

La pomme bio du Valais emballe la Suisse

par Isabelle Bagnoud

En août 2005, neuf producteurs de fruits bio du Valais inauguraient une nouvelle installation de conditionnement. Sept pommes bio sur dix mangées aujourd'hui en Suisse sont valaisannes.



www.biofruits.ch

Une excellente idée. Si c'était à refaire, ils feraient tout pareil, mais en plus grand! Il y a un peu moins d'une année, neuf producteurs valaisans de fruits bio groupés en SA inauguraient une installation ultramoderne de conditionnement à Vétroz, dans la plaine du Rhône. En une année, ils ont doublé leurs ventes! «Trois cents tonnes de pommes, rien que pour le mois d'avril», se réjouit le directeur Olivier Cordey. Sept pommes bio sur dix mangées aujourd'hui en Suisse proviennent de Biofruits. Une production qui se compose de 90% de pommes, 10% de poires, le reste en abricots, pruneaux et fruits rouges et quelques légumes. A Vétroz, le centre permet de stocker, trier et conditionner la production. La halle de 6000 m², occupée pour moitié par des frigos, peut stocker jusqu'à 3,5 millions de kg de pommes. Depuis qu'un dixième producteur, et ses 40 hectares de jeunes plantations annoncent des volumes importants, il va vraiment falloir agrandir. «Dans les trois ans», selon les pronostics d'Olivier Cordey. L'installation explique pour beaucoup cette réussite. En plus d'offrir désormais un produit fini, le service est beaucoup plus performant et peut

An excellent idea. If they had to start all over again, they wouldn't change a thing, except they'd do it on a grander scale! Not quite a year ago, nine Valais bio fruit producers, grouped together in a public company and inaugurated a new ultramodern processing facility in Vétroz, in the Rhône plain. In one year, they've doubled their sales! "Three hundred tons of apples, just for the month of April", the director, Olivier Cordey, says happily. Seven out of ten bio apples eaten in Switzerland today come from Biofruits. Their production is comprised of 90% apples, 10% pears, plus apricots, red berries and a few vegetables for the remainder.

In Vétroz, the centre stocks, sorts and conditions the production. The 6000m² premises, which is half-filled with fridges, can stock up to 3.5 million kilos of apples. With the arrival of a tenth producer and 40 hectares of young plantations, heralding greater volumes, they'll need to expand. "Within the coming three years", depending on the prognosis, Olivier Cordey announces. The installations have greatly contributed towards their success. As well as being able to offer



répondre très rapidement aux commandes des grands distributeurs. *«Avant, nous vendions notre production en vrac, aujourd'hui, du verger au consommateur, nous contrôlons tout»*, explique l'agriculteur qui, à ses débuts dans le bio, en 1992, passait pour un original et laissait prévoir le pire. Sa plus grande fierté n'est pas seulement d'avoir un instrument très performant, d'avoir accédé au marché national ou de maintenir une valeur ajoutée en Valais: *«L'automatisation de la chaîne de triage et de conditionnement réduit les coûts de 20%, ainsi les producteurs sont rémunérés jusqu'à vingt centimes de plus par kilo de fruits! C'est beaucoup...»*. Le marché du bio aurait tendance à stagner pour la première fois en Suisse. Effets prévisibles d'un marché en forte croissance jusqu'à aujourd'hui, dont les variétés manquent parfois encore de visibilité et qui coûte 30% de plus à l'achat. Cette réalité n'affole pas Olivier Cordey, persuadé que le marché poursuit sa consolidation, c'est un combat de longue haleine...

Installation bio écolo

Biofruits à Vétroz a nécessité un investissement de treize millions de francs suisses et a été construite selon des normes d'économie d'énergie. Double isolation sous la dalle, récupération de l'eau de pluie par le toit. Une eau qui est utilisée dans la chaîne de triage et dont l'excédent sert à arroser les cultures avoisinantes. La chaleur dégagée par les compresseurs sur l'installation est récupérée pour chauffer les locaux.

finished products, the service is much more efficient and can rapidly satisfy orders received from the large distributors. *"Before, our production was sold in bulk, whereas today we control everything from the orchards to the consumer"*, he explains. When he began working with bio produce in 1992, he was considered to be somewhat original and unlikely to succeed. He is not only particularly proud of possessing a very efficient facility, of having reached the national market or of maintaining added-value in Valais: *"The automation of the sorting and conditioning line reduces costs by 20%, so the producers can receive up to twenty centimes more per kilo of fruit! Which is considerable..."* For the first time in Switzerland, the bio market is showing a tendency to stagnate. This was foreseeable for a market that has had a rapid increase up until now. The varieties sometimes lack display visibility and also cost 30% more to buy. This fact doesn't worry Olivier Cordey as he is convinced that the market is continuing to consolidate and that the task will be long and exacting.

Green bio facility

An investment of thirteen million Swiss francs was required to set up Biofruits in Vétroz, which was built according to energy saving standards. There is double insulation under the flooring and rain-water collection on the roof. This water is used in the sorting line and the excess is used for irrigating neighbouring crops. The heat from the compressors is used to heat the premises.