

# NEWS

NEW-HOLLAND.CH

## LES DOUX GÉANTS DE MARBACH

PAGE 10

## DE CHICAGO À BERTHOUD: AEMME SHRIMP (CREVETTES DE L'EMME)

PAGE 4

## PAR LES PROS POUR LES PROS: PRO-BELT™

PAGE 15





# GENIUS

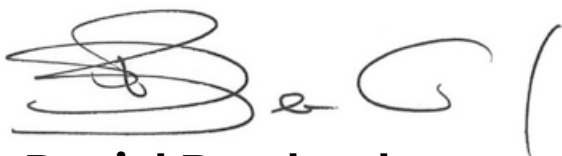
L'AVENIR EST BLEU. IL VOUS APPARTIENT.  
**NEW-HOLLAND.CH**





**Chère lectrice, cher lecteur,**

**Conformément à la devise «L'AVENIR EST BLEU – IL VOUS APPARTIENT», l'édition de cette année des New Holland NEWS a pour but de vous encourager à relever les défis et à façonner activement votre propre avenir. Nous vous invitons à vous rendre avec nous à Berthoud – la «porte de l'Emmental». Découvrez ce que cela signifie de mettre en œuvre une idée folle avec un esprit de pionnier, du courage et beaucoup de persévérance et de sortir des traditions locales pour découvrir (au sens propre) de «nouveaux rivages». Nous nous dirigeons ensuite vers Marbach, où nous attend un troupeau exotique de buffles d'eau sauvages. Fidèle à notre slogan, cet exemple nous montre lui aussi de manière impressionnante ce que signifie prendre son destin en main et non seulement croire en l'avenir, mais aussi le mettre soi-même sur les rails avec clairvoyance, assiduité et la dose de chance nécessaire. Nous vous accompagnons sur cette voie – avec notre savoir-faire, nos produits et nos services.**



**Daniel Bernhard**  
**Directeur New Holland Center Schweiz**

- 4 **De l'autre côté de l'océan: des crevettes made in Berthoud**
- 10 **Sauvage et en douceur: l'élevage laitier avec des animaux sauvages**
- 15 Pour les grands projets: Pro-Belt™
- 16 Le nouveau fleuron: New Holland lance le T7.300 PLMi
- 18 Grand cinéma: scène ouverte pour le prototype T4 Electric Power
- 19 **En piste**  
**Portrait de Hans Lüthi**
- 19 Team New Holland



**Impressum**

© 2023 New Holland Center Schweiz  
Rédaction: Daniel Bernhard  
Texte: Binkert Partnerinnen AG  
Concept et design: Binkert Partnerinnen AG  
Photos: Gion Pfänder (couverture, p. 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 19)  
Impression: Grico-Druck AG, Welschenrohr  
Tirage: 20 000 ex.

# DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'OCCÉAN

## **Crevettes made in Berthoud. L'extraordinaire histoire d'une entreprise familiale.**



Devant la grande ferme, un petit sapin décoré de rubans colorés s'élève haut dans le ciel. Une étiquette peinte à la main portant le nom de «Henry» indique la date de naissance du plus jeune membre de la famille Kunz, qui vit et travaille ici à Berthoud depuis neuf générations déjà. Une exploitation agricole avec des cultures et des vergers, quelques vaches mères, des moutons et un magasin à la ferme, comme on en trouve souvent dans l'Emmental. Mais à l'Eyhof de Christian et Susanne Kunz, il y a quelque chose de

différent: en plus des légumes, des fruits, du lait et de la viande, on peut y acheter des crevettes suisses fraîchement pêchées – connues ici sous le nom de crevettes géantes – issues de leur propre élevage et engraissement.

### **Nouvelles voies**

Cette idée peu conventionnelle est venue des parents de Christian Kunz, de son oncle Matthias et de sa femme Stacy. Ils étaient à la recherche d'une nouvelle branche d'exploitation avec vente directe, qui devait également perdurer pour la génération future. Il devait s'agir de quelque chose d'unique, indépendant du climat et durable. «C'est lors d'une visite à l'aquarium de Monterey Bay en Californie que l'idée des crevettes nous est venue pour la première fois», raconte le père Fritz. «Mais j'avais du mal à croire que pour 1 kg de crevettes sauvages, il y avait 9 kg de prises accessoires. Cela m'a fait changer d'avis. Il doit y avoir une autre solution.» Dès lors, cette idée a germé dans l'esprit créatif de la famille. Pour les deux frères Kunz, Fritz et

Matthias, ainsi que pour leurs partenaires Irene et Stacy, des mois de recherche ont suivi, avec des visites de différentes aquacultures en Amérique et en Europe. La famille, très active, a finalement trouvé ce qu'elle cherchait aux États-Unis: Ils étaient enfin tombés sur une ferme avec un concept convaincant, qui pouvait être mis en œuvre en Suisse. Peu après, le junior Christian s'est rendu aux États-Unis et s'est familiarisé avec le sujet sur place. «Après les deux semaines passées à la ferme, il était dans le coup», déclare Irene, la mère. Ses yeux sombres pétillent malicieusement avant qu'elle ne disparaisse dans le magasin de la ferme. C'était le début d'Aemme Shrimp.

**Christian Kunz a acquis les compétences nécessaires dans une ferme de crevettes à Chicago pour mettre en place l'élevage à Berthoud.**







Avant d'atteindre le poids idéal pour la vente, les crevettes restent environ 100 à 120 jours dans les bassins d'élevage, les «growers».

### L'esprit pionnier dans les gènes

Avec le partenaire américain en arrière-plan et le savoir-faire rapporté dans les bagages, le travail de bricolage, de calcul et de planification a commencé à la maison. Après le départ des derniers porcs en 2014, l'ancienne porcherie a été transformée en un an en une installation d'élevage de crevettes en intérieur.

Malgré le soutien du partenaire, le démarrage n'a pas été facile. «Les conditions étaient souvent différentes ici en Suisse», explique Irene, la mère. «Comme nous étions les premiers, nous ne pouvions consulter personne en cas de problème, nous avons dû trouver beaucoup de choses par nous-mêmes.» Mais la famille Kunz a manifestement le bricolage et la persévérance qui va avec, dans le sang. En effet, un oncle – le parrain de Fritz Kunz – également agriculteur à proximité immédiate, a déjà inventé la première Samro; un autre oncle a fondé le premier moulin à fourrage.

### Prêt pour le départ

En 2015, les premières crevettes suisses fraîchement pêchées et produites de manière durable ont été vendues. Fritz et Christian dirigent désormais l'entreprise en tant que communauté de générations avec le jeune frère de Christian, Jürg, comme employé à temps partiel. Un an plus tard, l'installation a été agrandie. Aujourd'hui, 11 bassins de culture – appelés «growers» – sont en service. L'installation est chauffée par l'énergie solaire produite sur place. Si celle-ci ne suffit pas, c'est le chauffage à copeaux de bois qui est utilisé. Ici, tout semble avoir été pensé dans les moindres détails. Sans aucun doute l'œuvre de bricoleurs invétérés.

### C'est compliqué

«C'est beaucoup de travail, qui ne peut se faire qu'en association», dit Irene Kunz. Cette femme menue, chaussée de bottes en caoutchouc, se déplace avec agilité entre les bassins d'eau bouillonnante.

**«Tout cela m'a coûté quelques nuits blanches.»**



La qualité de l'eau doit toujours être correcte: Irene et Christian Kunz contrôlent les valeurs.



Les animaux sautent parfois hors de l'eau. Par exemple lors de la pleine lune. C'est pourquoi les growers sont recouverts d'un film plastique. Pour le photographe aussi, les flashes sont ici tabous.

Une équipe de rêve: Fritz et Christian Kunz travaillent main dans la main.

Le sol est mouillé, il fait environ 29 degrés et la pièce est humide, une odeur de sel flotte dans l'air. Créer les bonnes conditions pour obtenir des crevettes de grande qualité sans utiliser d'hormones ni d'antibiotiques demande beaucoup de savoir-faire et de temps. La qualité de l'eau doit être contrôlée en permanence. En témoignent toutes sortes d'ustensiles de laboratoire, de tableaux remplis à la main et d'éprouvettes dans l'antichambre. De nombreux facteurs doivent correspondre exactement pour que les animaux se développent bien. Par exemple, le rapport entre les bactéries doit être équilibré, la teneur en sel doit être correcte et la quantité de nourriture doit être bien dosée. Ce n'est pas une tâche facile. Quatre fois par an, 30 000 larves sont élevées ici. Il faut compter entre 100 et 120 jours pour que les crustacés soient prêts à être vendus. Pendant ce temps, il faut les choyer et les soigner.

#### Offre et demande

Outre la clientèle privée, de nombreux restaurateurs et hôteliers de la région apprécient aujourd'hui la qualité et la fraîcheur des crevettes de l'Emmental. Depuis la fin de la pandémie de coronavirus, pendant laquelle les ventes et les commandes des restaurants ont totalement cessé, ce bien précieux est demandé dans toute la Suisse, y compris par les chefs de cuisine. «Même les carapaces qui se forment après la mue sont parfois demandées», explique l'ancienne enseignante en économie domestique, tout en pêchant une de ces carapaces dans un bassin recouvert d'un film plastique. «Notre défi quotidien est de pouvoir réagir à la demande toujours fluctuante de la clientèle. Si nous sommes en rupture de stock, nous sommes en rupture de stock – la clientèle doit alors patienter jusqu'à ce que les prochaines crevettes atteignent le poids de 20 à 30 grammes. Cela suscite parfois l'incompréhension.»

#### Transmettre le savoir-faire

Il était évident dès le départ que la famille Kunz souhaitait un jour transmettre le savoir qu'elle avait acquis. C'est pourquoi elle propose aux personnes intéressées – souvent d'autres agriculteurs – des visites guidées complètes. En 2019, cela a représenté 56 présentations. Si une exploitation décide de se lancer dans l'élevage et l'enrichissement de crevettes, Aquafuture –

le nom déposé de l'entreprise – peut agir en tant que concédant de licence. Ainsi, les «novices» en matière d'élevage de crevettes peuvent acquérir les connaissances de la famille Kunz et bénéficier d'un soutien pour la mise en place d'une nouvelle installation ainsi que d'une aide pour l'élevage.

#### Le travail en équipe

Susanne Kunz, la partenaire de Christian, est de retour à la ferme avec Emma, âgée d'à peine trois ans, et Henry, cinq mois. Outre les enfants, cette maraîchère de formation s'occupe surtout de la culture des légumes et gère le magasin de la ferme avec sa belle-mère Irene. Christian et Fritz sont surtout responsables de l'arboriculture, des cultures et des animaux. Avec Jürg Kunz, qui travaille de temps en temps à la ferme. Et oui, à côté de cela, il y a encore la boutique en ligne à gérer, le marketing et l'administration. «Ici, tout le monde doit presque tout faire, on ne peut pas agir autrement», dit Irene Kunz en s'éloignant aussitôt, le téléphone portable à l'oreille. Des clients attendent devant le magasin pour récupérer une commande de crevettes. Ici, le travail ne s'arrête jamais. ☺

**«J'aime la variété et le travail avec les différents animaux, mais j'aime aussi m'asseoir sur le tracteur.»**

Agriculteur et mécanicien agricole de formation, Christian Kunz connaît parfaitement les animaux et la technique.







# SAUVAGE ET DOUX

**L'élevage laitier avec des animaux sauvages. La famille Renggli de l'Entlebuch montre comment cela fonctionne.**

**Bruno Renggli a troqué ses vaches laitières contre des buffles d'eau il y a 14 ans.**



Il fait froid ce matin-là à Marbach, dans le canton de Lucerne. La journée de la famille Renggli à la ferme Schufelbühl a commencé tôt, comme chaque matin. Les animaux sont traités et nourris depuis longtemps comme dans toutes les fermes laitières. Mais un premier coup d'œil dans l'étable ouverte révèle une image surprenante: au lieu de vaches, ce sont des buffles d'eau qui mangent paisiblement. Les géants noirs impressionnent d'abord par leur volume et leurs imposantes cornes claires qu'ils tendent habilement entre les entretoises métalliques massives pour accéder au foin. En face, les jeunes animaux sortent la tête de leur box spacieux avec curiosité. Ils ont reconnu la voix familière de Lars, le fils. À côté, une vache mère est couchée à part. «Le veau devrait arriver d'un moment à l'autre, c'est le moment. Mais elle attend que tout soit calme», dit Bruno, le père,





qui s'est rendu sur place entre-temps. Ce qui semble si bien rodé et évident était loin d'être simple. Mais reprenons depuis le début.

#### **Croissance**

La famille Renggli exploite sa ferme de 25 hectares dans le pittoresque Entlebuch depuis deux et bientôt trois générations. Bruno et Irène Renggli ont repris l'exploitation laitière parentale du père de Bruno en 1985. Dans les années qui ont suivi, la famille est devenue une grande famille avec cinq enfants, et l'exploitation a grandi avec elle. Une nouvelle grange a été construite et, en 2000, elle a été transformée en étable à stabulation libre pour 30 vaches. Tout allait bien jusqu'à présent, sauf que les affaires laitières étaient difficiles et que le prix du lait était au plus bas. On a continué à travailler en espérant des temps meilleurs.

#### **Au revoir et nouveau départ**

Lorsque la fromagerie du village de Marbach a réalisé un nouveau bâtiment en 2008, elle a cherché davantage de fournisseurs de lait de bufflonne. Celui-ci était très demandé, contrairement au lait de vache traditionnel, car la mozzarella fabriquée à partir de lait de bufflonne, plus corsée, se vendait très bien. Un paysan de Schangnau – un pionnier de l'élevage de buffles – livrait depuis dix ans déjà son lait de bufflonne à la fromagerie.

C'est ce qui a incité les Renggli à tenter quelque chose de nouveau. «Les connaissances étaient là, un échange était possible, car depuis 27 ans déjà, des buffles d'eau étaient chez eux à Schangnau, non loin de là», explique Bruno Renggli. Après mûre réflexion, l'idée s'est finalement transformée en un nouveau concept d'exploitation. En décembre 2009, toutes les

vaches ont été chargées au Schufelbühl pour le transport. Un moment fort en émotions pour toute la famille, avant qu'une nouvelle ère ne commence. Le jour suivant, 21 buffles d'Asie du Val de Travers s'installaient à Marbach.

#### **Sauvages mais sensibles**

Depuis, 13 années se sont écoulées et le nombre de buffles est passé à environ 60. À l'heure du déjeuner, Irène, Bruno et Lars nous font part de leurs expériences de longue date avec ces bêtes à la fois si particulières et si douces. Le petit Noah, le fils de Lars âgé d'un an, est assis à table avec sa grand-mère Irène et ramasse quelques cornettes cuites. «Depuis 25 ans, les buffles d'eau sont considérés comme des animaux sauvages dans l'agriculture. C'est pourquoi il y a trois règles importantes à respecter: Il faut disposer d'une souille pour le bain de boue, les animaux





**Les buffles d'eau atteignent un poids d'environ 800 kg et un âge pouvant aller jusqu'à 20 ans.**

ne doivent pas être attachés et les cornes doivent être conservées». Il faut respecter tout cela, explique Bruno Renggli, qui ajoute: «Nous nous sommes adaptés à 80 % aux buffles, et non l'inverse.»

Les buffles d'eau sont plus robustes et moins sensibles aux maladies que les bovins domestiques. «Heureusement, les visites chez le vétérinaire effectuées durant toutes ces années se comptent sur les doigts d'une main. Seuls les combats de hiérarchie peuvent parfois provoquer des blessures», explique Bruno. Les buffles vivent autant que possible selon leur rythme naturel et passent beaucoup de temps à l'extérieur. Ce n'est que lorsque les températures avoisinent les -10 degrés qu'ils restent dans l'étable.

«Si quelque chose ne va pas, ils le remarquent tout de suite: si le paysan est en retard le matin, c'est la bagarre. Ou alors, à la pleine lune, certains sont de mauvaise humeur et leurs congénères le ressentent – ou nous», dit Bruno en riant. «Ils sont fixés sur Bruno et Lars – moi ou une personne étrangère ne pourrions pas faire l'étable», ajoute Irène. Elle qui, en tant que fille de paysan, n'avait jamais voulu devenir pay-

sanne – mais qui l'est devenue plus tard. «Mais me lever si tôt pour aller à l'étable, je ne le voulais pas. Je l'ai fait comprendre à Bruno dès le début», dit-elle en riant et en s'affairant déjà à nouveau dans la cuisine. Elle ne pourrait de toute façon pas traire ici, même si elle le voulait. En effet, les animaux ne se laissent pas traire par quelqu'un d'autre. «Elles se coucheraient sur le sol si quelqu'un d'autre que Lars ou moi venait et ne se déplaçait pas vers la salle de traite. Elles retiendraient tout simplement le lait», ajoute Bruno. Pour que la traite du matin et du soir se déroule bien en tandem à quatre, il faut du calme et de la patience dans l'étable et, comme l'ont dit, Bruno ou Lars.

#### **Lait et viande**

En automne et en hiver, les bufflonnes donnent naissance à leurs veaux, c'est pour ainsi dire la haute saison du lait. À noter qu'une bufflonne produit un tiers du lait d'une vache normale. «Nous congelons la majeure partie du lait produit pendant cette période. Comme la saison de la mozzarella tombe pendant les mois d'été, lorsque les bufflonnes sont en période de tarissement et ne produisent pas de lait, nous pouvons utiliser le lait congelé

pendant cette période», explique Bruno. Le lait frais est livré trois fois par semaine à la fromagerie où il est transformé en fromage à pâte dure et en d'autres spécialités comme le séré ou un fromage à salade semblable à la feta. Le lait congelé convient uniquement à la production de mozzarella. Le lait de bufflonne est très blanc et sa consistance est similaire à celle de la crème de café. Il est cependant plus riche que le lait de vache et contient deux fois plus de matières grasses et de protéines, avec une teneur en cholestérol plus faible.



Les buffles ont environ 200 jours de pâturage et vivent principalement à l'extérieur du 1<sup>er</sup> mai au 1<sup>er</sup> novembre.



Lars Renggli connaît chaque animal animal de l'étable par son nom.

À la ferme Schufelbühl, le vétérinaire est un hôte rare: ici, pas besoin d'antibiotiques ni d'insémination artificielle.





Dans l'enclos, les buffles sont curieux et se laissent volontiers câliner par les visiteurs. Mais lorsqu'il s'agit de traire, seuls Bruno et Lars Renggli sont les bienvenus dans l'étable.

La viande de buffle d'eau est également de grande qualité. Elle contient peu de graisse et sa structure est très fine et particulièrement tendre. Lorsqu'un animal doit être envoyé à la boucherie, c'est Beat Bieri de Schangnau qui intervient. Connaisseur de buffles depuis de nombreuses années, il dispose d'un grand doigté et d'une grande expérience dans le traitement des géants noirs. Dans son magasin, la viande de buffle est disponible depuis de nombreuses années.

#### Visiteurs bienvenus

Les Renggli partagent leurs connaissances sur les buffles d'eau lors de visites guidées de la ferme. Celles-ci sont très demandées tout au long de l'année et rencontrent un vif succès auprès des groupes les plus divers. «Il arrive que nous ayons jusqu'à trois visites guidées par jour», dit Irène. Au début, elle préparait elle-même les apéritifs qu'elle avait réservés. «Mais à partir d'un certain nombre de participants, cela devenait tout simplement trop compliqué.» Depuis, c'est la fromagerie qui s'en charge.

#### Bonnes perspectives

Pendant que Bruno surveille la ferme, son fils Lars travaille l'après-midi à l'extérieur. Polymécanicien de formation, il travaille

dans l'entreprise de machines agricoles de son beau-frère dans le village voisin. Sa femme Sabrina travaille elle aussi à l'extérieur. Cela va changer l'année prochaine. En effet, Bruno et Irène remettront en 2024 la maison et la ferme à la jeune famille et emménageront eux-mêmes dans une maison à proximité immédiate. Celle-ci est encore en travaux. Irène vient d'arriver dans la cour avec son petit-fils dans la poussette. Elle veut faire un tour sur le chantier. Elle commente ainsi le changement à venir: «Je suis contente de passer la main – c'est bien que quelqu'un prenne le relais.» Mais on a encore du mal à imaginer cette femme zélée, mère de cinq enfants et grand-mère de neuf petits-enfants, prendre sa retraite.

Dans la cour, les buffles se réchauffent au soleil. Les uns viennent de rentrer du bain de boue et se font sécher avant de se faire recoiffer par la grande brosse rotative. Pendant ce temps, dans l'étable, le veau est né et se tient déjà sur des jambes encore un peu chancelantes. Bienvenue à la ferme Schufelbühl! 🌿

**«S'ils ne veulent pas, tu n'as aucune chance.»**



# POUR LES GRANDS PROJETS: PRO-BELT™

**Conçue par des professionnels pour des professionnels: la toute nouvelle gamme de presses à balles rondes Premium Pro-Belt™.**

Pro-Belt™ avec presse à chambre variable: convainc par sa performance et fiabilité.



New Holland élargit sa gamme de presses à balles rondes à chambre variable avec la nouvelle série Pro-Belt™: les modèles Pro-Belt™ 165 et Pro-Belt™ 190 sont des presses à balles polyvalentes, puissantes et durables, qui offrent une excellente forme de balle pour toutes les récoltes et dans les conditions les plus diverses. Leur conception a été explicitement adaptée aux exigences des entrepreneurs et des agriculteurs qui travaillent un grand nombre d'heures par an. Pour eux, la fiabilité est un facteur de réussite essentiel. De bonnes performances constantes doivent être garanties, même lorsque les fenêtres de récolte sont de courte durée.

## **Puissantes, soigneuses, efficaces**

Les nouvelles presses Pro-Belt™ produisent des balles de haute densité qui préservent les propriétés nutritionnelles de la récolte. L'engrenage divisé permet d'obtenir une efficacité mécanique et une résistance maximale. À cela s'ajoute une construction optimisée avec peu de composants, mais très robustes. Le rotor haute performance de 520 mm de diamètre, combiné à un fond de coupe abaissable (Active Drop Floor), offre un retour d'information rapide et permet une productivité maximale avec un débit élevé et une alimentation non-stop.


Les machines conviennent aussi bien à l'ensilage qu'à la paille sèche et produisent des balles parfaites d'une densité élevée et constante, qui peuvent être manipulées et empilées sans effort. Avec une capacité allant jusqu'à 30 t/h et 140 kg/m<sup>3</sup> de paille, le travail au champ devient nettement plus efficace.





# NOUVELLE ÉTOILE

## New Holland lance le T7.300 de la gamme LWB\*- avec PLM Intelligence.

 Le nouveau T7.300 est équipé d'un moteur NEF six cylindres de FPT Industrial, qui présente toute une série d'améliorations. Pour les travaux de traction, il dispose de 280 ch, et même de 300 ch pour les tâches de prise de force et de transport. Le nouveau turbocompresseur régulé à géométrie variable assure un couple élevé et un rendement énergétique à bas régime. Grâce au système de post-traitement des gaz d'échappement Hi-eSCR2, qui optimise les performances, la réactivité et la consommation de carburant, le tracteur est conforme à la norme antipollution Phase V. De plus, le réservoir de carburant plus grand de 18% permet de travailler plus longtemps et l'intervalle d'entretien plus long de 50% contribue à minimiser les coûts d'exploitation. Pour plus d'efficacité, le nouveau modèle est équipé d'une version révisée de la boîte de vitesses New Holland Auto Command™. Grâce à des charges par essieu plus élevées ainsi qu'à un poids total autorisé plus important, les possibilités d'utilisation du tracteur sont élargies. Les pneus de 2,05 mètres de diamètre augmentent la traction et la puissance tout en préservant le sol.

### **Innovation intelligente: performance, connectivité et efficacité accrues du système**

Le nouveau tracteur répond aux exigences les plus élevées en termes de performance du système, de connectivité améliorée et d'automatisation des outils, ainsi que de confort de la cabine. De plus, le PLM Intel-

ligence et l'écran «IntelliView™ 12 pouces garantissent une efficacité encore plus grande. L'accoudoir SideWinder™ Ultra, entièrement configurable, permet une utilisation ergonomique et intuitive.

### **Confort et ergonomie exceptionnels dans la cabine la plus silencieuse**

Grâce au confort élevé de la cabine Horizon™ Ultra – la cabine la plus silencieuse du marché avec 66 dBA – conduire devient un plaisir. La nouvelle suspension de cabine Comfort Ride™ y contribue également: Le système électro-hydraulique actif «découple» le mouvement de la cabine du châssis grâce à une logique de commande «Skyhook».

### **PLM Intelligence et support proactif**

Grâce à PLM Intelligence, tous les systèmes d'assistance sont à la disposition du conducteur. Par exemple, le système de guidage IntelliSteer™, IntelliTurn™ avec la gestion des fourrières HTS ainsi qu'ISOBUS, Section Control et le contrôle de débit – pour une productivité et un confort accrus à moindre coût. Le nouveau T7 est la première gamme de New Holland à obtenir la certification ISO pour le TIM. Ce système permet une communication bidirectionnelle entre le tracteur et l'outil, ainsi que le contrôle du tracteur par l'outil.

Les produits PLM Intelligence sont reliés à l'agriculteur et à l'agent via MyPLM Connect. Ils fournissent des informations en temps réel sur le terrain. Grâce au télédiagnostic, le concessionnaire peut fournir une assistance proactive et jeter un coup d'œil sur l'écran de la cabine pour donner des conseils à distance. Flagship ahoi!

Le luxe à l'état pur: avec ses 300 ch, le nouveau T7.300 LWB avec PLM est l'un des tracteurs les plus puissants et les plus compacts de sa catégorie de puissance.



\* Long Wheelbase











Nouveauté

# GRAND CINÉMA: T4 ELECTRIC POWER

**Scène ouverte  
pour le proto-  
type du nouveau  
tracteur élec-  
trique.**

 En tant qu'entreprise innovante, New Holland développe traditionnellement des tracteurs utilisant des carburants alternatifs afin de réduire l'impact sur l'environnement dans l'agriculture. Le T6.180 Methane Power, un modèle plus grand qui fonctionne au gaz grâce à un moteur diesel modifié, est déjà en production et en service. Mais pour les petits travaux légers dans les champs et à la ferme, une autre solution est nécessaire. C'est ainsi qu'est né le T4 Electric Power – le premier tracteur communal léger entièrement électrique pour l'agriculture, doté de fonctions autonomes qui permettent à l'agriculteur de travailler encore plus efficacement.

#### **Respectueux de l'environnement et flexible**

Le nouveau tracteur électrique a été développé par les ingénieurs de CNH Industrial aux États-Unis et en Italie, en collabora-

Dans le pipeline: le tout nouveau T4 avec Electric Power devrait être disponible en Suisse en 2024.

tion avec le partenaire californien Monarch, une entreprise innovante dans le domaine de l'agriculture électrifiée. En janvier 2023, le prototype du T4 Electric Power a été présenté pour la première fois au Customer Electronics Show (CES) 2023 – une scène mondiale pour l'innovation – à Las Vegas, en Californie.

Le Smart Blue est conçu de manière à pouvoir être utilisé dans tous les types et toutes les tailles d'exploitations agricoles. De plus, des caractéristiques clés ont été prises en compte lors de la conception: autonomie de la batterie et performance, tout en maintenant une approche durable qui réduit les émissions, le niveau sonore et l'impact environnemental global de la machine. Bienvenue dans l'agriculture du futur.



# EN PISTE

**Hans Lüthi**  
Chef de vente régional  
New Holland Center Schweiz

**Loisirs: vélo, ski, travaux forestiers,  
assister à des fêtes de lutte**

**Plat préféré: piccata milanese**

**Meilleur film: Ueli le métayer**

**Tracteur préféré: T7.300AC**



## **TEAM NEW HOLLAND**

**Daniel Bosshard** Tél. 079 511 67 62  
Chef de vente régional Tracteurs  
Région Suisse orientale

**Urs Lötscher** Tél. 075 432 96 73  
Chef de vente régional Tracteurs  
Région Nord-Est de la Suisse/Tessin

**Hans Lüthi** Tél. 079 651 47 34  
Chef de vente régional Tracteurs  
Région Plateau central

**Alain Bosson** Tél. 079 275 64 13  
Chef de vente régional Tracteurs  
Région Suisse romande

**Stéphane Viprey** Tél. 079 268 71 44  
Conseiller de vente  
Région Secteur de vente  
Agro Service Mathod «Nord»

**Hugo Duchatel** Tél. 079 479 88 43  
Conseiller de vente  
Région Secteur de vente  
Agro Service Mathod «Sud»

**Marco Brunner** Tél. 079 512 12 13  
Chef de vente régional Technique de récolte  
Région Suisse alémanique/Tessin

**Philippe Favre** Tél. 079 513 39 05  
Chef de vente régional Technique de récolte  
Région Suisse romande



# SMART

L'AVENIR EST BLEU. IL VOUS APPARTIENT.  
**NEW-HOLLAND.CH**

