



01.

DISTILLERIE MULLER-LEMMER

DE FRUITS, DE LÉGUMES ET D'ALAMBIC!

Il n'y a encore que quelques années, lorsque les parents souhaitaient se retirer des exploitations, les enfants d'agriculteurs reprenaient quasi naturellement le flambeau, sans se poser de questions. La reprise de l'exploitation est désormais le fruit d'une décision personnelle et réfléchie.

Texte : Corinne Briault - Photos : Pierre Guersing

Issu d'une famille d'éleveurs laitiers, Jean-Claude Muller a fait un détour par l'Éducation nationale avant de revenir aux sources et de reprendre l'exploitation familiale. Preuve

qu'on vient bien à la terre par passion, même si la profession a beaucoup changé au long des sept générations qui ont porté la ferme familiale. Aujourd'hui, le seul vestige de l'histoire de la

famille reste le bâtiment, même s'il a subi un léger ravalement. En effet, Jean-Claude Muller, lorsqu'il a repris l'affaire, en a également un peu modifié les cultures, qui sont désormais plus « horticoles que purement agricoles », et y a ajouté les activités d'une distillerie artisanale, qui connaît un succès grandissant. Outre les liqueurs et autres eaux de vie (mirabelle, cerise, pomme, quetsche...), la distillerie a ainsi élaboré dernièrement le Twin Gin. Un gin qui se compose de 17 ingrédients, dont le genièvre, qui parallèlement à l'orange, au citron et au citron vert, lui confère une si belle harmonie que les supermarchés Cactus l'ont sélectionné pour lancer le surprenant saumon fumé mariné au gin.



02.



03.

Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur près de 30 hectares, produisant des fruits et des légumes, et Jean-Claude Muller a encore de nombreux projets sur le gril... Entretien.

Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement ?

« Il y en a toujours plusieurs ! L'un de nos gros chantiers du moment est l'agrandissement de la distillerie, qui est victime de son succès ! Nous sommes passés de 500 litres d'alcool pur à 3 à 4.000 litres, ce qui représente le double en termes d'eau de vie et autres liqueurs produites. Les locaux ne sont plus adaptés à ce rythme de production. Nous allons aussi profiter de ces travaux pour ajouter



04.



05.



06.

une salle de dégustation, qui est très demandée par nos clients. Puis, un autre grand projet est la construction de deux serres qui vont nous permettre de produire des fraises hors sol, en substrats, de mai à octobre. L'avantage étant que les fruits seront protégés des aléas climatiques et que nous pourrons faire deux récoltes au lieu d'une annuelle.

“
Notre profession souffre d'un déficit de reconnaissance.
”

Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?

« De tout ! Comme dit la chanson, je ne regrette rien, pas une seule décision que nous avons prise, ni aucun projet dans lequel nous nous sommes lancés !

Quels sont les grands défis auxquels vous devez faire face dans votre secteur d'activité ?

« Il y en a plusieurs. Tout d'abord, notre profession souffre d'un déficit de reconnaissance de la majeure partie de la population qui nous voit juste comme des pollueurs de la nature. Un de nos gros défis est d'expliquer que notre action est bénéfique pour la nature et que nous ne produisons pas n'importe quoi, n'importe comment. Puis, nous avons également beaucoup de

difficultés à recruter de la main-d'œuvre et la flexibilité des temps de travail avec notre activité saisonnière pose beaucoup de problèmes. Enfin, les procédures et les autorisations, notamment pour l'accès et la gestion de l'eau, sont un de nos plus gros défis.

Si vous pouviez changer une chose dans votre secteur d'activité, quelle serait-elle ? Que pourrait faire la Chambre de Commerce en ce sens ?

« Ce serait faciliter les procédures et repenser la flexibilité du temps de travail. La Chambre de Commerce pourrait inclure les problématiques des horticulteurs dans les discussions qu'elle mène avec les ministères sur ces sujets. » ●

01. Jean-Claude Muller (à g.) et Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce.

02. Jean-Claude Muller, lorsqu'il a repris l'affaire familiale, en a également un peu modifié les cultures, qui sont désormais plus « horticoles que purement agricoles », et y a ajouté les activités d'une distillerie artisanale.

03, 04, 05, 06. La distillerie offre une large palette de liqueurs et autres eaux de vie (mirabelle, cerise, pomme, quetsche...), du whisky et du gin et de nombreux autres produits locaux.

L'information continue

Retrouvez toutes les visites d'entreprises sur www.cclu