

AIDE SUISSE AUX MONTAGNARDS

Solutions ingénieuses pour 120 chèvres

L'exploitation de la famille Beaud, située à Albeuve (FR), consacrée à l'élevage de chèvres laitières et à la fabrication de fromage caprin, a pu être dotée d'un fenil avec séchoir grâce à l'aide de l'ASM. Une installation qui complète bien d'autres solutions ingénieuses.

Situé dans le district de la Gruyère, Albeuve fait partie de la commune d'Haut-Intyamou. A mi-distance entre Bulle et Château-d'Éx, le village se trouve à 769 m d'altitude. Thierry (45 ans), Nathalie (39 ans) et leurs trois filles, Pauline (14 ans), Manon (12 ans) et Marine (8 ans) s'y sont installés en 2007.

Après l'obtention de sa maîtrise de fromager en 1995, Thierry reprend la fromagerie d'Hautville et y travaille avec son épouse jusqu'en 2007. Initié à l'univers caprin par son grand-père, il envisage, en 2000, la possibilité de rénover la ferme familiale d'Albeuve pour se lancer, avec sa femme, dans l'élevage de chèvres lai-

tières et dans la fabrication directe du fromage caprin.

Pour réaliser ce projet et mettre sur pied leur propre entreprise, Thierry et Nathalie entament alors une série de travaux de rénovation. Ils achètent également leurs deux premières chèvres et agrandissent le cheptel au fur et à mesure que les travaux de transformation avancent.

La constitution d'un troupeau les oblige cependant à des déplacements fréquents entre Hauteville et Albeuve, notamment pour la traite des animaux. A la longue, la situation devient difficile et, en 2007, Thierry et Nathalie quittent la fromagerie, déménagent définitivement à Albeuve, dans une maison située à 1 km de la ferme, et se mettent à leur compte. Cette même année, Thierry équipe l'exploitation d'un système de traite directe, de nouvelles clôtures et d'une stabulation pouvant loger jusqu'à 128 chèvres.

Fromagerie mobile

Le couple élève aujourd'hui 120 chèvres chamoisées et 80 cabris qui, de la fin mai à la fin septembre, sont estivés à Les Chaudzes, situé à 1445 m d'al-



L'exploitation de la famille Beaud, ici avec le nouveau fenil, se situe aux Sciernes d'Albeuve (FR), dans un écrin verdoyant et pittoresque.

titude. Contraints de fabriquer le fromage sur deux sites, les deux époux ont dû relever un défi de taille: comment maintenir la fabrication toute l'année en évitant un double investissement?

Afin de limiter les dépenses et d'assurer l'efficacité du travail tant à la ferme qu'à l'alpage, Nathalie et Thierry conçoivent une fromagerie mobile utilisable toute l'année. Il s'agit d'une structure en bois d'environ 3 m sur 6 m, entièrement agencée et conçue sur une remorque. Ce système in-

génieur a permis un gain d'espace et une épargne considérables.

En 2008, cette invention a obtenu deux distinctions: le prix à l'innovation du canton de Fribourg et les prix de la salle et des lecteurs de l'Agroprix, un prix unique récompensant les innovations dans l'agriculture suisse.

Collaboration à six mains

Agriculteur expérimenté, Thierry cultive également les 11 ha de surface agricole utile à Albeuve pour la production

du fourrage destiné aux chèvres. De son côté, Nathalie s'occupe des livraisons; deux fois par semaine, le mardi et le vendredi, elle achemine les produits fabriqués sur place à une trentaine de commerces et marchés situés dans l'Intyamou ainsi que dans divers village entre Bulle et Fribourg. Une apprentie est également formée sur place, ce qui assure la transmission d'un savoir-faire traditionnel à la nouvelle génération.

Commercialisés sous le nom Fromachèvre, les produits sont également vendus directement à l'alpage, accessible à pied grâce aux sentiers de randonnée pédestre.

De mars à octobre, tous les savoir-faire de fromager sont exploités pour la fabrication de tommes fraîches au lait cru et de fromages mi-durs comme le Cœur de chèvre par exemple. Ces derniers sont frottés à la main et entreposés 2 à 3 mois dans une cave. Relevons que, chaque année, les Beaud transforment quelque 60 000 kg de lait.

Fenil avec séchoir

Faute de place suffisante sur l'exploitation, Thierry était obligé de récolter le fourrage en balles rondes, parfois alors qu'il n'était pas encore sec, et de stocker celles-ci dans plusieurs granges dispersées. Une perte de temps et d'argent significative. Un investissement supplémentaire dans la construction d'un fenil était cependant difficilement envisageable, en raison des investissements conséquents déjà réalisés. En quête d'une solution optimale, le couple décide, en 2013, d'adresser une demande de soutien à l'Aide Suisse aux Montagnards.

L'expert bénévole Claude Henchoz, en charge du dossier et de l'évaluation du projet, explique: «Depuis plusieurs années, cette famille avait investi tous ses fonds propres dans le développement de son exploitation agricole. L'intervention de l'ASM a permis de soutenir ce projet exemplaire, car il était porteur pour l'avenir de cette petite exploitation».

Réalisé en 2014, le fenil avec séchoir, d'une capacité de 1000 m³, a transformé le travail de Thierry. Ce dernier s'exclame: «Avant le travail était pénible. Il fallait toujours se déplacer d'un endroit à l'autre et les frais de manutention étaient énormes». Non seulement destiné à la simplification du travail, le fenil avec séchoir était nécessaire pour garantir la qualité d'un produit de niche.

INFOS UTILES

Les dons en faveur de l'ASM sont les bienvenus en tout temps. CCP: 80-32443-2, Aide Suisse aux Montagnards, 8134 Adliswil



De gauche à droite: Thierry, Nathalie, Marine et Manon Beaud avec leurs chèvres qui paissent librement.



La fromagerie mobile est équipée de tout le nécessaire pour fabriquer du fromage. En été, elle est déplacée sur l'alpage.

Votre rubrique Autoapprovisionnement

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

«Gratter le sol et produire soi-même représentent une réelle thérapie»

A l'heure du gaspillage alimentaire, des femmes et des hommes redécouvrent l'autoapprovisionnement et ses bonnes pratiques. La troisième édition entièrement révisée du Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même vient de paraître et soutient cette tendance. Témoignages de passionnés qui partagent leurs expériences dans la transformation et la conservation de produits locaux de saison.

D'où proviennent vos produits et pourquoi ce choix de produits?
Tout est produit exclusivement sur le domaine: fruits, légumes, volailles, lapins, blé, orge, avoine, petits fruits, asperges, herbes aromatiques, huile et safran. Les animaux sont nourris avec les tourteaux résiduels de la production d'huile et des céréales. Gratter le sol et produire soi-même représentent une réelle thérapie. De plus, donner ou échanger les surplus fait partie de la convivialité.

Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?
Le seul engagement politique à ma portée est de nourrir ma famille sans produits issus de l'agroalimentaire. C'est un choix de vie! Un reportage sur la nutritionniste Corinne Gougat a déclenché chez moi le goût des produits naturels et sans additifs. C'est une reconversion totale pour moi, opérée en six ans. Moi qui étais une consommatrice de fast food et de plats cuisinés industriels, j'opte maintenant pour le «fait maison». Un équilibre de vie, c'est un don pour un rendu. Quand je sème mes graines au jardin, je leur parle et leur souhaite une belle vie et un bon rendement. Je ne veux pas produire

au détriment des autres. D'ailleurs l'objectif de la ferme est de produire moins de 5% de déchets. Nous mettons aussi à disposition des villageois une place de compostage pour leurs déchets verts. Mon concept est de faire mes propres produits, de consommer familial et local.

La rentabilité entre-t-elle en ligne de compte dans vos choix?
Oui, c'est rentable! Nous sommes quatre à



table et nous accueillons régulièrement des stagiaires. Pas besoin de prendre la voiture pour se déplacer en ville. Il y a certes un investissement au départ pour le matériel et les appareils tels que le steamer, l'armoire de séchage, le pétrin, etc. Mais au bout du compte on s'y retrouve. Tout se fait en famille, nos deux enfants qui sont scolarisés à la maison participent activement. La rentabilité, je la vois au niveau de la santé de ma famille; les enfants et nous-mêmes ne sommes que rarement malades. Grâce aux herbes aromatiques produites au jardin, nous consommons des tisanes et le safran par exemple est aussi un excellent antioxydant.

De manière générale quelle est votre philosophie en matière d'alimentation?
C'est très simple: je travaille le produit comme la terre me le donne et je le consomme sans le dénaturer. Je vends mes produits en fonction de la saison et de la disponibilité. Je propose des confitures, du ketchup, de la pâte à tartiner à base de noisettes, de la farine, de l'huile, des légumes séchés pour la préparation de soupes, etc. Pour que les personnes qui achètent mes produits se nourrissent sans additifs ni produits conservateurs.

Quelle aide vous apporte le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même dans votre pratique?

Mélanie Pape
Epouse d'agriculteur et cavalière
Lugnez (JU)

Le classeur est toujours dans ma cuisine. Je l'utilise régulièrement pour y rechercher par exemple des temps de préparations, le matériel adéquat, des idées de recettes. Il est pratique et fonctionnel, il est bien structuré par chapitres. Il pousse à la créativité, car il est très bien illustré. J'ai appris à le connaître et à l'utiliser dans les cours «Mise en valeurs des produits» proposés par la Fondation rurale interjurassienne à Courtemelon.

Propos recueillis par Nadine Corbat, conseillère en économie familiale à la FRI

Commande

Le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même peut être commandé en français ou en allemand auprès d'Agriidea au prix de 79 francs. Chaque chapitre peut également être obtenu séparément, entre 10 et 22 francs selon la longueur.

Tél. 021 619 44 00
commande@agriidea.ch
www.agriidea.ch > Shop
(descriptif des contenus).