

VAUD

Un paradis pour animaux de ferme menacés

Muriel Favre

Non loin de Grandson, un ancien domaine d'alpage, le Champ Lequet, est transformé en ambassade pour la sauvegarde des animaux de ferme menacés et de la flore locale.

La famille Junod, s'intéressant autant à la faune qu'à la flore, a repris le domaine d'alpage familial pour y accueillir des espèces menacées. Pour rejoindre le Champ Lequet, il faut le mériter, en montant par une petite route au-dessus de Bonvillars jusqu'au village de Fontanezier. Et là, vous devez encore gravir un chemin jusqu'à 1040 mètres d'altitude pour découvrir la ferme, un paradis retrouvé au milieu des pâturages, offrant une vue splendide sur le lac de Neuchâtel et le Plateau.

C'est en 2010 qu'Isabelle a repris le domaine que ses grands-parents utilisaient l'été comme montagne, mais dont la maison n'avait plus été habitée à l'année depuis 1954. Avec son mari Christoph, ils ont décidé de faire revivre la ferme et l'ont réhabilitée pour en faire la résidence de la famille. Isabelle a abandonné son travail, passé son brevet de paysanne



Au Champ Lequet, les chèvres font partie de la famille Junod.

M. FAVRE

et peut désormais se consacrer à l'exploitation. Christoph, garde-forestier de formation, travaille à plein temps dans l'entretien des cours d'eau pour assurer la stabilité financière de la famille. Mais son hobby, «je n'en ai qu'un» précise-t-il, est de travailler à la ferme aux côtés d'Isabelle.

Espèces menacées et légumes anciens

Le couple a un projet précis: entretenir et valoriser le patrimoine familial en participant activement à la sauvegarde des espèces menacées, devenant ainsi des ambassadeurs de Pro Specie Rara (Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux). Le cheptel se compose de chèvres paon (lire l'article ci-dessous), de cochons laineux et de poules appenzeloises, ainsi que de trois chevaux. Tous bénéficient du grand espace entourant la ferme.

Du côté des végétaux, il y a le jardin où Isabelle fait pousser des légumes anciens aussi variés que betteraves, scorsonères ou panais. Mais le couple a aussi commencé à replanter des vergers avec des variétés anciennes d'arbres fruitiers (pommiers, poiriers, cerisiers,

pruniers), bien que l'altitude ralentisse quelque peu l'évolution de ces arbres. Christoph voudrait aussi reflorir les prairies avec la flore d'origine en récupérant des graines de fleurs de ces variétés préservées sur des prairies qui n'ont pas été touchées par l'agriculture intensive. Le terrain est riche et contient en profondeur les éléments nutritifs nécessaires aux plantes. Il faut juste prendre le temps, observer la nature et l'aider un peu à reprendre possession du terrain en laissant s'exprimer les spécificités génétiques locales.

Partager avec le public

Le couple a-t-il des projets pour l'avenir? Dans un premier temps, il souhaite continuer le développement paysager du domaine, avec le jardin, les vergers, la création de haies, toujours dans l'esprit de sauvegarde et de réhabilitation de la flore et de la faune. «Cela prend plus de temps qu'on ne pensait au départ», souligne Isabelle. Ils n'hésitent pas à solliciter aussi la mémoire des anciens sur ce qu'était la vie par ici.

Ensuite peut-être se dirigeront-ils vers l'accueil, par exemple avec des brunchs ou des activités pour les écoles. Il ne s'agit pas de faire du commercial, leur activité ne rapportant pas grand chose, mais de partager leur passion, d'avoir un peu de visibilité et de faire évoluer les mentalités. «Les gens viennent, observent, écoutent, et ils repartent avec des idées plein la tête.» Mais c'est encore de la musique d'avenir, cela dépendra aussi de leurs deux filles, Erika et Emma, encore petites, mais qui voudront peut-être aussi s'investir un jour dans le domaine. «Chaque chose en son temps», concluent les deux éleveurs.

SUR LE WEB

www.champlequet.ch



Le cochon laineux est très sociable et aime la compagnie de ses congénères.

M. FAVRE

La chèvre paon, une espèce rustique

«Originaire des régions de montagne des Grisons et du Prättigau, la chèvre paon est très rustique. Elle est appréciée pour sa valorisation des fourrages grossiers et elle est bonne laitière. Caractérisée par sa robe noire et blanche, elle se démarque de manière très élégante sur les verts pâturages. Munie de cornes robustes, elle est de tempérament combatif et la hiérarchie au sein du troupeau est très marquée. Mais elle élève ses cabris avec énormément d'attention et se montre très sociable avec l'homme.» Voici comme Christoph présente l'animal vedette de son domaine. Au Champ Lequet, le troupeau compte dix mères, un bouc reproducteur et un bouc castré qui lui tient compagnie sur le pâturage d'été, ainsi la relève est garantie.

De délicieux fromages

Les jeunes cabris naissent au printemps et restent quel-



La chèvre paon est une espèce bien adaptée à la vie sur l'alpage.

M. FAVRE

ques mois avec leur mère, puis les chevrettes sont vendues pour l'élevage quand elles ne restent pas à la ferme pour la relève du troupeau. Les mâles sont vendus à l'automne comme cabris de pâturage. Grâce à leur comportement alimentaire sélectif, les chèvres consomment des rations riches en nutriments, et

leur lait permet à Isabelle et Christoph de confectionner de délicieux fromages, à découvrir à la ferme. Les chèvres bénéficient d'une étable en stabulation libre munie de plate-formes qui leur permettent de laisser libre cours à leur tempérament montagnard. Elles se déplacent librement entre l'écurie et les

prairies riches en herbages autour de la ferme. Elles font presque partie de la famille. Les petites Erika et Emma ont plaisir à les porter dans les bras comme des nounours vivants, mais sous la surveillance de leurs parents, car un petit coup de corne peut transformer le jeu en gros chagrin... MF

Portrait

ISABELLA KELLENBERGER
Œnologue
Loèche-Ville (VS)

Chefs-d'œuvre à déguster



B. GABBUD-QUARROZ

Depuis 2013, Isabella Kellenberger est à la tête de la Cave Vin d'œuvre à Loèche-Ville avec son mari Stéphane. «Vin d'œuvre», cela n'existe pas mais nous trouvons amusant le jeu de mots qui fait appel à la main-d'œuvre, indispensable pour le travail de la vigne et du vin, et aux chefs-d'œuvre que nous espérons pour nos vins qui doivent être parfaits pour être servis avec des hors-d'œuvre», sourit-elle.

Le couple cultive un domaine de 3 hectares qui s'étend de Visperterminen où se trouve le vignoble le plus haut d'Europe, à Fully en passant par Rarogne et Loèche. Isabella et Stéphane apprécient la diversité des cépages valaisans et leur gamme de vins s'étend sur une quinzaine de spécialités.



Isabella Kellenberger organise des «A-vin-tures» qui comprennent une randonnée et une dégustation au carnotzet.

B. GABBUD-QUARROZ

Intérêt dès l'enfance

Isabella est bernoise d'origine, son intérêt pour le vin remonte à l'enfance: «Ma famille n'avait pas de vigne mais mon père a toujours été un amateur de vin éclairé. Petite, j'avais l'honneur de pouvoir ouvrir les bouteilles, puis plus tard, on me laissait tremper les lèvres dans les verres pour déguster». Jeune adulte, elle opte en premier pour des études d'économie: «Mais après un an, la passion n'était pas au rendez-vous et j'ai souhaité me tourner vers d'autres horizons. En discutant avec mon père, j'ai choisi de faire un premier essai dans le monde du vin. J'ai effectué un premier stage durant les vendanges sur La Côte dans le canton de Vaud. Une très belle expérience qui m'a convaincue d'entreprendre des études d'œnologie à Changins». Elle y rencontre son futur mari Stéphane. «Durant nos études nous avons beaucoup voyagé, curieux de découvrir ce qui se faisait ailleurs.» Convaincue que pour réussir actuellement il faut faire preuve d'ouverture, Isabella effectue ensuite des stages en Nouvelle-Zélande, en Californie et au Chili. «Les réalités sont différentes mais notre passion est la même et notre goût pour le vin nous unit.»

Le couple décide d'acquiescer un peu d'expérience avant de se lancer à son propre compte. En 2012, alors que Stéphane travaille déjà en Valais, ils repèrent une petite annonce sous chiffres pour la reprise d'une cave et d'un domaine à Loèche-Ville. «Nous avons été sélectionnés. L'endroit nous a tout de suite beaucoup plu. Nous étions attirés par le Valais pour sa multiplicité de cépages et pour son terroir. Nous avons eu la chance d'être choisis.» Isabella prend en charge les aspects administratifs, le marketing et la vente: «Mais je vais aussi aider à la vigne et je suis présente à la cave. Nous essayons de collaborer le plus possible et de prendre les décisions ensemble. Le vin n'est jamais mis en bouteille avant que nous soyons d'accord sur le résultat. Ce n'est pas toujours simple car nous avons chacun des exigences élevées et des goûts un peu différents, mais nous parvenons toujours à trouver une ligne commune.»

BRIGITTE GABBUD-QUARROZ

Dates clés

2006 Isabella achève ses études d'œnologie à Changins.

2009 Isabella et Stéphane achètent leur première parcelle de vigne à Fully: «Nous voulions avoir quelque chose à nous, cultiver notre vigne et produire notre premier vin.»

2013 Reprise de la cave de Loèche: «C'est la plus ancienne cave du village. Elle date de 1956.»

2014 Prix Vinissimo rouge au Grand prix du vin suisse pour leur gamay «To die for». Ce prix est attribué au vin rouge ayant obtenu le pointage le plus élevé du concours.