

Cidrerie Möhl SA

Avec le cidre, tout est dans le jus!

L'entreprise familiale Möhl, dont les activités ont débuté en 1895 dans les caves de l'auberge Rössli, à Arbon, est aujourd'hui l'une des deux grandes cidreries du pays. Récemment, avec la reprise partielle de Thurella, les producteurs de jus de pomme et de cidre de Haute-Thurgovie ont placé un nouveau jalon dans la longue histoire de l'entreprise. Sous peu, la cinquième génération en reprendra les rênes. **Par Daniela Baumann**

L'automne prochain devrait offrir aux fruiticulteurs une abondante récolte et, par conséquent, beaucoup de matière première pour les boissons élaborées par les cidreries. Les arbres à hautes tiges sur lesquels poussent la majorité des pommes à cidre offrent, tous les deux ans, un fort rendement. L'an 2013 aurait été un très grand millésime si le mauvais temps printanier n'avait pas perturbé la floraison et freiné la croissance. Ernst Möhl, dirigeant et président du conseil d'administration de la cidrerie éponyme depuis 38 ans, es-compte donc une récolte plus maigre que ce qui était initialement prévu.

Et cela juste au moment où l'entreprise familiale d'Arbon commence son expansion. Pour la première fois de son histoire longue de plus de 100 ans, la cidrerie Möhl reprend en effet au début de 2014 un concurrent, c'est-à-dire une partie des activités de Thurella SA. Grâce à la production de concentrés supplémentaires, Möhl pourra transformer 30 000 tonnes de fruits par année, 70 pour cent de plus qu'aujourd'hui. Un jalon, comme le confirme Ernst Möhl: «La reprise de Thurella est un joli morceau: le chiffre d'affaires passera de 40 à 50 millions de francs.»

Le «Shorley» est encore et toujours actuel

La première pierre a été posée en 1895 par l'arrière grand-père des propriétaires actuels. Il avait ouvert une auberge dans la ferme familiale de Stachen, près d'Arbon. En faisait partie une cave abritant des tonneaux de bois pour le jus de pomme qu'il vendait aussi à des restaurants. Trois générations plus tard, en 1975, Ernst Möhl, 23 ans, tout juste diplômé de l'EPF, succède à son père, pré-

maturément décédé, à la tête de l'entreprise. Il détient l'ensemble des actions avec son frère Markus, entré dans la société peu de temps après, et sa sœur. Alors qu'à la fin des années 1970, de nombreuses cidreries fusionnent ou disparaissent complètement. M. Möhl réussit à sauvegarder son autonomie et à grandir constamment en s'appuyant sur ses propres forces.

Avec les années, de nouveaux produits ont régulièrement enrichi sa gamme. Grâce notamment au jus de pomme dilué «Shorley» et au «jus pres-

«Nous engageons aussi des collaborateurs plus âgés»

sion» – un cidre disponible avec et sans alcool – Möhl a marqué des points. Aujourd'hui encore, «Shorley», le jus de pomme au nom fantaisie additionné d'eau minérale et lancé en 2000, fait partie des bestsellers de la production Möhl. «L'histoire d'un succès», résume Ernst Möhl, à la tête de l'entreprise depuis de nombreuses années et qui avoue boire aussi volontiers, pour changer, une bière ou un verre de vin. Le «jus pression» est entreposé dans d'immenses tonneaux de bois de chêne durant deux à trois mois, après fermentation. Le chêne lui donne sa douceur et son harmonie: il livre aussi au technologue en denrées alimentaires un aperçu de la tradition familiale.

Suisse orientale, Vorarlberg et Danemark

Möhl est, aux côtés de Ramseier, le leader de la branche appartenant au

groupe Fenaco, la seule marque de jus de pomme suisse restante dont l'importance est appréciable. Ensemble, ils couvrent plus de 95 pour cent du marché, aux dires d'Ernst Möhl. Quelque 14 cidreries indépendantes ont été rattachées à Ramseier. Tandis que la région de Berne est traditionnellement le pays d'origine de Ramseier, Möhl détient une part de marché très élevée en Suisse orientale et à Zurich. L'objectif n'est pas d'être présent dans toute la Suisse, affirme Ernst Möhl. «Au lieu de se prendre mutuellement des clients, nous devons continuer à augmenter la consommation de nos produits naturels régionaux au détriment d'autres boissons». Les Thurgoviens écoulent la plus grande partie aux particuliers et aux restaurants par le biais des commerces de boissons.

Il n'est pas davantage surprenant que la cidrerie d'Arbon vende également ses produits dans le Vorarlberg voisin. Les exportations vers le Danemark sont en revanche inattendues. «Un Danois portant le même nom de famille que nous passait ses vacances en Suisse et découvrit nos produits. A la suite de cela, il nous a contactés. Actuellement, il en distribue certains dans son pays», raconte Ernst Möhl qui, lui-même, n'a pas de racines danoises.

A la question de savoir ce qu'ils ont fait autrement que la plupart de leurs concurrents, Ernst Möhl lève modestement les épaules et répond: «Nous avons simplement fait notre travail le plus correctement possible». Le secret de sa réussite, précise-t-il, tient aussi à ce que, contrairement à d'autres, l'esprit de mégalomanie n'a jamais eu cours chez Möhl, qui a toujours été attentif à la juste mesure en matière d'investissement. Enfin, M. Möhl donne à penser

que le succès de l'entreprise familiale ne doit rien au hasard: «Nous travaillons déjà beaucoup et vivons pour notre affaire. Cela nous procure toujours une grande satisfaction».

La qualité de la matière première est primordiale

La conscience de la qualité est importante pour ce spécialiste: avec son frère, il déguste et teste tous les jours les produits prêts pour la mise en bouteilles. Tout aussi essentiel est le contrôle des matières premières: «Tout dépend de la propreté, de la maturité et de la santé de la marchandise livrée». Les fruits transformés – majoritairement des pommes, mais aussi des poires – proviennent sans exception d'un rayon situé à 50 kilomètres de la cidrerie Möhl. Dans les 24 heures, ils sont concassés et pressés avant d'être concentrés et stockés. Le concentré peut être dilué tout au long de l'année, en tout temps, avec de l'eau de source et, selon le produit, filtré ou maintenu dans son aspect trouble naturel. A l'exception des règles de contrôle, tout le processus est entièrement automatisé, souligne Ernst Möhl. Depuis la fin des années 1960, un nouveau système de pressage a été introduit, limitant au maximum l'intervention manuelle et, par conséquent, les dépenses de personnel dans la production.

En plus des employés spécialisés, chauffeurs et administratifs, la cidrerie Möhl emploie des auxiliaires. On compte une poignée de collaborateurs étrangers parmi les 60 membres de l'équipe. Les apprentis sont formés en tant que technologues en boissons, logisticiens ou chauffeurs. A Arbon, on accorde également beaucoup d'importance à la mixité des générations: «Nous recourons volontiers aux départs à la retraite pour rajeunir l'équipe mais, à l'inverse, nous tenons aussi à engager des personnes plus âgées», souligne le patron de 61 ans.

Préserver le caractère familial

La responsabilité opérationnelle est partagée entre Ernst et Markus Möhl: le premier est à la tête du commercial, du marketing, de la vente, tout en présidant le conseil d'administration; le second, de deux ans son cadet, est responsable de la production. Dans une entreprise fa-

miliaire dirigée par ses propriétaires, les hiérarchies sont plutôt douces et les voies décisionnelles rapides. Ce caractère familial à l'interne se traduit aussi par un tutoiement général. A l'extérieur, on cultive les contacts personnels avec les clients: «On met des visages sur notre entreprise; on nous connaît personnellement», confirme Ernst Möhl. Le patron se voit bien accomplir des missions de représentation pour l'entreprise au-delà de sa proche retraite. Il envisage aussi de présider le Conseil d'administration quelque temps encore, mais veut avoir cédé toutes ses responsabilités directoriales dans trois ou quatre ans au plus.

Actuellement, il est toutefois en pleine activité et engagé à fond dans les tâches en cours. Dans le sillage de la reprise de Thurella, une opposition s'est levée contre le plan d'agrandissement des installations de production. «Le conflit toujours plus aigu entre les demandes d'espaces de l'artisanat et de l'industrie

d'une part, et ceux de la construction de logements d'autre part, est un problème qui devient agaçant pour les employeurs», s'empare Ernst Möhl. L'autre défi d'avenir est celui de l'éventuelle ouverture du marché agricole, qui mettrait sous pression les produits indigènes. «Face aux fruits bon marché venant de l'étranger, nous nous battons et continuerons plus que jamais de sensibiliser les consommateurs à la qualité des produits régionaux».

La cinquième génération de la famille Möhl se met en ordre de bataille pour relever ces défis. Les deux fils de Markus sont déjà en place et celui d'Ernst y sera l'an prochain. Ils auront assez de temps pour s'intégrer à l'entreprise et à sa culture. Pour leurs pères, il est important «que nos fils sachent pourquoi nous avons décidé ceci ou cela par le passé, étant entendu qu'ils restent libres de faire d'autres choix à l'avenir». ■

La cinquième génération de la famille Möhl se prépare à prendre les rênes de l'entreprise. Georges Möhl (au centre) avec son père Markus Möhl (à g.) et son oncle Ernst Möhl.



Photo: m. à d.