

**INNOVATION** Terre & Nature s'allie à la plateforme de financement participatif pour l'agriculture Yes We Farm. Chaque mois, le projet préféré des lecteurs sera présenté dans ces colonnes et recevra un coup de pouce financier.

# Favori des lecteurs, le cidre valaisan Wildhorn se veut local, bio et écolo

Dans une petite cave de Montana (VS), près de 2500 litres de cidre sommeillent dans des cuves, attendant d'être dégustés. «C'est bientôt l'heure de la mise en bouteille. Mais d'abord, il faut rassembler des fonds pour acheter les contenants, les bouchons et les étiquettes, expose Gauthier Rey, le maître des lieux. C'est pour cela que j'ai lancé un *crowdfunding* (ndlr: *financement participatif*).» En février dernier, cet étudiant à la Haute École de gestion de Sierre s'est inscrit sur la plateforme Yes We Farm pour transformer son rêve en réalité: professionnaliser sa production et commercialiser ses premières cuvées. «Il est important de prendre la température auprès des consommateurs et de les inclure dans le processus de création, avant de proposer un produit. Pour l'instant, je n'ai eu que de bons retours!»

## Avec des pommes déclassées

Spécialisé dans le domaine du service et détenteur d'un diplôme de *bar manager*, Gauthier Rey a d'abord exercé son métier à Dublin, en Irlande, puis à Genève, avant de revenir dans son Valais natal. C'est alors qu'il a découvert les subtiles saveurs de ce breuvage doré et a décidé de se lancer. «En bon Valaisan, j'adore le vin et j'avais suivi de près le développement des microbrasseries en Suisse, relate-t-il. Le cidre est une boisson qui s'inspire de ces deux mondes et qui permet d'être tout aussi créatif.» Ni une ni deux, il a acheté ses premières cuves, quelques kilos de pommes et a glané des informations dans des livres et auprès de vignerons de la région. «Mais mes premiers essais furent catastrophiques. À peine dignes de finir en vinaigrette! se marre-t-il. Ensuite, j'ai fini par affiner ma technique.» Baptisé Wildhorn, son nectar fermenté peut se targuer d'être 100% local. En plus de se fournir auprès d'arboriculteurs bios des régions de Sierre, Sion et Contthey, le jeune homme de 26 ans met un point d'honneur à n'utiliser que des fruits déclassés. «Il s'agit de pommes difformes, hors calibre ou abîmées, qui sont recalées par la grande distribution. Les récupérer permet d'offrir un nouveau débouché aux



Dès l'automne prochain, Gauthier Rey s'installera dans une plus grande cave à Chermignon (VS) pour y produire 10 000 litres de cidre.

© CELINE RIBORDY

exploitants, tout en proposant un produit à un prix qui se veut le plus abordable possible. Et le goût n'est en rien altéré!» Parmi les pommes sélectionnées, les variétés anciennes telles que la diwa et la canada sont idéales, car elles regorgent d'un puissant concentré d'arômes. «Mais je ne suis pas un spécialiste, s'empresse d'ajouter cet autodidacte complet, qui s'adonne à sa passion en dehors de ses heures de cours. Je croque pour m'imprégner du goût, de l'acidité et de la texture et puis je choisis. Tout est une question d'instinct et d'équilibre.»

## Authenticité avant tout

Une fois acheminés jusqu'à la cidrerie, les fruits sont nettoyés puis triés à la main, afin de retirer toute moisissure. «C'est une étape importante, car un seul oubli peut gâcher une cuvée. Il faut être attentif», met en garde l'artisan, qui fait appel à plusieurs bénévoles pour l'aider. «Nous organisons

ensuite un repas et chacun repart avec du jus. J'aime cette convivialité.» Vient alors l'étape du broyage, suivi du cuvage afin de faire réagir une première fois la pulpe de pomme à l'oxygène. Le jus est ensuite obtenu à l'aide d'un presseur hydraulique, «pour limiter l'impact carbone de la production». Enfin, le breuvage est mis en cuve durant plusieurs mois. «Pendant cette période de fermentation, je laisse agir les levures naturelles qui sont déjà présentes sur le fruit. J'évite aussi d'ajouter des sulfites, tout en surveillant régulièrement le taux de sucre et d'alcool.»

L'automne prochain, Gauthier Rey prévoit de produire plus de 10 000 litres de cidre, grâce à environ vingt tonnes de pommes. Deux types de boissons seront commercialisés: le cidre demi-sec et le sec, pouvant contenir jusqu'à 7% d'alcool. À terme, deux autres produits – un cidre doux et un sans alcool – pourraient aussi voir le jour. «Tou-

tefois, je ne veux pas de standardisation. Chaque cuve réagit différemment et c'est cette surprise qui fait la beauté de l'artisanat. L'important est la complexité des goûts.» Pour le moment, le Wildhorn a conquis les palais de plusieurs restaurateurs et clients, qui ont déjà passé des commandes. Des épiceries fines se sont également montrées intéressées. «Il y a un bel engouement», sourit celui qui a investi 10 000 francs de sa poche pour lancer sa production. D'ici la fin de l'année, il compte déménager dans une cave plus grande, à Chermignon (VS), afin d'accueillir comme ils le méritent les consommateurs qui l'ont soutenu depuis ses débuts.

LILA ERARD ■

**+ D'INFOS** Rendez-vous sur [www.terrenature.ch/yes-we-farm](http://www.terrenature.ch/yes-we-farm) pour voter pour votre projet préféré! Les votes sont ouverts jusqu'au 16 avril inclus. Retrouvez, dans notre cahier «Les pros de la terre» du 30 avril, un reportage sur le projet que vous aurez choisi.

## L'impulsion biodynamique et l'équilibre entre sol et plantes

**SOLS VIVANTS** Chaque mois, «Terre & Nature» présente différentes initiatives que les professionnels de la terre mettent en œuvre pour améliorer la vie et la fertilité de leurs sols cultivés.

«Arrêter de traiter ses cultures avec des produits en -ide, c'est déjà un geste concret pour la santé du sol», lance Jean-Christophe Piccard avant de se mettre à brasser vigoureusement 30 litres de tisane de prêle élaborée avec de l'eau de pluie. Il va y consacrer vingt minutes, montre en main, créant un puissant tourbillon dans un sens (le «vortex») puis dans l'autre, sans négliger le «chaos», ce bouillonnement induit par les soudains changements de rotation. Ainsi dynamisée, cette décoction sera pulvérisée à la volée sur une moitié environ de son domaine (1,5 ha en tout). «C'est un anticryptogamique général, qui instaure un climat défavorable aux champignons, mais qui ne vise pas à les détruire, précise le viticulteur. La prêle est également riche en silice, un élément que la biodynamie associe à la lumière et que l'on utilise lorsqu'il s'agit de favoriser les parties hautes de la plante.» Vigneron-encaveur au Daley, sur les hauts de Lutry, Jean-Christophe Piccard est passé à la biodynamie il y a quelques années et



arbore le label Démetre depuis 2018. Dans la vision de l'agriculture théorisée par Rudolf Steiner, le sol et les plantes, cultivées ou adventices, ne font qu'une entité; l'équilibre des uns dépend de celui des autres – autant qu'il les conditionne. Tout travail du sol est donc exclu; en revanche, une des «impulsions» essentielles de l'agriculture biodynamique vise à favoriser l'activité naturelle de

celui-ci: la fameuse bouse de corne, un «préparat» (on jargonne pas mal en biodynamie) que le vigneron va épandre d'ici quelques semaines sur ses parcelles. «C'est une corne contenant une certaine quantité de bouse que l'on enterre avant l'hiver, saison où le sol est très actif, pour en faire un fumier composté aux propriétés spéciales, indique-t-il. On la mélange ensuite à de l'eau à 37°C, dynamisée pendant une heure, avant de la pulvériser sans attendre.» Ce mélange favorise la structure du sol et son activité microbienne, aide à la formation de l'humus et donne un coup de pouce au système racinaire de la vigne qui y tire ses nutriments. «Tous ces préparats, tisanes et décoctions sont disponibles prêts à l'emploi, précise Jean-Christophe Piccard. Mais en les réalisant soi-même, on s'implique physiquement dans la santé de sa culture... et on se dynamise aussi soi-même.»

BLAISE GUIGNARD ■

**+ D'INFOS** [www.arbdyn.ch](http://www.arbdyn.ch)