



Fruits

suisses

5/2025 octobre | 92^e année
Magazine spécialisé de la
Fruit-Union Suisse à Zoug



Techniques culturales

Nouvelles technologies dans
la filière des boissons.

Page 12

Cidre

De produit de niche
à boisson culte ?

Page 18

Recherche

Des jus de fruits
suisses durables.

Page 29



KALISOP®

50% K₂O • 17,6% S

**Sa force
c'est sa douceur naturelle**



*Nous allons chercher au cœur de la terre
ce qui nourrit le mieux la vôtre*



ks-france.com

K/S

Des Piquets métalliques solides et robustes

Préparez vos cultures de manière optimale pour la saison à venir !

- ✓ Stabilité maximale pour les arbres fruitiers
- ✓ Idéal pour l'arboriculture et la viticulture
- ✓ Parfait pour une utilisation à long terme
- ✓ Haute résistance



SALE

Profitez de notre promotion d'automne
et obtenez des poteaux métalliques
robustes et de haute qualité à prix réduits.

 **CONSORTIUM
FRANCE**

Dr. Reisacher

voestalpine


gvz_rossat
Le choix des professionnels

info@gvz-rossat.ch
www.gvz-rossat.ch
+41 26 662 44 66

Visitez notre boutique en ligne
et découvrez nos produits pour
la culture fruitière et viticole !



Le contenu :

- Pot-pourri
- 4 Coup d'œil au-delà de la frontière : Espagne**
- Fruits en bocaux
- 5 Des boissons par la grâce de la Confédération ?**
- Région
- 8 Berne, Aargovie, Vaud, Tessin, Saint-Gall, Thurgovie, Zurich, Schwyz**
- Techniques culturelles :
- 12 Technologies : vers le succès avec des innovations**
- Rejeton
- 16 Aurelia Jud : de l'EPF à l'école professionnelle d'arboriculture**
- Dossier : cidre**
- Analyse
- 18 De produit de niche à boisson culte ?**
- Sous pression
- 22 Deux cidriers parlent tendances et potentiel de marché**
- Étude de terrain
- 24 En visite au MoMö**
- Du solide
- 28 Bon à savoir pour les petits cidreries**
- Recherche
- 29 Jus de pomme ou jus d'orange ? Cela dépend du climat**
- FUS « active » 🍎**
- 31 La FUS dans des salons : SwissSkills et Olma**
- 32 Christoph Richli, nouveau membre du comité directeur, Journée de la pomme**
- 33 Sept nouveaux maîtres arboriculteurs, Surveillance des nuisibles, Tourbe**
- 35 Réseaux sociaux, La FUS, un partenaire dynamique et intelligent**



8



16



24



31



Yvonne Bugmann
Rédactrice en chef
« Fruits suisses »

Chères lectrices, chers lecteurs,

Je dois avouer que jusqu'à récemment, je n'étais ni une grande connaisseuse ni une grande consommatrice de cidre. Autrefois, mon père buvait occasionnellement du cidre. Mais le mot « cidre » recouvrait alors une notion moins prestigieuse. Je pense que beaucoup de consommateurs sont dans le même cas que moi. Selon la définition de l'Académie française, le « cidre » est une « boisson résultant de la fermentation du jus de pomme ». Mais beaucoup ignorent probablement la large gamme de produits disponibles. Les cidres d'aujourd'hui sont doux pour certains, agréables et créatifs. Quant aux variétés sans alcool, elles sont également délicieuses et socialement acceptées. Le cidre a beaucoup de potentiel. Il vaut la peine de s'y intéresser et de goûter le jus de pomme fermenté sous ses différentes formes. La force d'innovation de l'industrie des boissons est grande, comme le montre l'exemple de Ramseier et de sa nouvelle installation de filtration, qui permet de désucrer partiellement le jus de pomme. Ou encore dans les nombreuses petites cidreries qui commercialisent des boissons particulières. Vous en apprendrez plus en lisant cette revue.

Je vous souhaite une lecture passionnante.

Suivez-nous aussi sur :



Photo de couverture :

Paolo Spagnolo, directeur du MoMö, déguste un cidre.



Taxe sur le sucre indésirable

Les Suisses consomment l'équivalent de vingt-sept morceaux de sucre par jour. Cela correspond à 100 grammes de sucre pur, soit deux fois plus que la quantité recommandée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Les conséquences sont graves : la consommation de sucre favorise le surpoids, le diabète, les maladies cardiovasculaires et la dépression, comme l'écrit CH Media dans un article. Plus de quatre-vingts pays ont donc introduit une taxe sur les produits sucrés. Mais en Suisse, il n'existe pas encore de taxe sur le sucre, et la population souhaite qu'il en reste ainsi. C'est ce que révèle une nouvelle étude de l'institut de recherche GfS à Berne, toujours selon CH Media. Le secteur s'engage à son tour dans cette voie dans le cadre du pacte de Milan (MUFPP, 2015). Les personnes interrogées sont notamment convaincues que les habitudes alimentaires ne peuvent être modifiées par des taxes.

Éloge aux aides de récolte

Dans sa chronique de septembre sur nau.ch, Martin Jucker, de la Juckerfarm, rend hommage aux aides de récolte. Les personnes qui travaillent dans les champs accomplissent un travail pénible et important. Mais ils font aussi l'objet de critiques. D'une part, on reproche aux employeurs de les exploiter, car ils travaillent pour un salaire très bas. Mais M. Jucker montre dans sa chronique que le salaire de ces personnes, qui viennent pour la plupart de Roumanie, de Pologne ou de Hongrie, est souvent très bon. D'autre part, les aides de récolte ont besoin d'espace. Or, les exploitations agricoles ne sont pas autorisées à leur fournir un logement dans la ferme. Les agriculteurs doivent donc leur louer des logements qui, autrement, seraient réservés aux plus démunis de la société. La solution serait simple : il faudrait adapter l'aménagement du territoire et le droit foncier rural.

Coup d'œil au-delà de la frontière

Xavier Escarp Ribes (33 ans) produit sur le domaine familial de 80 hectares située dans la commune espagnole d'Alcarràs principalement des fruits à noyau et des fruits à pépins en troisième génération avec son cousin. Dans cet entretien, il nous donne un aperçu de son quotidien.

Xavier Escarp Ribes, que cultivez-vous ?

Xavier Escarp Ribes : Notre exploitation s'étend sur environ 80 hectares, consacrés principalement à la production de fruits à noyau et de fruits à pépins. Au fil des ans, nous avons introduit plusieurs espèces fruitières dans le but de diversifier la production et de répartir les risques. Actuellement, nous produisons des abricots, des grenades, des nectarines, des nectaringues plates, des poires, des pommes, des pêches et des pêches plates. Cette diversité nous permet de mieux nous adapter au marché et d'assurer la production même lorsque les conditions ne sont pas idéales pour une culture en particulier. Nous complétons notre production fruitière par des grandes cultures, telles que l'orge et le maïs, ce qui nous aide à mieux utiliser les terres et à maintenir l'équilibre dans notre système d'exploitation.

Quand avez-vous votre haute saison ?

Notre haute saison s'étend de mai à septembre, période pendant laquelle se concentrent les récoltes des fruits à pépins et des fruits à noyau. C'est une période très intense, car les fruits doivent être récoltés rapidement et à maturité optimale – la qualité est déterminante pour arriver en bon état sur les étagages. Nous devons alors renforcer notre équipe de six personnes en embauchant jusqu'à quarante travailleurs supplémentaires.

Quels sont vos principaux enjeux et difficultés ?

Notre enjeux principal est la gestion de la main-d'œuvre. Il est difficile de trouver des travailleurs motivés et expérimentés. De plus, les coûts de la main-d'œuvre augmentent, ce qui pèse sur la viabilité économique de l'exploitation. Le climat représente un autre enjeu de taille. Les sécheresses, les tempêtes de grêle, les va-



gues de chaleur et les gelées inattendues sont de plus en plus fréquentes et peuvent détruire une récolte en quelques heures seulement. Nous faisons aussi face à des restrictions en matière de protection des végétaux. Les changements législatifs et l'évolution des organismes nuisibles nous obligent à réinventer nos stratégies chaque année afin de protéger les cultures avec moins de moyens disponibles. À cela s'ajoutent les incertitudes du marché et une charge bureaucratique sans cesse croissante, de sorte que l'on a souvent l'impression de lutter constamment contre des forces qui échappent à notre contrôle.

Qu'appréciez-vous le plus dans votre travail ?

Ce que nous apprécions le plus, c'est de travailler en plein air, d'être en contact avec la nature et d'accompagner de près chaque culture dans son développement. Le cycle annuel des fruits – de la floraison à la récolte – est quelque chose de très spécial et il est motivant de voir combien de mois de travail acharné, d'efforts et de dévouement portent littéralement leurs fruits. La période des récoltes est l'un des moments les plus gratifiants, car elle marque l'aboutissement de tous nos efforts et confirme que cela en valait la peine.



Jimmy Mariéthoz
Directeur FUS

Des boissons par la grâce de la Confédération ?

Jusqu'à présent, la Confédération mise sur des mesures volontaires pour réduire la consommation de sucre de la population suisse. Dans le même temps, des entreprises innovantes réagissent à l'évolution des besoins des consommateurs en proposant de nouveaux produits. Malgré tout, l'adoption d'une nouvelle réglementation sur le sucre menace.

S'il existait en Suisse une liste des pires ennemis publics, le sucre et le sel y figureraient certainement. Depuis plusieurs années, la Confédération ne ménage aucun effort pour lutter contre ces deux terroristes du plaisir. Avec la viande, ils sont considérés comme des ennemis déclarés dans la stratégie alimentaire suisse 2025–2032, qui vise à inciter la population suisse à adopter une alimentation plus équilibrée et plus durable.

Les mesures volontaires fonctionnent

Jusqu'à présent, la Confédération mise principalement sur l'information et le volontariat. Des campagnes de sensibilisation doivent permettre à la population d'apprendre ce qu'est une alimentation saine. L'industrie

agroalimentaire est impliquée à son tour. Vingt-et-une entreprises se sont engagées volontairement dans le cadre de la Déclaration de Milan, à continuer à réduire la teneur en sucre des aliments et des boissons. Ramseier, membre de la FUS, en fait partie. Cet accord existe depuis dix ans et a récemment été prolongé de quatre ans. Un signe fort de la volonté de coopérer et de la responsabilité assumée par le secteur.

« Déclarer certains ingrédients comme ennemis publics, c'est faire preuve d'un manque de vision à long terme. »

Un plafond exigé pour le sucre

Cela ne suffit pas aux défenseurs d'une alimentation saine au Parlement fédéral. Dix-huit conseillères et conseillers nationaux exigent un plafond légal pour la teneur en sucre des boissons rafraîchissantes et énergisantes. Il est question d'autoriser un maximum de cinq



grammes de sucre ajouté par décilitre. La prise de position du Conseil fédéral, qui recommande l'adoption de cette initiative, peut surprendre. Notre secteur peut pour l'instant respirer, car les jus de fruits et de légumes font partie des rares boissons garanties sans sucre ajouté et ne sont donc pas concernés par cette réglementation, du moins pour l'instant.

Un processus insidieux

Mais je ne peux pas vraiment me réjouir. La diabolisation du sucre touche constamment aussi les jus de fruits. Le jus de pomme disparaît ainsi visuellement de la pyramide alimentaire et est assimilé aux boissons sucrées. Des études montrent clairement que les jus de fruits contribuent à une alimentation saine lorsqu'ils sont consommés de manière équilibrée.

De l'innovation plutôt que de la microgestion

C'est là que réside le nœud du problème. Les habitudes alimentaires changent et le secteur réagit en prenant des initiatives. Le nouveau jus de pomme partiellement désucré lancé par Ramseier au printemps dernier en est un exemple. Ou encore le « Shorley Fresh » de Möhl, qui contient une plus grande proportion d'eau minérale. De telles innovations ne naissent pas de la contrainte, mais

de la responsabilité et de la volonté de s'adapter aux tendances de consommation. La Confédération ferait bien d'accorder plus d'importance à cette confiance du marché au lieu de se livrer à une microgestion avec de nouvelles réglementations.

C'est la dose qui fait le poison

Ce dont nous avons besoin, c'est d'une bonne dose de bon sens. Paracelse savait déjà que c'est la dose qui fait le poison. Déclarer certains ingrédients comme ennemis publics, c'est faire preuve d'un raisonnement trop simpliste et perdre de vue l'ensemble. C'est précisément pour cette raison que le Nutri-Score n'est pas convaincant. Ce n'est pas la diabolisation du sucre ou du sel qui est bonne pour la santé, mais une alimentation équilibrée dans son ensemble, idéalement issue de la production suisse.

Les responsables politiques devraient garder une vue d'ensemble et ne pas empiéter sur la responsabilité des citoyens majeurs en promulguant des interdictions unilatérales.





BERTI

- Grosse Auswahl an verschiedenen Modellen
- Kombinierbar mit diversen Anbaugeräten
- Perfekte Mulchqualität und Grasverteilung
- Bediener-freundliche Handhabung
- Langlebigkeit und Qualität



 INTERESSANTE ANGEBOTE AUF LAGERMASCHINEN

Amriswilerstrasse 42
8580 Hefenhofen
071 411 10 89

www.eggmann-landmaschinen.ch

La patrie dans chaque boîte -
Le Bag-in-Box suisse pour
le jus de pomme suisse.

Model Shop Suisse
Industriestrasse 30
8570 Weinfelden

0842 626 626
modelshop.schweiz@modelgroup.com

shop.modelgroup.com

MODEL



Obstbäume Neuheiten

Nebst unserem Standardsortiment für Äpfel und Birnenbäume, dass Sie auf lehner-baumschulen.ch finden, können wir Ihnen folgende Neuheiten präsentieren:

Neuheiten Äpfel:

Bloss®: schorfresistenter, knackiger Apfel, Erntezeit um Jonagold

Freya®: Resistente Sorte im Elstar-Bereich

Iori®: Resistente Neuzüchtung aus dem ACW Programm

Milwa Rosso®: (roter Mutant von Diwa®)

Mehrnutzungssorten von ACW (ACW 11303/15097/16426):
Speziell für die Verarbeitung

Weitere Infos

Nähere Infos sind auf der Website unter der jeweiligen Sorte hinterlegt.

Zwetschgen

Ab diesem Jahr veredeln wir auch Zwetschgen - melden Sie sich bei Interesse.



Beat Lehner Obstbau | Baumschule
Ringstrasse 8
CH-8552 Felben-Wellhausen

+41 52 765 28 63
info@lehner-baumschulen.ch
lehner-baumschulen.ch

Succ.



frutop

smart protection systems

We protect
your fruit farm.

De la conception à la mise en service:
notre protection est de première main.

frutop

—
Enzenbergweg 14
39018 Terlan – Südtirol – Italien
Tel.+39 0471 06 88 88
frutop.com – info@frutop.com

Le tableau d'affichage

Au cours de l'été, de nombreux événements passionnants ont été organisés par les associations fruitières régionales et les centres de formation agricole. De plus, une nouvelle formation a été mise sur pied dans le canton de Vaud.



Berne

Excursion technique passionnante

Le 14 août, une trentaine de transformateurs de fruits de l'association Berner Früchte se sont rendus en Suisse centrale où ils ont visité deux petits cidreries intéressants afin d'échanger leurs connaissances techniques. Le matin, le groupe a visité l'entreprise Muff à Römerswil. Une grande partie des jus de fruits est pasteurisée et stockée dans des sacs de 1000 litres en vue d'un conditionnement ultérieur dans de petits contenants en PET. L'entreprise est en mesure de carbonater légèrement les jus réfrigérés, puis de les conserver une seconde fois dans un pasteurisateur à chambre. Avant la pause de midi, le groupe s'est rendu à Baar, à l'entreprise Hof-Märcht, où il a été accueilli par le directeur Philipp Hotz et a pris le repas de midi dans le restaurant. Philipp Hotz a ensuite fait visiter l'exploitation qui repose sur plusieurs piliers : la production de fruits, la viticulture, la distillerie, la vente directe à la ferme et dans des magasins externes, la restauration événementielle et la transformation des fruits.

✓ Max Kopp, Inforama Oeschberg

Argovie

Plus de rendement grâce à la défoliation

C'est par un temps idéal qu'une bonne vingtaine de producteurs du nord-ouest de la Suisse se sont retrouvés le 15 août au Centre de formation agricole de Liebegg. L'objectif de cette soirée réussie était notamment de présenter les coûts réels de l'essai de traitement des bandes d'arbres dans le verger de Liebegg. Les machines utilisées ont ensuite été présentées par Manuel Estermann, l'entrepreneur agricole qui a participé à l'essai. Le clou de la soirée, la démonstration de la machine à effeuiller, a eu lieu dans la parcelle d'essai avec la variété Gala. Cette technique consiste à défolier à l'air comprimé les parties de branches choisies 10 à 14 jours avant la récolte. Cela permet notamment de mettre au jour les pommes se trouvant à l'intérieur de l'arbre, d'augmenter la proportion de fruits de catégorie 1 et donc le taux d'emballage pour la vente. Les discussions se sont poursuivies autour d'une saucisse et d'une bière.

✓ Andreas Klöppel, Centre de formation agricole Liebegg

Vaud

Nouveau cours pour la patente arboricole

L'ouverture de la classe de patente arboricole vient d'être validée dans le canton de Vaud ! Coordonnées entre l'Ufl et Agrilogie Marcellin (école professionnelle agricole), elle consiste en 256 périodes d'enseignement. Les cours font intervenir des professionnels de l'arboriculture et des enjeux agricoles. Le verger pédagogique de 2,5 ha est mis à contribution pour la conduite de verger pratique. La promotion 2025–26 compte neuf aspirants et sera rejoint par des agriculteurs CFC désireux de se perfectionner dans des modules arboricoles spécifiques. Ce nouveau défi pour l'équipe est un message optimiste pour le secteur. On espère ainsi aider à se former des repreneurs potentiels pour les vergers de production.

✓ Audrey Nguyen



Tessin

Les arboriculteurs du Tessin en fête

Cette année, l'Association des arboriculteurs du Tessin (AFT) a fêté son 80^e anniversaire le 11 octobre avec un grand événement ouvert au public. L'objectif était de faire connaître toutes les associations liées aux fruits, dédiées à la châtaigne, à l'olive, aux agrumes, au miel et à la distillation. La recherche et les écoles d'agriculture étaient également présentes, tout comme le service phytosanitaire cantonal et la pépinière cantonale de Lattecaldo. Une grande exposition pomologique a été présentée par l'AFT, Fructus, ProSpecieRara et la collection de poires de la vallée de Blenio. Une partie ludique sur le thème de l'arboriculture fruitière, animée par une responsable du programme « L'école à la ferme », s'adressait aux jeunes visiteurs.euses.

✓ Alberto Sassella

Saint-Gall/Thurgovie

Visite de cultures des producteurs de fruits à cidre de Suisse orientale

À la fin août, l'exploitation de Christof Brühlmann à Egnach TG a accueilli la visite des cultures du groupe spécialisé dans les fruits à cidre de l'Union fruitière du canton de Saint-Gall et du cercle des fruits à cidre de Thurgovie. À cette occasion, les stations cantonales d'arboriculture des cantons de Thurgovie et de Saint-Gall ont informé sur des sujets d'actualité liés à la production de fruits à cidre en verger à haute tige. Ils ont souligné l'importance d'une bonne formation des jeunes arbres à haut rendement et d'un apport en nutriments adapté aux besoins. De plus, les producteurs ont été informés sur la situation concernant Marssonina et les infections par le feu bactérien dans les cantons de Saint-Gall et de Thurgovie. Autour d'une saucisse, d'un morceau de pain et bien sûr d'un verre de cidre, le centre de produits Fruits à cidre a fourni aux quelque quatre-vingts participants des informations générales sur les estimations de récolte et la fixation des prix indicatifs pour 2025. Puis les producteurs et les représentants de la transformation ont pu échanger leurs points de vue dans une ambiance conviviale.



↗ Stations d'arboriculture SG et TG ☎ Isabelle Schwander



Zurich

De pommes résistantes, protection contre le gel, etc.

Le congrès estival sur les fruits, qui s'est tenu à la fin août, a débuté dans le nouveau verger de Strickhof, achevé en 2025. Il ne s'agit pas d'un verger classique, mais d'un site unique au monde spécialement conçu pour y mener des essais. Trois stands ont permis de fournir aux quelque septante participants des informations sur la biodiversité et les auxiliaires dans les vergers, les techniques d'application précises avec démonstration de divers appareils de protection des végétaux et les mesures de protection contre le gel avec de nouveaux systèmes de chauffage tels que le chauffage au méthanol. Jimmy Mariéthoz, de la FUS, a présenté les dernières actualités de la Fruit-Union. Un compte rendu détaillé de l'événement est disponible sur www.strickhof.ch.

↗ Denise Lattmann, Fruit-Union zurichoise ☎ Strickhof

Schwyz

Visite de vergers à noyaux

Le 11 juin, des producteur-ices de fruits à noyau de Schwyz et de toute la Suisse centrale se sont réuni-e-s pour une visite du nouveau verger à noyaux de l'exploitation Früchtehof Diethelm à Galgenen. Les sujets abordés lors des échanges animés ont été le système UFO pour les cerises, les pruneaux et les abricots, les expériences en matière de lutte contre le gel à l'aide d'un arrosage sous la couronne, les nouvelles variétés de cerises actuelles et la protection contre les intempéries.

↗ Kathrin von Arx, Station cantonale d'arboriculture Schwyz



Schwyz

Cracher de noyaux de cerises

Le 7 juin, la Communauté de travail des producteurs de fruits de Suisse centrale (AZO) a eu l'occasion, lors de la 32^e fête cantonale de gymnastique de Schwyz à Galgenen, d'inviter les gymnastes et les visiteurs à participer à un concours d'un autre genre : le cracher de noyaux de cerises a permis d'attirer l'attention sur les délicieuses cerises. La piste gonflable de cracher de noyaux de cerises peut également être emprun-

↗ Kathrin von Arx, Station cantonale d'arboriculture Schwyz



Vous aussi, vous avez des nouvelles du secteur fruitier ? Nous avons hâte de recevoir vos textes et vos images ! Merci de les envoyer à pr@swissfruit.ch.

MEISTERHAFT SCHONENDE BEARBEITUNG DES BAUMSTREIFENS

VORTEILE DES KRÜMLERS

- Nährstoffmobilisierung ● Bodenverbesserung
- Unkrautfreier Zwischenstammberich
- Schnelle Verfügbarkeit von organischem Dünger

ESTERMAA LOHNDIENSTLEISTUNGEN

6026 Rain | 079 840 26 61 | www.estermaa.ch



Innovativer und nachhaltiger Pflanzenschutz



- ökonomische Vorteile durch wirkstoffsparendes Sprühen
- hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- kompakte und leichte Bauweise für den Einsatz auf engstem Raum

Wir haben die Lösung für Sie!
Im Weinbau, Tafelobst, Mostobst und in Beerenkulturen

Forrer
landtechnik ag

Bühlhofstrasse 20, 9320 Frasnacht
071 414 10 20
forrer-landtechnik.ch



Amriswilerstr. 42, 8580 Hefenhofen
071 411 10 89
eggmann-landmaschinen.ch

Netzteam⁺

Ihr Partner für Witterungsschutz seit 1992

FRUSTAR CMG

Wir schützen Ihre Ernte mit System

- Hagelschutzabdeckung

System FRUSTAR & CMG Reissverschluss

- Folienabdeckungen

System Pilatus | Delta Zick-Zack | Dächli | zum Einhängen

- Bewässerung

- Wind- & Schattiernetze

- Totaleinnetzungen

NEU: Wanzennett schwarz

- Weinbau

MZ-Rollsystem | Zubehör Grundgerüst

www.netzteam.ch

Netzteam Meyer Zwimpfer AG | Brühlhof 2 | 6208 Oberkirch
Büro: +41 41 922 20 10 | info@netzteam.ch | www.netzteam.ch
Montagebetrieb: Urs Meyer 079 643 46 18

Obstbäume

Bonita*	T337	Conférence	Eline
Boskoop Bielaar*	Fl.56	Gute Louise	QA
Braeburn Maririred*	T337	Harrow Sweet	QA
Cox la vera*	M9vt	Kaiser Alexander	QA
Elshof*	M9vt	Williams	QA
Galaxy*	T337		
Galiwa*	T337	Aprikosensortiment	
Glockenapfel	T337	Zwetschgensortiment	
Golden Reinders*	M9vt	Pfirsich und Nektarinen	
Gravensteiner	M9vt	KirschenSortiment G5	Colt
Ladina*	T337	Hochstammsortiment	
Milwa* (Diwa)	T337	Mostapfelsortiment	
Nela*	T337		
Novajo*	Fl.56	*Sortenschutz	
Opal*	T337		
Jugala*	T337		
Rubinetto Rosso*	Fl.56		
Rubinola*	T337		
Rustica *	T337		
Topaz*	M9vt		
Werdenberg*	T337		

Informieren
Sie sich über das
Biosortiment
für
Knospen-Betriebe

Scherrer

Baumschule, Holz · 9322 Egnach

Telefon 071 477 20 04

Fax 071 477 20 76

Natel 079 437 32 91

Mon plus à la sécurité!

CA- und ULO-Langzeitlager

- Neueste Isoliertechnik
- La technique d'isolation la plus récente
- Zuverlässige Raumabdichtung
- L'cafeutrage sur des chambres
- Bewährte Torsysteme
- Les systèmes de portail expérimentés

Plattenhardt + Wirth GmbH
D-88074 Meckenbeuren-Reute
Tel. +49(0)7542-9429-0
info@plawi.de · www.plawi.de

Obstbäume vom Fachmann

Für Herbst 2025 sind noch folgende Obstsorten erhältlich:

Boskoop Bielaar*	J-TE-E*
Braeburn Maririred*	FL-56
Cox La Vera	J-TE-E*
Elshof*	J-TE-E*
Galaxy Gala*	FL-56
Golden Reinders*	J-TE-E*
Gravensteiner Friedli*	J-TE-E*
Jonagold Novajo*	J-TE-E*
Jugala*	J-TE-E*, FL-56, B-9
Milwa* (Diwa*)	B-9
Rubinette, rosso*	J-TE-E*
Admiral* SR	J-TE-E*, B-9
Allegro*	M9VF
Bonita* SR	FL-56, B-9, J-OH-A*, J-TE-E*, M9VF
Cassiopeia* SR	M9, B-9
Juno* SR	M9
Karneval* SR	J-TE-E*, FL-56,
Lucy* SR	J-TE-E*
Mira* SR	B-9
Opal* SR	M9
Orange Crisp* SR	FL-56, M9, B-9, 9VF
Red Topaz* SR	FL-56, M9VF
Rubelit* SR	B-9, M9VF, FL-56, J-TE-E*
Rubinola* SR	J-TE-E*
Sirius* SR	J-TE-E*
Topaz* SR	J-OH-A*, J-TE-E*, M9

* Sortenschutz SR= Schorfresistent



Komplette Sortenliste:
www.dickenmann-ag.ch

Zudem führen wir noch mehrere Apfelsorten sowie ein grosses Angebot an Tafelbirnen-, Zwetschgen- und Kirschbäumen

Erich Dickenmann AG
dipl. Obstbau-Ing. HTL
Baumschulen und Obstkulturen
Bächistrasse 1
CH-8566 Ellighausen

Telefon 071 697 01 71
Telefax 071 697 01 74
Natel 079 698 37 29
erich.dickenmann@dickenmann-ag.ch
www.dickenmann-ag.ch



30%

Sur les noyers

de plusieurs sélections de variétés
Demandez notre liste promotionnelle

Pépinière nucicole Gubler AG 8507 Hörhausen
Tel. 079 336 38 06 experte@nussbaeume.ch



Schweizer Qualitätsprodukte –
Wir schützen Ihre Ernte. Zuverlässig und langlebig.

Ob Folientunnel, Foliengewächshäuser,
Beerenüberdachungen, Kleintunnel, Tomatenhäuser oder
Niedertunnel – wir bieten maßgeschneiderte Lösungen
für Ihren Anbau.

Unser Team unterstützt Sie von der Beratung über den Aufbau bis hin zu Sanierungen und Reparaturen – auch bei Fremdtunneln.

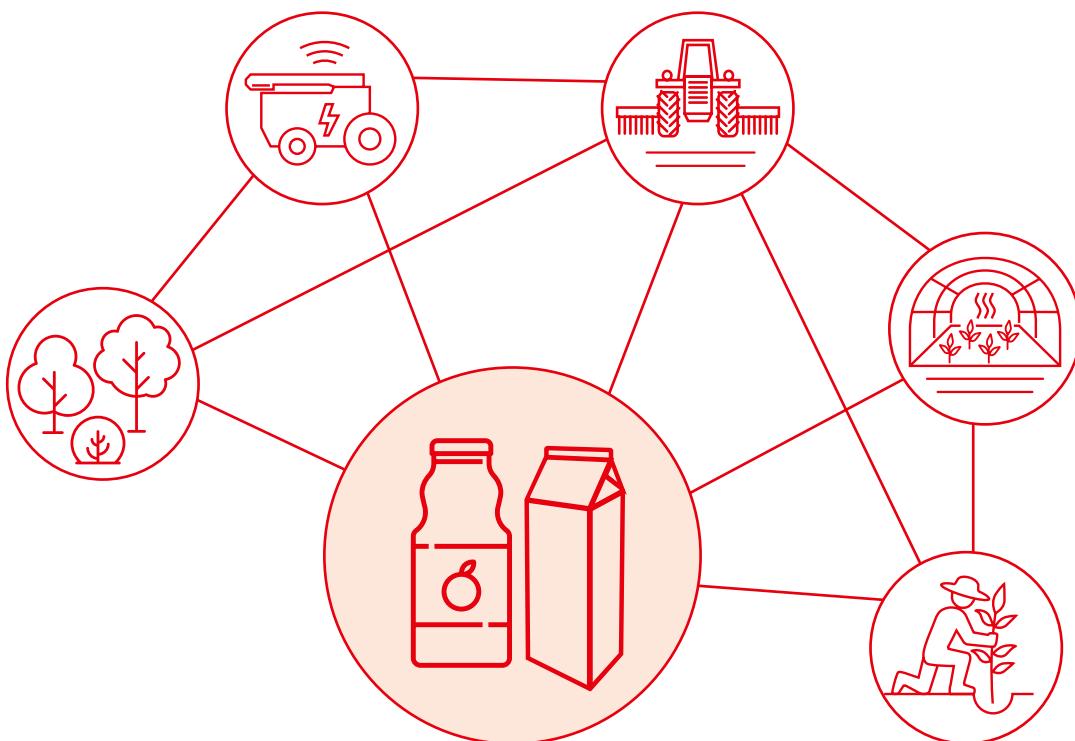



hortuna



Hortuna AG

Bulonstrasse 3, 6235 Winikon | 041 934 02 74
info@hortuna.ch | www.hortuna.ch



Technologies : vers le succès avec des innovations

Les habitudes de consommation changent, et le secteur des boissons doit s'adapter. De nouvelles technologies sont également utilisées, comme le montre bien l'exemple de Ramseier. La durabilité joue un rôle important à cet égard.

✓ Yvonne Bugmann

Ramseier a récemment lancé sur le marché suisse des boissons le premier jus de pomme partiellement désucré. L'entreprise promet un goût intense avec 30 % de sucre en moins. Ramseier s'inscrit ainsi dans la tendance, car la demande en produits à faible teneur en sucre est en hausse.

« Réduire naturellement la teneur en fructose d'un produit naturel comme le jus de pomme sans compromettre son goût était une tâche délicate », explique Christoph Suter, responsable Technologie chez Ramseier Suisse AG. C'est une technologie de filtration innovante qui a permis de réaliser cette avancée décisive, le marché des

« Nous réduisons continuellement nos émissions de CO₂ et veillons à utiliser toutes les ressources de manière responsable. »



Christoph Suter, responsable Technologie chez Ramseier Suisse AG.

boissons étant très dynamique et concurrentiel. « L'innovation est essentielle pour rester performant à long terme et pouvoir réagir avec souplesse aux changements des conditions du marché », souligne Christoph Suter. Il faut des technologies et des idées de produits innovantes pour répondre aux tendances sociales.

Améliorer la qualité, réduire les rebuts

L'exemple du jus de pomme partiellement désucré montre que la clé du succès peut se trouver du côté des nouvelles technologies. Grâce à des capteurs précis et des systèmes de commande numériques, Ramseier optimise en permanence son processus de production. « Nos sites de production se caractérisent par un haut degré d'automatisation, explique Christoph Suter. Les commandes de processus régulent le fonctionnement des installations afin de fabriquer des produits

de manière fiable, sûre et efficace. » Les capteurs automatiques surveillent ainsi en temps réel les paramètres de processus les plus importants, tels que la température, la pression, les niveaux de remplissage, le pH, le débit, etc. Les nouvelles technologies permettent de réduire les coûts, de garantir la qualité et de diminuer les rebuts.

La modernisation des installations chez Ramseier a également rendu la production de jus plus efficace et plus économique en énergie, grâce notamment à des systèmes d'évaporation modernes, à la récupération de chaleur ou au recyclage de l'eau. Les processus économies en énergie jouent un rôle central pour Ramseier, comme le souligne le responsable Technologie. « Nous réduisons continuellement nos émissions de CO₂ et

Les commandes de processus régulent le fonctionnement des installations afin de fabriquer des produits de manière fiable, sûre et efficace. »

veillons à utiliser toutes les ressources de manière responsable. » Aussi, tous les projets d'investissement sont évalués selon des critères de durabilité. Tous les sites de production disposent de leur propre système de prétraitement des eaux usées. L'entreprise mise de plus sur la récupération de la chaleur et investit dans des installations photovoltaïques.

Emballages durables

La durabilité est également une priorité en matière d'emballages : « Dans le domaine des emballages, d'autres améliorations ont été réalisées ces dernières années grâce à l'augmentation de la part de matériaux recyclés dans les films rétractables et les bouteilles en PET. Le taux de recyclage élevé et la réduction du poids rend ce type d'emballage très durable et convivial », explique Christoph Suter. Depuis 2015, Ramseier a fait passer la part de matériaux recyclés dans les bouteilles en PET de 30 à 60 %. Le fabricant de jus constate que la production régionale et durable des fruits à

cidre est très demandée : « Les emballages écologiques et les processus de production climatiquement neutres deviennent un argument de vente. »

Et comment cela va-t-il évoluer ? « La numérisation et l'optimisation basée sur l'IA vont gagner en importance. La gamme de produits, large et en constante expansion, nécessite une production automatisée et flexible : un haut degré d'automatisation avec des coûts de conversion faibles, des installations modulaires, des productions ponctuelles », explique Christoph Suter.

« Réduire naturellement la teneur en fructose d'un produit naturel comme le jus de pomme sans compromettre son goût était une tâche délicate. »



Illustration : Ramseier Suisse AG

agrisano

Pour toute l'agriculture!

Toutes les assurances à portée de main.

Les modèles en un coup d'œil:

Contactez votre agence régionale:

BASIS

L'assurance de base pour toute la famille avec libre choix du médecin.

**Frühbezugsrabatt
bis 31.12.2025**

Frostkerzen

Landi
MITTELTHURGAU
Genossenschaft

LANDI Mittelthurgau
8584 Leimbach TG
058 / 476 50 00
info@landimittelthurgau.ch | web.landimittelthurgau.ch

Kraftpapiertragetasche mit Druck

Wir bieten Schutz.

Unsere Tragtaschen: Ideal für Ihren Einkauf vor Ort im Hofladen. Mehr erfahren:
laveba-online.ch

30/34

MULTIVAC

TopWRAP™
TopCLOSE™
TopSEAL
Efficient.
Komplett.
Nachhaltig.

Die Komplettlösung aus einer Hand
für nachhaltiges Verpacken von Frischprodukten



De l'EPF à l'école professionnelle d'arboriculture

Aurelia Jud est titulaire d'un master en biologie, mais a ensuite décidé de devenir arboricultrice. Aujourd'hui, elle travaille dans deux exploitations pratiquant la vente directe, Hunziker Obstbau à Feldbach ZH et Oswald Obst à Rüti.



Aurelia, comment as-tu découvert la formation d'arboricultrice ?

Aurelia Jud : J'ai grandi sur une exploitation laitière et j'ai toujours été très intéressée et passionnée par le travail en plein air et les tâches liées à l'agriculture. Cependant, comme il fallait travailler 365 jours par an dans une exploitation d'élevage, je ne me voyais pas exercer ce métier. Mais la production alimentaire ne m'a jamais quittée, et lorsque j'ai voulu faire « quelque chose de plus intelligent que du travail de bureau » pendant mes jours de congé, je suis tombée sur une exploitation fruitière et je suis restée crochée.



Quelle formation as-tu suivie ?

Après le lycée, j'ai étudié la biologie à l'EPF et obtenu un master. Depuis cet été, je suis arboricultrice titulaire d'un CFC.



Quelles nouvelles technologies ou méthodes t'enthousiasment particulièrement dans l'arboriculture fruitière ?

L'utilisation dirigée d'organismes utiles, qu'il s'agisse d'insectes, de champignons ou de virus. Et le fait que nous puissions exploiter des vergers et des plantations de petits fruits aussi sophistiqués.



Quels sont tes loisirs ?

L'escalade de bloc, la natation et le chant (parfois même au travail).



As-tu une devise qui te guide ?

Tout ce qui m'arrive dans la vie m'apprend quelque chose.



Nom : Aurelia Jud

Âge : 35

Exploitation formatrice : Art. 32

Comment te décrirais-tu ?

Curieuse, critique, intéressée et motivée. Et parfois un peu distraite.



Quelles tâches dans l'entreprise aimes-tu particulièrement ?

La récolte et le travail à la tronçonneuse. Mais honnêtement, c'est la diversité dans le travail quotidien qui rend les choses intéressantes !



Quel travail aimes-tu moins ?

Tailler des arbres avec les mains gelées et piéger les campagnols. Je plains un peu ces petites bêtes.



Où vois-tu les vrais enjeux pour la production de fruits ?

Dans le changement des habitudes de consommation de la population. Les produits importés font désormais partie du quotidien, les notions de régionalité et de saisonnalité sont soit inexistantes, soit incompatibles avec le mode de vie actuel.



Comment imagines-tu la production fruitière en Suisse dans dix ans ?

Résiliente, rentable et ancrée dans la société.



Complète ces phrases :

Je ne peux pas vivre sans... les pommes, bien sûr.

Je pourrais me passer des... grincheux et des râleurs, et des oiseaux qui picorent les fruits.

Qu'est-ce que le cidre ?



Si l'on demande aux Suisses ce qu'ils entendent par cidre, on obtient sans doute des réponses très variées. Ce terme désigne une vaste palette de produits du « cidre doux » (en réalité le jus de pomme) aux cidres bouchés élaborés à partir de variétés de fruits sélectionnées, en passant par le cidre sans alcool. Quant à la quantité consommée, elle pourrait être augmentée. Mais comment mieux commercialiser le cidre ? À la recherche d'indices.



De produit de niche à boisson culte ?

Dans leur mémoire de bachelor, deux étudiants de la FHNW se sont penchés sur la question du positionnement du cidre dans le marché suisse. Le problème est justement la grande variété de produits appelés « cidre ». Pourtant, cette boisson aurait un grand potentiel.

✓ Yvonne Bugmann

Jos Redgewell et Sandro Salerno ont rédigé leur mémoire de bachelor à la Haute école spécialisée du nord-ouest de la Suisse (FHNW) sur le sujet « Cider in Switzerland : Consumer Insights and Innovation Pathways for Market Growth » (Le cidre en Suisse : perspectives d'innovation et de croissance du marché). Ils ont étudié la pénétration du marché du cidre en Suisse en se basant sur les perceptions des consommateur-ices, les structures du marché et les opportunités stratégiques. Leurs travaux se sont appuyés sur des entretiens avec des experts, notamment des producteurs, des distributeurs et des responsables politiques,

ainsi que sur une enquête menée auprès de 202 consommateur-ices. Les deux étudiants sont arrivés à la conclusion que le cidre est certes connu, mais qu'il n'est pas bien compris, en particulier par les jeunes consommateur-ices : il n'est pas clairement distingué des alcopops ou des vins de fruits, et il n'existe pas de définition claire. Les contextes d'utilisation sont tout aussi flous. La diversité des noms allemands est à elle seule source de confusion : le cidre est vendu sous les noms « Apfelwein » (cidre), « Apfelschaumwein » (cidre mousseux), « Suure Moscht » (moût aigre) ou « Cidre ». Pour beaucoup, il est donc difficile de savoir exactement ce qu'est le cidre

et ce qu'il représente. La seule chose qui est sûre est que tous ces produits ont en commun d'être à base de jus de pomme fermenté. Même l'ordonnance suisse sur les boissons reste floue concernant la fabrication, la classification et l'étiquetage du cidre.

Un produit de niche avec une longue tradition

Bien que le cidre ait une longue tradition, il reste un produit de niche sur le marché des boissons. Pourtant, il aurait un potentiel réel sur le marché suisse. Les consommateur-ices recherchent des produits régionaux à faible teneur en alcool,

ce qui est le cas du cidre. La Fruit-Union Suisse constate de son côté que la production totale de jus de pomme est en légère baisse, tout comme celle des cidres alcoolisés. En revanche, le jus de pomme dilué, sous forme de schorlé par exemple, et le cidre sans alcool connaissent une popularité croissante.

La confusion autour du cidre est renforcée par des étiquetages incohérents et un placement inappropriate dans le commerce. Le cidre est aussi peu visible dans le marché des boissons. L'absence d'un cadre structuré a un impact négatif sur la présentation des produits dans les magasins, concluent les deux étudiants dans leur travail. En outre, il manque des références culturelles, des traditions de dégustation et des récits régionaux. Le cidre est surtout consommé dans une ambiance conviviale, par exemple lors de barbecues, pendant les vacances ou à l'apéritif. Contrairement au vin et à la bière, le cidre ne fait généralement pas l'objet d'un storytelling, ou trop peu, et n'est donc pas encore associé à un certain mode de vie. Alors que le vin est associé à la fierté régionale et aux dîners formels et que la bière est associée aux fêtes et à la culture sportive, le cidre reste pour l'instant exclu de ces systèmes symboliques établis dans notre pays.

Dans leur mémoire de bachelor, les étudiants Salerno et Redgewell écrivent : « Le marché est confronté à des problèmes structurels persistants dus à un placement insuffisant dans le commerce de détail, à des messages de marque fragmentés et à une coordination insuffisante au sein du secteur. »



Trois leviers

L'enquête identifie trois leviers stratégiques susceptibles de stimuler la croissance du marché en Suisse :

- **Un storytelling émotionnel associé à la création de marques régionales contribue à l'ancrage culturel.**
- **Les dégustations et le marketing sur les réseaux sociaux aident à découvrir de nouveaux produits.**
- **L'optimisation de l'infrastructure commerciale conduit à une meilleure visibilité et à une catégorisation plus claire.**

Les deux étudiants concluent que les principaux obstacles ne résident pas tant chez les consommateurs que dans le manque de communication et le positionnement faible dans le commerce. Toutefois, grâce à des stratégies ciblées et à une collaboration entre tous les acteurs concernés à l'échelle de la filière, le cidre pourrait s'imposer en Suisse comme une catégorie culturellement pertinente et rentable. Il reste donc à espérer que le secteur parvienne ensemble à augmenter la consommation de cidre, qui est actuellement d'environ 1,5 litre par personne et par an. Grâce à l'engagement des cidreries et des particuliers, les idées novatrices ne manquent pas. Il est donc tout à fait possible de faire de ce produit de niche une boisson culte.

Le « Panorama » permet aux entreprises du secteur fruitier de présenter de nouveaux produits et services.

Appelez Elsbeth Gruber si vous voulez être de la partie !

Tél. +41 31 380 13 23 | courriel : elsbeth.gruber@rubmedia.ch

EINFACH
HIMMLISCH-
KÖSTLICH!

Pink Lady™

Tobi Seeobst AG, Bischofszell
www.tobi-fruechte.ch

Inoverde Union Fruits, Charrat
www.inoverde.ch

GEISER agro.com AG, Rüdtligen-Alchenflüh
www.geiser-agro.com

Kompetent für die
Landwirtschaft

Buchhaltungen, Steuern
MWST-Abrechnungen
Beratungen, Hofübergaben
Schätzungen aller Art
Liegenschaftsvermittlung
Boden- und Pachtrecht, Verträge

 **Lerch** Treuhand

Lerch Treuhand AG, Gstaadmatstrasse 5
4452 Itingen/BL, Tel. 061 976 95 30
www.lerch-treuhand.ch

Votre annonce pourrait figurer ici!

La publicité crée des contacts!

Intéressé? Contactez **Elsbeth Graber**.

Tél. +41 31 380 13 23
courriel elsbeth.graber@rubmedia.ch

rubmedia 

www.werbemarkt.ch

FT LOGISTICS

Der neutrale Spezialist für:
Umschlag, Transport und Lagerung
von Frischprodukten

FT Logistics AG

Kästeliweg 6
Postfach
4133 Pratteln
SWITZERLAND

Tel.: +41 (0) 61 / 826 94 44
Fax: +41 (0) 61 / 826 94 40

IFS Logistics
Bio zertifiziert

eMail: info@ft-logistics.ch
www.ft-logistics.ch



© 2023 VariCom

FRED

VariCom GmbH | Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil | www.go-fred.ch

FRED

La patrie dans chaque boîte -
Le Bag-in-Box suisse
pour le jus de pomme suisse.

Model Shop Suisse
Industriestrasse 30
8570 Weinfelden

0842 626 626
modellshop.schweiz@modelgroup.com
shop.modelgroup.com

MODEL



Der Tobi-Biss

Für Jung und Alt. Qualität und
Biss in den Bereichen Kernobst,
Beeren und Steinobst.

Tobi Seeobst AG
Ibergstrasse 28
9220 Bischofszell
Tel. +41 71 424 72 27
www.tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss



WÄLCHLI
Brittnau

Pressoir à bande?
Demande à
Fabrice!
📞 062 745 20 40

Fabrice Täche
Conseiller de vente

 www.waelchli-ag.ch



**UN EMBALLAGE POUR
TOUS LES GOÛTS**

STOROPACK

Commandez sur: sales.ch@storopack.com • storopack-shop.ch • 056 677 87 00



Finser Packaging⁺
Packaging Solutions



tel +41 91 611 50 10 | www.finser.ch | info@finser.ch

« Les gens veulent un cidre rafraîchissant, bon et local »

Depuis 2020, Arwed Schudel produit avec son entreprise Incider des cidres fruités et classiques. C'est lors d'un voyage Interrail que l'eau lui est venue à la bouche.

✓ Yvonne Bugmann



Arwed Schudel

Directeur de la société Incider

Monsieur Schudel, qu'est-ce qu'Incider ?

Arwed Schudel : Incider produit depuis 2020 différents cidres et poirés. Nous nous sommes spécialisés dans les versions plus fruitées et plus originales. Nous produisons des cidres selon la saison au miel, aux cerises, aux abricots, aux fruits de la passion ou à l'hibiscus. Nous utilisons autant que possible des fruits suisses.

Comment vous est venue l'idée de produire du cidre ?

En 2016, j'ai parcouru l'Angleterre avec Interrail. Là-bas, tous les pubs servent du cidre à la pression, c'est ainsi que j'ai pris goût à cette boisson. De retour en Suisse, j'ai remarqué qu'il n'y en avait pratiquement pas ici, surtout pas de cidre fruité. J'ai commencé à faire des essais, d'abord à petite échelle, puis de manière professionnelle à partir de 2020, mais à titre d'activité annexe. Je travaille à 80 % comme ingénieur de projet à titre principal.

Comment l'activité liée au cidre a-t-elle évolué depuis lors ?

L'activité s'est fortement développée au cours des trois premières années. Puis l'an dernier, elle a quelque peu stagné, mais cette année, j'ai l'impression qu'elle repart à la hausse, même si l'année n'est pas encore terminée. Aujourd'hui, nous avons moins de petits mais davantage de gros clients.

Quelles tendances observez-vous ?

Les cidres sans alcool gagnent en importance, mais tous ne se vendent pas

aussi bien. Si nous proposons encore trois variantes en 2024, nous n'en proposons plus qu'une seule aujourd'hui. Lors d'événements, les cidres sans alcool représentent environ 20 à 25 % de notre chiffre d'affaires, et globalement environ 5 à 10 %. Le cidre sans alcool s'achète toutefois très rarement dans notre boutique en ligne.

Y a-t-il d'autres tendances ?

Nous constatons que nos variétés aux fruits gagnent en importance et se vendent mieux. Nous observons également un changement dans les conditionnements. Les gens préfèrent les fûts, les canettes ou les bouteilles en verre de 0.33 litre aux bouteilles en verre classiques de 0.5 litre et aux bouteilles à étrier. Pour beaucoup, les canettes sont plus modernes, tandis que les bouteilles à étrier sont souvent associées au cidre standard.

Quelles sont les nouveautés chez Incider ?

Depuis avril, nous proposons un cidre brut, la plupart des cidres proposés jusqu'à présent étant semi-bruts. Le cidre doux à l'hibiscus fera son retour à l'automne et le cidre chaud sera de nouveau disponible en hiver. Nous couvrons ainsi toute la gamme, du sec au doux.

Que souhaitent les consommateurs ?

Ils veulent un cidre rafraîchissant, bon et local. La qualité est très importante, tout comme le prix : le cidre doit être avantageux.

Comment voyez-vous le potentiel commercial du cidre ?

Je vois un grand potentiel. Dans d'autres pays, la consommation est en hausse. En Suisse, on buvait autrefois beaucoup de cidre, mais cette tendance est en recul. Cependant, avec des variantes modernes de cidre, il serait possible de regagner des parts de marché.

Que faut-il pour augmenter la part de marché du cidre ?

Nous sommes en contact avec plusieurs producteurs de cidre afin d'avoir une présence commune et de renforcer le cidre. Divers événements sont également organisés, tels que le Swiss Cider Festival en octobre ou le Swiss Cider Summit en février. Notre objectif est de mieux faire connaître le cidre. Le cidre a tellement de facettes que ce n'est pas parce qu'on n'aime pas un type de cidre qu'on n'aime pas tous les cidres. La différence entre un cidre à la passion et un cidre sec est grande, il suffit d'essayer pour trouver celui qui vous plaît. **!**

Incider en bref



Directeur :

Arwed Schudel



Sites :

Baar ZG et Liestal BL



Collaborateurs :

1



Année de fondation :

2020

« Un buveur de cidre classique ne sait pas de quoi il s'agit quand on lui parle de Cider »



Geoffrey Kobelt

Co-directeur de la cidrerie Kobelt

La cidrerie Kobelt AG propose des cidres classiques et modernes. Dans l'entretien, le co-directeur Geoffrey Kobelt évoque les problèmes liés à ce terme comme un défi et identifie les tendances et les opportunités.

✓ Yvonne Bugmann

Monsieur Kobelt, qui êtes-vous et quels types de cidre produisez-vous ?

Geoffrey Kobelt : Avec ma sœur, je suis co-directeur général de la cidrerie Kobelt AG, une petite cidrerie située dans la vallée du Rhin saint-galloise. Qu'entendez-vous par cidre ? Le problème est que ce terme n'est pas clairement défini en Suisse et que sa signification exacte n'est pas claire. Un-e consommateur-ice de cidre classique ne comprendra pas grand-chose au mot « Cider » (terme anglais affectionné par les responsables marketing) dans la tendance en Suisse.

Disons que « cidre » est un terme générique désignant le jus de pomme fermenté.

D'une part, nous produisons le cidre classique et traditionnel au fût, tel qu'on le connaît. Et d'autre part, nous proposons également du cidre mousseux et d'autres produits sous le nom de « Cider ». Les gens connaissent surtout le cidre à l'étranger, mais là aussi, le problème est qu'il a un goût très différent en Angleterre et en France, et encore différent du cidre au fût.

Comment le cidre est-il perçu en Suisse par rapport à l'étranger ?

Cela dépend beaucoup de la région. Chez nous, en Suisse orientale, le cidre au fût est assez connu. En Suisse, il existe de nombreux cidres non filtrés, tandis que les cidres à la mode sont presque tous clairs.

Quel est votre cidre préféré ?

Le « Ghürtne » (le marié), un mélange de cidre et de jus de pomme. Il titre 2.8 % d'alcool et est presque aussi sucré

que notre schorlé. Cette boisson est en quelque sorte un cidre allégé.

Quel est le favori de vos clients ?

Le plus populaire est le cidre au fût sans alcool. Les variantes sans alcool ont le vent en poupe, elles représentent environ la moitié des ventes. De plus, la version sans alcool est également très appréciée des buveurs de bière.

D'où proviennent vos ingrédients ?

Nous achetons les pommes dans la région, principalement dans la vallée du Rhin, mais aussi un peu en Appenzell et dans le bassin saint-gallois du lac de Constance. La régionalité nous importe, car comme petite entreprise, nous sommes ancrés dans la région. Nous entretenons de bonnes relations avec nos quelque deux cents fournisseurs.

Quelle importance accordez-vous à la durabilité et comment la mettez-vous en œuvre ?

Nous veillons à produire de la manière la plus durable possible. Cela commence par des circuits courts, et nous appliquons ce principe également aux conteneurs. Nos cidres sont conditionnés dans des bouteilles consignées.

Quelles variétés de fruits utilisez-vous ?

Nous travaillons avec une grande diversité variétale. Nous nous approvisionnons principalement en fruits à cidre provenant d'arbres à haute tige. Il nous importe d'avoir un mélange équilibré et de ne pas avoir trop de pommes de la même variété.

Quelles tendances observez-vous dans le domaine du cidre ?

Les produits sans alcool sont très populaires. Nous constatons également que nos clients aiment essayer de nouvelles choses. Nous proposons par exemple des cidres artisanaux, dont nous ne produisons qu'un seul lot, soit 700 à 800 bouteilles. Il s'agit plutôt de variétés plutôt âpres vieillies en fûts de chêne ou de variétés douces aux jus de fruits.

Comment voyez-vous le potentiel commercial du cidre ?

Le cidre est souvent oublié. Lorsque les gens vont boire une bière après le travail, ils ne pensent pas à commander un cidre. Le marché regorge de boissons les plus diverses. Il n'est donc pas facile de commercialiser le cidre. Il est donc tout aussi difficile de placer de nouveaux produits dans la restauration.

Existe-t-il un consommateur type de cidre ?

Non, mais il existe un produit adapté à chacun, indépendamment du sexe ou de l'âge. ¶

La cidrerie Kobelt en bref



Direction :
Geoffrey et Jennifer Kobelt



Site :
Marbach



Collaborateurs :
env. 10 EPT



Année de fondation :
1906



Le cidre : une approche

Le MoMö, le musée de la cidriculture et de la distillerie de Möhl à Arbon, au bord du lac de Constance, existe depuis 2018. Paolo Spagnolo, son directeur, s'engage avec passion à promouvoir et à faire connaître le cidre en particulier.

✓ Yvonne Bugmann

Habituellement, le MoMö grouille de monde. Jusqu'à 25 000 personnes visitent chaque année le musée de la cidriculture et de la distillerie. Mais en ce lundi matin de fin août, tout est calme. Ce n'est pas étonnant, car le musée est normalement fermé le lundi et le mardi. Mais pour la Fruit-Union Suisse, Paolo Spagnolo, directeur du MoMö, fait une exception et guide personnellement les visiteurs à travers la cidrerie Möhl et le musée.

La visite commence par un court métrage. Il raconte l'histoire de la cidrerie Möhl et montre comment Hans-Georg Möhl et sa femme Elise ont fondé l'entreprise en 1895. Au début, le « jus » est servi principalement dans leur restaurant, le « Rössli » à Stachen près d'Arbon, mais il est bientôt distribué dans toute la région. Aujourd'hui, la cidrerie est dirigée par la cinquième génération.

La famille Möhl a compris très tôt l'importance des marques innovantes. C'est ainsi qu'ont vu le jour le « Saft vom Fass » (jus au fût) dans les années 1980, le « Swizly Cider » en 1995 et le « Shorley » en 2000. Parmi les produits les plus récents, on trouve le « Cider Clan », une marque de cidres spéciaux produits en petites quantités.

Après le film, nous montons sur une terrasse extérieure d'où l'on peut voir la zone d'arrivages et l'ancien « Rössli ». La maison rouge est aujourd'hui la résidence d'Ernst Möhl, qui est devenu président du conseil d'administration en 1975 à l'âge de 23 ans et qui, après sa formation, a pris la

MoMö



Directeur :
Paolo Spagnolo



Lieu :
Arbon TG



Fréquentation :
25 000 visiteurs par an

direction de l'entreprise en quatrième génération. Lukas et Christoph Möhl sont membres de la direction en cinquième génération, l'entreprise étant dirigée par Michael Artho. M. Artho siège aussi au comité directeur de la Fruit-Union Suisse.

Transformer les fruits dans les 24 heures

Lors de notre visite à la fin août, la campagne du pressage vient tout juste de commencer, c'est pourquoi le site est vide. Le site prend en charge et met en valeur 20 000 tonnes de pommes et de poires à cidre en moyenne chaque année. « Notre objectif est de transformer les fruits livrés en jus dans les 24 heures », explique Paolo Spagnolo. Le pressoir, équipé de cinq machines, traite 800 tonnes en 24 heures. Le directeur général de MoMö



Le fondateur de l'entreprise, Hans-Georg Möhl, sur la charrette du « Rössli ».



Le MoMö et son verger.



Le jus est stocké dans 34 fûts au total.

se souvient encore bien de l'année record 2018 : « Cette année-là, 54 000 tonnes de fruits ont été livrées et transformées sept jours sur sept, jour et nuit. »

Un petit verger appartenant au musée excepté, Möhl ne possède pas d'arbres. Depuis la terrasse, on aperçoit toutefois tout près des prés vergers et des vergers à basse tige. « 80 % des fruits que nous transformons proviennent d'arbres à haute tige », explique Paolo Spagnolo. Plusieurs centaines de producteur-ices dans un rayon de 40 kilomètres livrent leurs pommes et leurs poires à Möhl. « Afin de coordonner un peu le tout et d'éviter de longs délais d'attente, nous communiquons par écrit une semaine à l'avance ce qui peut être livré et quand, des fruits bio ou des poires, par exemple. »

100 kilos de fruits donnent 80 litres de jus

Les fruits livrés sont déversés dans des silos, puis acheminés à l'intérieur du pressoir, où ils sont lavés et transportés vers le broyeur. La masse est réduite en purée dans le broyeur, puis pompée dans la presse. 100 kilogrammes de fruits à cidre permettent d'obtenir environ 80 litres de jus, le reste étant appelé « marc ». Le marc est revendu humide ou séché aux agriculteurs, qui le donnent à manger au bétail. Après le pressage, le jus peut suivre deux voies différentes. Une partie moins importante est utilisée à l'état frais, la plus grande partie étant concentrée dans la machine idoine.

Le concentré est d'abord stocké dans des cuves en acier pouvant atteindre 15 mètres de hauteur, où il est conservé puis mélangé, par exemple, avec de l'eau minérale Passuggler pour le Shorley. C'est également ici que sont lancées les fermentations pour le cidre. Paolo Spagnolo nous livre un détail intéressant à ce sujet : « Si la Suisse centrale préfère les cidres clairs, la Suisse orientale apprécie da-

vantage les cidres naturels et non filtrés. » Autre information intéressante : chaque bouteille en verre à étrier est remplie jusqu'à cinquante fois. « Grâce à une étroite collaboration avec les distributeurs de boissons, nous disposons d'un système de consigne qui fonctionne bien. »

Le produit phare de Möhl, le « cidre au fût », est finalement stocké pendant trois mois dans des fûts en bois, le plus ancien encore utilisé ayant été construit en 1948. Les trente-quatre foudres de différentes tailles ont une capacité totale de 310 000 litres. Le plus petit peut contenir 6000 litres, le plus grand 22 500.

Le musée montre le chemin parcouru de la pomme à la bouteille

À la fin de la visite guidée, Paolo Spagnolo et son équipe proposent généralement une dégustation, mais aujourd'hui nous y renonçons et poursuivons notre visite au musée. Petits et grands en apprennent de manière interactive et divertissante davantage sur l'histoire de Möhl et le parcours de la pomme jusqu'à la bouteille. « De nombreuses familles restent souvent trois à quatre heures ici », déclare le directeur général non sans fierté. Cela tient certainement aussi au verger, où, outre les arbres fruitiers et les tours vivantes, il y a une tente où les enfants peuvent fabriquer leur propre jus. Une petite aire de jeux complète l'offre.

Le musée organise chaque année 450 visites guidées pour 7000 personnes et s'efforce ainsi de faire découvrir le cidre à ses visiteurs. Au cours des huit dernières années, Möhl a commercialisé plus d'une douzaine de produits à base de cidre, dans une grande diversité de saveurs. Sucrés, acides, amers, afin de répondre au plus grand nombre de besoins possible.

Qu'est-ce que le cidre ?

Paolo Spagnolo considère le cidre comme un terme générique désignant un produit à base de jus de pomme fermenté. Selon cette définition, les cidres sans alcool sont également considérés comme du cidre. Il faut toutefois faire la différence entre les interprétations traditionnelles et modernes. « Les cidres modernes sont des produits d'accès facile. Ils sont moins acides, souvent moelleux, sucrés, avec des additifs naturels tels que des fruits rouges et des herbes », explique Paolo Spagnolo. Comme il existe des variétés de pommes différentes selon les régions, le cidre a un goût différent dans d'autres pays, comme l'Espagne ou la France. Le « cidre au fût » fait plutôt partie des produits traditionnels.

Tout le monde n'aime pas la bière, comme l'ont également remarqué les brasseries. « Le cidre est généralement moins amer que la bière et ne contient pas de gluten, c'est pourquoi de nombreux grands brasseurs internationaux brassent désormais également du cidre », explique Paolo Spagnolo. De plus, le cidre est produit de manière durable à partir de produits régionaux et naturels, ce qui correspond aux besoins actuels des consommateur·ices. Aussi, les cidres sans alcool sont socialement acceptés, ce qui n'est pas encore tout à fait le cas de la bière et du vin. Et il peut être conditionné dans tous types de contenants. Möhl commercialise lui-même deux cidres en canettes,



Paolo Spagnolo, directeur général de MoMö, devant les cuves en acier pouvant atteindre 15 mètres de hauteur.



Le musée interactif invite à la flânerie.

car le cidre est souvent consommé sur le pouce. Autre avantage du cidre : il convient à toutes les occasions, des vacances en camping aux mariages. Les nombreux petits producteurs de cidre tels qu'Incider ou la cidrerie Kobelt y contribuent également (voir les entretiens aux pages 22 et 23).

Paolo Spagnolo est donc convaincu que le marché du cidre va continuer à se développer. Actuellement, la consommation s'élève à 1,5 litre par personne et par an. À titre de comparaison : la consommation annuelle de bière est légèrement inférieure à 50 litres par personne (tendance à la baisse). Le cidre est donc encore clairement un produit de niche, avec un potentiel de croissance. « Mais il faut s'engager pour cela », souligne Paolo Spagnolo. C'est ce qu'il fait d'une part avec son musée et ses visites guidées, d'autre part en participant à des salons et des événements, ainsi qu'au Swiss Cider Summit, qu'il organisera pour la deuxième fois en 2026. De plus, Möhl présente ses cidres à divers concours, y compris à l'étranger. 1

Du Swizly au Cider Clan

Avec le Swizly, Möhl a produit en 1995 l'un des premiers cidres correspondant à la conception actuelle d'un cidre moderne en Suisse : amère, accessible, aromatisé. Avec le « Cider Clan », Möhl s'adresse depuis 2018 à de nouveaux consommateurs, ceux qui ont moins d'affinités avec le cidre traditionnel.

Bon à savoir pour les petits cidreries

La Suisse compte entre sept cents et mille petits cidreries, qui produisent chaque année entre 15 et 25 millions de litres de jus à partir de 20000 à 30000 tonnes de fruits à pépins. Ils sont souvent organisés en associations et en groupements régionaux de producteurs et entretiennent des échanges informels avec l'association sectorielle nationale.



Exigences de la législation alimentaire

- Exigences légales en grande partie identiques à celles des grands établissements :** Les petits cidreries sont soumis aux mêmes dispositions de la législation alimentaire que les entreprises de transformation industrielles. Pour garantir une traçabilité sans faille des processus de production, une analyse des risques et un concept d'autocontrôle, adaptées aux conditions d'exploitation, sont indispensables.



Exigences relatives aux matières premières

- Les meilleurs jus sont obtenus à partir de fruits mûrs, sains, frais et propres.
- Les fruits à cidre réfrigérés, soigneusement triés et nettoyés en plusieurs étapes, présentent une contamination microbienne nettement moindre et permettent une meilleure conservation des jus.
- Jus monovariétaux ou issus de mélanges de variétés.



Promotion de la qualité

- Formation initiale et continue :** Les petits cidreries bénéficient d'une formation initiale et continue dans le cadre de cours/modules de plusieurs jours, d'échanges d'expériences régionaux et de groupes de travail. Cela permet de renforcer le réseau entre les petits cidreries.
- Services de vulgarisation des cantons :** Les stations d'arboriculture cantonales proposent de la vulgarisation sur les questions techniques liées à la production ou sur les exigences légales ou économiques.
- Analyse nationale de contrôle « contrôle automnal » :** Dans le cadre du « contrôle automnal », les petits cidreries effectuent des analyses de jus selon les mêmes paramètres que les entreprises de transformation industrielles.

- Concours annuels de qualité :** Des concours régionaux de qualité des jus de fruits sont organisés au niveau régional, suivis d'une finale nationale. La FUS soutient cet événement pour sa communication.

- Siège au sein du groupe de travail « Établissement de priorités pour les travaux d'étudiants » ZHAW :** Les petits cidreries peuvent participer à l'établissement de priorités pour les travaux d'étudiants à la Haute école des sciences appliquées de Wädenswil.



Catalogue de prestations des petits cidreries

- Pressage à façon également pour les petits clients particuliers :** Les petits cidreries proposent des prestations de transformation des fruits attrayantes. Sur demande, les clients peuvent faire produire le jus de leurs propres fruits.
- Diversité des emballages :** Outre les emballages jetables « bag-in-box » très appréciés, les petits emballages en PET et en verre sont de plus en plus demandés.
- Jus mélangés avec des petits fruits, du raisin, etc. :** Les petits cidreries produisent des jus mélangés intéressants dans de petits emballages attrayants pour les producteurs de fruits. Cela permet de générer une forte valeur ajoutée et de contribuer à une alimentation saine à base de produits régionaux.
- Production de jus fermentés/cidre :** Des entreprises spécialisées produisent des jus fermentés et du cidre à partir de jus de fruits. Une partie des services est achetée sous forme de contrats à façon à des entreprises de transformation industrielles.
- Demandes spéciales pour la vente directe et les canaux de vente locaux :** Les petits cidreries peuvent répondre aux demandes particulières des exploitations productrices et de vente directe locales.



Max Kopp

Inforama Oeschberg, max.kopp@be.ch



Crédit photo : stock.adobe.com

Jus de pomme ou jus d'orange ? Cela dépend du climat

La Fruit-Union Suisse a pour la première fois calculé en collaboration avec des spécialistes le bilan carbone du jus de pomme en comparaison avec le jus d'orange importé. Le résultat est sans appel : le jus de pomme Suisse génère moitié moins d'émissions que le jus d'orange importé pour la plupart du Brésil.

✓ Martin Kathriner, partenaire et fondateur d'Advsry

Le calcul repose sur des normes reconnues à l'international. Les émissions tout au long du cycle de vie sont prises en considération dans l'analyse : la production des fruits, la transformation, l'emballage, les circuits et l'élimination. Si le jus de pomme est produit et embouteillé directement en Suisse, les oranges doivent traverser l'Atlantique, souvent surgelées, avant la reconstitution et l'embouteillage en Suisse. Ces étapes gourmandes en énergie se répercutent dans le bilan climatique.

Une empreinte doublée

Les chiffres sont éloquents : 500 millilitres de jus de pomme suisse génèrent en moyenne 0.25 kilogramme de CO₂. La même quantité de jus d'orange atteint 0.44 kilogramme de CO₂. L'empreinte carbone du jus d'orange est ainsi presque deux fois plus élevée. Les différences résident principalement dans les circuits longs et les étapes de transformation supplémentaires, tandis que le jus de pomme profite de circuits courts et d'un taux élevé d'éner-

gies renouvelables dans le mix électrique suisse.

Cela signifie pour les consommateur-ices qu'en optant pour le jus de pomme ils choisissent une boisson non seulement saine, mais encore respectueuse du climat. La durabilité prend ici la forme non pas d'une renonciation, mais d'une décision consciente en faveur d'un produit régional.

Donner l'exemple en matière de durabilité

Les conclusions sont tout aussi claires pour le commerce de détail. La demande en produits respectueux du climat augmente sans cesse et la déclaration d'origine continue de gagner en importance. Quiconque met l'accent sur des produits régionaux tels que le jus de pomme envoie un signal fort en faveur de la durabilité et de la transparence, ce qui permet de renforcer encore la confiance de la clientèle.

Les bilans carbone joueront dorénavant un rôle capital tant pour l'agriculture que pour

le commerce de détail et les consommateurs. Ils mettent en évidence combien la différence entre les produits locaux et importés peut être importante et jettent les bases d'un choix conscient et respectueux du climat.

Une chose est claire : le jus de pomme suisse constitue aujourd'hui une option simple et efficace permettant de diminuer l'impact sur le climat en toute fraîcheur, sainement et de manière durable.

Commander le dépliant

Aimeriez-vous commander le dépliant sur l'étude sur le climat (voir à la page 30) ? Dans ce cas, manifestez-vous chez Sandro Rüegg (sandro.rueegg@swissfruit.ch) et indiquez le nombre d'exemplaires, l'adresse de livraison et la personne de contact !

JUS DE POMME SUISSE OPTER POUR LA DURABILITÉ



EN BREF



Production régionale

Le jus de pomme est produit dans la région et bénéficie de la part élevée d'énergies renouvelables dans le mix électrique suisse.



Transports courts

Contrairement au jus d'orange importé, le jus de pomme n'est transporté que sur de courtes distances et ne doit pas être réfrigéré avec beaucoup d'énergie.

Combien de CO₂ le jus de pomme suisse génère-t-il ?

La Fruit-Union Suisse (FUS) a calculé en collaboration avec Climate Partner le bilan carbone du jus de pomme et l'a comparé à celui du jus d'orange. Le calcul tient compte de toutes les émissions pendant tout le cycle de vie du produit (achat de matériel, production, logistique, emballage et élimination). L'étude montre que l'empreinte carbone du jus de pomme suisse est environ deux fois plus faible que celle du jus d'orange.

COMPARAISON DES ÉMISSIONS CO₂ (5DL)

JUS DE POMME

0.25 VS

KG DE CO₂

JUS D'ORANGE

0.44

KG DE CO₂



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

 ClimatePartner



041 728 68 68



pr@swissfruit.ch



Tendances, faits & chiffres

Abonnez-vous à l'infolettre et restez informé :
sov@swissfruit.ch

Présence aux SwissSkills

En septembre, la Fruit-Union Suisse était présente avec un stand aux championnats des métiers SwissSkills à Berne.



se trouvait sur place. Un pont élévateur, un outil de travail important pour les arboriculteur-ices, était également exposé. Les visiteurs ont également eu la possibilité d'observer au microscope divers auxiliaires et nuisibles. Une vitrine présentait d'anciennes variétés de pommes populaires et tolérantes. Et bien sûr, ont pouvait également les déguster : lors d'une dégustation de plusieurs variétés, dont certaines tolérantes, les visiteurs ont pu se rendre compte quelle pomme leur plaisait le plus. Un quiz sur les fruits et un jeu-concours pour les enfants complétaient l'offre.

Un grand merci à nos sponsors et partenaires qui ont rendu possible notre présence aux SwissSkills :

- Agroscope
- Andermatt Biocontrol Suisse AG
- École d'agriculture de Châteauneuf
- Dickenmann AG
- Fructus
- Maschinencenter Wittenbach
- Netzteam Meyer Zwimpfer AG
- Tobi Seeobst AG

Présentation de produits à l'Olma

Du 9 au 19 octobre, l'Olma s'est déroulée à Saint-Gall. Cette année, c'était à nouveau au tour de la Fruit-Union Suisse d'animer le salon des produits. Le sujet était « Innovations dans la production de fruits suisse ». Une dégustation de pommes de variétés normales et tolérantes a été organisée à cette occasion. Les visiteurs ont ainsi eu l'occasion de discuter avec des producteur-ices de la région. Des explications ont également été fournies sur la sélection de pommes et la création de variétés tolérantes. Des informations sur les installations agrivoltaïques ont également été fournies. Et comme point fort, un vélo électrique était exposé sur le stand : petits et grands ont pu pédaler vigoureusement et tester s'ils pouvaient produire autant d'électricité en pédalant qu'une installation agrivoltaïque.



« L'objectif doit être d'augmenter la consommation de jus de pomme »



En 2025, Christoph Richli, directeur général de Ramseier, a été élu nouveau représentant des installations cidricoles au comité directeur de la Fruit-Union Suisse. Il succède à Christian Consoni, membre de la direction de Fenaco, qui a démissionné après neuf ans.
Nous vous présentons brièvement Christoph Richli.

Christoph, qui es-tu et que fais-tu ?

Christoph Richli : Je suis directeur général de Ramseier Suisse AG, membre de l'organe de contrôle FUS depuis 2006, président et directeur de la Fondation pour la valorisation technique des fruits à Wädenswil depuis 2022. Je suis marié et père de trois adolescents.

Pourquoi t'es-tu porté candidat pour siéger au comité directeur de la FUS ?

Je suis convaincu que les installations cidricoles ont besoin d'une organisation sectorielle qui coordonne leurs intérêts communs, notamment dans les domaines des affaires publiques, de la formation, de la promotion des ventes et des échanges avec les associations professionnelles et les producteur-ices. Je suis donc très heureux que la réorganisation ait été approuvée lors de l'assemblée des délégués et que nous ayons pu nous atteler à la tâche en nous concentrant sur nos intérêts.

Où vois-tu les principaux enjeux pour le secteur fruitier ?

Il faut assurer l'approvisionnement en jus de fruits suisses à long terme malgré les fortes fluctuations des récoltes (que nous connaissons depuis la création de la FUS) et les défis climatiques croissants.

Quels sujets aimerais-tu aborder au sein du comité directeur de la fédération ?

Notre objectif commun doit être d'augmenter la consommation de jus de pomme et d'améliorer la visibilité et l'attractivité de la filière.

Que souhaites-tu pour l'avenir de la culture fruitière et du secteur fruitier ?

Un développement économiquement fructueux et durable pour l'ensemble du secteur tout au long de la chaîne de valeur ajoutée.



Grande distribution à la « Journée de la pomme »

Comme chaque année, la « Journée de la pomme » a eu lieu en 2025 le deuxième vendredi de septembre. Le 12 septembre, les producteur-ices de fruits ont distribué des pommes fraîches dans diverses gares, sur des places publiques et dans les trains des CFF, en collaboration avec Elvetino.

Cette action est organisée par la Fruit-Union Suisse (FUS) en collaboration avec différentes associations régionales et de nombreux producteur-ices de fruits. De plus, les partenaires de la FUS ont reçu des pommes spécialement imprimées en guise de remerciement pour leur bonne collaboration. Ces actions visent à sensibiliser le public à l'importance de la pomme dans l'alimentation et l'agriculture.





Sept nouveaux maîtres arboriculteurs

Le 12 septembre, la cérémonie de remise des diplômes aux nouveaux maîtres arboriculteurs a eu lieu au Strickhof. Nous félicitons chaleureusement Philipp Brändli, Dario Luka Dickenmann, Pascal Rohrer, David Stacher, Tobias Stadler, Christian Thurnheer et Manuel Wüthrich d'avoir accompli avec succès l'école de chef d'exploitation 2. Nous souhaitons bonne chance et beaucoup de succès aux sept diplômés pour la suite de leur parcours.



À l'arrière, de gauche à droite : Philipp Brändli, Pascal Rohrer, Tobias Stadler, Manuel Wüthrich
À l'avant, de gauche à droite : Christian Thurnheer, David Stacher, Dario Luka Dickenmann



Réduction de l'utilisation de la tourbe

L'extraction de la tourbe nuit au climat et à la biodiversité. En Suisse, l'exploitation de la tourbe est interdite depuis 1987. Cependant, plus de 500 000 m³ de tourbe sont importés chaque année. Des représentants du commerce, de Bio Suisse, de divers fabricants de substrats et de la Fruit-Union Suisse se sont mis d'accord cet été dans une déclaration d'intention commune sur la réduction de l'utilisation de la tourbe pour les petits fruits et les jeunes plants à petits fruits. La teneur en tourbe du substrat doit être progressivement réduite jusqu'à atteindre un maximum de 25 % pour toutes les cultures de petits fruits d'ici 2030. Cette déclaration est un nouveau signal fort de l'engagement de la filière suisse des petits fruits en faveur de la durabilité et de la protection de l'environnement.



Surveillance des ravageurs : Merci pour votre soutien !

Afin de pouvoir déposer de manière ciblée des demandes d'autorisation d'urgence, il est essentiel de savoir quels ravageurs ont infesté quelles cultures et dans quelle mesure. La Fruit-Union Suisse a réalisé une enquête à ce sujet. Plusieurs dizaines de producteurs de fruits l'ont remplie et nous ont fourni des données précieuses sur les dégâts observés en 2025. Cela nous permet de justifier de manière ciblée nos demandes d'autorisation d'urgence face à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Nous vous remercions chaleureusement de votre précieux soutien !



Fruits suisses

Unique Orienté clients Attrayant

Atteignez votre groupe cible avec Fruits suisse – le magazine pour la branche suisse des fruits – et profitez des possibilités de publicité cross-média.



<input type="checkbox"/> Magazine imprimé	6 fois par an
<input type="checkbox"/> Lettre d'information	25 fois par an

Intéressé? Contactez **Elsbeth Graber**.

Tél. +41 31 380 13 23
courriel elsbeth.graber@rubmedia.ch

rubmedia 

www.werbemarkt.ch

TONI SUTER
WIR GESTALTEN NATUR
SEIT 1982

Obstbäume
aus der
Qualitäts-
baumschule

Planen Sie Ihren Erfolg mit Toni Suter Obstbäumen. Verschiedene Baumformen speziell für den Erwerbsobstbau mit vielen neuen, z.T. zertifizierten Sorten. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein interessantes Angebot. Tel. 056 493 12 12 – www.tonisuter.ch
5413 Birmenstorf AG

Votre annonce pourrait figure ici!

La publicité crée des contacts!

Intéressé? Contactez **Elsbeth Graber**.

Tél. +41 31 380 13 23
courriel elsbeth.graber@rubmedia.ch

rubmedia 

www.werbemarkt.ch



BIENVENUE SUR SHOP.SWISSFRUIT.CH

LA REMISE EST VISIBLE APRÈS LA CONNEXION

50% RABAIS

BANDEROLES ET CHEVALET DE TROTTOIR PERSONNALISÉES

BEACH FLAG PANNEAU AFFICHE ROTAIR

Nos articles

Le meilleur de nos terroirs! personnalisé avec votre LOGO

LOGO UPLOAD

Légumes suisses : saisonniers et régionaux

Chicorée (triste, scarole)

Petit pois

Ch

Fé

C

Le meilleur reste à venir! CALENDRIER DES SAISONS DES FRUITS SUISSES

Les fruits Suisse



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

LES MEMBRES FUS BÉNÉFICIENT D'UNE RÉDUCTION DE 50 %



La FUS sur les réseaux sociaux

De nos jours, il est indispensable d'être présent sur les réseaux sociaux. Nous publions régulièrement des posts sur Facebook et Instagram, et depuis peu également sur TikTok. Nous sommes également actifs sur le réseau professionnel LinkedIn. Nous serions ravis que vous nous suiviez, partagiez nos publications ou les commentiez !

Les camps MS-Sports :

La FUS, un partenaire dynamique et intelligent

✓ Sandro Rüegg

MS Sports permet à des enfants et adolescents dans toute la Suisse de vivre des vacances actives, instructives et joyeuses. Depuis 2007, l'entreprise organise année après année plus de quatre cents camps de sports dans les disciplines les plus diverses, du football à l'équitation en passant par le VTT. La Fruit-Union Suisse est partenaire officiel pour les pommes de tous les camps MS Sports. Lors de chaque camp, des pommes suisses fraîches sont distribuées comme en-cas sain et durable. C'est une contribution précieuse à une alimentation saine et la consommation de fruits suisses.

Cette année, il faut, outre de croquer les pommes avec élan, avoir l'œil observateur : le concours d'objets cachés nouvellement lancé demande à découvrir les pommes rouges munies d'une croix suisse cachées dans l'exploitation productrice de fruits. Le programme créatif des pauses est disponible dans les trois langues nationales et apporte de la diversité ainsi qu'une plus grande visibilité à la production de fruits suisse dans le quotidien sportif des camps. Avec un peu de chance, les enfants et adolescents gagneront une excursion en famille chez Möhl ou Ramseier, voire la participation à un autre camp.

« La nouvelle action plaît énormément », s'enthousiasme Mario Sager, PDG et propriétaire de MS Sports. Le concours a d'ores et déjà été rempli près de 10 000 fois. La collaboration entre la FUS et MS Sports a ainsi pu être complétée de manière intelligente et créative et est d'ores et déjà une réussite.



Mentions légales

Magazine spécialisé de la

Fruit-Union Suisse à Zug

Parait six fois par an en

allemand et en français.

Tirage certifié REMP :

1991 exemplaires

Responsable rédaction :

Yvonne Bugmann
Fruit-Union Suisse
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tél. +41 41 728 68 61
Courriel : pr@swissfruit.ch
www.swissfruit.ch

Abonnements :

Fruit-Union Suisse
Baarerstrasse 88, 6300 Zug
Tél. +41 41 728 68 68
Courriel : sov@swissfruit.ch

Prix de l'abonnement :
CHF 57.-/an (six numéros)
Étranger : CHF 120.-/an

Publicité :

rubmedia AG
Elisbeth Gruber
Gartenstadtstrasse 17
3098 Kôniz
Tél. +41 31 380 13 23
Courriel : elisbeth.gruber@
rubmedia.ch

Mise en page/Graphisme :

Frank Baumann
Atelier Mausklick

Traduction :
Yvette Allimann, Under-
velier

Impression et distribution :

Multicolor Print AG
Sihlbruggstrasse 105a
6341 Baar

imprimé en
suisse



Papier issu de
sources responsables

FSC® C011710

Agenda

Le 25 novembre 2025

FuturLab

Wädenswil



Le 27 mars 2025

Assemblée des délégués

Fruit-Union Suisse

Berne



FRUCHTWELT



BODENSEE

**DIE INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR
ERWERBSOBSTBAU, DESTILLATION UND
AGRARTECHNIK.**

20.-22. Februar 2026

MESSE FRIEDRICHSHAFEN



**Über 350 Ausstellende
präsentieren aktuelle
Neuheiten**

**Sonderbereiche für
Direktvermarktung,
Innovationen, Forschung
und Bildung**

**Umfangreiches
Rahmenprogramm
mit Vorträgen und
Seminaren**



fruchtwelt-bodensee.de



Raum zum Wohlfühlen

- Ideal als langfristige oder temporäre Raumlösung (z.B. als Unterkunft für Ihre Mitarbeiter)
- Individuelle Raum-Anordnungen in allen Größen und Ausstattungen möglich
- Flexible Ausführungsvarianten

www.containex.com

