grünen Streifen glänzenden Auberginen oder auch Broccoli- und Blumenkohls. Lernen Sie, wie ein Spargelstamm aussieht oder wie die Karotten wachsen. Auf dem Gemüsepfad fahren oder wandern Sie direkt zum Gemesepfad. Ein solcher Ausflug ist ideal für Familien, Schulklassen und Vereine. Sie können Ihre Rundfahrt individuell gestalten und erfahren dabei Spannendes über Gemüse und deren Produzenten, die Tag für Tag frische Produkte von herausragender Qualität ernten.

Mit dem Velo oder zu Fuss zum Gemesepfad

Der Gemüsepfad ist ein ganz spezielles Erlebnis! Ausgangspunkt für eine Veloutour oder Wanderung durch das Grosse Moos ist der Bahnhof Kerzers oder der Bahnhof Ins (www.bls.ch). Dort können in den Reizeentren der BLS Velos gemietet werden. Kostengünstige Parkplätze sind bei beiden Bahnhöfen vorhanden, so dass Sie bequem mit dem Zug oder Ihrem Auto anreisen können. Von Bahnhof aus fahren Sie mit dem Velo entlang der signalisierten Strecke auf verschiedenen Fahrwegen durch das Grosse Moos - immer den Pfaden nach. An beliebige jeder Wegweiser ist etwas Spannendes zu entdecken. Der Gemüsepfad kann auf der grünen Route auch auf Innekäse, hoch zu Pferd oder zu Fuss besucht werden.

Vorsicht: Die Wege sind weitgehend asphaltiert, aber es verkehren darauf landwirtschaftliche Fahrzeuge. Es gilt den Verkehr zu achten und sich entsprechend zu bewegen. Kurze Abschnitte des Velowegs führen ausserdem über stark befahrene Strassen.

Gemüseproduzenten entlang des Gemüsepfades

Entlang des Weges kommen Sie auch bei den Gemüseproduzenten von lokalen Produzenten vorbei. Viele von ihnen sind «Aus der Region». Für die Region, Produzenten der Gemesepfad Migros Area. Achten Sie auf der Strecke auf die «Aus der Region»-Produkte für die Region.»-Fahnen. Erfahren Sie Interessantes über die Produzenten und den Gemüsepfad.

Nähe liegend: Produkte aus der Gegend

Der Gemüsepfad wird von der Migros Area unterstützt. Das Engagement der Gemesepfad Migros Area «Aus der Region.» ist ein Erlebnis zugunsten lokaler Produzenten und ihrer Produkte. Damit fördert die Migros Area den Verkauf von regionalen Produkten und Spezialitäten.

Frisch aus der Region ist frisch von Feld. In der Region gewachsen, im Geschäft frisch gepackert, mit Sorgfalt behandelt und unverändert, das alles macht den Unterschied. «Aus der Region.»-Produkte sind dem Herkunftsbereich Suisse Garantie. Produkte mit dem Herkunftsbereich Suisse Garantie werden über die gesamte Produktionskette streng kontrolliert.

Mehr unter: www.aussiegerichte.ch
www.wirimg.ch

Individuelle Routenplanung - Rot oder Grün?

Auf dem Gemüsepfad sind zwei Routen für Velofahrer gekennzeichnet. Auf der kürzeren, grün markierten Route sind Sie etwa einen halben Tag lang unterwegs und legen 25 Kilometer zurück. Die eigentliche Lenkpfad mit Informationsstelen zu mehr als 60 Gemesepfaden befindet sich auf dieser grünen Strecke zwischen Kerzers und Ins. Die längere Route ist rot markiert und umfasst rund 45 Kilometer. Für Wanderer empfiehlt sich die grüne Route. Dank der Bahnhofe entlang der kürzeren Route ist das Marschieren beliebig wählbar (Kerzers-Mutschener ca. 5 Kilometer; Kerzers-Ins ca. 10 Kilometer).

Legende:

- Auf dem Gemüsepfad durchs Seeland: 45 km
- Der leistungsgerechte Weg für den Velo- oder Fussweg: 25 km
- Auf dem Gemüsepfad durchs Seeland: 25 km
- Der leistungsgerechte Weg für den Velo- oder Fussweg: 25 km

Bienvue sur le sentier maraîcher!

Découvrez la culture maraîchère dans le Seeland du début mai à la fin octobre. Plus de 60 espèces de légumes différentes y sont cultivées dans le Grand Moos. Agrément à connaître les saisons des légumes et admirez les rangées de laitues, les subergines sombres et brillantes ou encore les chapeaux de brocolis et de chou-fleur. Informez-vous sur la culture des asperges sur butte ou sur la manière dont les carottes poussent. Le sentier maraîcher vous amène directement vers les légumes, à pied ou à vélo. Excursion idéale pour les familles, les écoles ou les associations. L'itinéraire peut être aménagé individuellement. C'est l'occasion de découvrir plein de choses passionnantes sur les légumes et sur les maraichers qui cultivent des produits frais d'excellente qualité jour après jour.

Découvrez les légumes à vélo ou à pied

Le sentier maraîcher est une expérience unique! Les gares de Châlens ou d'Ins (www.bls.ch) constituent le point de départ d'une randonnée à vélo ou à pied à travers le Grand Moos. Des vélos peuvent être loués dans les centres de voyage de la compagnie BLS. Des places de parking payantes sont disponibles près des deux gares, de sorte que vous puissiez vous y rendre facilement en train ou en voiture. A partir de la gare, suivez le circuit vélo balisé avec des flèches empruntant des chemins agricoles peu fréquentés à travers le Grand Moos. Vous ferez des découvertes au détour de presque chaque chemin. Le circuit peut aussi être parcouru à pied.

Attention: Les chemins sont en grande partie inadaptés à la circulation, mais des véhicules agricoles les utilisent. Veuillez respecter les règles de la circulation et les autres usagers. De courts tronçons empruntent, de plus, des routes très fréquentées.

Les maraichers le long du sentier maraîcher

L'itinéraire passe à côté d'exploitations maraîchères, dont un grand nombre livrent leur marchandise à la coopérative Migros Area sous le label «Aus der Region.» Faites attention aux bannières «De la région.» Vous y apprendrez des choses intéressantes sur les producteurs et sur l'agriculture régionale.

Près de chez vous: Les produits de la région

Le sentier maraîcher est soutenu par Migros Area. L'engagement de la coopérative Migros Area au travers du programme «Aus der région.» est une profession de foi en faveur des producteurs locaux. Migros Area promeut de la sorte la vente de spécialités et de produits régionaux.

De la région signifie que les légumes viennent directement des champs. Cultivés dans la région, récoltés au bon moment, transformés et soigneusement emballés, voilà ce que recouvre le programme «Aus der région.» Migros soutient ainsi les producteurs locaux et l'agriculture régionale.

Des légumes frais: de Suisse naturellement

Tomates, concomres, laitues, épinards ou haricots rouges: les légumes indigènes sont vendus 2500 exploitations maraîchères approvisionnent la population suisse en légumes sans pendant toute l'année. Les courts trajets garantissent une maturité optimale et le produit est toujours au meilleur moment. Les légumes suisses sont produits selon les directives de Suisse Garantie. Celle-ci garantit que le produit a été fabriqué en Suisse et provient de Suisse, qu'il s'agit d'un produit ou d'un ingrédient respectant l'environnement et qu'il est exempt d'OGM. Les produits arborent la marque Suisse Garantie sont soumis à un contrôle strict et long de toute la chaîne de production.

Plus d'informations sur: www.aussiegerichte.ch
www.wirimg.ch

Circuit individuel - rouge ou vert

Il existe deux circuits vélo. Long de 25 km, le circuit vert est le plus court. Il faut compter environ une demi-journée pour le parcourir. La partie dédoublée avec des panneaux informatifs sur plus de 60 espèces de légumes se situe entre Châlens et Aaret. Le circuit rouge est plus long et mesure environ 45 km. Il est recommandé aux marcheurs d'emporter le circuit vert la distance peut être choisie individuellement, des gares se trouvant le long du circuit vert (Châlens-Montmerve env. 8 km, Châlens-Aaret env. 11 km).

Legende:

- Au bord du Gemüsepfad durchs Seeland: 45 km
- Sur le sentier maraîcher au Pays des Trois-Lacs: 25 km
- Au bord du Gemüsepfad durchs Seeland: 25 km
- Sur le sentier maraîcher au Pays des Trois-Lacs: 25 km

Restauration

Il existe plusieurs possibilités de se restaurer sur le sentier maraîcher, que ce soit au restaurant ou en picnic-restaurant. Des emplacements pour barbecue et des places de pique-nique sont indiquées sur la carte et les restaurants proposent le parcours sur leur site de restauration. Vous trouverez de nombreuses toilettes publiques dans les gares ou dans les restaurants situés au bord du circuit.

Le Grand Moos: Le jardin potager de la Suisse

Le Grand Moos est une zone de bas-marais formée par des fondations régulières. L'ancienne plaine inondable située entre les trois lacs de Biemle, de Heuchelwil et de Morat mesurait environ 7700 hectares. Pour pouvoir utiliser ces terres, le Grand Moos a été asséché avec deux corrections des cours d'eau d'Ilod et de l'Ilod en 1862-1972. Le niveau des lacs a été abaissé et l'eau a été dérivée vers le lac de Biemle par le canal de Haggen. Les sols tourbeux avec leur terre brune calcareuse dégagée sont très fertiles et conviennent parfaitement à la culture maraîchère.

Un projet de l'Union maraîchère suisse et de la CVSB
réalisé avec le soutien de la coopérative Migros Area.

Contact:
Union maraîchère suisse
3007 Biemle
Tel. 031 385 36 20
legume.ch

SchweizerGemüse Logosuisse
SchweizerGemüse

Un projet de l'Union maraîchère suisse et de la CVSB
réalisé avec le soutien de la coopérative Migros Area.

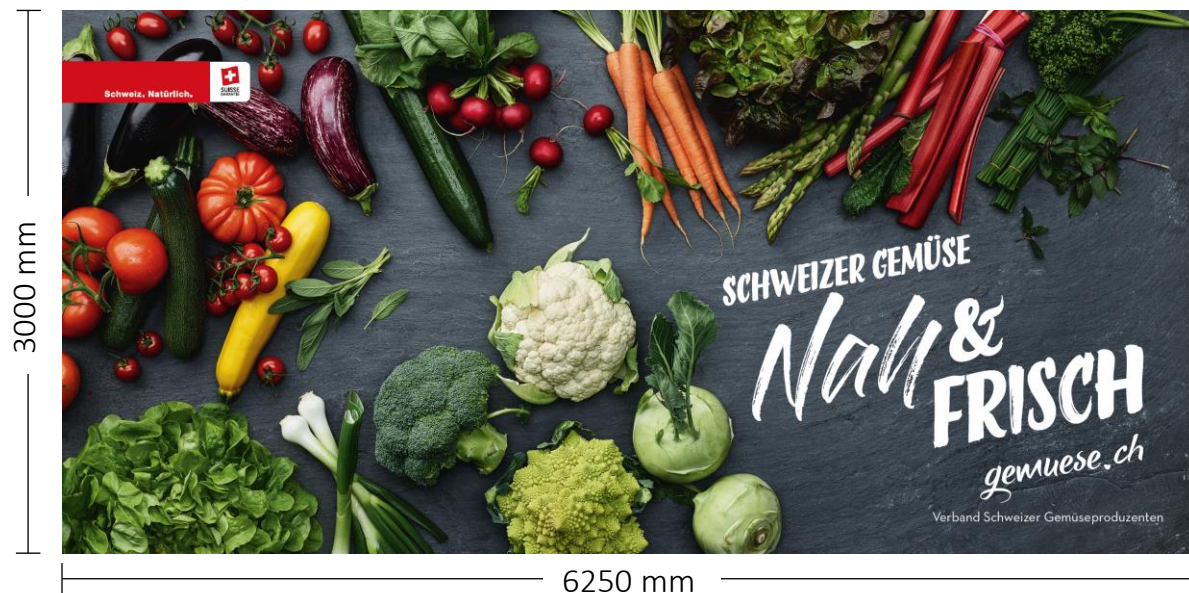
Contact:
Union maraîchère suisse
3007 Biemle
Tel. 031 385 36 20
legume.ch

SchweizerGemüse Logosuisse
SchweizerGemüse

Plus d'informations sur:
www.aussiegerichte.ch
www.wirimg.ch

Bâches Légumes de saison (6.25 x 3 m)

Allemand



Français



**Ces bâches peuvent uniquement être empruntées.
A retirer auprès de l'UMS.**

Bâches Légumes de saison(6.25 x 3 m)

Italien



**Ces bâches peuvent uniquement être empruntées.
A retirer auprès de l'UMS.**



Bâches ancienne campagne (DE, FR, IT - 2000 x 1000 mm)

Printemps



Automne



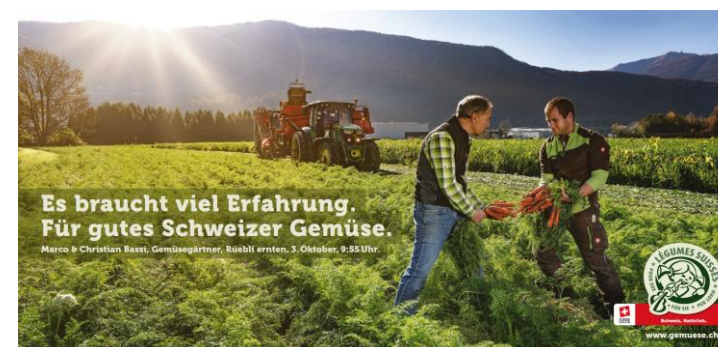


Bâches nouvelle campagne (DE, FR, IT - 2000 x 1000 mm)



2000 mm

1000 mm



Bâches Formation professionnelle

(DE, FR, IT - 2000 x 1000 mm)



1000 mm

2000 mm





Roll-Ups DE, FR, IT (850 x 2000 mm)



Les roll-ups peuvent uniquement être loués.

Remorque Fruits et légumes

- Les membres peuvent louer la remorque gratuitement.
- Le transport du site de Fehraltorf au lieu de destination doit être organisé ou payé par le membre.
- Pendant la haute saison, entre mai et septembre, la remorque est réservée presque tous les week-ends lors de festivals et de randonnées.

