

De l'arbre haute-tige à la bouteille

Des vergers tout en biodiversité et beaucoup de coopérations régionales permettent à ArboVitis de proposer un assortiment diversifié de produits.

Texte: Theresa Rebholz

Il y a chez ArboVitis deux hautes saisons par année: En juin-juillet la récolte des cerises, et en automne quand les pommes et d'autres fruits sont mûrs. Située à Frick AG, l'entreprise de production et de transformation travaille alors pleins gaz. «Nous pressons en moyenne environ 12 tonnes de fruits à cidre et 6,5 tonnes de cerises par année», dit Karen Trachsel, qui est depuis cet été responsable des secteurs transformation et commerce. Cela donne 7800 litres de jus de pomme, de coing et de poire ainsi que 3900 litres de jus de cerise. Les fruits viennent de son domaine et de 15 fermes Bourgeon des environs. ArboVitis presse aussi des petites quantités d'autres fruits et des fruits sauvages.

L'assortiment d'ArboVitis comprend 20 jus différents, dont beaucoup de spécialités comme les jus-variétés de pommes et les jus de coings, de pruneaux, de griottes ou de fruits sauvages. Ces derniers comprennent les nèfles, le sureau, les cornouilles et les prunelles et poussent sur 12 hectares de haies et d'arbres dont l'entreprise s'occupe. Ces surfaces, qui sont en grande partie des prairies du niveau de qualité II, comptent 800 arbres haute-tiges, et il y a aussi 50 ares de vigne encépagée avec des Piwis. Ces cultures, où la biodiversité a une grande place, sont depuis cette année sous la responsabilité de Leander Dalbert.

Agriculture et culture

Après plusieurs années de collaboration, Karen Trachsel et lui reprennent la direction de l'entreprise qui est organisée en société anonyme depuis 2021. «Martin Erb, qui a fondé ArboVitis en 1996, en a remis la responsabilité il y a trois ans. Maintenant je me retire moi aussi petit à petit», dit la cheffe d'exploitation Cornelia Brennwald, qui est là depuis 1999. ArboVitis n'avait alors pas été la seule à être fondée, la Kulturhaus Meck l'a été en 1998 dans l'an-

cienne maison de la ferme que Martin Erb avait reprise de ses parents. Le centre Meck et ArboVitis sont encore aujourd'hui étroitement reliés – par exemple ils utilisent certains locaux ensemble.

Nouvelles idées pour l'avenir

Les nouveaux chefs d'exploitation sont des novices du travail dans l'agriculture – Karen Trachsel a étudié la communication visuelle, Leander Dalbert les sciences du climat et l'économie. Tous deux ont beaucoup d'idées pour l'avenir de la ferme. «Nos réflexions ratissent encore très large», raconte Leander Dalbert. «Nous discutons par exemple d'agriculture solidaire, mais aussi d'idées comme des offres de coaching sur nos surfaces.»

Il est clair que l'assortiment va être revu. Ils aimeraient se concentrer sur ce qui marche bien et sur de nouvelles boissons. «Nous réfléchissons à des mélanges sans alcool qui peuvent avoir du succès – en pensant aussi à des boissons qui peuvent accompagner des repas», dit Karen Trachsel. La révision des étiquettes est aussi en chantier: «Nos produits sont dans le segment des prix élevés. Nous aimerions moderniser l'interface afin de mieux nous frayer un chemin dans ce secteur.»

Une chose qui doit se maintenir est l'exigence d'une haute qualité, ce qui comprend l'utilisation de fruits impeccables de qualité Bourgeon et la transformation douce. «Transformer des fruits d'arbres haute-tige ou sauvages, payer des prix équitables à nos fournisseurs et raccourcir le plus possible les transports font pour nous partie de la qualité des produits», complète Leander Dalbert.

Les trajets courts sont synonymes de commercialisation régionale: ArboVitis vend sur place, chez Coop et Volg dans les environs, dans des magasins de produits bio et de spécialités de la région ain-

si que sur des marchés comme le Biomarché de Zofingue AG. «Ces marchés servent surtout de pub pour les produits», dit Cornelia Brennwald.

Depuis 2005, ArboVitis reçoit pour sa commercialisation un soutien de l'association Fricktaler Bio-Hochstamm-Produkte (www.hochstammfricktal.ch). L'idée: Pour entretenir les vergers, il faut non seulement des arbres mais aussi des produits qui sont fabriqués avec les fruits. ArboVitis a développé des structures commerciales adéquates. L'assortiment comprend des jus, des vinaigres et des eaux-de-vie maison, mais aussi le burgen aux noisettes (Hazelburger) de Leander Dalbert, avec lequel il avait gagné en 2020 le Grand Prix Bio Suisse, ainsi que des confitures et des fruits secs qui sont élaborés par deux fermes Bourgeon situées à Wittnau AG.

Un réseau solide

Pour la commercialisation ainsi que dans d'autres secteurs, la collaboration avec des tiers joue un rôle important pour ArboVitis. Par exemple, la machine d'embouteillage est partagée avec le domaine viticole du FiBL où le vin est vinifié. La transformation de jus fermentés en vinaigres et la distillation des marcs en eaux-de-vie sont aussi effectuées par d'autres entreprises.

Dans l'autre sens ArboVitis fournit des prestations et presse des jus pour d'autres producteurs et pour des privés. Il y a aussi des coopérations pour la fauche des prairies et la pâture avec des moutons. D'autres choses sont prévues: «Par exemple, nous aimerions bien mettre notre local de transformation à disposition d'autres personnes», dit Karen Trachsel. «Nous aimons les collaborations, et nous en avons besoin pour que l'entreprise fonctionne.»

www.arbovitis.ch

Jus et moûts



1



2



3



4



5

1. L'équipe dirigeante actuelle: Karen Trachsel, Cornelia Brennwald et Leander Dalbert (dgàd).
2. Les pommes sont triées avant d'être pressées.
3. ArboVitis vend le jus de pomme en bouteilles de verre et en cubis.
4. Le rendement en jus des cerises est d'environ 60 pour cent du poids des fruits.
5. L'assortiment de jus comprend 20 produits différents, dont des spécialités comme les jus de fruits sauvages.