



L'AVIS de Muttersholtz – Août 2017 –
Dossier : L'arboriculture à Muttersholtz
Entretien avec Eddy Retterer
Président de l'association des producteurs de fruits de Muttersholtz

- Pouvez-vous vous présenter ?

« Je m'appelle Eddy Retterer, je suis retraité depuis 2008, j'ai fait ma carrière à Muttersholtz en tant qu'artisan boucher, charcutier et traiteur. Je n'habite plus le village depuis ma retraite, mais j'y ai mes racines et je consacre beaucoup de temps à la vie associative de ce village. »

- Depuis quand êtes-vous engagé dans l'association ?

« J'avais environ 20 ans. C'était dans les années 1970. Mon père m'avait inscrit dans l'association, mais je n'étais pas disponible pour y être actif. J'avais des liens avec l'association, car en tant que traiteur, je livrais les repas lors des assemblées générales et j'étais régulièrement en contact avec les membres de l'association. Ernest Gerber, qui a été président pendant 13 ans, était quasiment mon voisin. J'ai commencé à m'engager une fois à la retraite. Ernest Gerber voulant s'arrêter, m'a fortement encouragé (presque désigné d'office) pour devenir président. Comme je venais de prendre ma retraite et que je n'avais pas encore trop d'activités, j'avais accepté. »

- Quel(s) est/sont votre/vos rôle(s) dans l'association ?

« Premièrement, il y a un gros travail de coordination, il s'agit de gérer les équipes pour l'entretien du verger-école et l'organisation des cours de taille et de greffage, en collaboration avec le moniteur. A la saison des récoltes, il faut également valoriser les fruits : ceux qui sont à consommer au couteau et ceux destinés au pressage, pour le jus de pomme de l'association. En ce qui concerne la gestion de l'atelier, je m'occupe de la constitution des équipes avant la saison, des réservations téléphoniques et de la gestion du planning pour l'ensemble des utilisateurs de l'atelier, des commandes des conditionnements (bouteilles, casiers, bag in box...). Il faut aussi écouter et prendre en compte les doléances des usagers et des membres de l'association. Je transmets également les appréciations et félicitations de nos clients en fin de saison à tous nos bénévoles pour leurs services rendus. Je suis également en charge de l'organisation de visites de groupes, scolaires et autres, du verger-école et de l'atelier de pressage.

Notre association adhère à une fédération. Je participe régulièrement à des réunions pour être informé des nouveautés dans le monde arboricole. Je suis aussi en contact avec la Chambre d'agriculture, en ce qui concerne la réglementation des traitements des fruits.

En tant que président, je définis les dates des différentes activités associatives : réunions, assemblée générale, dîner de fin de saison, repas de fin de journée de travail, réunion du Comité... Je m'informe régulièrement auprès des délégués de l'association qui siègent dans le Comité des Fêtes, afin que notre association participe aux actions de celui-ci.

Je me charge également de l'organisation de notre exposition fruitière, qui a lieu tous les 2 ans. Elle devrait avoir lieu cette année, sous réserve que le gel de mai n'ait pas trop endommagé nos pommiers. »

- Qu'est-ce que cela vous apporte ?

« En tant qu'artisan-commerçant j'ai eu beaucoup de contacts et d'échanges, beaucoup d'appels téléphoniques. Souvent à la retraite, on a l'impression d'un grand vide, de ne plus avoir de contacts sociaux. Cette activité reste dans le domaine de mon ancien métier dans l'alimentation, avec le contact clientèle et la gestion d'une équipe de travail. »

- Quelle est la place des arboriculteurs à Muttersholtz ?

« L'association compte environ 100 membres. Les arboriculteurs qui possèdent un verger ne sont pas nombreux. La plupart des membres souhaitent s'investir dans l'atelier de pressage de jus de pomme. Ils sont bien souvent devenus membres de l'association par ce biais, car ils ont trouvé l'ambiance sympathique et ont noué des connaissances. Par contre, je remarque un certain désintérêt pour le verger-école, qui devrait être un lieu de formation et d'apprentissage. En effet, peu de personnes assistent aux cours de greffe et taille. Cela peut s'expliquer par plusieurs facteurs : tout d'abord le nombre important de cours qui ont lieu à la même période dans de nombreux villages et le fait que les personnes qui assistent aux cours ne possèdent en général pas de grandes superficies. Elles sont donc plus intéressées par la taille des petits arbres, des scions ou haies fruitières. Pour intéresser ce nouveau public, des plantations de petits fruitiers ont été réalisées au verger-école. A Muttersholtz, je constate qu'il n'y a pas eu de création de vergers à hautes tiges. »

- Quelle est la particularité du jus de pomme de Muttersholtz ?

« Les pommes sont râpées et pressées, le jus est filtré et pasteurisé. Il est mis en bouteilles ou en bag-in-box, sans aucun rajout. Malgré la filtration, il s'agit d'un jus de pomme trouble, avec un dépôt, plus ou moins important selon la variété des pommes. La qualité gustative est en rapport avec les pommes apportées par chaque utilisateur. Chaque jus de pomme est un peu différent, certains sont plus acides, d'autres plus sucrés, toujours en fonction de la variété. Chaque utilisateur ou propriétaire de pommes repart avec le jus de ses propres pommes. Les clients non membres de l'association, paient une cotisation de membre passif.

Le nouvel atelier est opérationnel depuis 2014. Après plusieurs années de recherches pour trouver un nouvel emplacement à l'atelier, la Municipalité a proposé la solution de l'implanter dans la continuité de l'atelier municipal, à la grande satisfaction des membres et des utilisateurs de l'extérieur, qui viennent de tout le centre Alsace, de Colmar à Saint-Dié, en passant par Strasbourg et même au-delà du Rhin. Le premier atelier avait été mis en place sous la présidence d'Emile Haas en 1993, pour les membres de l'association. Il s'est développé, d'années en années, avec des usagers de toute l'Alsace centrale. Le savoir-faire des bénévoles s'est renforcé, avec un matériel de plus en plus performant qui explique le succès de l'actuel atelier de pressage.

La principale particularité de l'activité de l'atelier de pressage de pommes reste l'encouragement au maintien des vergers à hautes tiges à travers la valorisation des pommes sous forme de jus. »

- Avez-vous des idées, des propositions en lien avec le développement durable ?

« L'association récupère depuis des années les bouteilles de crémant et de champagne vides auprès des particuliers et des restaurateurs. Nous organisons deux semaines de lavage, avec 5 ou 6 jours de travail, avec une machine et une équipe d'une vingtaine de membres. Cette activité se fait en général au début du mois de juillet. 9 000 bouteilles ont été lavées en 2016. Il s'agit d'une action de recyclage dont le but est surtout la convivialité, mais qui génère tout de même un résultat financier positif. Les particuliers peuvent déposer leurs bouteilles vides dans des caisses palettes situées à l'extérieur de l'atelier. »

- Comment voyez-vous l'avenir de votre association ?

« En ce qui me concerne, mon objectif est atteint et j'espère trouver bientôt un successeur qui saura insuffler de nouvelles idées, maintenir ou augmenter l'effectif des membres de l'association. La moyenne d'âge des membres étant relativement élevée, il serait bon d'encourager les jeunes retraités à prendre part à cette aventure. »