



Contrôle des choux: Seuls les choux impeccables vont dans la machine qui enlève les trots. Photos: Franziska Hämmerli

Un chou d'un genre particulier

L'entreprise Schöni produit de la choucroute bio – aussi avec des choux provenant de champs pleins de fleurs.

L'arrière-arrière-grand-père Schöni, tonnelier de son métier, avait retrouvé après la deuxième guerre mondiale du temps pour fabriquer des tonneaux. Il les remplissait de chou haché et vendait la choucroute à vélo dans les environs. Quand il a commencé avec la choucroute diététique, ses contemporains l'ont traité de cinglé. Et pourtant le succès lui a donné raison. En 1995 la choucroute de Schöni était un des premiers pro-



Le couple Schöni: Daniel dirige l'entreprise de transport et Andrea le secteur des denrées alimentaires.

duits bio des grands distributeurs. Aujourd'hui son entreprise affiche un chiffre d'affaires annuel de 15 millions de francs. «La cinquième génération est dans les starting-blocks», dit le patron Daniel Schöni. «Nous avons donc évidemment refusé les offres de rachat.» Contrairement à ce qui se passe à l'étran-

ger, en Suisse le désir de rester une entreprise familiale est respecté. Mais le marché suisse est de plus en plus dominé par des conglomérats de sociétés. Les négociations avec les acheteurs sont difficiles. «Personne ne fait de cadeaux. Notre marge n'a cessé de diminuer», dit Andrea Schöni. «Nous ne le faisons cependant pas sentir aux producteurs. Leur travail mérite tout notre respect: sans eux on pourrait fermer boutique.» Il y a donc eu ces quatre dernières années deux augmentations de prix. «Les producteurs reçoivent maintenant 40 Fr./dt de chou bio (24 francs pour les choux conventionnels), soit un excellent prix pour des légumes pour l'industrie.»

Schöni fabrique depuis cette année la choucroute crue Naturaplan pour la Coop avec des choux de cultures avec bandes fleuries. Les semences nécessaires sont offertes aux producteurs, mais le prix du chou bio reste le même. Et la choucroute vendue par la Coop ne coûte elle aussi pas plus cher qu'avant.

Six producteurs bio offrent ce travail supplémentaire à la nature. Ils ont livré cette année en tout 96 % des choux bio pour Schöni, soit 880 tonnes. Franziska Hämmerli



On recherche des légumes bio

Les agriculteurs et agricultrices qui sont intéressés par la production de légumes bio peuvent s'annoncer à Markus Walther de Schöni Swissfresh AG.

→ Tél. 032 636 60 60

markus.walther@schoeni.ch

Fermentation: Cours pratique (en allemand)

Les infos sur le cours (en allemand) pour les transformateurs fermiers du 11 janvier 2019 chez Schöni Swissfresh AG à Oberbipp BE se trouvent sur internet.

www.bioaktuell.ch > Agenda > Verarbeitung