

S'installer et créer un fromage  
Le point sur l'alimentation de précision  
Les légumineuses, source de protéines  
Quand détruire les couverts végétaux



BIEN-ÊTRE

# Onze critères pour une bonne qualité de vie sur son exploitation laitière

Sabine Guex

**La HAFL a demandé à trente productrices et producteurs de lait de s'exprimer sur les aspects qui caractérisent une bonne qualité de vie.**

Année après année, les exploitations laitières suisses sont moins nombreuses. En cause, des motifs économiques entremêlés aux contraintes professionnelles importantes qu'entraîne la détention de vaches laitières. Pour garantir la pérennité de la branche, il s'avère essentiel de considérer la qualité de vie sur les exploitations laitières. A ce titre, Sandra Contzen et Isabel Häberli, de la division sociologie rurale de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL), ont remarqué qu'il manquait d'études scientifiques traitant de la qualité de vie en production laitière. En collaboration



*Avoir du temps libre en marge du travail sur l'exploitation est le critère que les producteurs de lait consultés ont mentionné le plus souvent.*

ciaux et de partenariats stables en dehors de l'exploitation, par exemple avec les voisins ou dans une association.

- Espace de liberté. Ce critère porte sur la possibilité d'avoir une sphère privée et s'avère particulièrement important pour les exploitations qui comptent des apprentis ou des employés.

- Santé. Pour certains sondés, être soi-même ainsi que sa famille en bonne santé est un prérequis pour jouir d'une bonne qualité de vie.

- Satisfaction. Il est question d'être satisfait de sa situation, de ce que l'on fait. Autrement dit, avoir du plaisir dans son métier et retrouver ce sentiment également durant les pics de travail.

- Aspects affectifs. Pour s'épanouir en production laitière, les participants ont mentionné quelques conditions préalables, à savoir apprécier la diversité des tâches liées à la détention de bovins laitiers ainsi que la possibilité de combiner ces dernières avec

reconnus et appréciés des consommateurs que sont le lait et le fromage.

- Sécurité financière. Neuf personnes ont évoqué ce critère. Il est question de pouvoir exister sans être constamment préoccupé par des soucis financiers mais aussi de pouvoir vivre de son travail, notamment d'avoir un revenu suffisant pour payer ses factures et pour faire ses courses nécessaires sans devoir calculer ou miser exclusivement sur les rabais. Un producteur a aussi mentionné le fait d'être en mesure de s'offrir quelque chose de temps en temps. A noter que certains participants n'ont pas du tout inclus les aspects financiers parmi les critères qu'ils estiment nécessaires à une bonne qualité de vie.

- Logement. Plusieurs sondés ont souligné le fait que vivre dans un bel environnement (nature, paysage) et ne pas devoir faire des navettes pour se rendre sur son lieu de travail contribuent à une bonne qualité de vie.

tion laitière. En collaboration avec Agridea, les deux chercheuses en sciences sociales se sont penchées sur cette thématique. Elles ont consulté trente producteurs de lait à la tête de seize fermes laitières. Deux personnes par entité ont pris part à l'étude, généralement le couple à sa tête ou le chef d'exploitation accompagné de son fils ou de sa belle-fille. Seules des familles qui se sont déclarées satisfaites de leur qualité de vie ont participé aux entretiens, de manière à cibler les stratégies qui portent leurs fruits pour conjuguer avec succès production laitière et qualité de vie. Le groupe sondé compte une majorité de do-

maines situés en plaine. Trois se trouvent en zone de collines, six en zone de montagne. Les exploitations se sont avérées plutôt grandes et relativement saines sur le plan financier par rapport à la moyenne suisse.

### Des réponses très variables

Les participants ont dû décrire ce qui pour eux caractérise une bonne qualité de vie. Les réponses se sont révélées très variables d'une personne à l'autre. Les auteurs de l'étude les ont regroupées en onze catégories.

● Temps. La plupart des éléments mentionnés ont trait au

temps libre, que ce soit pour se reposer, atténuer le stress quotidien, prendre des vacances ou se consacrer à soi, à sa famille ou à son couple. Tous les producteurs ont relevé l'importance de s'échapper quelques jours seul ou en famille, d'avoir régulièrement un week-end de congé ainsi que de pouvoir profiter de temps à autre d'une grasse matinée le dimanche matin. Il est souvent question de ne pas être «prisonnier de la ferme». Pour certains, il s'agit aussi de ne pas toujours se démener au travail, c'est-à-dire avoir du temps à disposition pour faire bien les choses et ne pas tou-

jours être sous pression. Un autre aspect consiste à avoir du temps pour planifier son travail et pour réfléchir à sa stratégie d'entreprise.

● Relations. Toutes les personnes consultées s'accordent sur le fait que les relations jouent un rôle central au niveau de leur qualité de vie. Pour certains, les rapports au sein de leur famille sont primordiaux. Ils ont à cœur de passer du temps avec les leurs, de s'entraider, d'avoir une bonne collaboration et de bénéficier de reconnaissance mutuelle. Les producteurs interrogés ont aussi mentionné l'importance de contacts so-

cialiser ces dernières avec d'autres activités. Ils ont aussi souligné qu'il faut avoir l'amour du bétail et être prêt à travailler à l'air libre, avec et dans la nature.

● Liberté. Les participants ont évoqué la liberté en termes d'indépendance et de liberté d'action dont peuvent bénéficier les producteurs de lait. Plus concrètement, ils ont relevé le fait d'être libre, de gérer soi-même son emploi du temps, d'être son propre chef ainsi que d'être en mesure d'améliorer quelque chose que l'on possède.

● Bien-fondé. Trouver du sens dans son labeur en générant des produits de qualité

bonne qualité de vie. ● Environnement de travail. Les équipements techniques facilitent le travail et le rendent moins pénible au niveau physique. Dans cette catégorie entre également le fait d'avoir «quelque chose à soi», c'est-à-dire être maître des lieux.

## Votre avis

**Quelles sont vos astuces pour alléger le travail quotidien sur votre exploitation?**

**Votre réponse**  
journal@agrihebdo.ch  
Fax 021 6130640

## C'est vous qui le dites

*Bénéficiez-vous de suffisamment de temps libre en marge de vos activités professionnelles?*



### Anne Chenevard

Productrice de lait à Corcelles-le-Jorat (VD)

«J'arrive à prendre des vacances deux fois par an. Je fais du ski de fond avec mon fils et nous essayons d'aller régulièrement skier en station. J'aime aussi passer du temps avec ma famille et des amis autour d'un jeu de société. En marge de ma ferme qui compte 40 vaches laitières et une quinzaine de têtes de jeune bétail, je travaille à 40% en tant qu'infirmière, je préside la Coopérative lait équitable et je suis secrétaire d'une société de tir. Ceci est possible grâce à la présence de mon père et d'un employé sur le domaine ainsi que l'appui de deux dépanneurs. Le nerf de la guerre réside dans la valorisation de notre travail. Pour se faire remplacer, il faut pouvoir rémunérer correctement du personnel.» SG



### Bertrand Barras

Producteur de lait à Romanens (FR)

«Le travail a bien changé depuis que nous avons bâti notre stabulation libre en 2016. Il n'y a pas moins à faire, mais les travaux sont moins pénibles et je finis mes journées plus rapidement. Je travaillais avec un employé puis au fil des années mes deux garçons ont pris le relais. Nous avons une cinquantaine de vaches et 40 têtes de jeune bétail. Je peux m'absenter deux semaines par année et j'ai congé un dimanche sur deux. Je trouve important de faire partie d'une société pour se changer les idées. Pour ma part, j'ai joué au football jusqu'à l'âge de 40 ans et je fais partie des compagnons sonneurs de Vuisternens-devant-Romont (FR) depuis une douzaine d'années.» SG



### Sébastien Delay

Employé sur une exploitation laitière à Baulmes (VD)

«Cela fait cinq ans que je travaille pour mon patron. A deux, nous nous occupons de 50 vaches laitières. Avec le jeune bétail, il y a environ 100 têtes sur la ferme. J'y suis engagé à 100% et j'ai une entreprise de transport d'animaux à côté. Je m'entends très bien avec mon patron qui me laisse pas mal de flexibilité pour m'organiser. Il m'arrive de sauter le déjeuner pour aller véhiculer un animal. J'effectue toutefois un maximum de prestations le samedi ainsi qu'avant ou après le travail. Mon temps libre est dévoué avant tout à mon entreprise. Je prépare aussi des animaux pour les expos et on me retrouve au bord des rings. Mes journées sont parfois conséquentes mais j'arrive bien à récupérer.» SG



### Dominique Menoud

Producteur de lait à Besencens (FR)

«Lorsqu'on a du bétail laitier, il faut partir de l'exploitation pour avoir réellement congé. Autrement, il y a toujours quelque chose à faire. Pour profiter pleinement d'un congé, il est nécessaire d'avoir l'esprit tranquille, ce qui implique de pouvoir confier l'exploitation à une personne de confiance. Je gère un troupeau de 70 vaches en lactation. Mon père me seconde et habituellement, quelqu'un est engagé à 100%. Je peine cependant à trouver la perle rare et je constate que je ne suis pas le seul éleveur dans cette situation. Selon moi, le plus beau cadeau que la famille d'un paysan puisse lui faire, c'est lui donner un coup de main afin qu'il puisse partager une activité avec les siens par la suite.» SG



### Aloïs Cachelin

Producteur de lait au Pâquier (NE)

«Mes 20 vaches produisent du lait pour le Gruyère AOP bio. Les livraisons à la fromagerie rythment le quotidien. Pour moi, être seul sur une exploitation laitière est très contraignant et permet difficilement d'avoir du temps libre. Je peux encore compter sur la présence de mes parents à la ferme. Par la suite, le fait de gérer la production laitière en communauté d'exploitation dans une nouvelle structure plus rationnelle me permettra, je l'espère, de pouvoir concilier activités professionnelles, vie de famille et temps libre dans un meilleur équilibre. La situation est donc un peu particulière en ce moment car avec ces projets, il me reste peu de moments à consacrer à ma famille et aux loisirs.» SG

## REPRISE ET TRANSFORMATION

# D'une idée au lancement d'un projet, les défis de la valorisation du lait

Iphigeneia Debruyne

Depuis novembre, Thomas Glauser et Marie Payré concrétisent leurs projets. Reprendre un domaine ainsi que créer une unité de production, de transformation et de vente de produits laitiers.

Le jeune couple œuvre pour présenter prochainement aux consommateurs les produits de La ferme du petit Creux à Sainte-Croix (VD). Leur regard est frais. Ils parlent avec franchise d'une reprise et du développement d'une activité.

«On prend encore nos marques», affirme Thomas Glauser. Fils d'agriculteur et alumnus de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) à Zollikofen, le trentenaire s'appuie sur un bagage solide. Il a grandi sur une exploitation laitière à Châtonnaye (FR). «J'ai vu évoluer la ferme familiale. J'ai travaillé sur l'exploitation de mes parents, une entreprise de taille avec un cheptel d'une cinquantaine de vaches laitières reprise par mon frère. Fort de cette expérience, j'ai développé une volonté de démarrer un projet avec une approche différente. Je me suis intéressé à l'agroartisanat.» Le Fribourgeois rejoint l'équipe d'un rural à Schaffhouse. En sus de la gestion d'un petit troupeau, il s'initie à la valorisation du lait et à la commercialisation du fromage. «De la traite à la vente en passant par la fabrication et l'affinage des fromages à pâte dure, tout était fait sur place. Cet emploi outre-Sarine m'a



Thomas Glauser et Marie Payré, un couple qui combine la reprise d'un domaine avec la création d'une unité de transformation.

I. DEBRUYNE

se pose. Où démarrer une activité? «En Suisse, la reprise d'un domaine extrafamilial n'est pas évidente. Pour preuve, j'ai même envisagé de m'expatrier en France. Le contexte y est différent mais pas pour autant plus favorable. Un calcul de rentabilité m'en a dissuadé», explique le Fribourgeois. L'Association des petits paysans offre une réponse. L'organisation fonctionne comme un intermédiaire entre des agriculteurs à la recherche d'une ferme et des paysans sans relève. Thomas trouve chaussure à son pied: une exploitation laitière bio avec un cheptel de quatorze vaches à Sainte-Croix. «Le domaine de taille modeste offre la possibilité de mettre sur pied un projet de transformation. Il répondait à mes critères de recherche.»

## ■ Les produits

En attendant de reprendre les rênes, Thomas se perfectionne en intégrant des fromageries artisanales en Gruyère

l'aspect visuel s'améliorent. «La familiarisation avec les grains de kékir a été décisive. En quelques mois, les petits fromages affinés dans l'annexe de notre colocation avaient du goût. En moins d'une année, un procédé viable s'est mis en place. Ainsi est née, notre première gamme de produits», raconte le duo. Au vu des progrès, ils décident de combiner la reprise du domaine à Sainte-Croix et la mise en route d'une unité de fabrication.

## ■ L'installation

Pour transformer le projet en une entreprise rentable, ils s'appuient sur l'expertise d'un bureau de conseil spécialisé. «A priori, l'étude de marché et le budget ne sont pas des notions passionnantes. Toutefois, cette étape a été formatrice pour nous», souligne le jeune agriculteur. D'abord, l'exercice invite à articuler une vision, à confronter celle-ci à une réalité économique et pratique. L'élaboration d'un busi-

avec nos voisins que nous avons trouvé un laboratoire à louer à quelques mètres de notre ferme», s'enthousiasme Marie Payré. Puis, l'exercice permet d'adopter une certaine agilité. «Il n'est pas possible de prévoir tous les cas de figure. Or, établir une ligne directrice en ce qui concerne notre politique de prix et esquisser une feuille de route avec des objectifs chiffrés donnent l'élan nécessaire pour aller de l'avant», ajoute-t-elle.

Actuellement, le couple livre près de 90% de son lait à la grande distribution. Le laboratoire est presque opérationnel, les premiers fromages seront vendus d'ici quelques semaines. «Nous envisageons de faire les marchés et de créer un self-service. Une adaptation à la demande des clients nous permettra de faire évoluer les canaux de vente.» D'ici six mois, ils souhaitent valoriser 100% de leur lait. «L'aboutissement d'un projet agricole n'est pas évident. Or, plusieurs orga-



Le fromage au lait cru de La ferme du petit Creux sera bientôt disponible à la vente.

MARIE PAYRÉ



Le laboratoire à quelques mètres de la ferme.

I. DEBRUYNE

## Dates clés

**2013** Thomas travaille en association sur la ferme parentale jusqu'en 2017.

**2018** Il intègre une petite exploitation en Suisse allemande. Là, s'affirme sa volonté de créer sa propre exploitation avec une unité de transformation.

**2019** Grâce à l'Association des petits paysans, il trouve

franchise d'une reprise et du développement d'une activité.

«On prend encore nos marques», affirme Thomas Glauser. Fils d'agriculteur et alumnus de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) à Zollikofen, le trentenaire s'appuie sur un bagage solide. Il a grandi sur une exploitation laitière à Châtonnaye (FR). «J'ai vu évoluer la ferme familiale. J'ai travaillé sur l'exploitation de mes parents, une entreprise de taille avec un cheptel d'une cinquantaine de vaches laitières reprise par mon frère. Fort de cette expérience, j'ai développé une volonté de démarrer un projet avec une approche différente. Je me suis intéressé à l'agroartisanat.» Le Fribourgeois rejoint l'équipe d'un rural à Schaffhouse. En sus de la gestion d'un petit troupeau, il s'initie à la valorisation du lait et à la commercialisation du fromage. «De la traite à la vente en passant par la fabrication et l'affinage des fromages à pâte dure, tout était fait sur place. Cet emploi outre-Sarine m'a convaincu à devenir un petit paysan-artisan.»

#### ■ L'acquisition

Malgré un diplôme d'agriculteur en poche, une direction professionnelle générale esquivée et des compétences en transformation de produits laitiers acquises, une question

tion d'une unité de transformation.

se pose. Où démarrer une activité? «En Suisse, la reprise d'un domaine extrafamilial n'est pas évidente. Pour preuve, j'ai même envisagé de m'expatrier en France. Le contexte y est différent mais pas pour autant plus favorable. Un calcul de rentabilité m'en a dissuadé», explique le Fribourgeois. L'Association des petits paysans offre une réponse. L'organisation fonctionne comme un intermédiaire entre des agriculteurs à la recherche d'une ferme et des paysans sans relève. Thomas trouve chaussure à son pied: une exploitation laitière bio avec un cheptel de quatorze vaches à Sainte-Croix. «Le domaine de taille modeste offre la possibilité de mettre sur pied un projet de transformation. Il répondait à mes critères de recherche.»

#### ■ Les produits

En attendant de reprendre les rênes, Thomas se perfectionne en intégrant des fromageries artisanales en Gruyère et en Emmental. Qui plus est, il cultive un intérêt pour la transformation du lait cru. «Mes voyages en Mongolie et au Canada puis ma rencontre avec Marie m'ont initié au potentiel de cette niche.» A travers des lectures et des essais, le jeune couple apprend à travailler le lait cru. La qualité gustative et

l'aspect visuel s'améliorent. «La familiarisation avec les grains de kéfir a été décisive. En quelques mois, les petits fromages affinés dans l'annexe de notre colocation avaient du goût. En moins d'une année, un procédé viable s'est mis en place. Ainsi est née, notre première gamme de produits», raconte le duo. Au vu des progrès, ils décident de combiner la reprise du domaine à Sainte-Croix et la mise en route d'une unité de fabrication.

#### ■ L'installation

Pour transformer le projet en une entreprise rentable, ils s'appuient sur l'expertise d'un bureau de conseil spécialisé. «A priori, l'étude de marché et le budget ne sont pas des notions passionnantes. Toutefois, cette étape a été formatrice pour nous», souligne le jeune agriculteur. D'abord, l'exercice invite à articuler une vision, à confronter celle-ci à une réalité économique et pratique. L'élaboration d'un business plan convertit l'abstrait en objectifs concrets. Ce trajet permet de communiquer avec plus d'aisance sur ce qui est en devenir. «Un réel atout à moult reprises. A titre d'exemple, côté infrastructure, l'exercice a porté ses fruits sans tarder. En effet, c'est en discutant avec clarté de notre projet

avec nos voisins que nous avons trouvé un laboratoire à louer à quelques mètres de notre ferme», s'enthousiasme Marie Payré. Puis, l'exercice permet d'adopter une certaine agilité. «Il n'est pas possible de prévoir tous les cas de figure. Or, établir une ligne directrice en ce qui concerne notre politique de prix et esquisser une feuille de route avec des objectifs chiffrés donnent l'élan nécessaire pour aller de l'avant», ajoute-t-elle.

Actuellement, le couple livre près de 90% de son lait à la grande distribution. Le laboratoire est presque opérationnel, les premiers fromages seront vendus d'ici quelques semaines. «Nous envisageons de faire les marchés et de créer un self-service. Une adaptation à la demande des clients nous permettra de faire évoluer les canaux de vente.» D'ici six mois, ils souhaitent valoriser 100% de leur lait. «L'aboutissement d'un projet agricole n'est pas évident. Or, plusieurs organismes existent pour donner un coup de pouce à ceux et celles qui sont passionnés et persévérants», concluent Thomas Glauser et Marie Payré.

#### SUR LE WEB

Facebook:  
La ferme du petit Creux

tôt disponible à la vente.



Le laboratoire à quelques mètres de la ferme.

I. DEBRUYNE

#### Dates clés

**2013** Thomas travaille en association sur la ferme parentale jusqu'en 2017.

**2018** Il intègre une petite exploitation en Suisse alémanique. Là, s'affirme sa volonté de créer sa propre exploitation avec une unité de transformation.

**2019** Grâce à l'Association des petits paysans, il trouve un rural et des terres à reprendre.

**2020** Encadré par Proconseil, il élabore un business plan pour concrétiser la valorisation du lait cru. Marie Payré, sa compagne, s'engage dans le projet. En novembre, ils prennent possession du domaine à Sainte-Croix.

**2021** La commercialisation des produits de La ferme du petit Creux est imminente.

PUBLICITÉ

DOUBLE JUBILÉ



## 100<sup>25</sup> Un livre pour célébrer les 100 ans de la Chambre vaudoise d'agriculture et les 25 ans de Prométerre

A l'occasion du centième anniversaire de la Chambre vaudoise d'agriculture, Jacques Janin, ancien directeur du département Assurances de Prométerre (1985-2001), et Daniel Gay, ancien directeur du département Assurances de Prométerre (1986-2018), décrivent les circonstances et le cadre politique qui ont conduit à la création de la Chambre vaudoise d'agriculture en 1920, devenue dès 1995 l'Association vaudoise de promotion des métiers de la terre, Prométerre. Initialement dotée d'un secrétariat permanent qui s'est étoffé au fil du temps, la faitière agricole du canton de Vaud a élargi ses prestations pour être de plus en plus représentative de l'ensemble des branches et des exploitants.

Née de la fusion entre la Chambre vaudoise d'agriculture, l'Association vaudoise des groupes d'étude agricoles et son Service de vulgarisation (SVVA), et la Fédération rurale vaudoise, Prométerre rassemble et défend les intérêts des exploitations agricoles vaudoises en participant à la définition des conditions cadres de l'agriculture avec le monde politique et en offrant une pluralité de services aux agriculteurs.

Cet ouvrage richement illustré est publié aux éditions Cabédita à l'occasion de ce double jubilé.

#### BULLETIN DE COMMANDE

\_\_\_ exemplaire(s) de l'ouvrage

#### CENT ANS DE POLITIQUE AGRICOLE VAUDOISE

Au prix de 25 francs (+ frais de port)  
Format 16,5 x 24 cm - 104 pages

Prénom: \_\_\_\_\_ Nom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

NPA Localité: \_\_\_\_\_

Téléphone: \_\_\_\_\_ Courriel: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

Bulletin à retourner à: Journal Agri Sàrl, avenue des Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne ou par courriel à: cblanc@agrihbdo.ch