



Les fraises boivent au goutte-à-goutte en permanence dans de grandes serres où on accepte la venue de quelques oiseaux – «On partage avec tout le monde», sourit le patron, Matthias Müller – mais où on encourage surtout la visite d'insectes. Les humains, eux, sont plutôt attendus au magasin self-service ou au tout nouveau café qui sert de somptueux smoothies aux petits fruits.

Le Sunnehof thurgovien bichonne ses petits fruits dans le respect de l'écologie

34/40 Framboises, fraises, mûres, myrtilles et groseilles sont biberonnées au goutte-à-goutte

Thérèse Courvoisier Textes
Hervé Le Cunff Photos

Juteuses, sucrées et surtout addictives, les baies du Sunnehof de Steinbrunn sont aussi douces que des bonbons et bien meilleurs pour la santé. Il n'y a d'ailleurs pas que les humains qui se pressent pour les déguster. «On laisse nos serres ouvertes et ce n'est pas très grave si quelques oiseaux viennent se servir, sourit le patron, Matthias Müller (39 ans), en avalant une mûre très noire, ses préférées. Heureusement, ils ne se donnent pas le mot!»

Les insectes, eux, sont carrément encouragés à rendre visite à l'exploitation et même à y séjourner, grâce à ces petits hôtels en bois suspendus au plafond des serres. «Ils y travaillent au moins autant que nos employés, explique notre guide qui avoue sans rougir que son exploitation n'est pas certifiée bio puisqu'il vaporise - aussi peu que possible - ses plants pour les protéger des champignons. Les insectes auxiliaires détruisent les nuisibles et les abeilles s'occupent de la pollinisation. La nature est très bien faite, autant en profiter!»

C'est ainsi que la «ferme du soleil» bénéficie également de l'eau de pluie, qu'elle recueille dans un énorme container, pour arroser ses plants. Grâce à un système de

goutte-à-goutte, chaque bac de fraises consomme l'eau qui est nécessaire à ses plantes. Le surplus est recueilli, filtré et réutilisé. «Entre 60% et 70% de l'eau utilisée viennent du ciel, se félicite Matthias Müller. Le reste... du lac de Constance.»

Cueillette en hauteur

En 2013, l'exploitation a vécu une petite révolution, puisque, si les plants de fraises poussent encore au sol - dans un substrat de coco qui est ensuite composté -, depuis six ans elles sont ensuite transférées en hauteur, pour le plus grand bonheur des employés chargés de la récolte qui ne se cassent plus le dos et des fraises qui ne brûlent pas en contact direct avec de la paille, mais pour le plus grand désespoir des limaces et autres escargots.

Le contenu des serres fait penser à un jardin d'Eden où les fruits sont tout sauf défendus. L'allée centrale se parcourt généralement à vélo et on passe allégrement de la douceur veloutée puis croquante de la framboise à une mara des bois qui n'a nullement besoin de crème pour ravir les papilles en passant par les myrtilles, le petit fruit le plus tendance en ce moment.

Matthias Müller est intarissable sur sa baie favorite, la mûre. «Je l'aime évidemment pour son goût, mais elle est aussi la plus capricieuse. En un jour, son goût passe d'acide à parfait. Le fruit doit être très foncé et formé de plein de petits ballons de foot noirs parfaitement gonflés. Un délice!» Mais attention, trop mûrs, les petits fruits risquent de perdre un peu de jus dans leur barquette et les clients comme Coop ou

Migros pourraient les renvoyer à l'expéditeur! «C'est une marchandise délicate, mais elle procure tellement de plaisir à chaque âge. Nous vendons tous nos fruits en Suisse: nos prix sont trop chers pour l'étranger. 60% de mes frais proviennent du personnel. Notre profession vit d'ailleurs dans la crainte de ne pas produire assez pour le marché national et que le gouvernement décide d'ouvrir les frontières à l'importation (ndlr: l'étranger affiche des prix 50% plus bas), ce qui serait catastrophique!»

En cette journée de juillet, le patron est un peu pressé. «Ce week-end nous avons notre fête du personnel, un moment vraiment super. Ils viennent presque tous de pays où on adore danser, alors on mange ensemble puis, place à l'orchestre!»

Les baies du Sunnehof sont aussi belles que délicieuses et sont transformées en une multitude de produits vendus sur place, de la sauce à salade au vin mousseux à la fraise.



Portrait

L'histoire En 1978, Rita et Werner Müller (les parents de Matthias) commencent à cultiver des baies, qu'ils ont retenues parce que meilleures pour la santé que leur projet initial pour remplacer les vaches laitières: le tabac.

La famille Ce sont aujourd'hui Matthias et Manuela Müller, avec leurs enfants Chiara et Nicolas qui ont repris l'exploitation.

La saison Le Sunnehof bourdonne comme une ruche d'avril à novembre (la saison des fraises, qui est étendue au maximum grâce à la culture de diverses variétés). La production annuelle oscille entre 450 et 500 tonnes de fruits. Et l'hiver? «On skie, comme tout le monde!»

Les employés En pleine saison, ils sont 130 - en majorité des Polonais, mais aussi des Portugais, des ressortissants d'autres pays de l'Est et des Suisses, mais seulement 14 tout au long de l'année.

Les nouveautés Après avoir ouvert un magasin self-service équipé d'une «caissière automatique!» le Sunnehof a lancé cette année un café servant smoothies, boissons chaudes et aussi quelques douceurs. **T.C.**

www.sunnehofbeeri.ch

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre