

Fiche 05
Patrimoine culturel immatériel
PARC NATUREL RÉGIONAL JURA VAUDOIS

07



Identité
régionale

Le Parc nourricier

Se nourrir est une des premières préoccupations des êtres vivants. Se nourrir est avant tout un besoin physiologique vital, mais comporte aussi une composante structurante voir sociale. C'est une culture.

Les premières sources de nourriture sont la cueillette, la chasse et la pêche, auxquelles s'ajouteront, avec la sédentarisation de nos ancêtres, l'élevage, la culture des champs et la transformation des aliments. Les premiers savoir-faire humains ont ainsi été liés à la recherche de nourriture, puis à sa production. L'alimentation et, par conséquent, l'agriculture sont encore aujourd'hui au centre de la vie humaine. A chaque endroit de la planète, les producteurs d'aliments, qu'ils soient agriculteurs, pêcheurs ou éleveurs, sont guidés par des connaissances spécifiques au lieu où ils vivent et à leurs pratiques.

Le patrimoine culturel immatériel, tel qu'il est pensé par l'Unesco, comprend des domaines tels que les pratiques sociales, qui rassemblent les fêtes et les associations propres au monde paysan, mais également l'ensemble des connaissances de la nature, qui permettent aux agriculteurs de s'adapter à leur environnement. Au sein même du Parc naturel régional Jura vaudois, il y a une très grande diversité de pratiques et d'acteurs dont il nous est impossible de rendre compte dans leur intégralité. Nous nous sommes donc concentrés sur les initiatives originales et sur celles dont les acteurs partagent les valeurs des parcs suisses, à travers ceux qui ont choisi d'être « Entreprise partenaire » du Parc ou de labelliser certaines de leurs productions « Produit des parcs suisses ».

Nous allons tout d'abord présenter quelques considérations générales, notamment historiques et géographiques, communes à l'ensemble des pratiques agricoles, avant de nous concentrer de manière plus spécifique sur chaque type de production. Dans cette optique, nous évoquerons d'abord les savoir-faire liés aux productions laitières, puis ceux liés à la filière de la viande. Nous enchaînerons ensuite avec la culture des céréales

et le maraichage, avant d'évoquer les savoir-faire liés aux plantes, ceux liés à l'apiculture et propres à la pêche. Nous reviendrons finalement sur les problématiques communes auxquelles tout le secteur primaire est confronté dans le Parc Jura vaudois.

« Produire », c'est le sens même des professions agricoles, du moins le plus explicite et le plus évident. Le rôle nourricier de l'agriculteur est indissociable de cette fonction productrice. Il ne s'agit pas de produire n'importe quel objet de nécessité secondaire, voire superflu. Les agriculteurs fournissent l'essentiel : la nourriture indispensable à l'homme. [...] Leur activité est à la base de la vie humaine. Répétée et formulée par chacun selon ses propres mots, cette affirmation devient souvent revendication. »

(Forney, 2012, p. 56).



Histoire	6
Géographie.....	9
Homme et animaux dans l’agriculture d’aujourd’hui	11
3.1 LES PRODUCTIONS LAITIÈRES.....	11
3.1.1 Organisation sociale	11
3.1.2 Productions : techniques et évolutions	13
3.1.3 Problématiques actuelles.....	15
3.1.4 Traditions vivantes.....	16
3.2 CAS PARTICULIER : LA SAISON D’ALPAGE	18
3.2.1 Organisation sociale	18
3.2.2 Productions : techniques et évolutions	19
3.2.3 Problématiques actuelles	22
3.2.4 Traditions vivantes	23
3.3 LES PRODUCTIONS CARNEES	25
3.3.1 Organisation sociale	25
3.3.2 Production : techniques et évolutions	26
3.3.3 Problématiques actuelles	27
3.3.4 Traditions vivantes.....	28
3.4.1 Organisation sociale	30
3.4.2 Production : techniques et évolutions.....	31
3.4.3 Problématiques actuelles.....	31
3.4.4 Traditions vivantes.....	32
3.5 APICULTURE	34
3.5.1 Organisation sociale	34
3.5.2 Production : techniques et évolutions	34
3.5.3 Problématiques actuelles	35
Des hommes et des plantes	38
4.1 LES CÉRÉALES ET AUTRES GRANDES CULTURES	38
4.1.1 Organisation sociale.....	38
4.1.2 Production : techniques et évolutions.....	39

4.1.3	Problématiques actuelles.....	40
4.1.4	Traditions vivantes.....	41
4.2	CULTURES MARAÎCHÈRES	42
4.2.1	Organisation sociale	42
4.2.2	Production : techniques et évolutions.....	42
4.2.3	Problématiques actuelles.....	43
4.3	ARBORICULTURE ET CULTURES FRUITIÈRES.....	45
4.3.1	Organisation sociale	45
4.3.2	Productions : techniques et évolutions	46
4.3.3	Problématiques actuelles.....	47
4.4	PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES	48
4.4.1	Organisation sociale	48
4.4.2	Production : techniques et évolutions.....	49
4.4.3	Problématiques actuelles.....	50
4.4.4	Traditions vivantes : la gentiane	51
4.5	LES PRODUITS TRANSFORMÉS	53
4.5.1	Le pain	53
4.5.1.1	Organisation sociale	53
4.5.1.2	Production : techniques et évolutions	54
4.5.1.3	Problématiques actuelles.....	55
4.5.1.4	Traditions vivantes	56
4.5.2	L'huile de noix.....	56
4.5.2.1	Organisation sociale	57
4.5.2.2	Production : techniques et évolutions	57
4.5.2.3	Problématiques actuelles.....	58
4.5.2.4	Traditions vivantes	58
4.5.3	La bière.....	59
4.5.3.1	Organisation sociale	60
4.5.3.2	Production : techniques et évolutions	60
4.5.3.3	Problématiques actuelles.....	62

Dynamiques actuelles	63
5.1 ÊTRE PAYSAN.....	63
5.2 POLITIQUES ET ADMINISTRATIONS.....	64
5.3 LA PLACE DU LOCAL.....	66
5.4 RELATION AVEC LA NATURE	68
5.5 DIVERSIFICATION, TRANSMISSIONS ET FÉMINISATION	69
5.6 CONCLUSIONS.....	71
Présentations.....	73
Bibliographie	83

Histoire

Il est difficile de faire une histoire globale des productions agro-alimentaires sur le territoire du Parc naturel régional Jura vaudois, tant chaque domaine a son histoire propre. Cependant, leurs évolutions respectives s'influencent les unes les autres. Nous évoquerons ici les éléments les plus marquants et déterminants de l'histoire. Historiquement, les savoir-faire humains sont liés à l'environnement que chaque groupe social a trouvé autour de lui. « L'homme a transmis de génération en génération son savoir relatif aux différents modes d'exploitation et s'est adapté en permanence à l'évolution des conditions. C'est ainsi que se sont développées en Suisse, au fil des siècles, des formes d'exploitation et de construction typiques de la région, basées sur les potentiels naturels présents. » (Stremlov in Collectif, 2018, p. 22). En ce qui concerne l'agriculture, les éléments culturels importants se rattachent souvent à des activités clefs comme la récolte ou la transformation, activités qui sont aussi l'occasion d'être ensemble et de créer du lien social.

Les couvents ont joué un rôle prépondérant dans le défrichement du Jura dès le XII^e siècle. En effet, l'abbaye de Romainmôtier, de Bonmont (à Chésereux), du Lac-de-Joux (à L'Abbaye) et la Chartreuse d'Oujon (à Arzier) possèdent de nombreux territoires alors recouverts de forêts. Ils proposent alors aux villages jurassiens d'exploiter ces espaces en contrepartie du défrichement (Hugger, 1975, p. 18). La culture, étymologiquement, signifie « rendre arable », cultivable. « La culture signifie donc l'art et la manière dont les sociétés garantissent leur survie et leur développement au milieu d'une nature toute-puissante » (Böhme, in collectif, 1996, p. 4). Vu la topographie de la région, les cultures céréalières sont peu rentables et les moines se sont tournés vers l'élevage. « Si la forêt a progressivement reculé ses lisères, ce fut pour permettre aux communautés rurales de s'installer, de gagner d'abord sans doute les pâtures nécessaires à l'affouragement du bétail, pour aménager ensuite, et à proximité des habitats, des terres ouvertes pour nourrir les hommes. Mais le climat rude et la persistance des hivers devaient s'opposer à l'extension des cultures au-delà des besoins familiaux, du clan ou du village. » (Robert, 1995, p. 24). Le lait ayant une durée de conservation limitée, il a fallu trouver des moyens de le conserver. Les premiers fromages dont nous avons la trace dans la région étaient des « vachelins », probablement des gros fromages à pâte mi-dure mais dont la conservation était médiocre (Glauser, 2012, p. 104). Le gruyère est arrivé dans le Jura à la fin du XVI^e siècle offrant une bien meilleure conservation. Initialement originaire de la région éponyme, le gruyère s'est répandu dans

l'ensemble de la Suisse romande, même au-delà, et le Jura vaudois fait aujourd'hui partie de l'aire géographique du Gruyère AOP, attestant ainsi de la longue histoire de cette production. Les échanges commerciaux étaient alors nombreux avec les différentes régions suisses permettant d'obtenir en échange de viande et de produits laitiers d'autres denrées essentielles, comme le sel.

La mécanisation progressive de l'agriculture a toujours eu pour but d'augmenter la productivité des exploitations agricoles tout en réduisant les coûts de la main d'œuvre et la pénibilité du travail. Plusieurs vagues de modernisation ont changé le monde agricole depuis le XIXe siècle. Après la Seconde Guerre mondiale, de manière très schématique, la relance de l'économie était l'objectif principal durant l'après-guerre et les agriculteurs ont été encouragés à produire le plus possible. Il a donc fallu rationaliser le travail au maximum. Cela a été faisable grâce aux progrès de la recherche et à l'évolution technologique. Or, les machines coûtent cher, exigent des compétences et il faut les rentabiliser. Les paysans se sont donc progressivement spécialisés. « L'histoire de la modernisation agricole aura été aussi celle du déclin de la population active dans l'agriculture. La mécanisation a fait baisser drastiquement le besoin en main-d'œuvre et permet à un seul individu de cultiver de grandes surfaces et de prendre soin d'un grand troupeau. La mécanisation n'est toutefois qu'un élément d'un processus d'évolution structurelle du secteur qui se met en place au cours du 19^e siècle et se prolonge jusqu'à nos jours. Statistiquement, cette tendance s'illustre dans la diminution du nombre des exploitations agricoles et dans l'augmentation de leur taille moyenne. » (Forney, 2012, p. 68).

En ce qui concerne les politiques agricoles, les principes libre-échangistes du début du XX^e siècle a conduit beaucoup d'agriculteurs à délaisser la production de céréales, très exposée à la concurrence étrangère, pour se tourner vers l'élevage (Forney, 2012, p. 14). Puis, durant la Première Guerre mondiale, la Suisse peine à nourrir ses habitants et les pénuries sont nombreuses. Le krach boursier de 1929 finit de convaincre le gouvernement fédéral de la nécessité d'une véritable politique agricole. Durant la Deuxième Guerre mondiale, le plan Wahlen permet d'éviter une grande partie des pénuries alimentaires. « Au sortir de la guerre, la population suisse est profondément reconnaissante envers ses paysans. Tous les éléments sont en place pour l'avènement d'une politique agricole forte basée sur un soutien radical à la production alimentaire. » (Forney, 2012, p. 14). On voit ainsi l'introduction d'un article dans la constitution (31bis) en 1947 et la mise en place d'une politique agricole fédérale à partir de 1952 où les agriculteurs sont alors à la fois valorisés idéologiquement pour leur

contribution à cette autosuffisance et soutenus financièrement par la Confédération. Puis l'ombre de la guerre et la nécessité de la sécurité alimentaire s'éloignent. Durant la fin du XX^e siècle, le commerce agricole se développe en Europe et les rendements moyens des exploitations augmentent énormément, causant ainsi plusieurs crises de surproduction. Ces crises remettent profondément en question le productivisme de l'époque et les perspectives écologistes mettent le doigt sur les effets néfastes de ces pratiques agricoles intensives (Forney, 2012, p. 16). Les premiers paiements directs, liés à des prestations écologiques, voient alors le jour à la toute fin du XX^e siècle. « Les paiements directs deviennent l'outil principal de la politique agricole. Ils rétribuent des prestations d'intérêt général qui ne peuvent être rémunérées par le prix des produits et ne sont pas directement liés à la production de l'exploitation. » (Forney, 2012, p. 17). Les différentes étapes de l'évolution de la politique agricole intègrent de plus en plus des mesures favorisant des mesures favorisant la biodiversité et l'extensification de la production.

Géographie

« On dit qu'à la Vallée, il y a deux saisons : l'hiver passé et l'hiver prochain ; et que si par miracle il y a un été – une fois par siècle – c'est un mercredi après-midi. [...] La vallée au climat âpre, à la terre parcimonieuse, gagnée péniblement sur la forêt et les pierriers, ne pouvait être cultivée et habitée que par des gens persévérants – voire têtus –, par des personnalités fortes, dures à l'ouvrage. » (Dépraz, 1996, p. 8).

Sans tomber dans un déterminisme géographique, l'agriculture du Jura vaudois doit beaucoup à la topographie et aux conditions climatiques régionales. Etymologiquement, il est intéressant de noter que les paysans, ce sont d'abord les gens « du pays », ce qui marque bien le lien entre les agriculteurs et le territoire avec lequel ils travaillent. Dans le Jura vaudois, il est difficile d'avoir une culture céréalière intensive car celle-ci ne serait pas rentable à cause du relief qui, s'il n'est pas partout accidenté, est *a minima*, vallonné, avec des sols peu profonds et beaucoup moins fertiles que dans les grandes plaines céréalières. Si l'on regarde les différentes zones agricoles du Parc, elles sont séparées en trois catégories : premièrement, les zones collinaires au Pied du Jura avec des exploitations mixtes qui proposent des productions à la fois fourragères et céréalières ainsi que quelques cultures maraîchères. Deuxièmement, des zones de montagnes qui font presque exclusivement de l'élevage, la plupart des exploitations étant spécialisées soit dans la production de viande soit dans la production laitière. Et finalement les zones d'estivage, utilisées uniquement de manière saisonnière, pour la pâture de vaches laitières, de vaches allaitantes et de génisses. Du fait de sa nature montagnaise, l'agriculture du Parc naturel régional Jura vaudois est donc tournée principalement vers l'élevage, que ce soit pour des productions laitières ou carnées. De manière générale, les exploitations agricoles de la région ont plus de surface que la moyenne cantonale. La taille moyenne des alpages du Jura vaudois est également significativement plus importante que celle des alpages alpins. Cela implique que les quantités de lait qui y sont produites sont plus conséquentes, ce qui nécessite des équipes plus nombreuses et des infrastructures plus importantes. Les alpages du Jura vaudois ont également une structure géographique particulière parce qu'ils sont installés le long de combes, souvent assez boisées. En effet, dans ces combes, la neige reste longtemps et le sol est profond et humide tandis que sur les faces plus exposées, la roche affleure et les sols sont maigres et pierreux. L'effort de défrichement, qui date du Moyen Age, n'était alors pas rentable. On a donc laissé la forêt là où le sol était trop maigre pour faire

une bonne pâture (Quartier et Bochud, 2017, p. 72). Ce qui a entraîné la création d'un milieu en mosaïque bien particulier : le pâturage boisé.

Le changement climatique, et particulièrement les sécheresses estivales, posent de gros problèmes aux agriculteurs de la région, notamment à cause de la nature karstique du sol. L'eau s'infiltré très rapidement à travers le sous-sol fissuré et il y a peu de nappes phréatiques ou de sources accessibles pour les agriculteurs. Le Jura vaudois est donc dans une situation paradoxale où il pleut beaucoup, en moyenne 1'600mm d'eau par an, mais d'avoir un sol très sec. Les agriculteurs doivent donc stocker beaucoup de pluie, que ce soit dans des citernes ou dans des étangs artificiels. Mais sans pluie, pas d'eau (Quartier et Bochud, 2017, p. 143). Cela est d'autant plus problématique qu'il faut compter jusqu'à 150 litres d'eau par jour par vache laitière, en plus des besoins de la famille et de l'accueil touristique. Les effets du changement climatique questionnent les pratiques agricoles traditionnelles et imposent des adaptations. Certains agriculteurs adaptent leurs cultures pour mieux s'adapter au manque d'eau, comme le domaine du Pontet, à Gingins qui cultive du sorgho, une céréale africaine. D'autres remplacent leur cheptel de vaches laitières par des génisses ou des vaches allaitantes qui consomment moins d'eau.

Homme et animaux dans l'agriculture d'aujourd'hui

Les métiers nourriciers, qu'ils soient directement liés à des exploitations agricoles ou non, diffèrent énormément les uns et des autres et impliquent des savoir-faire spécifiques. Dans cette partie, nous allons discuter des évolutions propres à chaque domaine avant de revenir sur les problématiques communes dans le chapitre suivant.

3.1 LES PRODUCTIONS LAITIÈRES

Nous l'avons vu, la première occupation liée à l'agriculture dans la région a été l'élevage. La production laitière est donc très ancrée dans le Jura vaudois. Contrairement à ce qui se passait en plaine, la production laitière en montagne a été très tôt orientée vers le commerce. En effet, dans des zones où les cultures ne suffisaient pas à nourrir la population, il a fallu trouver des moyens de rentabiliser les productions possibles. Le commerce du fromage était donc essentiel aux populations de montagne, car le revenu tiré de sa vente permettait d'acheter les denrées qui manquaient¹. Aujourd'hui, face aux difficultés structurelles et financières ainsi qu'au manque de reconnaissance, beaucoup d'agriculteurs arrêtent la production laitière.

3.1.1 Organisation sociale

Dans la région, la star incontestée des productions laitières est le Gruyère AOP. Mais la production de fromage est loin d'être homogène sur le territoire du Parc naturel régional Jura vaudois : à la Vallée de Joux, beaucoup de fromageries fabriquent aussi du Vacherin Mont-d'Or AOP. Sur la région de Morges, beaucoup de petites fromageries subsistent encore. Tandis que sur la région nyonnaise, la plupart des agriculteurs fournissent les Laiteries Réunies de Genève et les petites fromageries ont presque toutes disparu : « Il y a eu un moment où l'urbanisation et l'augmentation de la population ont fait qu'il y a eu beaucoup de demandes de lait de centrale. Donc, ils ont arrêté la production de gruyère parce qu'il n'y avait pas une grosse différence de prix et beaucoup moins de soucis. C'est pour ça que

¹ Industrie laitière (hls-dhs-dss.ch)

notre lait est livré depuis très longtemps aux Laiteries Réunies de Genève. » (M. Treboux²). Les agriculteurs sont donc confrontés à des enjeux différents en fonction de la région où ils se trouvent.

Le prix du litre de lait destiné à la fabrication de Gruyère AOP étant plus élevé que le litre de lait de centrale, de nombreux agriculteurs gardent cette option malgré les contraintes que cela demande et que nous évoquerons plus tard. Afin de ne pas inonder le marché de fromage, le Gruyère AOP est contingenté. De ce fait, toutes les fromageries doivent trouver des solutions pour utiliser le lait excédentaire dont ils disposent. C'est la raison d'être de nombreuses spécialités présentes dans les fromageries de la région, comme le « Pavé fleuri » à L'Isle.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est l'une de ces spécialités. Le Mont d'Or est un sommet du Jura français qui fait la frontière avec la Suisse au niveau de Vallorbe. Le fromage éponyme est donc autant français que suisse, même si des différences notables existent. En Suisse, depuis 2003, le Vacherin Mont-d'Or est devenu une AOC, puis une AOP en 2013, encadrée par un cahier des charges strict, tant au niveau de l'aire géographique que des gestes ou de la période de production. Ce fromage saisonnier doit ainsi impérativement être produit entre le 15 août et le 31 mars. « À l'époque, c'était la pâte molle suisse la plus vendue. Donc il y avait des bons débouchés. Parce qu'on n'avait pas toutes ces spécialités à droite et à gauche qui existent dans tous les coins. La Suisse faisait du gruyère, de l'emmental, du sbrinz, du tilsit et de l'appenzell. Et des raclettes. Ça s'arrêtait joliment là. Il y avait peu d'entreprises qui faisaient des pâtes molles. À part la tomme vaudoise aussi. Les pâtes molles, c'était vraiment des spécialités vaudoises. » (C. Mignot).

« Moi, ce que je préfère, c'est la saison du vacherin. J'adorais déjà ça quand j'étais gamine. Quand on commençait à chauffer les sangles, ça sentait bon le bois dans la fromagerie, j'adorais ça. C'est un fromage que j'aime beaucoup fabriquer. Le mélange de la forêt avec ces sangles qu'on met autour, ça sent toujours bon. Ça fait l'automne. » (D. Magnenat).

A la fin du XX^e siècle, le vacherin a traversé plusieurs crises : **Un fromage qui revient de loin - rts.ch - Grands formats**. La plus grave s'est déclenchée au mois de novembre 1987 : l'apparition de bactéries causant la listériose dans certains ateliers de fabrication. La crise est sérieuse : plus d'une centaine de malades et une trentaine de morts. La production est détruite,

² Une présentation de chacun de nos interlocuteurs est disponible à la fin du dossier.

le matériel aussi. « On est reparti de zéro. On a acheté de l'inox. On a mis au point des systèmes pour cuire nos planches, pour cuire des brosses, pour se désinfecter les mains. C'était hautement surveillé. On a été arrêtés au mois de novembre, on a dû tout détruire et la saison était finie. On est repartis à l'automne d'après. C'était vraiment des années de folie ! Ça a été une des époques les plus difficiles mais en même temps une des plus riches. Parce que ça nous a fait beaucoup évoluer. » (J.M. Rochat). Le Vacherin Mont-d'Or AOP a été le premier fromage touché par la *Listeria* mais l'ensemble des fromages à pâte molle était concerné. Il a donc servi de modèle pour savoir comment ajuster les techniques et le matériel pour combattre la maladie (Bonnot, 2006, p. 106).

Le modèle classique de l'agriculture est celui de l'exploitation qui se transmet de père en fils. Or, nous sommes actuellement arrivés à un tournant où les fils d'agriculteurs, qui ont vu leur père travailler tous les jours de leur vie, ne veulent pas toujours reprendre l'exploitation familiale tandis que des citadins voient les limites de la vie urbaine et veulent retrouver un mode de vie plus proche de leurs valeurs. « Au début, je ne voulais pas être fromager comme mon père. Parce qu'il bossait tout le temps. H24 presque. Et puis 7 jours sur 7 en plus. Et finalement voilà, je suis quand même tombé dedans. » (E. Aebischer). Les politiques agricoles ont longtemps favorisé cette transmission familiale des exploitations et il est difficile pour des personnes qui ne sont pas issues du monde agricole d'y trouver leur place. Serge Kursner est un bon exemple de ces trajectoires particulières : « Normalement, une exploitation classique, c'est le fils qui a repris du papa. Comme moi, je n'ai pas repris de mon papa, j'ai dû me débrouiller tout seul. Alors on a commencé avec des chèvres. C'est plus facile de détenir des chèvres que des vaches. Et moi, j'ai toujours fait ce que les autres ne font pas. » (S. Kursner). Il y a également de plus en plus de filles qui reprennent l'exploitation familiale comme le montre Laura : [D'infirmière à paysanne, le magnifique changement de vie de Laura.](#)

3.1.2 Productions : techniques et évolutions

Ces dernières années, beaucoup de petites fromageries ont cessé leur activité, ce qui a amené celles qui sont restées à produire de beaucoup plus grandes quantités. Par exemple, Christian Mignot racontait que lorsqu'il a repris la fromagerie de son père il y a trente ans, ils avaient une cuve de 1200 litres et une cuve de 1400 litres qui n'étaient jamais pleines. Aujourd'hui, ils ne traitent jamais moins de 3200 litres par jour et ils vont

parfois jusqu'à 4500 (C. Mignot). Pour absorber ces quantités, les caves se sont progressivement mécanisées et robotisées. Cependant, cette mécanisation implique des investissements qui ne sont pas négligeables et qu'il faut rentabiliser. Il faut alors trouver l'équilibre entre les ressources financières des coopératives et la productivité des nouvelles structures. Chaque fromagerie s'adapte en fonction des ressources humaines et financières à disposition. Danièle Magnenat, par exemple, a décidé de renoncer à fabriquer du Gruyère AOP : « J'en ai fait pendant 25 ans et puis j'ai arrêté. Porter des tonnes et des tonnes par jour, ça devenait pénible. Je commençais à avoir très souvent mal au dos. C'était tout petit comme fabrication de gruyère. C'était quelques gruyères, 3-4 par jour. Maintenant, il faut faire entre 20 et 30 pour s'en sortir. » (D. Magnenat). Alors que la Fromagerie Gourmande à Montricher, issue de la fusion de plusieurs anciennes fromageries de village a beaucoup modernisé son travail : « Je pense qu'on a de la chance que les coopératives aient fusionné. Ça a maintenu la production. On a un outil qui est au top, qui est bien entretenu, qui fonctionne bien. On a pérennisé la production laitière pour les agriculteurs affiliés. Je trouve que c'est quand même bien. C'était perdre des petites entités de villages qui étaient sur la fin pour créer quelque chose qui reste quand même à taille humaine. Et qui est quand même plus attractif pour les gens. On a plus de facilité à trouver des collaborateurs avec un peu d'automation et puis un travail un peu moins pénible. Pour les employés, c'est plus attractif qu'une fromagerie traditionnelle. » (E. Aebischer).

Les contraintes liées à la production de Gruyère AOP conditionnent drastiquement l'affouragement des bêtes et donc le travail des agriculteurs. En effet, le fourrage ensilé ne convient pas à la production de Gruyère AOP. Pour ce fromage dont la maturation en cave est longue, l'affouragement est strictement réglementé : des compléments de céréales, le foin en hiver et de la pâture en été. En effet, une alimentation ensilée induit une prolifération de bactéries qui peuvent entraîner des fermentations indésirables durant les longs affinages, rendant le fromage impropre à la consommation. Or, de nombreux agriculteurs ont opté pour l'utilisation de silos pour la conservation du fourrage pour produire du lait de centrale. Autrefois, ce choix était intéressant parce que le lait d'industrie était payé presque le même prix que le lait de fromagerie, tout en étant moins contraignant (M. Treboux). Aujourd'hui, le lait de qualité Gruyère AOP est bien plus intéressant financièrement et un certain nombre d'agriculteurs regrettent les choix de leurs prédécesseurs d'abandonner la production fromagère.

La période de production du Vacherin Mont-d'Or AOP est très gourmande en main d'œuvre : « Les Vacherins Mont-d'Or, il faut les froter tous les jours. Après, emboîter, relaver, emballage. J'ai le double de personnel l'hiver que l'été. Donc en volume de lait, on fait moins de Vacherin Mont-d'Or AOP, mais on consacre beaucoup de temps de travail à ce fromage. Avec le lait d'un gruyère, on fait... 100 vacherins. A froter, tourner, sangler, tout... Manipuler chaque jour pendant trois semaines. Quand vous sortez un gruyère à la pompe, et puis vous le mettez sous presse, ça prend 10 minutes pour une cuve, alors qu'une cuve de Vacherin Mont-d'or AOP, ça prend une heure à quatre personnes. » (C. Mignot). Autrefois, ces différentes étapes étaient gérées par deux corps de métier différents : le fromager était celui qui récoltait le lait, le chauffait et mettait la sangle, tandis que l'affineur achetait le fromage blanc le lendemain de sa fabrication, il le transportait dans les caves, faisait les soins au fromage, l'emboîtait et le commercialisait. Cependant, à la suite des différentes crises, beaucoup d'affineurs ont arrêté leur activité et les fromagers ont accompli la totalité du processus, de la fabrication à la commercialisation en passant par la mise en boîte. Le métier d'affineur a ainsi presque disparu.

3.1.3 Problématiques actuelles

Dans son ouvrage sur les producteurs laitiers, Jérémie Forney met en évidence différentes stratégies qui permettent aux agriculteurs de continuer leur activité. Aujourd'hui, les agriculteurs ont deux options principales : soit ils se placent dans une approche néo-productiviste où chaque partie de la production est optimisée, soit ils se diversifient au maximum, avec de la transformation de produit, de l'accueil à la ferme, des activités touristiques, etc. Les agriculteurs qui optent pour l'approche productiviste ont souvent plutôt de bonnes conditions de production, ce qui leur permet de conserver leur exploitation laitière, tandis que ceux qui ont des situations moins favorables (pente, fertilité moindre, petites exploitations) se tournent plutôt vers la multiplication des sources de revenus, ce qui revient souvent à abandonner le lait (Forney, 2012, pp. 109-110). « Mon père, il a arrêté les vaches laitières le jour où la laiterie de Gingins a arrêté. C'étaient quatre, peut-être cinq boilles au maximum. Actuellement, si on n'a pas deux millions de litres, ça ne vaut pas la peine. Maintenant il faut avoir une grosse exploitation laitière. » (A. Mestral.) La suppression des contingents laitiers a eu comme conséquence une augmentation de la taille des exploitations laitières, nécessitant souvent de gros investissements. Cependant, les deux types d'approches co-existent

parfois au sein d'une même exploitation : « Avec les chèvres, on est très intensifs et avec les vaches, on est très extensifs. C'est vraiment deux trucs complètement différents. Mais l'un complète bien l'autre. On a un système où tout ce que les chèvres ne mangent pas, au lieu de le jeter ou le brûler, on le donne aux vaches. En plus, comme c'est extensif, si elles ne grossissent pas aussi vite qu'on voudrait, c'est pas grave. Alors que les chèvres, c'est intensif. Le but, c'est que ça crache du lait. » (S. Kursner).

Les chefs d'exploitation rencontrent de réels problèmes pour recruter du personnel qualifié et stable. Ce sont des métiers où les efforts physiques sont importants et où l'on ne doit pas compter ses heures. De plus, les bons employés veulent souvent être indépendants ou reprendre leur propre fromagerie. Afin de fidéliser ses employés, Etienne Aebischer a instauré des jours de congé supplémentaires, notamment parce qu'ils travaillent souvent douze jours de suite : « Alors on s'est dit qu'on allait mettre un jour de congé supplémentaire. Personne ne se plaignait vraiment parmi les collaborateurs mais mon but, c'est vraiment d'avoir une meilleure ambiance au travail, et de pouvoir valoriser la place de Montricher quand on cherche du monde. Alors on vient de commencer mais j'ai plutôt un a priori positif, alors que je pensais qu'on allait dans le mur. » (E. Aebischer). Il souligne tout de même qu'il ne peut se permettre cela que parce qu'il travaille dans une grosse fromagerie moderne et bien mécanisée. En effet, avec sept employés, on peut imaginer des manières de répartir les tâches alors que si on est deux, comme dans beaucoup de petites structures, c'est beaucoup plus compliqué.

3.1.4 Traditions vivantes

La fête du Vacherin Mont-d'Or AOP a lieu, depuis 1998, chaque année à la fin du mois de septembre dans le village des Charbonnières. L'idée est, à la fois de fêter la descente des troupeaux et de déguster les premiers Vacherin de la saison. Cors des Alpes, toupins et costumes traditionnels sont de la partie. Réunissant souvent plus de 6'000 participants, il s'agit d'une fête importante et populaire à la Vallée de Joux et dans les villages environnants. Cette importance est mise en avant dans le musée du Vacherin Mont-d'Or AOP tenu par Jean-Marc Rochat.

Outre les savoir-faire des fromagers nécessaires à la fabrication du Vacherin Mont-d'Or AOP, il y a également ceux liés à la fabrication des sangles et des boîtes. En effet, ce fromage a la particularité d'être ceint ou entouré d'une sangle en liber d'épicéa dans laquelle il mature et qui lui

donne son goût si particulier³. Après l'affinage, il est emboîté dans une boîte du même bois pour la commercialisation. Or, la fabrication de ces boîtes a été un enjeu important, ces dernières années : « Moi, quand j'étais jeune, on avait un système comme ça : la scierie faisait les fournitures, c'est-à-dire qu'ils faisaient les fonds, les couvercles et les pliures, et c'était livré dans des maisons. Et c'était beaucoup les gens qui faisaient le montage à domicile. Après, petit à petit, ça a disparu. Du coup, on a été obligés de prendre les boîtes à Bois-d'Amont. » (J.M. Rochat) Comme cette usine fermait également ses portes, il a fallu trouver une solution. Les fabricants se sont donc réunis et ont décidé de monter une société coopérative qui leur a permis d'installer une scierie spécialisée dans les boîtes pour le Vacherin Mont-d'Or AOP, à L'Abbaye. « La fabrication des boîtes à vacherin à la Vallée, c'est aussi une réussite des fromagers de s'être mis tous ensemble, pas tous mais une majorité, pour créer cette entreprise. Ça, je pense que c'est quelque chose, que c'est une réussite. Parce que quelque part, quand Mignot va vendre un vacherin, nous, on ne le vend pas et vice-versa. Donc on est quand même concurrents. Mais avant, on est amis de longue date. Et collègues. Et puis après, concurrents tout en dernier. Mais quand même concurrents. Mais qu'on ait pu tous ensemble dire, voilà, notre objectif, c'est quoi ? Qu'est-ce qu'on veut ? On a mis de l'argent pour créer cette entreprise. C'était quand même quelque chose de bien. » (P. Hauser)

³ Pour plus de détails sur ce sujet particulier, voir notre fiche sur les métiers du bois : [Traditions vivantes - Parc Jura vaudois](#)

3.2 CAS PARTICULIER : LA SAISON D'ALPAGE

Nous allons tout d'abord discuter d'une situation particulière pour les agriculteurs concernés : la saison d'alpage. Mais qu'est-ce qu'un alpage exactement ? « L'alpage est une unité de production agricole temporaire qui dispose de sa propre main-d'œuvre. Il est géographiquement séparé des domaines de base et s'adonne à l'exploitation extensive des pâturages. L'alpage est une unité économique en soi qui produit, de mai à octobre, de la viande, du lait ou des produits transformés : crème, fromage, sérac en particulier. » (Quartier et Bochud, 2017, p. 15). Il faut noter que l'utilisation des alpages dans le Jura vaudois est exemplaire car les pâturages sont très prisés. La déprise agricole y est moindre que dans les Alpes, notamment grâce à leur accessibilité. Les alpages ne sont pas séparés des exploitations de plaine, il s'agit d'un moment dans l'année où les exploitations déplacent leur production dans un lieu d'estivage. Chaque alpage est donc intimement lié à une exploitation de plaine dont il est, en quelque sorte, une extension. Pour beaucoup d'agriculteurs et de fromagers, cependant, l'alpage, c'est surtout un moment fort du calendrier agricole, un peu hors du temps.

« L'alpage, c'est vraiment ma passion. Je me suis toujours dit qu'à la fin de ma carrière, je retournerais en alpage. C'est vraiment ça qui me plaisait le plus. A cause de ce côté aventure à chaque nouvelle saison qui démarre. Comme un voyage quelque part. » (Jean-Luc Humbert)

La saison d'alpage en Suisse est suffisamment emblématique pour mériter son inscription à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. C'est un des éléments des traditions vivantes suisses qui est partagé par le plus de cantons : seuls Genève et Bâle-Ville ne pratiquent pas cette agriculture saisonnière. Chaque région a ses spécificités. Un reportage a été consacré à la saison d'alpage au col de la Givrine présentant bien les dynamiques qui s'articulent autour de cette pratique : [Dans cette ferme du Jura, les anciens gardent les vaches et fabriquent le fromage - YouTube](#).

3.2.1 Organisation sociale

Historiquement, les propriétaires se séparaient de leur bétail pendant l'été pour pouvoir produire en plaine le fourrage nécessaire pour passer l'hiver. C'est d'ailleurs toujours le cas aujourd'hui. Les chefs d'exploitations se chargent d'engager fromager et bergers pour gérer le troupeau pendant

l'été. Le fait que de grandes communes vaudoises de plaine, comme Nyon, Morges ou Lausanne possèdent encore des alpages aujourd'hui, date du XVI^e siècle. En effet, à l'époque, la Vallée et les communes de montagne étaient peu peuplées pour pouvoir exploiter tous les pâturages (Quartier et Bochud, 2017, p. 90).

Un des défis majeurs pour les propriétaires d'alpages, depuis le début du XX^e siècle, consiste à trouver de la main d'œuvre qualifiée et motivée. En effet, le travail à l'alpage est une activité saisonnière extrêmement prenante avec de grosses journées de labeur pour un salaire somme toute modeste. De nombreux agriculteurs peinent ainsi à trouver du personnel d'alpage et particulièrement des fromagers qualifiés. Car ces derniers préfèrent souvent avoir une place qui leur permette de vivre à l'année, en plaine. En effet, le travail saisonnier implique également de devoir trouver un second emploi pour les mois d'hiver, ce qui n'est pas toujours confortable. De nombreux agriculteurs, face à cette équation insolvable, choisissent d'apprendre à fromager eux-mêmes, comme chez la famille Germain : [La métairie des Prés de Bière, une histoire de famille - Canal Alpha](#). Afin de tenter de pallier ce manque de personnel, beaucoup des chefs d'exploitation engagent du personnel à l'étranger, notamment en France voisine pour le Jura vaudois. Une formation de berger d'alpage a également été créée conjointement entre les cantons de Vaud, Valais et Fribourg. Un module « alpage » est également en train de voir le jour dans les CFC agricoles. En revanche, un CFC spécifique aux métiers d'alpage n'est pas possible puisqu'il s'agit d'un modèle de formation pensé sur trois années complètes alors que l'estivage est saisonnier. On voit ainsi à quel point la reconnaissance de ce travail est difficile.

3.2.2 Productions : techniques et évolutions

Dès le début du XIX^e siècle, des fromageries ouvrent dans les villages. Comme les paysans pouvaient écouler leur lait en plaine, ils avaient moins de nécessité de monter à l'alpage. Beaucoup de paysans ont tout de même continué à estiver leur bétail, perpétuant les pratiques et les savoir-faire. C'est pendant la Seconde Guerre mondiale que la production de fromage d'alpage a drastiquement diminué parce que beaucoup d'hommes ont été mobilisés pour défendre le territoire suisse. Les alpages manquaient alors cruellement de personnel. Les camions ont commencé à venir chercher le lait en montagne pour le transformer dans les centrales laitières de plaine, ce qui exigeait beaucoup moins de main-d'œuvre. En 1969, Paul Hugger ne

décomptait ainsi plus que 11 chalets d'alpage qui fromageaient encore dans le Jura vaudois. C'est seulement avec la mise en place des Appellation d'Origine Protégée (AOP), permettant de garantir la qualité de fabrication dans les chalets ainsi que la provenance du lait (Glauser, 2012, p. 139) que la tendance a commencé à s'inverser. Ainsi en 2012, Daniel Glauser comptait qu'on fabriquait dans 18 chalets d'alpages dans le Jura vaudois. Aujourd'hui le nombre s'élève à 21⁴.

La vie à l'alpage a beaucoup évolué ces dernières années. Le témoignage d'Emmanuel Renaud est extrêmement précieux pour se rendre compte de la vie à la montagne tout au long du XX^e siècle : il a fait sa première saison en 1948 et qu'il y est resté jusqu'en 2013, soit 65 saisons passées à l'alpage. Il n'y avait alors pas d'électricité dans les chalets et il fallait rapercher les vaches à l'aide de falots. Sans électricité, il n'y avait pas non plus de machines à traire. « On dit que c'était mieux dans le temps. Faut pas y avoir travaillé. Parce que c'était pénible. C'était pénible. Il n'y a pas de comparaison. Quand j'ai commencé, on traisait à bras. Quand on traisait à bras 18 vaches chacun, ça faisait plus de 6 heures de traite par jour. Puis, il y avait tout le travail qui partait après. Avec la modernisation, c'était plus facile. Il n'y a pas de comparaison. Je dirais qu'on était presque en vacances pour finir. » (E. Renaud). « Brasser à bras » le fromage et chauffer au creux de feu était également fatigant. Surtout au plus fort de la saison, pendant le pic de lactation où il fallait faire jusqu'à trois fromages l'un après l'autre. « Quand on arrivait au mois d'août, il y avait la fatigue. Heureusement que les vaches diminuaient de lait. Parce qu'on était vraiment fatigués. » (E. Renaud). A cela s'ajoutait des conditions de vie difficiles où la nourriture manquait. La seule matière première disponible étant le lait, ils mangeaient tous les jours un mélange de séré, de petit lait et de crème. Ce vieux paysan racontait son émerveillement devant les salles de traite modernes des derniers alpages sur lesquels il a travaillé. Cependant, s'il est moins rude, le quotidien à l'alpage aujourd'hui reste extrêmement prenant :

« J'aime bien la saison d'été parce que c'est là où je suis en activité et en action. C'est une période intense, c'est clair. De fin mai à fin septembre, c'est du sept jours sur sept avec des journées parfois lourdes en horaires : c'est plus du quinze à seize heures par jour que du douze heures. » (E. Germain).

⁴ Actualités - Parc Jura vaudois

Emmanuel Renaud expliquait que lors de ses premières montées à l'alpage, ils fabriquaient 2'500 kilos de fromage en montant 48 vaches alors que lors de ses dernières années, en 2010, en montant 70 vaches, ils fabriquaient 15 tonnes. Il est intéressant de noter qu'il n'existe pas vraiment de race de vache locale, propre au Jura vaudois. Dans l'optique productiviste du XX^e siècle, la sélection génétique a nettement favorisé les races à haut potentiel de rendement laitier. Or, ces dernières ne sont jamais des races montagnardes et les agriculteurs ont dû composer avec cet héritage. D'un point de vue technique, Luc Pradervand, agriculteur depuis cinquante ans, expliquait que la mécanisation a exercé une influence considérable sur la quantité et la qualité des fromages produits mais qu'elle est difficile à suivre pour les agriculteurs les plus âgés, tant les innovations sont perpétuelles. « Tandis que le bétail, c'est toujours la même chose. Il n'y a pas grand-chose qui a changé pour voir quand elles sont malades. Au contraire, on est même encore meilleurs maintenant qu'avant. » (L. Pradervand).

Les savoir-faire liés à la fabrication des fromages d'alpage sont très artisanaux : « A l'alpage, on n'a pas le même équipement qu'une laiterie moderne. Donc ce n'est pas le même métier du tout. Un apprenti fromager serait paniqué en alpage parce que c'est pas du tout avec cet équipement-là qu'il a appris. En alpage, on décaille à la main, c'est une obligation du cahier des charges. Pour maintenir le geste traditionnel du fromager. Un fromager de laiterie, il n'a jamais décaillé à la main, donc il n'a aucune idée de comment faire. » (M. Treboux). Mais ces savoir-faire artisanaux touchent beaucoup de domaines, comme le goût des fromages : Jean-Luc Humbert, qui a fabriqué sur plusieurs alpages, nous expliquait que l'herbe des combes profondes et humides a plutôt tendance à donner une certaine amertume au lait, et donc aux fromages, tandis que celle des pâturages caillouteux donne un goût plus floral. Il faut des connaissances spécifiques pour mettre en valeur tel ou tel goût : par exemple, la teneur en sel permet de compenser un peu l'amertume. Les fromagers doivent aussi prendre en considération les orages ou la présence du loup qui entraînent des répercussions sur la qualité de la production laitière. Cet ensemble de connaissances fait partie du bagage des fromagers qui doivent composer avec des années humides ou sèches et adapter leurs techniques en conséquence pour que le goût de leurs fromages soit le plus constant possible.

3.2.3 Problématiques actuelles

Les normes d'hygiène à respecter à l'alpage ont beaucoup évolué ces dernières années. Les récits et photos d'autrefois, comme celles de Paul Hugger (1975, pp. 173-175) montrent des fromagers travailler en habits d'écurie avec des ustensiles en bois, ce qui, à juste titre, fait frémir aujourd'hui. Cependant, certains se demandent si on n'a pas poussé le curseur un peu trop loin : « Le piège où on s'est tous fait enfermer, c'est qu'on a pris les normes industrielles pour les transposer à l'artisanat, particulièrement pour le lait cru, sans qu'on les questionne. On est tout le temps en train de courir après des mesures qu'on nous impose et qu'on ne comprend pas toujours bien. » (Jean-Luc Humbert). Certaines exigences sont difficiles à mettre en place. Par exemple, le sas d'entrée, souvent exigé lors de la transformation des chalets, pose des problèmes d'ordre technique : il n'y a souvent pas de place pour l'installer dans l'espace intérieur mais réaliser une extension à l'extérieur porterait préjudice à l'architecture historique des chalets.

La grande problématique, très médiatisée, que rencontrent les amodiataires est celle de la présence du loup. « Tout le monde parle de lui depuis toujours. Il n'existe pas d'autre animal, en Europe, en Suisse, qui divise autant la population et qui échauffe plus les esprits que lui. » (Pesenti in Collectif, 2023, p. 93). A la fin du XIX^e siècle, le loup a été éradiqué dans une bonne partie de l'Europe. Cependant, dès 1995, il commence à recoloniser ponctuellement la Suisse à partir de l'Italie d'où il n'a jamais complètement disparu. Depuis 2020, il est présent sur le territoire du Parc. La présence du loup dans le Jura vaudois rajoute des contraintes fortes aux agriculteurs, qui n'en manquent pourtant pas. Serge Kursner ne monte par exemple plus ses chèvres à l'alpage. Il a même peur pour son exploitation à Gimel, puisqu'un loup a été vu à 300 mètres de sa ferme : « Normalement, les chèvres sont jour et nuit dehors, mais fin septembre, je n'ose plus les lâcher la nuit. A cause des loups ! Parce qu'ils commencent à redescendre déjà fin août. En principe, l'été, ils sont en haut. Après, une fois que le bétail commence à descendre, la neige arrive, les cerfs descendent, les loups descendent aussi. Ça me fout la pétoche, moi. Parce que si tout à coup, il y a 5-6 loups qui arrivent et qu'ils dégomment 15-20 chèvres... Les vaches, ils n'en tuent qu'une, parce qu'ils doivent se mettre à plusieurs pour en tuer une. Mais les chèvres, et les moutons, c'est pas la même chose. C'est comme un renard dans un poulailler. En plus, plus ça bouge et plus ils sont excités, et plus ils tuent. Je pense que le jour où ça arrive, on n'arrivera pas à s'en relever financièrement. » (S. Kursner). Tous les agriculteurs de la

région sont confrontés à cette nouvelle situation et ils doivent vivre avec ce risque : [le loup dans le Jura vaudois - YouTube](#). La plupart cependant, ne renoncent pas à l'estivage mais doivent adapter leurs pratiques et leur vigilance à la présence du loup.

3.2.4 Traditions vivantes

Différentes fêtes marquent la saison d'estivage et font également partie de ces traditions qui nourrissent l'imaginaire collectif. Traditionnellement, les amodiataires montaient et descendaient leurs bêtes à pied car c'était à l'époque la seule manière de mener les troupeaux à la montagne. Le premier moment symbolique est la montée à l'alpage (inalpe). Aujourd'hui, à cause de la densité du trafic sur les routes, la volonté de fromager le plus vite possible, le besoin de trouver du monde pour encadrer le troupeau un jour de semaine, la volonté de préserver les laitières, beaucoup d'agriculteurs montent à l'alpage en camion. La désalpe, ce moment où les vaches quittent l'alpage pour redescendre en plaine, marque une étape importante pour les amodiataires et est le moment le plus connu du grand public⁵. Aujourd'hui, la popularité des désalpes offre une vitrine au travail des amodiataires. La désalpe est aussi un moment d'émotions, de soulagement parce que la saison s'est bien passée. Pour eux, c'est l'occasion de visibiliser, de transmettre ce patrimoine, sans qu'il n'y ait aucune contrepartie.

*« L'alpage, ça fait rêver les gens. Ça reste un vecteur, je pense. La sérénité que ça dégage. Moi, je sais ce que c'est : je préfère être en plaine. Mais, je trouve que c'est bien que ça véhicule cette image-là. Quelque chose où les gens peuvent s'identifier, pour donner une vision positive de l'agriculture. »
(E. Aebischer).*

Afin de préserver et valoriser ces traditions, la Confédération a déposé une candidature pour l'inscription de la saison d'alpage au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. La [Saison d'alpage](#) a été inscrite, en décembre 2023, sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Ce qui est au centre de ce dossier est l'exploitation saisonnière d'une zone de montagne avec du bétail. Le but de cette inscription est donc de montrer que, sous cette apparence de folklore coloré, c'est une pratique

⁵ [Les désalpes suisses | Suisse Tourisme \(myswitzerland.com\)](#)

qui a du sens et une réalité pour de nombreux amodiataires. Le patrimoine culturel immatériel tel qu'il est pensé par l'Unesco doit être « recréé en permanence »⁶. Pour qu'une tradition telle que la saison d'alpage puisse continuer, il faut qu'elle soit viable économiquement pour les amodiataires. En cela, une inscription à l'Unesco peut amener une certaine visibilité qui permettrait de mieux valoriser les produits de l'alpage et de mettre en place des mesures de sauvegarde pour que les différents acteurs puissent continuer à faire vivre cette tradition. Pour certains agriculteurs, cela permettrait aussi d'expliquer aux gens de la ville les difficultés qu'ils peuvent rencontrer dans leur travail. L'objectif de cette inscription est de permettre aux amodiataires la préservation de cette tradition.

« Et préserver ou sauvegarder dans le langage Unesco, ça ne veut pas dire mettre sous cloche, ça ne veut pas dire immobiliser, mais ça veut dire permettre à la vie de continuer. » (I. Raboud)

⁶ Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel ? - patrimoine immatériel - Secteur de la culture - UNESCO

3.3 LES PRODUCTIONS CARNEES

De nombreuses problématiques sont communes à ceux qui font de l'élevage, que ce soit pour la production de lait ou de viande. Les deux sont d'autant plus liés que la suppression des contingents laitiers a amené de nombreux agriculteurs à transformer leur exploitation, soit en adoptant des races à deux fins, ce qui leur permet de valoriser la viande de leurs bêtes en plus du lait, soit en changeant complètement leur cheptel pour des races à viande.

3.3.1 Organisation sociale

Historiquement, il y avait des boucheries, comme des fromageries, dans chaque village de la région. Certains bouchers de campagne étaient itinérants, travaillant à façon pour abattre les vaches dans les fermes environnantes. L'abattage, la découpe et même la préparation se faisaient sur place (C. Richard). Aujourd'hui, la filière viande est caractérisée par trois corps de métier : l'agriculteur qui élève une race à viande, le boucher qui travaille dans un abattoir qui met à mort, vide et découpe les bêtes et le boucher qui prépare la viande. Cependant, là aussi, le durcissement des règles d'hygiène complique la donne : « Le problème, c'est qu'on a des normes d'hygiène très strictes. Les boucheries existantes maintenant, elles ont déjà une cinquantaine d'années et l'hygiène, c'est de plus en plus poussé. La boucherie de Begnins, il essaye de la remettre, mais il n'y a personne qui en veut. Parce qu'il faut faire trop de travaux. Ça coûte cher. Alors, il faut le bâtiment, mais après, toutes les machines qu'on met dedans, c'est des centaines de milliers de francs. » (B. Cuvit).

Un des grands enjeux actuels de la production de viande locale est la difficulté d'avoir des abattoirs de proximité. « Parce que c'est pas tout d'avoir des boucheries, si on n'a pas d'abattoir, on ne pourra plus tuer nos bêtes. Pour l'instant, je travaille avec l'abattoir de Rolle, qui a un projet de refaire à Montherod. Ça fait déjà 10 ou 15 ans que ça en parle de cet abattoir mais c'est toujours pas commencé. Ils ont toujours des gens qui mettent des oppositions. A Rolle, ils aimeraient bien que ça bouge. Parce que l'abattoir est vieux. Ils rafistolent, mais ils vont pas réinjecter des millions de francs dans un abattoir qui doit fermer. Alors qu'il y a un nouveau qui doit se construire bientôt. C'est un enjeu pour nous parce que c'est mieux d'avoir un abattoir de proximité plutôt que d'aller dans un camion jusqu'en Suisse allemande. Les gens veulent de la viande locale, ils

veulent le bien-être des animaux, mais ils ne veulent pas d'abattoir dans la commune. Il n'y a pas de miracle. » (B. Cuvit). Cela est d'autant plus problématique que plus le trajet pour aller à l'abattoir est court, plus l'animal sera serein. Alors que s'il faut aller jusqu'en Suisse allemande pour abattre des bêtes, elles vont être très stressées, ce qui péjore non seulement le bien-être animal mais va jusqu'à impacter la qualité de la viande (P. Prélaz).

Face au manque d'abattoirs, certains agriculteurs remettent l'abattage à la ferme au goût du jour. C'est le cas de la famille Rüfenacht à Longirod⁷. Les démarches ont été longues pour y arriver mais aujourd'hui, le boucher vient à la ferme pour tuer et saigner l'animal, avant de transporter la carcasse à l'abattoir pour finir le travail de dépeçage et d'éviscération. La mise à mort a lieu sur l'exploitation tandis que le reste se passe à l'abattoir comme n'importe quel abattage « classique ». Cette pratique permet de réduire considérablement le stress des bêtes tuées, qui sont donc accompagnées par des gens qu'elles connaissent dans des lieux qu'elles connaissent. « Ici, mes bêtes pâturent et 10 minutes après, elles sont dans la cage. La cage, elles ont l'habitude, donc il n'y a aucun problème. Donc elles ne sont pas stressées du tout. Je les caresse et une minute après, c'est fini. Donc non, elles ne sont pas stressées. Mais une qui était dans un camion, mélangée avec d'autres qui viennent de partout. Le stress augmente de manière catastrophique. » (Rüfenacht).

3.3.2 Production : techniques et évolutions

Le premier maillon de la chaîne de la production de viande est l'agriculteur qui doit choisir un cheptel : « La première chose que j'ai déjà fait quand j'ai repris l'exploitation, c'est de choisir une race. Cette race, il faut qu'elle soit rentable. Je veux dire rentable : l'énergie que je lui mets dedans, à quelque part, il faut qu'elle m'amène un vrai plus. Parce que je dois pouvoir en vivre. Ce n'est pas quelque chose que je peux faire par plaisir. L'Angus que j'ai choisi est une des races, en fait, qui est hyper rentable parce qu'elle a une bonne croissance, parce qu'elle a une bonne maternité et en plus, elle a une bonne rentabilité parce qu'elle fait des veaux qui grandissent rapidement. Alors, j'ai fait labelliser mon cheptel en Natura-Beef. Du coup, c'est beaucoup plus rentable. » (W. Steiner).

⁷ [Farm Fresh – boeuf de pâturage bio](#)

En ce qui concerne les bouchers, une des problématiques majeures qu'ils rencontrent, c'est qu'ils ne vendent pas de manière équitable la totalité des bêtes. Dans un bœuf, il y a l'arrière où l'on trouve les beaux morceaux comme les steaks. Ensuite, il y a la colonne vertébrale où l'on trouve le filet, l'entrecôte et les côtes de bœuf. Et il y a les morceaux avant, comme le rôti et le ragout, qui sont moins populaires aujourd'hui. « J'achète les bêtes à un ami agriculteur. Chez lui, je prends des bêtes entières. Mais je suis obligé de m'approvisionner en autres morceaux aussi chez les fournisseurs. Par exemple, les filets de bœufs, il y en a deux par bêtes et j'en vends dix par semaine. Donc, je suis obligé d'en commander en plus. Parce que je ne pourrais pas tuer cinq bœufs par semaine. Mais avec les restes d'une seule bête, on fait de la bolognaise, on fait des lasagnes. On essaie de valoriser l'ensemble au maximum. » (B. Cuvit). La situation est similaire pour le porc où les clients mangent essentiellement le filet mignon et les côtelettes mais plus le reste. Pour les bouchers, aujourd'hui, ce n'est pas avantageux d'acheter des bêtes sur pied et de les découper soi-même. Ils préfèrent acheter des morceaux précis aux marchands afin de réduire les pertes.

Contrairement à la production industrielle, les bouchers font rassir leurs viandes sur l'os pendant plusieurs jours. Elles vont ainsi perdre jusqu'à 25% de leur poids mais tenir beaucoup mieux à la cuisson. « Le fait de rassir la viande, ça joue aussi sur son côté tendre. C'est hyper important. Et ça, les grands magasins ne le font pas. Ils ont une gamme où ils font ça mais qui est très chère. Notre but à nous, c'est de proposer un produit qui soit accessible aux gens. Si vous comparez nos prix avec les prix des grandes surfaces, sur des produits similaires, c'est-à-dire Natura-Beef ou IP Suisse, on sera moins cher. Parce qu'en fait, notre vision des choses, c'est que on veut proposer de la viande de qualité, accessible, pour tout un chacun. En somme, pour que tout le monde puisse avoir accès à de la viande de qualité. » (P. Prélaz).

3.3.3 Problématiques actuelles

La boucherie est un métier qui doit suivre et s'adapter aux évolutions sociales. Les bouchers doivent ainsi proposer plus de plats cuisinés et moins de bas morceaux. Peu de gens cuisinent encore des pot-au-feu et des viandes mijotées. Le poulet en revanche est très à la mode, au point où cela risque de devenir problématique pour pouvoir se fournir en viande locale et de qualité. Le souci du bien-être animal est très présent dans nos sociétés modernes et les bouchers y sont également sensibles. Ils essaient

au maximum d'acheter la viande à des agriculteurs dont ils connaissent le travail et le lien qu'ils ont avec leur bétail.

« Ce qui est important pour nous, c'est qu'une vache heureuse, c'est de la viande de qualité. C'est la vie de l'animal qui va déterminer la qualité de la viande. Donc nous, ce qu'on recherche, c'est vraiment des bêtes qui sont heureuses, qui sont bien traitées, qui ne sont pas dans le stress. »
(P. Prélaz).

Cependant, la réalité est souvent décevante et le marché de la viande se structure progressivement autour des gros abattoirs et des bouchers de gros. Les bouchers de villages contrent comme ils peuvent cette tendance en faisant appel à leur réseau mais la majorité des éleveurs de vaches allaitantes ne savent pas où leurs bêtes finissent.

De manière similaire aux agriculteurs, le secteur de la boucherie a de la peine à recruter du personnel stable. D'une part, les bouchers ont un métier physique qui les amène souvent à travailler le samedi ou à Noël. D'autre part, l'imaginaire collectif autour de la boucherie est encore très connoté. Aujourd'hui, la mort d'un animal est difficile à évoquer dans la plupart des cercles sociaux. « L'abattage à la ferme, c'est bien reçu, mais ça reste tabou. Le fait qu'on tue un animal reste un sujet tabou. Les gens veulent savoir que c'est bio, que les animaux sont bien traités, qu'on prend bien soin d'eux. Mais on ne peut pas engager une conversation là-dessus. »
(Rüfenacht).

3.3.4 Traditions vivantes

Dans le secteur de la boucherie, les traditions vivantes sont surtout liées à des recettes et à des savoir-faire spécifiques. En Suisse romande, et dans le canton de Vaud, on trouve surtout des saucisses consommées cuites et chaudes comme le Saucisson et la saucisse aux choux vaudois IGP et le Boutefas AOP. Contrairement à la Suisse allemande où l'on préfère les saucisses « échaudées », comme la saucisse de veau ou le cervelas, ou aux régions alpines où l'on fabrique des saucisses séchées que l'on consomme crues⁸. Traditionnellement, on bouchoyait à l'automne pour une meilleure conservation de la viande et les saucisses étaient donc consommées plutôt d'octobre à avril. Aujourd'hui, les évolutions techniques permettent de

⁸ [Produits Patrimoine culinaire](#)

fabriquer toute l'année, mais certaines personnes restent encore attachées à la saisonnalité de ces produits.

Si les saucisses citées précédemment sont partagées sur l'ensemble du canton, il existe une recette spécifique au territoire du Parc : celle de la fraîche⁹. « À une époque, ils avaient rationné la viande sur la Suisse. A cause de ça, les bouchers ont commencé à mettre du chou. Ce qui a donné la saucisse aux choux qui est très connue. Mais ici, à la Vallée de Joux, le chou ne poussait pas très bien. Donc les bouchers de la Vallée ont mis du chou-rave à la place. Par rapport à la saucisse aux choux, la fabrication est très similaire. Par contre, le goût est totalement différent. À cause du chou-rave. C'est un peu plus doux, c'est moins acide. Alors après, certains vont dire que c'est un peu plus terreux. On aime ou on n'aime pas la fraîche. » (C. Vaney). La fraîche a la même saisonnalité que la saucisse aux choux et est plutôt traditionnellement consommée pendant l'hiver : [La fraîche is back | Val TV](#).

⁹ [Saucisse » La Frêche » | Eva's restauration](#)

3.4 PECHE

Le lac de Joux mesure 9 kilomètres de long pour environ 1 kilomètre de large et une profondeur de 34 mètres maximum. Il dispose de 2 concessions de pêche professionnelles. Le lac Brenet et le lac Ter sont trop petits pour bénéficier de concessions. La particularité de ces lacs est qu'ils n'ont pas de bassin versant : l'Orbe se jette dans le lac de Joux, relié au lac Brenet, mais s'enfonce par des entonnoirs dans le sous-sol karstique avant de rejaillir aux grottes de Vallorbe. Cela implique que toutes les espèces de poissons y ont été ajoutées artificiellement par l'homme. Aujourd'hui, ce sont les féras qui forment le revenu principal des pêcheurs, mais ils pêchent également des truites, des perches et des brochets.

3.4.1 Organisation sociale

La gestion des ressources piscicoles du lac de Joux a une histoire très ancienne. Les moines de L'Abbaye payaient leurs impôts à Saint-Claude en truites. A la fin du XIV^e siècle, le brochet a été introduit et a décimé la population de truites. La féra est, quant à elle, une introduction beaucoup plus récente qui date de la fin des années 1930. « Les lois sur les filets, les mailles et autres matériels de pêche ont commencé déjà du temps des moines. Il y avait déjà des permis qui se délivraient, des concessions, des bagarres entre les villages et tout. » (J. D. Meylan). Pendant longtemps, les permis professionnels signifiaient simplement que les pêcheurs avaient le droit de vendre leurs poissons. La plupart étaient donc pêcheur-horloger, pêcheur et affineur de vacherin, etc. D'autant plus que le lac de Joux a été longtemps pris par la glace durant les mois d'hiver, ce qui nécessitait de trouver un autre emploi plusieurs mois par an (Robert, 1995, p. 46). Face aux dérives et à la concurrence, l'Etat a imposé de devoir tirer 75% de son revenu de la pêche pour avoir droit à un permis professionnel. En 1978, lorsque Jean-Daniel Meylan devenu pêcheur professionnel, il n'y avait plus que trois concessions qui bénéficiaient de ce permis. Les pêcheurs vendaient leurs poissons à des marchands qui s'occupaient de leur commercialisation. « Il y a un tournant dans les années 1980 parce que les marchands se sont mis à trouver du poisson nettement meilleur marché de l'autre côté des frontières, jusqu'en Europe de l'est ou en Irlande. Et ils se sont mis à importer filets de perche, féras et autres très bon marché. Nous, on n'arrivait pas à monter les prix. Alors on a dû se mettre à préparer notre poisson nous-mêmes, tailler les filets, la vente... ça a doublé les heures de travail. Maintenant, l'écoulement du poisson indigène se fait bien. Mais on

continue de beaucoup préparer, c'est obligé. Mais je pense que ça a rendu notre boulot assez intéressant. » (J. D. Meylan).

Aujourd'hui, il y a deux pêcheurs professionnels sur le lac de Joux : Jean-Daniel Meylan, depuis 1978 et Yves Meylan depuis 2000 : [Yves Meylan | Val TV](#). « Nos relations sont vraiment impeccables. On s'entend extrêmement bien. C'est un collègue, c'est pas un concurrent. D'ailleurs on a droit à tout le lac pour la pêche, mais tacitement on s'arrête à peu près à la moitié. On ne va pas chez l'autre parce que la pêche est meilleure. On aurait le droit mais ce serait un peu stupide. » (Y. Meylan). Ils affirment tous les deux qu'il s'agit d'un métier qu'il faut faire par passion. Le salaire, la sécurité de l'emploi ou les horaires sont parfois compliqués à vivre mais la beauté des levers de soleil, le fait d'être dehors compensent largement à leurs yeux.

3.4.2 Production : techniques et évolutions

Il y a deux axes principaux au métier de pêcheur : les techniques de pêche et les techniques de préparation du poisson et sa vente. Concernant les techniques de pêche, la taille du lac ne permet pas de tendre des filets dérivants comme sur le Léman ou le lac de Neuchâtel. Les filets y sont systématiquement ancrés pour ne pas échouer sur les plages. « J'ai appris les bases du métier avec mes collègues. Après, il faut se démerder. Ça s'apprend sur le tas. Au début, on fait plein de petites erreurs. Mais on apprend vite quand on fait des conneries. Si vous tendez des filets avec une bise comme il y a aujourd'hui, vous ne le faites pas deux fois : il y a toute la merde du lac qui vient se prendre dedans. Vous faites ça une fois, après vous êtes soignés. C'est toutes des petites combines qui s'apprennent sur le tas. » (Y. Meylan). Quant à la préparation du poisson et à la vente, chacun des deux pêcheurs a ses spécialités. Yves Meylan fabrique des mousses de féra fumée qui sont vendues dans de nombreuses épiceries de la région. Jean-Daniel Meylan, lui, taille ses filets et les fume tandis que sa femme fait une tournée de leurs clients réguliers. Les deux vendent une partie de leur pêche aux restaurateurs de la région. Ils reconnaissent qu'ils ne pourraient pas s'en sortir s'ils étaient plus que deux pêcheurs.

3.4.3 Problématiques actuelles

La problématique principale pour les pêcheurs aujourd'hui est la diminution drastique du nombre de poissons. Certains poissons, notamment les truites,

se reproduisent dans les rivières avant de redescendre dans les lacs. Or, avec les sécheresses de ces derniers étés, les rivières jurassiennes ont très peu d'eau. Elles deviennent alors trop réduites et trop chaudes pour la survie des alevins, qui doivent rester jusqu'à deux ans en rivière. « Dans le lac Léman et le lac de Neuchâtel, ils ont le même problème, il y a une courbe descendante un peu partout. Due à l'état des rivières et des affluents. Le réchauffement climatique fait que de temps en temps, on dépasse la température où les salmonidés résistent. La Venoge, entre la Sarraz et Cossonay, elle est canalisée en plein champ, même s'ils sont en train de réparer ça. Là, quand il fait 35°C, c'est mortel. Les épisodes de sécheresses sont plus violents qu'avant. Donc chaque fois qu'on entre dans un de ces épisodes où il y a peu d'eau et où il fait chaud, on a une perte qui s'accumule. » (J.D. Meylan). Jean-Daniel racontait que lorsqu'il a commencé, il pêchait jusqu'à 400 kilos de truites chaque année alors qu'aujourd'hui, c'est plutôt une cinquantaine de kilos.

Au-delà du changement climatique, la pollution fait des ravages sur la population de poissons. Jean-Daniel Meylan racontait ainsi que dans les années 2000, après une période d'abondance, il y a eu un gros creux dans la pêche et qu'ils ont dû aller dans le Léman pour avoir suffisamment de poissons pour maintenir leur clientèle. Même si la Vallée de Joux n'est pas connue pour son agriculture intensive, la baisse de biodiversité y est aussi présente. « Ces fluctuations ont démarré avec les grosses pollutions des années 1990 avec trop de phosphates dans les lacs. Ça a commencé à faire des dents de scie dans la production. C'est un déséquilibre général. Actuellement, on a tous ces problèmes avec le manque d'insectes et la biodiversité qui baisse. Et dans le lac, les poissons, la plupart de leur nourriture, c'est des larves d'insectes qui se développent dans le fond du lac. Maintenant on a affaire à cette pollution plus difficile qui est due aux micropolluants, aux médicaments et aux trucs comme ça. » (J. D. Meylan). Il parle d'« empoisonnement général, diffus et difficile à déterminer ». Des mots forts qui montrent bien l'urgence et la complexité de la situation pour des métiers qui dépendent des milieux naturels pour survivre.

3.4.4 Traditions vivantes

Le fait que le lac de Joux gelait en hiver a permis le développement de nombreux savoir-faire de la part des pêcheurs.

« Ces dernières années, il n'a pas tellement gelé mais il y a encore quelques années ça lui arrivait d'être complètement gelé pendant plusieurs mois.

Alors on peut pêcher sous la glace, on peut tendre des filets sous la glace. C'est plus pour garder contact avec la clientèle et prendre quelques poissons mais c'est beaucoup de travail pour relativement peu d'effets. Mais c'est toujours des beaux moments. C'est assez magique d'aller pêcher sous la glace. » (Y. Meylan).

Des hivers aussi intenses signifiaient que les pêcheurs devaient être économes pour passer de longs mois sans revenu. De ce point de vue, le changement climatique rend la pêche professionnelle hivernale plus facile. Les connaissances des pêcheurs, en tant que « gardes-lac » sont d'autant plus utiles et nécessaires aux autorités locales, pour décider quand ouvrir le lac au patinage. L'hiver est aussi le moment de monter et démonter tous les filets, entretenir le matériel et réparer tout ce qui peut l'être. En bref, faire tout ce qui est nécessaire à la vie de pêcheur et qu'ils n'ont pas le temps de faire pendant l'été, qui est consacré uniquement à la pêche elle-même.

3.5 APICULTURE

L'apiculture est une activité très pratiquée au sein du Parc Jura vaudois, souvent en tant que complément à une activité principale. Nous avons été à la rencontre des producteurs qui ont des miels labellisés « Produit des parcs suisses ». Dans la région, tous les apiculteurs que nous avons rencontrés sont des hommes, néanmoins cela n'en fait pas une activité réservée à la gent masculine.

3.5.1 Organisation sociale

D'un point de vue légal, les abeilles sont considérées comme des animaux de rente, au même titre que les vaches ou les cochons. Les apiculteurs sont donc assujettis à l'Office fédéral de l'agriculture. Ils doivent donc déclarer le nombre de colonies, les maladies, les pertes hivernales, etc. L'Office fédéral de l'agriculture met à disposition des moyens financiers pour que les apiculteurs soient formés pour s'occuper des abeilles¹⁰. Il s'agit d'une formation sur deux ans avec des journées théoriques, puis deux saisons chez un apiculteur. Les apiculteurs doivent suivre cette formation. Néanmoins la quantité de ruches nécessaires pour vivre de l'apiculture étant trop importante, la plupart sont donc des amateurs « éclairés ».

3.5.2 Production : techniques et évolutions

L'apiculture est une activité saisonnière et selon la période de l'année, les préoccupations sont très différentes. La période hivernale est la plus critique : si la reine meurt pour une raison ou une autre, la colonie est condamnée. Antoine Margot expliquait ainsi qu'il commence souvent l'hiver avec 40 ruches et que le but est d'en avoir 25-30 au début du printemps. A partir de mars-avril, les colonies se réveillent et les apiculteurs vont les aider à se développer afin qu'elles soient au top au moment des premières miellées. Mais pas trop parce qu'une colonie trop forte va élever une nouvelle reine et essaimer : « Il faut réussir à rester juste en dessous de cette ligne imaginaire, sachant qu'on ne sait jamais où elle est parce que ça dépend de chaque colonie. C'est vraiment ça le travail de l'apiculteur. C'est ça que j'aime : c'est aller ouvrir et comprendre ce qu'il se passe. Ça marche pas toujours comme on l'espère mais c'est toujours super intéressant. » (A.

¹⁰ [Devenir apiculteur/trice | abeilles.ch](http://Devenir_apiculteur/trice_abeilles.ch) · le portail de l'apiculture en Suisse

Margot). Les premières miellées ont lieu en juin, avec du miel de fleurs, dont la composition varie selon l'altitude. L'apiculture, notamment au printemps est assez largement dépendante des pratiques agricoles et l'usage d'insecticides va impacter fortement les colonies à proximité. Le miel d'été, quant à lui, est dans la région souvent plutôt du miellat issu des pucerons présents dans la forêt, même si quelques fleurs sont toujours présentes. La particularité de la région est liée à sa topographie : les différences d'altitude font que les abeilles trouvent des fleurs beaucoup plus tôt en plaine et il peut y avoir jusqu'à six semaines de décalage avec la Vallée de Joux. La diversité floristique et la présence de forêt jouent un rôle important permettent d'éviter les périodes de disette qui peuvent avoir lieu en plaine.

L'extraction du miel est évidemment une des étapes clés de la saison apicole. Chaque lieu a ses spécificités parce que la morphologie du territoire et les cultures ne sont jamais pareilles d'un endroit à l'autre. Chaque miel est donc différent. La plupart des apiculteurs de la région utilisent des ruches de type Dadant-Blatt, qui sont les ruches habituelles dans le paysage suisse. Elles ont le très grand avantage d'être « visitables » parce qu'elles disposent de cadres qu'on peut sortir pour les différentes vérifications. Néanmoins, d'autres types de ruches existent, souvent plus proches de l'habitat naturel des abeilles. Jean Stocker, en tant que conseiller apicole pour la région de Cossonay, possède une ruche kenyane pour montrer aux personnes intéressées une apiculture dite « horizontale ». « C'est une apiculture qui est un peu différente, parce que tu gères différemment. Le miel est différent, parce que tu laisses la réserve tout l'hiver aux abeilles et tu le récupères qu'au printemps. Donc le miel il est un peu sur-maturé. En tant que conseiller apicole, je reste ouvert à des manières différentes de gérer les ruchers, à du matériel différent. » (J.Stocker).

3.5.3 Problématiques actuelles

Les conditions climatiques sont une des problématiques récurrentes pour les apiculteurs. En effet, lors d'une année très pluvieuse, il y a peu de fleurs et le nectar est lavé par les pluies. Les colonies ont alors du mal à passer l'hiver : « Cette année, j'ai eu énormément de pertes. Il a plu beaucoup en 2021 et j'ai dû donner beaucoup de sirop pour pallier le manque de fleurs. Mais du coup, peut-être qu'elles n'avaient pas assez de protéines ou d'autres choses qu'elles trouvent dans la nature. Peut-être qu'elles étaient

en moins bonne santé et donc plus sensibles aux virus. C'est difficile de savoir vraiment pourquoi. Il y a les pesticides qui pourraient rentrer en jeu : une année très pluvieuse, il y a plus de risque de moisissures dans les cultures et donc peut-être qu'il y a plus de fongicides et autres qui sont utilisés. Et donc ils se retrouvent dans les ruches aussi. Donc je ne sais pas vraiment la cause de cette surmortalité que j'ai eu cette année.» (A. Margot).

Aujourd'hui, les apiculteurs sont confrontés au varroa, un acarien parasite des abeilles qui est apparu en Europe dans les années 1970 et qui a commencé à se propager en Suisse dans les années 1980. C'est une sorte de minuscule tique qui se fixe sur les abeilles, qui les affaiblit et qui peut transmettre des virus. Trouver des moyens de lutte qui préservent la santé des abeilles, sans laisser de traces dans le miel n'est pas simple et fait l'objet de nombreux travaux de recherche. La plupart des apiculteurs de la région utilisent de l'acide formique et de l'acide oxalique en aout-septembre une fois que la production de miel est finie. Si ces traitements sont naturels, ils affaiblissent les abeilles presque autant que le varroa lui-même. Il n'y a cependant pas vraiment d'autres solutions possibles pour gérer la quantité de parasites. « Aujourd'hui, presque tout le cycle annuel tourne autour du varroa. Quand les abeilles se développent au mois de mars, la population de varroas va aussi croître de façon exponentielle. Pendant qu'il y a du miel qui se produit, on essaie de freiner avec des techniques plutôt physiques. J'enlève par exemple une partie des larves mâles qui attirent plus les varroas. Et l'hiver, il faut faire avec l'acide oxalique et l'acide formique. » (A. Margot).

L'autre grande problématique récente est l'arrivée du frelon asiatique en Suisse. Plus agressif que le frelon européen, il se met en vol stationnaire devant les ruches et il attaque les abeilles qui en sortent pour nourrir ses larves. « Il faut peut-être qu'on se gratte la tête pour comprendre pourquoi nos abeilles sont fragilisées. Faisons marche arrière, réduisons nos prétentions en termes de production de miel. Et remettons nos ruches à une taille raisonnable par rapport à la production qu'il y a autour. Elles seront en meilleure forme. Elles auront peut-être plus de chance pour se défendre de manière un peu plus naturelle contre le frelon. En tant qu'apiculteur, on aime bien les abeilles douces. Mais à force d'avoir fait des abeilles douces qu'effectivement tu manipules comme tu veux, elles ne sont plus capables de se défendre contre le varroa et encore moins contre le frelon. » (J. Stocker). Cependant, des abeilles plus agressives impliquent également plus de risques de piqûres pour l'apiculteur. Jean-Daniel Bertholet, apiculteur depuis près de 50 ans, racontait qu'il avait beaucoup

travaillé pour rendre ses abeilles plus douces et que c'était beaucoup plus agréable d'aller au rucher aujourd'hui que lorsqu'il a commencé. On voit ainsi les deux côtés de la médaille.

Les abeilles ont souvent été présentées comme des sentinelles de l'environnement et l'extinction des abeilles serait une catastrophe environnementale. Cependant, les abeilles mellifères en Suisse se portent bien et le nombre de colonies est plutôt en train d'augmenter. En revanche, les abeilles sauvages sont plus fragiles et supportent mal cette sur-représentation :

« Il commence à y avoir dans certaines zones une concurrence entre abeilles mellifères et abeilles sauvages. Parce que quand tu installes une ruche dans un périmètre, tu amènes 50 000 abeilles mellifères. Les abeilles sauvages, c'est des solitaires. En plus, ces abeilles sauvages sont beaucoup plus fragiles, c'est-à-dire qu'elles vont moins loin pour récolter leur nourriture, et elles vivent durant une période qui est beaucoup plus courte. Le fait que l'apiculture se popularise, ça met encore plus de pression sur les abeilles sauvages. Alors, je pense que ça a du bon, parce que ça permet de sensibiliser à l'environnement. Mais après, je pense que ça peut aussi être un peu néfaste sur la biodiversité et ça, on ne s'en rend pas forcément toujours compte, malheureusement. » (G. Schneider).

Eric Grosjean expliquait ainsi que si on veut faire un geste pour la biodiversité, plutôt que de prendre des ruches, il vaut mieux acheter son miel à un vrai producteur local, formé et sensible aux questions d'environnement.

Des hommes et des plantes

De manière générale, le territoire du Parc Jura vaudois est plus propice à l'élevage qu'aux grandes cultures. Néanmoins, ces cultures existent. Elles peuvent être très classiques ou très originales, elles peuvent viser la vente directe ou passer par la grande distribution, elles peuvent être vendues brutes ou bien transformées. Ce qui ne varie jamais, c'est que chaque agriculteur essaie de valoriser au mieux sa production.

4.1 LES CÉRÉALES ET AUTRES GRANDES CULTURES

Grâce, entre autres, aux évolutions techniques, des cultures de plus en plus diverses sont possibles sur le territoire du Parc. Il faut toutefois faire attention au gel qui conditionne assez drastiquement les choix. « A Le Vaud, on est à 800 mètres. On est quand même assez haut en altitude. Donc on ne peut pas faire n'importe quelle culture. On ne peut pas faire de vignes. Les pois chiches, je vais essayer parce que ces derniers automnes étaient assez secs et chauds. Du coup, je me dis que ça peut peut-être jouer. Mais c'est un peu un test. » (A. Pécoud). La situation géographique d'une exploitation conditionne ainsi grandement les différentes productions possibles ainsi que la gestion de l'exploitation.

« On a tendance à voir l'agriculture comme quelque chose de naturel, mais en fait, il n'y a rien de naturel dans l'agriculture. L'agriculture veut faire pousser quelque chose en monoculture à un endroit où naturellement, ça ne pousserait pas. » (W. Steiner)

4.1.1 Organisation sociale

Comme nous l'avons vu, les exploitations agricoles de la région, y compris les bâtiments étaient plutôt consacrés à l'élevage. Cependant, de nombreuses fermes ont dû revoir leur organisation à cause de l'évolution sociale des villages. A Coinsins, chez les Jaggi, la production laitière a été abandonnée, il y a plus de 40 ans car la localisation de leurs bâtiments, situés au milieu du village, rendait compliquée la gestion d'un cheptel de gros ruminants. Mais certains agriculteurs passionnés ont parfois du mal à voir partir les vaches. Alexandre Mestral a ainsi fait le choix de conserver les vaches, à condition que son père s'en occupe. « C'est plus des vaches de compagnie que des animaux de rente. L'idée, c'est que tant qu'ils

peuvent s'en occuper, il n'y a pas de soucis. C'est leur passion. Ce que je respecte. Après, on va penser différemment. Parce que je pense qu'il faut être vraiment passionné et moi je n'ai pas la passion de mon père. Donc je préfère ne pas en avoir plutôt que de mal m'en occuper. » (A. Mestral).

4.1.2 Production : techniques et évolutions

Ces dernières années, face aux préoccupations écologiques, de nouvelles « philosophies pratiques » ont émergé. L'agriculture biologique en est une, mais d'autres, comme Walter Steiner à Montherod ont plutôt mis en place une agriculture de conservation des sols. « Le semis direct, ça consiste à ne presque plus toucher le sol. Par exemple, sur un terrain où il y avait du blé, on vient directement mettre la graine du colza pour la prochaine culture. Sans brasser, sans rien faire. Le système racinaire du blé qui est encore là, va se décomposer petit à petit. Mais il va tenir le sol et éviter d'avoir trop d'érosion avec les grosses pluies. Et ça ramène beaucoup de vie dans le sol. Parce qu'en fait, le simple geste de passer un labour ou une herse, tous les animaux qui vivent dans le sol, ils meurent. » (W. Steiner). Ces agriculteurs sont ainsi à la recherche d'un équilibre pour rendre l'agroécosystème plus résilient et plus respectueux des ressources. Une des solutions est de rendre les rotations plus complexes avec notamment l'introduction de légumineuses, qui permettent de fixer l'azote, ou de cultures plus rustiques, comme le seigle ou le sarrasin qui sont peu gourmandes en ressources et en traitements. Les cultures associées sont également utilisées, seulement il faut alors gérer de multiples paramètres simultanément : le moment du semis, le moment de la récolte, la manière de séparer les graines. De nombreux agriculteurs essaient ainsi différentes associations dans l'idée de trouver une combinaison qui permet que les cultures associées se renforcent mutuellement et rentabilisent au maximum le terrain. Néanmoins, tout changement dans la manière de gérer l'exploitation agricole implique une prise de risque que tous les agriculteurs ne sont pas prêts à relever : des nouveaux investissements financiers sont nécessaires, notamment en outillage, sans certitude d'avoir une récolte. De ce fait, les agriculteurs en fin de carrière ont plutôt tendance à rester sur des techniques qu'ils maîtrisent et sont moins enclins à opérer des changements.

Pour rentabiliser l'exploitation d'un petit domaine, beaucoup d'agriculteurs diversifient leurs activités. Au domaine Le Pontet, à Gingins, ils ont choisi de travailler avec des cultures qui n'existent que très peu en Suisse. Ils font

par exemple du sorgho, une céréale africaine sans gluten qui nécessite très peu d'eau, très peu d'intrants et qui pousse très vite durant l'été. « Il faut trouver les graines, les semences. Il faut aussi voir les débouchés. Les parcelles qu'on a, c'est en règle générale un hectare. C'est 10 000 m². Et quand on fait des spécialités comme ça, j'essaye plutôt sur 30, 40 ares. » (A. Mestral). Le gros souci pour les agriculteurs qui transforment eux-mêmes leur production, c'est qu'il faut trouver des débouchés pour pouvoir la vendre. Il faut donc faire connaître les produits, organiser des dégustations, proposer des échantillons, etc. Alexandre Mestral vend ainsi la plupart de sa production en vente directe et essaie de se distancier au maximum des grands distributeurs.

4.1.3 Problématiques actuelles

Lors que l'industrie chimique n'existait pas ou peu et l'agriculture était forcément « biologique ». Au XX^e siècle, les traitements chimiques ont pris de plus en plus de place. Avec la prise de conscience écologique de ces vingt dernières années, beaucoup d'agriculteurs ont fait le choix de revenir à une agriculture plus raisonnée. Aujourd'hui, chaque agriculteur doit faire un choix conscient dans ce débat idéologique. Certains choisissent de pratiquer une agriculture conventionnelle, d'autres biologique. D'autres empruntent des voies plus marginales, comme Walter Steiner et son agriculture de conservation des sols. Il doit cependant utiliser des intrants chimiques pour maîtriser les mauvaises herbes tandis que les grandes cultures bios peinent à se passer du labour. Une labellisation bio offre pourtant certains avantages aux producteurs.

« La première raison de passer en bio, c'est au niveau des consommateurs. Là, on est IP suisse. On a quasiment plus de phytosanitaires déjà actuellement. Mais sur les marchés, on a beau dire qu'on est IP suisse, les gens ne connaissent pas. Les gens ne veulent que du bio. Je trouve hallucinant le manque d'informations. Quand on ouvre une armoire chez les gens qui ne consomment que du bio, ça vient de Chine, d'Inde, du Brésil. Ils ont la planète entière dans leur placard. Mais c'est bio. [...] Au final, ce n'est même pas pour l'éthique personnelle parce qu'on était déjà quasi bio avant. L'idée, c'est vraiment de pouvoir cultiver un peu ce qu'on veut, comme on veut et puis de pouvoir les écouler le plus direct possible. C'est vraiment ça qu'on cherche. » (A. Mestral).

4.1.4 Traditions vivantes

Les céréales, particulièrement le blé, sont très chargés de symbolique dans la culture occidentale. Les moissons étaient souvent l'occasion de faire vivre différentes traditions et d'entretenir les liens sociaux. Aujourd'hui, cela a tendance à s'estomper. D'autant plus que les exploitations sont de plus en plus grandes alors qu'auparavant, avoir un animal de trait était signe d'une grande richesse. Le musée de Saint-George, porté par une association dynamique, essaie de faire vivre ces savoir-faire agricoles du passé. Aujourd'hui, peu d'enfants savent encore à quoi servent une faux ou une faucille.

4.2 CULTURES MARAÎCHÈRES

L'histoire des potagers européens est extrêmement riche. Bernard Messerli, arboriculteur et ancien responsable du potager historique du Musée national de Prangins, a étudié en détail cette histoire, riche en savoir-faire et en pratiques sociales : [Jardinier amoureux des légumes anciens, Bernard a consacré sa vie à des potagers d'exception \(youtube.com\)](#).

4.2.1 Organisation sociale

Historiquement, le Jura vaudois n'est pas une zone de production de légumes. Les températures saisonnières sont trop basses, le gel tardif est trop récurrent, l'ensoleillement est limité, le relief trop escarpé pour qu'une production commerciale soit possible. Les maraîchers sont plutôt installés dans les plaines plus fertiles et climatiquement mieux adaptées du Plateau suisse. Cependant, dans la région, chacun cultivait son petit lopin de terre, son « plantage ». Aujourd'hui, les changements climatiques permettent un changement de perspective dans certaines régions du Pied du Jura. Quelques exploitations agricoles du Parc ont ainsi fait le choix de se tourner vers le maraîchage. « Nous, on fait les paniers à domicile de fruits et de légumes de saison. C'est clair que les gens il faut qu'ils sachent manger des légumes racines. On travaille beaucoup avec ces vieux légumes. Les panais, les navets, les raves, topinambour, tout ça. » (E. Grosjean). Cela permet à ces agriculteurs de répondre aux attentes d'une partie de la population qui souhaite consommer des produits locaux et soutenir les producteurs de la région. En revanche, cela implique de se tourner vers la vente directe et de se passer complètement de la grande distribution car ces agriculteurs ne peuvent pas être compétitifs par rapport aux grosses exploitations maraîchères qui alimentent Migros et Coop. Les responsables d'exploitation doivent souvent trouver des solutions pour pouvoir tirer un revenu de cette activité malgré tout : comme Eric Grosjean qui a une entreprise qui associe maraîchage et paysagisme afin de pouvoir garantir des salaires toute l'année à ses employés.

4.2.2 Production : techniques et évolutions

Au Pied du Jura, le domaine des Biolettes arrive à cultiver jusqu'à 120 sortes de légumes en pleine terre chaque année : des carottes de toutes les couleurs, plusieurs sortes de betteraves, des endives, etc. Cela permet

d'étendre la période de production de chaque légume au maximum. Ils peuvent d'autant plus varier qu'ils disposent de parcelles agricoles situées à des altitudes différentes avec des sols aux propriétés différents. « Ça nous permet de pouvoir toujours trouver un endroit praticable et de jouer avec la température et le climat. Par exemple, les premières carottes, on va les semer en bas. En bas, on peut préparer le terrain, élaborer, semer. Alors qu'à Ballens, c'est impraticable parce qu'il y a 10 centimètres de neige ou que le sol est gelé. On peut planter des pommes de terre précoces. Du coup, on a des pommes de terre qui vont être récoltées au mois de juin. Alors que celles de Ballens, elles vont arriver au mois de septembre. » (G. Roch). Au domaine des Biolettes, ils disposent à la fois de sols argileux lourds qui gardent plus l'humidité dans lesquelles s'épanouissent les céleris et les choux, tandis que des terrains plus sableux leur permettent de cultiver des patates douces ou des carottes.

« On a des terres très différentes les unes des autres. C'est grâce à la géologie et ce qui s'est passé au pied du Jura. Déjà, avec le glacier du Rhône qui recouvrait tout jusqu'au Jura. Et puis, quand il s'est retiré, il a laissé des bancs de sable. Donc, c'est pour ça qu'il y a des zones où on a de l'argile où le glacier n'a rien déposé. Vers Ballens, il y a des moraines de sable qui ont été laissées par le glacier. Et puis, dans certains bas-fonds, on a des petits marais où la terre est noire. On choisit les cultures en fonction du sol. » (G. Roch).

Dans ce système complexe, il faut également tenir compte des rotations de cultures sur chaque parcelle. Il y a donc un grand savoir-faire nécessaire pour ajuster les plans de cultures, afin de maximiser la production tant en quantité qu'en qualité.

4.2.3 Problématiques actuelles

Les maraîchers doivent aussi se positionner par rapport à l'agriculture biologique, avec des enjeux spécifiques au maraîchage. Gilles Roch a commencé les endives biologiques dès 1988 à Ballens. Le plus difficile était alors de trouver des techniques pour arriver à être rentables sans investir dans des outils mécaniques coûteux, impossibles à amortir lorsque l'on exploite de petites surfaces. En effet, le maraîchage biologique implique généralement beaucoup de travail manuel, notamment pour le désherbage. Aujourd'hui, grâce aux progrès techniques, Gilles Roch dispose d'une machine qui permet de désherber thermiquement et d'éviter ainsi une grande partie du travail à la main, mais elle soulève également la question

de la vie du sol. Un reportage de ValTV présente les différents enjeux de l'agriculture biologique : [Du bio, bon pour tout le monde ! | Val TV.](#)

4.3 ARBORICULTURE ET CULTURES FRUITIÈRES

La sagesse populaire raconte que chaque fois qu'on monte cent mètres d'altitude, on perd trois jours dans le développement des plantes (B. Messerli). Ces journées-là, on les perd au printemps, mais aussi à l'automne. C'est-à-dire au moment de la floraison et au moment de la fructification. Donc plus on est en altitude, plus il faut des variétés qui fructifient vite et qui supportent les risques de gel. Cela restreint le choix des variétés et explique, en partie, le peu de place qu'ont les vergers dans la région. Néanmoins certaines pratiques sont en train de changer, notamment à cause du changement climatique.

4.3.1 Organisation sociale

Si le Jura vaudois n'est pas une région propice à la production maraîchère, ce n'est pas non plus une région où l'on trouve une grosse production de fruits. Pourtant, certaines exploitations se lancent dans l'aventure, épaulées par les paiements directs. En Suisse, auparavant, les arbres avaient des tailles précises, en fonction du lieu où ils se trouvaient :

« Les hautes tiges, ce sont des arbres qui traditionnellement sont en plein champ, qui durent plus longtemps, qui sont beaucoup plus libres. Donc on met des porte-greffes plus vigoureux. C'est plus rustique. On a un développement de biodiversité et paysager extraordinaire avec ces hautes tiges. Autour de la ferme, la tradition, c'est avoir des mi-tiges, c'est beaucoup plus facile à ramasser les fruits. C'est vraiment le verger d'auto-alimentation qui est traditionnel du pourtour de la ferme. On peut serrer un peu plus les arbres, on peut produire plus pour vendre au marché. Si on veut récolter sans devoir y passer des heures et pour entretenir les arbres facilement, on met des mi-tiges. La couronne, pour les mi-tiges, on la met autour d'1m60-1m80. Et puis, tout ce qui est contre les murs, c'est basses tiges, 50 cm. C'est pour ne pas prendre de place. Et là, les portes aux greffes sont faibles, et les arbres sont moins durables. Chacun de ces types d'arbres fruitiers a son milieu fonctionnel, son milieu d'utilisation. Même historiquement les basses-tiges. Ce n'est pas une façon moderne de tailler les arbres. » (B. Messerli).

4.3.2 Productions : techniques et évolutions

Aujourd'hui, grâce à des politiques agricoles incitatives, qui encouragent les agriculteurs à planter des arbres fruitiers, il y a un regain d'intérêt pour les vergers haute-tige et l'agroforesterie dans les pratiques agricoles. L'objectif est d'associer et d'intégrer des arbres dans des systèmes agricoles préexistants (pâturages, parcelles maraichères, vigne, etc.). Les déclinaisons de cette pratique sont multiples : on peut planter des lignées d'arbres au milieu d'une parcelle en grande culture ou avoir des arbres plus ou moins épars dans un pâturage sous lesquels le bétail peut paître. Les bénéfices de cette pratique peuvent être nombreux : apporter de l'ombre aux animaux, lutter contre le vent qui abîme les grandes cultures, conserver l'humidité du sol... En revanche, les agriculteurs qui utilisent cette technique doivent accepter de renoncer à un espace qui pourrait être utile à la production et de se compliquer la tâche dans la gestion de l'espace. « Les forêts poussent sans rien mettre, et poussent énormément. Une bonne forêt fait 10 tonnes de matière sèche [par hectare] par année. On n'y met pas de chimie, pas d'engrais. Et puis, en agriculture, on n'arrive pas à faire 5 tonnes de blé sans y apporter de l'azote, des machins, des trucs et des choses. Avec l'agroforesterie, on essaye de se rapprocher du système forestier. » (W. Steiner).

Dans la région, le risque de gel printanier est important, ce qui rend la production fruitière trop risquée pour les agriculteurs. Les arbres les plus répandus dans la région sont les pommiers, les pruniers et les poiriers. Les abricotiers, qui aiment les terres sableuses des plaines alluviales du Rhône en Valais, se plaisent peu dans la région car les terres sont trop lourdes et le climat trop humide et froid. Quant aux pêchers et aux cerisiers, ils sont très sensibles à certaines maladies : « On a une maladie sur les pêchers, il faut traiter. Il faut du cuivre, beaucoup, beaucoup de cuivre. Un pêcher, c'est un arbre qui dure moins de 20 ans. Maintenant, on a un problème avec la mouche Suzuki sur les cerises et on n'arrive plus à faire de la cerise bio. A moins d'avoir des très très grosses productions et donc de pouvoir faire des investissements, par exemple dans des filets antiparasites. Vous devez passer dans un sas, puis après rentrer pour que les parasites ne vous suivent pas. C'est lourd. C'est un gros challenge. L'agriculture, c'est pas facile par rapport aux nouveaux parasites, aux nouvelles maladies qui arrivent. Il y a toujours quelque chose : le varroa, le frelon asiatique, la suzuki sur les fruits rouges. On essaie de trouver des solutions pour combattre, mais c'est pas facile non plus. » (E. Grosjean).

4.3.3 Problématiques actuelles

Les cultures fruitières sont confrontées à des problèmes spécifiques liés au changement climatique. En effet, pour que les bourgeons de certains arbres de la région puissent éclore, ils ont besoin d'être exposés au froid. En effet, dans ces bourgeons, il y a une substance, la dormine, qui empêche l'éclosion et qui est détruite par le froid. « C'est un système de sécurité, parce que sinon, dès qu'il y a trois jours de beau, il y a tout qui fleurirait. Ils ne sont pas fous. » (B. Messerli). Donc si les hivers sont trop doux, les bourgeons ne peuvent pas éclore correctement. Le problème est amplifié avec les agents pathogènes, comme les champignons et autres parasites, qui peuvent rester actifs plus longtemps avec des températures clémentes.

Quant aux petits fruits, une des problématiques est que la population ne connaît qu'une ou deux variétés et les autres sont alors difficilement vendables. Par exemple, les fraises blanches ou les framboises jaunes ne se vendent pas du tout car les clients pensent que ce sont des fruits qui ne sont pas mûrs. « J'ai une variété de fraises que je ne produis que pour la confiture et qui est en voie de disparition en Suisse. C'est une fraise qui est jolie, qui est ronde, qui n'est pas très grosse et qui a un goût de fraise des bois. C'est la Wädenswil 0. C'est pas la Wädenswil 6 qu'ils vendent maintenant dans le magasin. Mais à force d'être travaillée, ils ont perdu le parfum. Mais par contre, le problème de la Wädenswil 0, c'est que si vous la ramassez le matin, puis vous faites un marché le soir, elle est très foncée, elle n'est pas belle à la vente. Donc les gens croient qu'elle est pourrie. Du coup, on la cultive que pour la confiture. » (E. Grosjean). D'autres fruits, comme les groseilles à maquereau, les raisinets ou les cassis ont beaucoup perdu en popularité ces dernières années, souvent par manque de reconnaissance.

4.4 PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

La cueillette est une des premières manières de se nourrir. Elle a été indispensable à l'être humain pendant des millénaires. Même après la sédentarisation et l'agriculture, elle a servi de complément jusqu'à l'avènement de l'agriculture moderne à la fin du XX^e siècle (Robert, 1995, p. 29). Cependant, elle est peu reconnue malgré l'ensemble complexe de savoir-faire qui l'entourent. Pour valoriser ces connaissances et pour essayer d'optimiser leur transmission, de nombreuses pratiques liées à la cueillette sont inscrites dans l'inventaire des traditions vivantes¹¹.

4.4.1 Organisation sociale

Les plantes médicinales, seul moyen de se soigner pendant longtemps, étaient le lieu de nombreuses connaissances et d'échanges. D'une part, ces plantes étaient cultivées dans les couvents¹². Les moines cultivaient un ensemble très complet de plantes médicinales, y compris des plantes dangereuses à manipuler. Certaines étaient même utilisées pour soigner des troubles psychiatriques, comme neuroleptiques (P. Gendret). D'autre part, certaines femmes dans les régions de montagne, notamment en Valais, étaient souvent les garantes des savoir-faire nécessaires pour soigner avec les plantes. La chasse aux sorcières qui a agité l'Europe entre le XV^e et le XVIII^e siècle a d'ailleurs eu pour cible essentiellement ces femmes qui avaient des connaissances qui les rendaient indépendantes financièrement et intellectuellement. L'avènement de la pharmacie moderne, s'il a permis de sauver de nombreuses vies, a également été la cause d'une perte de savoirs très importante en ce qui concerne les plantes médicinales. « C'est plus facile de prendre une aspirine, que d'aller se promener, de cueillir de la reine des prés ou du saule et de préparer soi-même le médicament. » (M. Matouschek).

Après une grande période de dévalorisation et d'oubli, les connaissances concernant la cueillette et les plantes sauvages reviennent au goût du jour. Certaines familles paysannes ont conservé certains savoir-faire au fil des générations, mais de nouveaux profils s'intéressent aux plantes aromatiques et médicinales, souvent par désillusion du système de santé actuelle ou par volonté de retrouver un lien avec la nature. Les herboristes

¹¹ [Pratiques de conservation des semences](#)

¹² [Herboristerie dans les couvents de Suisse centrale \(lebendige-traditionen.ch\)](#)

d'aujourd'hui ont donc un rôle important à jouer pour que la population apprenne à connaître son environnement. Sabrina Malacorda explique que parmi les sorties qu'elle propose, celles qui mélangent cuisine et cueillette, où on apprend non seulement à reconnaître les plantes mais aussi à les préparer, sont celles qui ont le plus de succès. Néanmoins, cela reste un métier marginal dont il est difficile de vivre. « Moi, mon rêve, ça serait vraiment de pouvoir faire que ça, mais pas à tout prix. Je travaille déjà tous les week-ends. La semaine, les gens travaillent et il est donc compliqué d'avoir quelque chose de vraiment stable et pérenne. Je pourrais doubler mes groupes, prendre 20 personnes à chaque fois. Mais je n'ai pas envie, parce que pour moi, c'est moins qualitatif. Je prends 10 personnes maximum, parce que ça permet d'avoir un lien. Je ne veux pas devenir ce que je critique. C'est très important pour moi de rester cohérente. » (S. Malacorda).

4.4.2 Production : techniques et évolutions

Cécile Ehrensperger et Philippe Gendret commencent leur collecte de l'année en février et ils continuent jusqu'en août. Ils récoltent ainsi à peu près 80 plantes différentes, dont 20% sont issues de leur jardin et 80% de la cueillette sauvage pour laquelle ils ont les autorisations, délivrées par le canton, nécessaires aux professionnels¹³. Ils ramassent de préférence les jeunes pousses qui concentrent d'avantage de propriétés. Au Jardin des Ochettes, ils font quelques teintures, grâce à la distillation de leurs propres fruits dans lesquels ils font macérer des plantes, dont certaines propriétés vont pouvoir être extraites. Cependant, ils fabriquent surtout des tisanes.

« Mais chaque année le contenu des tisanes change en fonction des plantes qu'on trouve. Après, quand on explique que le vin, chaque année, c'est différent, ils comprennent très bien. Pareil pour les champignons. Chaque année, on ne trouve pas les mêmes. » (P. Gendret).

Pour les herboristes du Jardin des Ochettes, l'intérêt principal d'une tisane est surtout son « spectre thérapeutique ». Or, les plantes médicinales ont souvent mauvais goût. Il faut donc réussir à trouver un équilibre entre la capacité à soigner et le goût d'une tisane. Le problème des tisanes du commerce est qu'elles sont réduites en poudre et perdent ainsi la majorité de leur intérêt thérapeutique : « On fait exprès que ce soit gros. Quand vous

¹³ Législations: ce qu'on a le droit de faire ou pas - Cueilleurs Sauvages

achetez des tisanes dans le commerce, c'est une poudre. Et ça ne nous intéresse pas, parce que plus les composants sont réduits en poudre, plus vous perdez les huiles essentielles. Le problème en ce moment, c'est qu'on a une culture de l'hyper propre alors les gens aiment les gouttes, ils aiment les portions, ils aiment les cachets et les gélules. Alors que les tisanes comme ça, c'est chiant parce qu'il faut une théière, ça laisse des traces, c'est sale. Donc c'est problématique. » (P. Gendret).

Un des gros avantages de la région est la diversité des milieux dans un rayon très réduit. « Je propose une sortie d'une demi-journée autour de chez moi. Si on marchait sans s'arrêter, on ferait le tour en 30-40 minutes. Alors que là, c'est une sortie qui dure toute une demi-journée, parce qu'on passe dans des milieux très différents comme des champs, de la forêt, des villages. Du coup, on trouve une diversité de plantes qui est assez géniale. » (S. Malacorda). Cela permet d'avoir une grande diversité de plantes médicinales et aromatiques. Sabrina Malacorda propose ainsi de préparer toutes sortes de plats pour accommoder les plantes trouvées durant la balade. La diversité de la région lui permet de changer chaque fois quelques plats : des houmous agrémentés aux burgers végétaux en passant par les beignets de fleurs et les chips d'orties.

4.4.3 Problématiques actuelles

Dans un monde urbain toujours plus globalisé, les plantes peuvent être un outil formidable pour apprendre aux populations à connaître leur environnement. En effet, les plantes font partie d'écosystèmes complexes que les animateurs expliquent lors de leurs sorties afin de sensibiliser le grand public. Les plantes sauvages comestibles sont une excellente porte d'entrée car les gens sont très sensibles à la nourriture : « Dès qu'on fait marcher les sens des gens, ils commencent à aimer avec le cœur et ils ont envie d'en prendre soin. Et la nourriture, c'est bête, mais ça touche beaucoup de monde. C'est drôle parce qu'il y a pas mal de gens qui, tout d'un coup, vont faire plus attention quand ils marchent. Parce qu'ils ont l'impression de marcher sur de la nourriture. Et je trouve ça important. De ne pas seulement se dire que c'est la catastrophe, mais de dire aussi : il faut en prendre soin, parce que regardez, comme c'est beau et tout ce que ça peut nous apporter. Et les gens, ils sont hyper réceptifs. » (S. Malacorda).

Cependant, il est très important d'apprendre à cueillir de manière responsable. La tentation est grande aujourd'hui d'apprendre à reconnaître des plantes grâce aux applications et à internet : « Ce qui me motive, ce qui

me touche, c'est de rencontrer des gens, de créer des réseaux pour que les gens soient plus en contact avec la nature, sans devenir non plus des pilleurs de nature. Parce que c'est un peu la problématique maintenant, c'est qu'il y a beaucoup de cours en ligne et on voit des dégâts à certains endroits. Parce qu'il y a beaucoup de gens qui vont cueillir, mais qui n'ont pas de vraie formation de cueillette. Et qui ramassent ce qu'il y a. Malheureusement, ça a un impact. Ça a toujours un impact. Il faut savoir cueillir tout en préservant l'abondance. C'est un vrai savoir-faire. » (M. Matouschek). Il faut aussi apprendre à cueillir de manière responsable pour la santé humaine. Parce que les traitements agricoles peuvent avoir un impact sur les plantes sauvages. L'animateur ou l'herboriste joue ainsi un rôle de sensibilisation et de transmission important.

4.4.4 Traditions vivantes : la gentiane

Traditionnellement, pour obtenir de l'alcool, on fait fermenter les fruits, les racines ou les céréales à disposition dans la région. A la Vallée de Joux, la gentiane jaune abonde dans les pâturages et ses racines se prêtent très bien à la fabrication d'alcool. L'eau de vie de gentiane est ainsi devenue l'alcool traditionnel de la région. Aujourd'hui, des équipes prélèvent toujours les racines une fois que les troupeaux sont descendus des alpages, avant que la neige arrive. Les racines sont ensuite acheminées aux Charbonnières, chez un des deux distillateurs de la Vallée. Elles sont ensuite nettoyées et coupées très finement, puis mises en tonneau avec de l'eau et de la levure. En deux mois de fermentation, la teneur en alcool sera maximale et le temps sera venu de distiller. La distillation se fait en deux « passes » dans de vieux alambics en cuivre :

« Avec les alambics modernes, on distille plus vite, en une seule fois. Ce sont des appareils qui sont construits avec des colonnes de rectification, des déflegmateurs, des catalyseurs. Moi, je distille vraiment à l'ancienne, avec des alambics qui datent de 1947. C'est la tradition. Les puristes, et je leur donne raison, disent qu'on arrive à des produits de meilleure qualité. On extrait mieux en faisant une double distillation. » (D. Bonny).

L'alcool obtenu aura encore besoin d'une année pour s'affiner. Il sera alors enfin mis en bouteille et prêt à être consommé.

Dominique Bonny, qui produit près des trois quarts de l'eau-de-vie combière, s'inquiétait de la transmission de ses savoirs : « J'ai pu créer cette distillerie, il y a trente ans. Je l'ai fait surtout pour conserver un

savoir-faire. Ce n'est pas un métier rentable. Parce qu'on ne peut pas vivre exclusivement de la distillation de gentiane. Je tiens donc un savoir-faire local parce que ça fait presque 200 ans qu'on distille de la gentiane à la Vallée de Joux. » (D. Bonny). Aujourd'hui, la consommation suisse d'alcool a diminué, particulièrement celle d'eau-de-vie, ce qui est une des explications pour la disparition de ces savoir-faire spécifiques. En 2013, le village des Charbonnières a été élu « village européen de la gentiane » grâce à l'importance sociale et historique de la gentiane à la Vallée mais aussi grâce aux deux distilleries qui y ont encore pignon sur rue : [La gentiane en fête | Val TV](#).

4.5 LES PRODUITS TRANSFORMÉS

Transformer les produits que l'on a cultivé est une des premières activités humaines à l'origine d'un nombre incalculable de savoir-faire, de traditions et d'adaptations à l'environnement¹⁴ : « La richesse des idées au niveau de la transformation des récoltes en aliments a généré un gigantesque patrimoine culturel. L'association Patrimoine culturel suisse a inventorié, avec le soutien de l'Office fédéral de l'agriculture, une multitude d'informations relatives à 400 produits alimentaires traditionnels. Quand un héritage culinaire peut se targuer d'une longue tradition et que les produits sont encore connus, ils peuvent être mieux mis en valeur grâce à une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée. » (Hardegger in Collectif, 2018, p. 25). Nous avons choisi trois éléments dont la production nous semble emblématique des enjeux qui prennent place sur le territoire du Parc : le pain, l'huile de noix et la bière.

4.5.1 Le pain

Le blé est une céréale incontournable dans la rotation de culture des agriculteurs de la région, comme il est indispensable dans l'alimentation européenne. Des meuniers le transforment en farine et les boulangers se chargent de la fabrication du pain. Comment cette transformation s'organise-t-elle ? Quelles sont les évolutions et les enjeux de cette production ? Quelles traditions vivantes entourent ces savoir-faire ?

4.5.1.1 Organisation sociale

Pendant longtemps, le boulanger a été le centre de la vie des villages de la région et le pain est un élément extrêmement important de notre paysage symbolique. Avec le développement des boulangeries industrielles et l'exode rural, les boulangeries ont un peu perdu ce rôle de liant social. Aujourd'hui, certains boulangers de la région essaient de faire renaître des lieux d'échanges villageois. C'est notamment le cas de Jack Capt qui fait vivre l'ancien four à bois de Moiry :

« Ici, ça redevient un lieu de vie. Ça redevient un centre où les gens se rencontrent. Où les gens se parlent. Pour moi, ce n'est pas des clients, c'est

¹⁴ Accueil patrimoine immatériel - patrimoine immatériel - Secteur de la culture - UNESCO

des amis. Je connais tout le monde. Je connais les histoires de tout le monde, les bobos et les bonheurs de tout le monde. Et c'est génial. Ça revit. Parce qu'au village, il n'y a plus rien d'autre. » (J. Capt).

Cependant, comme de nombreux métiers liés à l'agriculture, le métier de boulanger est intense avec des horaires très contraignants, difficiles à conjuguer avec la vie de famille.

Entre les agriculteurs qui produisent le blé et les boulangers qui fabriquent le pain, il y a les meuniers et les minotiers qui transforment la matière première en farine¹⁵. Certains agriculteurs, comme Cédric Cheseaux, ont des petites meules de pierre pour moudre leurs propres farines. Ce sont les moulins modernes. Historiquement, les minoteries sont de plus grands établissements qui utilisent des meules en métal plutôt qu'en pierre. Le moulin de La Vaux est une structure un peu intermédiaire à la lisière du territoire du Parc qui utilise des cylindres en métal mais qui reste à très petite échelle par rapport à l'industrie agro-alimentaire. En effet, les enjeux économiques liées au blé sont importants et le travail des petites structures est compliqué. D'autant plus que les farines artisanales sont légèrement différentes des farines industrielles et que les boulangers doivent adapter leurs pratiques : « Toute la filière a été éduquée à travailler avec ces farines [industrielles]. Il y a beaucoup de boulangers qui ont été formés par la boulangerie industrielle. Et il y a des boulangers qui ne pourraient pas venir se fournir chez nous parce qu'ils seraient un peu mal à l'aise. On ne met pas d'amylase, on ne met pas de protéase, toutes ces choses qui aident la régularité du blé. L'idée c'est que la farine c'est quand même un produit vivant et que le boulanger doit faire son métier. » (O. Pioux).

4.5.1.2 Production : techniques et évolutions

Autrefois, le blé ne ressemblait pas à celui d'aujourd'hui, les variétés étaient différentes. Depuis 1904, les scientifiques savent hybrider le blé. Le but de ces hybridations était d'augmenter le rendement, puis dans un deuxième temps d'augmenter le taux de protéines du blé. Ces chaînes de protéines, connues sous le nom de gluten, couplé la levure de boulangerie permet de raccourcir le temps de levée du pain et donc d'accélérer les cadences de production et les rendements. Cependant, cette sélection poussée s'est faite au prix d'un appauvrissement génétique du blé et d'une plus forte

¹⁵ Moulins

sensibilité aux maladies et à la sécheresse. De plus, le taux de gluten élevé peut avoir des conséquences sur la santé. Jack Capt a ainsi choisi de travailler « à l'ancienne ». Il utilise du levain et il se fournit chez un agriculteur qui produit des blés anciens. « Lui, il sème, il moud. Moi, je panifie, je fais mon pain. C'est une chaîne hyper courte. Et hyper importante. C'est tellement génial. Parce que moi, quand je vais me promener dans les champs, je sais ce que je vais retrouver dans mon sac. Et ces farines sont tellement vivantes ! Si on me bande les yeux, rien qu'en pétrissant, je peux vous dire s'il s'agit d'une farine industrielle ou non. C'est hallucinant. Alors, c'est un combat. Ça ne coule pas de source, ça réagit tellement fort. Il faut les dompter. Il faut les plier. Il faut les écouter. Il faut être en harmonie avec. » (J. Capt). De plus, la fermentation au levain est extrêmement sensible aux variations météorologiques : s'il fait froid, sec, humide ou chaud, le pain ne lève pas de la même manière. Il faut alors tout le savoir-faire du boulanger pour avoir une production constante. « Il faut être dans le moment présent. C'est assez méditatif. C'est des métiers où vous devez y mettre votre cœur, vos tripes, autrement, ça ne marche pas. Mais dans ce vieux four à pain, je trouve qu'il y a une ambiance et une vibration d'énergie qui sont juste folles. Souvent, on me dit qu'on est hors du temps ici. Il y a une espèce de capsule temporelle. Il y a le feu qui brûle. Il y a l'odeur. Il y a un truc qui se passe. C'est vraiment passionnant. » (J. Capt)

4.5.1.3 Problématiques actuelles

Une certaine prise de conscience a eu lieu ces dernières années sur l'importance de l'alimentation et certains boulangers essaient de proposer des produits plus nutritifs. « On essaie toujours des produits qui soient plus qualitatifs, mieux pour la santé, moins sucrés, moins gras et toujours aussi bons. Il faut jouer un peu avec les deux. On cherche vraiment le meilleur pour la santé. Tout en se disant quand même que ça doit rester en plaisir et que ça doit rester bon. Même si on fait attention qu'un croissant soit moins sucré, moins beurré, on va quand même le garder à une norme qui permet que ça reste un croissant et qu'il nous fasse plaisir quand même. Le côté nutritionnel, on est quand même à fond dedans en ce moment. » (M. Kirsch). Le sucre et le gluten sont les deux grandes problématiques ces dernières années. D'autant plus qu'au vu des nombreux avantages du gluten, l'industrie agro-alimentaire en rajoute partout. Au contraire, les boulangers artisanaux essaient aujourd'hui de proposer de plus en plus des pains au levain avec des farines qui complètes, ce qui les rend plus nutritifs

et digestes. Cependant, quelques chaînes de boulangeries industrielles achètent un peu de levain qu'elles ajoutent à leur pain à la levure, ce qui ne change pas fondamentalement la qualité du pain.

4.5.1.4 Traditions vivantes

Avant la popularisation des fours individuels dans les cuisines, le four à pain était un incontournable dans les villages. A Moiry, le plus grand four à pain du canton de Vaud, les premiers écrits mentionnant le four datent de 1756, il s'agit d'un four en molasse, à chaleur tombante. C'est-à-dire que le feu est fait à l'intérieur du four et la cuisson se fait une fois que la pierre a absorbé assez de chaleur et que le feu est éteint. « Ça, il m'a fallu quelques années pour le maîtriser, pour bien comprendre comment je devais m'en occuper. Parce que si vous le chauffez trop fort, ça ne va pas être emmagasiné et la chaleur va tomber. Il faut que ça redescende gentiment. Comme ça, j'ai le temps de faire deux fournées. C'est incroyable l'inertie qu'il a. Mais c'est vrai que j'ai dû rapprendre mon métier. J'ai dû rapprendre des gestes qu'on ne savait plus. » (J. Capt).

Les recettes de boulangerie sont des éléments importants du patrimoine de la région. Mais comme pour celles de la boucherie, elles ne sont pas exclusives au territoire du Parc : taillés au greubons, ramequins et salées au sucre sont partagés avec l'ensemble du canton de Vaud (M. Kirsch).

4.5.2 L'huile de noix

L'huile est un produit nécessaire à l'alimentation et à la santé humaine. Historiquement, c'est surtout de l'huile de noix qui était produite dans le canton de Vaud et sa fabrication est inscrite au patrimoine culturel immatériel vaudois¹⁶. Aujourd'hui, la région produit surtout de l'huile de colza et de tournesol. La production d'huile de noix vaudoise a diminué fortement depuis le début du XX^e siècle. Cependant, suite à la mise en place d'une AOP Huile de noix vaudoise en 2020, des tentatives de revalorisation de cette tradition voient le jour : [L'huile de noix, une tradition familiale vieille de deux siècles - YouTube](#).

¹⁶ [Pressage de l'huile | État de Vaud](#)

4.5.2.1 Organisation sociale

Autrefois, la plupart des habitants étaient agriculteurs et produisaient des matières premières qu'il fallait transformer. Chaque village ou presque avait un moulin qui avait alors plusieurs finalités : il y avait des meules pour broyer les céréales et faire de la farine, il y avait des pressoirs à fruits pour le jus de pommes et des pressoirs à huile (J.L. Bovey). En ce qui concerne les huileries, elles ont progressivement disparu du paysage vaudois durant le XX^e siècle pour plusieurs raisons. En premier lieu, le développement des huileries industrielles et la popularisation de l'huile d'olive. Ensuite, les noyers sont beaucoup moins présents dans la région, notamment parce que les noyers servaient de marquage pour les limites parcellaires des champs. Avec le remaniement des parcelles agricoles et l'utilisation des grosses machines, les noyers sont devenus gênants et ont été abattus (Hugger, 1969, p. 21). La population a arrêté de consommer de l'huile de noix et les petites huileries ont fermé.

Le moulin-huilerie de Sévery¹⁷ est le dernier établissement vaudois à tourner toute l'année. Transmis de père en fils, ce sont aujourd'hui les filles de la famille qui font tourner le moulin, marquant ainsi un changement de mentalité. Beaucoup de noyers ont aujourd'hui été replantés, par l'intermédiaire des politiques agricoles :

« Il y a un engouement pour la noix qui a été provoqué par un programme du service de l'agriculture qui a proposé des subventions aux agriculteurs pour replanter des arbres fruitiers. Dans ce programme d'arbres fruitiers, il y avait le noyer. Une grande partie des noix se vendent en coque, des noix entières. Et puis, il y a une partie des noix qui viennent dans le processus de l'huile, à travers l'interprofession de l'Huile de noix vaudoise AOP. On a créé cette interprofession pour que les agriculteurs du canton qui ont des noyers puissent avoir un débouché pour leurs noix. Nous, ça nous permet aussi de vendre notre produit avec une meilleure marge pour le producteur et le transformateur. » (J.L. Bovey).

4.5.2.2 Production : techniques et évolutions

Le moulin de Sévery produit toujours de l'huile de noix mais a élargi sa gamme, en proposant également d'autres huiles, comme celle de noisette, de colza, de tournesol, de lin et autres. Au niveau de la production, la

¹⁷ [Moulin de Sévery - Faiseur de goûts depuis 1598 \(moulindeसेvery.ch\)](http://moulindeसेvery.ch)

plupart des huiles artisanales sont extraites à froid. Cependant, il y a toujours un échauffement mécanique dû au procédé de fabrication. En effet, pour produire de l'huile, les graines sont broyées et pressées contre une buse plus petite, ce qui fait sortir l'huile naturellement présente dans les graines. Plus la buse est petite, plus la quantité d'huile est importante, mais plus l'échauffement l'est également. Et plus ça chauffe, plus on perd de qualités nutritives. Chaque artisan doit trouver un compromis entre les deux (N. Chenuz).

4.5.2.3 Problématiques actuelles

Dans la rotation de cultures, on trouve souvent le colza et le tournesol qui servent à la fabrication d'huile. Cependant, le marché des oléagineux suisse est fortement encadré. Pour pouvoir produire du colza ou du tournesol, il faut passer un contrat avec une huilerie, sous peine de ne pas pouvoir écouler sa production. Cela a poussé certains producteurs de la région à investir dans de petites huileries artisanales. Toutefois, ces dernières sont évidemment moins productives et doivent donc s'orienter sur des cultures de niche. C'est le cas, par exemple de Nicolas Chenuz qui s'est spécialisé dans l'huile de caméline. « La caméline est idéale pour les cultures associées. Mais avant il n'y avait aucun débouché, donc elle ne servait pas à grand choses. D'où l'huilerie. La caméline n'est pas une plante qui va rendre beaucoup d'huile et être très productive. En revanche, elle est très facile à produire, notamment à travers le principe des cultures bio des plantes associées. En effet, c'est une plante hyper utile pour combattre les mauvaises herbes en combinaison avec des céréales par exemple. En effet, les céréales vont avoir des racines assez profondes mais pas en surface alors que la caméline ne va pas descendre en profondeur et utiliser les nutriments en surface à la place des mauvaises herbes. » (N. Chenuz). A cela s'ajoute les propriétés spécifiques de la caméline qui est à la fois riche en oméga 3 et en vitamine E. Cette dernière lui permet de se conserver plus longtemps que la plupart des autres huiles riches en oméga 3.

4.5.2.4 Traditions vivantes

Au XX^e siècle, le canton de Vaud était très riche en noyers, et donc en huileries. En 1941, la moitié des huileries suisses étaient vaudoises (Hugger, 1969, p. 10). L'huile de noix était utilisée à la fois pour la consommation humaine et pour les lampes à huile. « On est un tout vieux métier qui,

malheureusement, se perd. On est un peu les gardiens de cette tradition. C'est vrai que c'est quelque chose d'extraordinaire. » (JL. Bovey). Traditionnellement, il fallait par exemple identifier le moment exact pour sortir la masse de la chaudière. La légende veut que les vieux huiliers n'utilisaient jamais de thermomètre mais étaient capable de déterminer au toucher le moment où l'huile va se séparer de la pulpe, identifiant ainsi le moment parfait pour sortir la pâte de noix de la chaudière (Hugger, 1969 p. 14).

Les familles qui possédaient des noyers ramassaient les noix, les faisaient sécher, les cassaient puis les livraient à l'huilerie. L'huile servait aux besoins de la famille et était éventuellement source d'un revenu complémentaire. La cassée de noix était également un moment de partages et de discussions : « Tout le monde domestique était réuni autour de la grande salle avec des marteaux. Les jeunes mâles qu'étaient l'admiration en montrant qu'ils pouvaient écraser la coquille entre deux doigts, ou, la main à plat sur la table, sous un pouce ou un index qu'on avait levé pour faire ressort et qu'on lâchait... De plus vieux tenaient le défi. Il était de coutume que pendant ces soirées, on racontât des histoires de revenants, ou d'autres à faire peur. » (Hugger, 1969, p. 10). Le canton de Vaud a ainsi inscrit la revitalisation des gremailles à Ollon¹⁸ dans sa liste de traditions vivantes.

4.5.3 La bière

La production d'alcool est quasiment un incontournable de l'alimentation humaine. C'est au Moyen-Âge en Belgique et en Allemagne dans les grandes plaines céréalières que la bière européenne actuelle à base de houblon a vu le jour alors que plus au sud, dans des climats plus doux, le vin s'est popularisé. Trop froid pour la vigne, pas assez productif pour la bière, le Jura vaudois ne se prêtait guère à ces deux productions. La population consommait plutôt de l'alcool de gentiane ou des eaux de vie à base de fruits. La bière s'est fait une place de choix dans la consommation d'alcool en Europe au XX^e siècle et plusieurs brasseries artisanales ont vu le jour dans le Jura vaudois ces dernières années.

¹⁸ [Gremailles | État de Vaud](#)

4.5.3.1 Organisation sociale

Après la seconde guerre mondiale, beaucoup de petites brasseries européennes ont fermé. Les grosses entreprises ont alors inondé le marché. La population s'est habituée à ces bières industrielles, dont les goûts sont légers et stables. Au début du XXI^e siècle, il y a eu une redécouverte de la brasserie artisanale en Europe. Il a cependant fallu que les brasseurs retrouvent certains savoir-faire. « Il a fallu un temps d'adaptation à une partie de la clientèle locale parce que les gens étaient très habitués à la bière industrielle. La première semaine d'ouverture, des anciens habitués nous ont demandé : vous n'avez pas de la vraie bière ? Et on ne les a plus revus pendant des années » (I. Lehmann). Dans les années 2010, il y a eu un développement important des micro-brasseries en Suisse et dans le Jura vaudois également : « Ça a été un boom phénoménal. Mais la tendance est en train de s'inverser. Maintenant, il y a plus de brasseries qui ferment qu'il y a de brasseries qui ouvrent. » (U. Bieri).

Pour plusieurs brasseurs artisanaux, offrir un lieu pour boire des bières est presque aussi important que vendre leur production. « Romainmôtier, c'est très chouette, c'est un lieu magnifique, on a 100 000 visiteurs par année. Mais si vous regardez, vous avez un tea-room dans la Cour du Cloître qui ferme à 18h et vous avez un restaurant. Je pense que le premier but de cet endroit ici, c'était d'avoir un endroit sympa. C'est une sorte de local de jeunes pour vieux. » (U. Bieri). L'idée d'avoir un lieu pour boire un verre et discuter est fort ancienne. Dans les régions viticoles du canton de Vaud, on voyait beaucoup de carnotzets¹⁹, des locaux qui servaient de lieu de rencontre, autrefois souvent réservés aux hommes. « Les gens se mettent au bar et tout le monde discute. Ça se perd et nous, on essaye vraiment de créer ça parce que c'était des moyens d'intégration dans les villages. » (U. Bieri).

4.5.3.2 Production : techniques et évolutions

En ce qui concerne les matières premières, la bière est obtenue à partir de la fermentation de malt, principalement d'orge, et de houblon. Comme les céréales se conservent relativement bien, on peut donc brasser toute l'année, contrairement aux alcools issus de la fermentation de fruits. Traditionnellement, le houblon et l'orge brassicole ne sont pas cultivés dans

¹⁹ [Le carnotzet. Santé et conservation!](#)

Le Jura vaudois et aujourd'hui encore, les brasseurs peinent à se fournir avec des matières premières locales.

L'orge est une composante essentielle de la bière, mais on ne peut pas l'utiliser telle quelle. Il faut une première étape de transformation avant de pouvoir passer à la fabrication : le maltage. Il s'agit de faire germer des graines, ce qui va leur permettre de développer des enzymes qui vont donner le goût à la bière. Une fois germées, ces graines sont torrifiées. « Il suffit que votre orge soit un petit peu moins torréfié que d'habitude, il n'aura pas le même goût. Votre houblon, s'il n'a pas exactement les bons taux d'amertume, ça va changer votre bière. C'est souvent le problème de la brasserie artisanale : les produits varient beaucoup parce qu'on n'a pas les appareils, les installations de l'industrie. C'est comme quand vous faites la pâtisserie à la maison : c'est jamais deux fois la même chose. Et ça, c'est un problème pour le consommateur. » (U. Bieri). Un des enjeux de la brasserie artisanale est donc de réussir à stabiliser suffisamment un produit pour qu'il soit commercialisable. Or, pour cela, les malts et houblons allemands disposent d'informations très techniques et très détaillées. « La malterie chez qui on se fournit en Allemagne nous donne un profil complet du malt : on connaît entre autres son rendement en sucre, ses taux d'enzymes et son potentiel en couleur. Ces données sont très stables au fil des saisons et sont accompagnées de conseils d'utilisation optimale. Avec le malt suisse, ce serait un peu du pilotage à l'aveugle. Ce qui est possible, mais un peu risqué quand même. Cela comporte un risque commercial plus important. Typiquement, d'une récolte à l'autre, on pourrait observer des variations qui donneraient des bières plus sèches que prévu. » (I. Lehmann).

Quant au houblon, il est plus rentable de l'importer d'Allemagne, où les rendements sont plus intéressants dans les sols lourds et profonds de la plaine du Rhin. Les techniques de culture et de préparation du houblon et du malt, y sont largement mieux maîtrisées, car ce type de savoir-faire n'a jamais vraiment existé en Suisse. Malgré tout cela, Denis Ernst n'a pas abandonné l'idée d'une bière suisse. Il fait pousser son propre houblon et il espère trouver un agriculteur de la région qui puisse lui fournir de l'orge brassicole. « La démarche est engagée. La Golden, elle va devenir suisse. C'est une bière blonde qui a un peu plus de caractère que notre blonde classique, Mistral, mais elle reste hyper accessible. Et c'est le but. Si on fait une bière du Parc on aimerait qu'elle soit accessible au maximum de personnes. » (D. Ernst).

La simplicité des matières premières permet aux brasseurs d'explorer les différents saveurs à la manière d'un chef de cuisine. On peut ainsi utiliser

différentes sortes de houblons ou différents types de levures. L'orge peut être malté et torréfié de différentes façons et apporter des goûts très spécifiques. Les températures auxquelles les brasseurs travaillent peuvent modifier les bières de manière significative. « Avec les mêmes ingrédients de base, « Avec les mêmes ingrédients de base, mais en travaillant sur un grand nombre de paramètres, on arrive à faire mille bières différentes. On peut aussi déroger à la loi bavaroise selon laquelle dans la bière, il n'y a que trois ingrédients et rajouter d'autres céréales ou encore des fruits. C'est un peu ce côté créatif et exploratoire qui me plaît énormément. » (I. Lehmann)

4.5.3.3 Problématiques actuelles

Aujourd'hui, beaucoup de brasseurs artisanaux se demandent comment rendre leur production plus durable, sans avoir les moyens des grandes entreprises. Denis Ernst est parti d'une toute petite production pour les copains, avant d'en faire son métier. Il a été confronté à de nombreux choix qui mettaient à rude épreuve ses convictions écologiques. « Je pense que ce qui a malheureusement changé, c'est que j'ai pas suivi tout ce que j'avais l'intention de mettre en place pour avoir le moins d'impact possible. J'avais un idéal, mais il est pas facile à transmettre quand on est une équipe. Si on n'a pas tous les mêmes convictions, c'est pas facile d'imposer. Et il fallait que tout se mette en place et que ça devienne suffisamment solide pour pouvoir ensuite s'occuper du reste. » (D. Ernst). Par exemple, au tout début, il faisait ses livraisons en vélo cargo alors qu'aujourd'hui, au vu des quantités produites, ce n'est plus possible. La question de l'agriculture biologique se pose aussi car les coûts supplémentaires sont difficilement soutenables pour une petite structure. « J'étais bourré de principes et j'avais plein de convictions. Mais je suis obligé de faire des compromis. L'avantage, c'est qu'on est devenu assez connus, que ça fonctionne et qu'on est assez solide pour maintenant faire ça. Parce que finalement, les gens, quand ils ne connaissent pas, ils regardent le prix alors que quand ils connaissent, ils soutiennent différemment. » (D. Ernst).

Dynamiques actuelles

On voit souvent l'agriculture comme un ensemble d'acteurs très similaires : « On parle de nous, les paysans, comme d'une généralité, comme si nous formions une communauté serrée et homogène. Pas du tout. Chaque agriculteur constitue une catégorie à lui seul. » (Bonvin, 2012, p. 20). Même parmi les producteurs laitiers, chacun vit sa réalité de manière très différente. Cependant, ils sont plusieurs à avoir évoqué quelques problématiques communes, comme l'amour de leur métier ou l'importance de valoriser l'agriculture locale.

5.1 ÊTRE PAYSAN

Tous nos interlocuteurs ont évoqué le fait qu'il faut être passionné pour vivre des métiers liés à l'agriculture, que ce soit agriculteur mais aussi fromager, boucher ou pêcheur. « On doit être passionné pour arriver à vivre de ça. En saison, on est à 18 heures par jour. Y compris des nuits blanches, à cause de la floraison des cerisiers ou des pommiers alors qu'il y a du gel qui est annoncé. S'ils annoncent moins de 2 degrés à la météo : *let's go*, à 3h du matin, il faut aller allumer les bougies ou trouver un autre système pour essayer de combattre le gel. C'est ça l'agriculture. Il ne faut pas parler d'heures. » (E. Grosjean). Ces nuits blanches sont aussi valables pour les éleveurs lors de la saison des vêlages par exemple. Jérémie Forney faisait une estimation du temps de travail pour les chefs d'exploitation à environ 60-70 heures par semaine selon la saison (Forney, 2012, p. 60). L'agriculture doit être rentable, mais le prix de revient d'un produit en Suisse est très élevé, comparé aux pays voisins. Et cette différence de prix, dans un climat de crise économique, occasionne un sentiment de non-reconnaissance légitime de la part des agriculteurs (S. Noble). Plusieurs auteurs (Blaise Hoffman, Jérémie Forney mais aussi Quartier et Bochud, 2017, p. 9) notent que les rapports entre le monde agricole et le grand public deviennent de plus en plus compliqués. Avant, tout le monde connaissait des agriculteurs personnellement ou avait un membre de sa famille qui avait une petite exploitation. Mais avec la réduction du nombre d'exploitations ainsi que la prise d'importance du secteur des services en Suisse, les agriculteurs ont l'impression d'être accusés de beaucoup de problèmes, notamment environnementaux, parce qu'on n'a plus conscience de leur réalité.

5.2 POLITIQUES ET ADMINISTRATIONS

Les politiques agricoles sont au centre d'énormément de débats, notamment à cause des nombreux changements survenus ces dernières années. Jusqu'à la fin du XX^e siècle, on attendait des éleveurs laitiers qu'ils produisent beaucoup et plus un agriculteur produisait, mieux il était payé. Le virage des années 1990 marque une nouvelle conception dans la politique agricole et les agriculteurs ont commencé à devoir assumer l'entretien du paysage et de la biodiversité en plus de leur production. En passant ainsi à une vision multifonctionnelle de l'agriculture, les revenus ne sont plus uniquement liés à la fonction nourricière et productive, mais aussi à la capacité à fournir des « prestations écologiques ». Le système des paiements directs rémunère ainsi entre autres ces prestations écologiques. Néanmoins, pour pouvoir en bénéficier des procédures administratives conséquentes doivent être suivies. « Travailler plus pour produire plus n'est plus gage de succès. Parfois même, moins travailler peut se révéler plus rentable, car les frais engendrés dépassent les bénéfiques. Une telle situation remet profondément en question les pertinences d'une identité professionnelle valorisant le travail physique et productif avant tout. Aujourd'hui, le travail le plus rentable pour l'agriculteur est parfois de s'asseoir à une table, un crayon à la main, devant les comptes de son exploitation ou un formulaire administratif. » (Forney, 2012, p. 66). Dépendre des aides fédérales et des formulaires administratifs est souvent problématique pour des personnes qui ont souvent fait ce métier pour être indépendant et loin des bureaux.

« Il y a quand même des choses qui ne jouent pas dans les politiques, au niveau de l'agriculture. Qui engendrent pas mal de soucis. Rien que toutes ces choses administratives qu'il faut faire. Pour finir un chef d'exploitation, il peut plus vraiment pratiquer son métier, s'occuper vraiment de ses cultures. La plupart du temps, on est beaucoup derrière le bureau. À remplir des formulaires. » (V. Dubois).

Cet état de fait a conduit aux révoltes paysannes qui ont secoué la Suisse, et l'Europe, début 2024 : [Le point sur les revendications des paysans | Val TV](#). Durant ces manifestations, trois revendications sont ressorties : une diminution de la charge administrative, un prix rémunérateur pour les productions agricoles et la reconnaissance du métier d'agriculteur. La charge administrative qui pèse sur les agriculteurs est telle qu'ils doivent consigner chacune de leurs actions, plusieurs fois par jour, pour toucher les paiements directs. En ce qui concerne la deuxième revendication, 80% des produits agricoles suisses sont commercialisés par deux grands

distributeurs, qui profite de leur situation de quasi-monopole. Les marges que font les distributeurs sont très floues mais ne rémunèrent en aucun cas un prix suffisant pour permettre aux agriculteurs d'en vivre : **Des paysans et des primes - rts.ch - Temps présent**. C'est surtout à cette marge que les paysans s'attaquent lors des manifestations. Ils réclament que des prix couvrant les coûts de production leur soit payé. Les agriculteurs suisses sont en concurrence directe avec les produits étrangers, beaucoup moins chers. Les paiements directs sont une manière de compenser. Aujourd'hui, ce système ne convient plus parce qu'en plus d'être extrêmement lourds administrativement, il nécessite souvent des investissements importants sans garantir aucune stabilité. Les agriculteurs ont donc signé une pétition pour demander une simplification et une stabilisation des politiques agricoles de la Confédération ainsi qu'un prix rémunérateur de la part de la grande distribution.

Cela concerne l'ensemble des métiers nourriciers. « On est dans un pays où il y a énormément de paperasse. Il y a tout le temps des montagnes d'analyses à faire, de papiers à remplir, etc. Dans les toutes petites structures, t'es la femme de ménage, t'es la secrétaire, t'es la personne qui fait les comptes, t'es celle qui fabrique le fromage. Je pense qu'il y a un truc où on s'est planté, on a imposé les normes de la grande industrie à tout le monde. Du coup, ça fait peser une lourdeur sur les petits artisans qui n'ont pas lieu d'être parce que ce n'est pas la même chose qu'une grosse industrie. On nous impose des trucs d'assurance qualité, des contrôles. C'est assez lourd. » (D. Magnenat). Victor Bovy relevait le même genre de problématique : si une entreprise informatique a 15 employés, il y aura un secrétaire, un comptable et d'autres personnes qui permettent aux informaticiens de se concentrer sur leur travail. Le problème des entreprises agricoles est qu'elles ne peuvent pas se permettre d'assumer la charge salariale d'une personne qui ne participe pas à la production. Lui, il salarie sa maman pour ces charges, mais pas au taux horaire que demanderait une vraie secrétaire à plein temps. Même les personnes actives dans la production ont un salaire qui ne convient pas à la plupart des Suisses. Cette situation est vécue comme d'autant plus injuste que pour pouvoir être rentable, il faut investir des millions dans les bâtiments, les machines et autres. Alors que la même boîte informatique ne demande comme investissement que des ordinateurs et des téléphones.

5.3 LA PLACE DU LOCAL

Pour les producteurs, un des moyens les plus rentables de vendre leur production est la vente directe : « On ne commercialise plus aucun litre avec les gros négociants. Dans le sens où je les ai tous envoyé bouler parce que si c'est pour ne pas être payé, on travaille dans le vide. » (E. Germain). La famille Germain a ainsi décidé de se passer de la grande distribution pour valoriser sa crème : Philippe fabrique le beurre et Elisabeth se charge de la vente. La charge de travail supplémentaire est très importante mais cela leur permet de toucher ce qu'ils considèrent comme étant le prix juste pour leurs produits. Si l'agricultrice a dû batailler pour vendre les premiers kilos de beurre, aujourd'hui elle doit refuser des nouveaux clients, faute de pouvoir répondre à la demande. Victor Bovy à Longirod a monté un modèle commercial presque entièrement basé sur la vente directe. Cela est effectivement beaucoup plus coûteux en main d'œuvre et en charge mentale, mais permet également de valoriser de manière plus juste la production de la ferme. « On a une meilleure autonomie et on a une qualité de production qui est garantie. On peut aussi mieux vendre des produits qui seraient déclassés. C'est surtout pour ça que je fais ça. Là, j'ai des choux, ils sont magnifiques mais ils sont un peu trop gros. Et du coup, typiquement, j'en aurais 20% du prix dans des filières longues. Comme ça, je peux aussi mieux valoriser des carottes moins jolies, des céleris qui sont hors calibre. Ça nous donne beaucoup de liberté. Et du coup, l'efficacité de nos cultures est bien meilleure. Si je parlais dans les filières longues, je pense que je commercialiserais le 60% de la production. Là, je commercialise le 100%. Donc ça donne aussi une rationalisation par unité d'utilisation du sol qui est bien meilleure. » (V. Bovy).

Au moment de la pandémie du Covid, la population s'est tournée vers les circuits courts et la vente à la ferme. Toute la société a alors changé de rythme : les gens avaient du temps et moins l'opportunité de dépenser leur argent dans les loisirs et autres « à côté ». Mais une fois la crise passée, les anciennes habitudes sont vite revenues.

« Je pense qu'il y a deux choses qui sont très différentes, c'est la théorie et la pratique. En théorie, tout le monde préconise l'achat chez le producteur. Et puis, il y a la pratique du samedi où les gens partent aux commissions. Tout le monde vit à 100 à l'heure et part dans les supermarchés. Pourtant, on devrait se questionner, parce que ça ne va pas spécialement bien sur cette planète. J'ai eu beaucoup d'espoir pendant le Covid. Vraiment. Les gens, ils revenaient avec un bidon, ils voulaient du vrai lait, ils voulaient voir quand le paysan coulait. Mais ça a été vite arrêté. » (D. Magnenat).

Pour Jérémie Forney, le problème, ce n'est pas les personnes en elles-mêmes, c'est le contexte social qui induit certaines habitudes de consommation. Au début du XX^e siècle, c'était la moitié du revenu d'une famille qui était consacré à la nourriture, presque exclusivement locale. Aujourd'hui la moyenne tourne autour de 10% pour des aliments qui viennent parfois de très loin. « En fait, on s'est mis, au niveau mondial, dans une grosse merde. C'est qu'on a développé un système qui est hyper efficace pour faire d'énormes quantités à un très bas coût. Et c'est un luxe auquel on s'est habitué. Et si on veut revenir en arrière, il y a des choses auxquelles il va falloir renoncer. Ça va engendrer une énorme crise. » (W. Steiner)

Le monopole de la grande distribution met à mal les petites entreprises agricoles. « Si on veut que les entreprises artisanales continuent de vivre, il va falloir en prendre soin. Je pense que ça serait bien qu'on nous aide un petit peu, je ne parle pas financièrement, mais qu'on ne soit pas brutal avec nous. Quand vous avez le service d'hygiène qui débarque, il va nous considérer à la même échelle qu'une grande industrie laitière. J'ai vécu dans l'industrie, j'ai burlingué dans le monde et je sais comment ça marche. Je sais très bien quelles sont les méthodes qu'emploient les industriels pour faire passer des vessies pour des lanternes. Pour se justifier de faire croire aux gens qu'on fait bien alors qu'on sait qu'on ne fait pas bien. Moi ce qui m'agace un petit peu, c'est que nous, petites exploitations, on soit toujours obligé de justifier, de payer pour avoir des labels alors que finalement tous ces labels sont détournés par la grande industrie pour essayer de faire croire aux consommateurs qu'ils font des choses bien. Alors que tout ça c'est faux. Nous, on ne devrait pas avoir besoin de se justifier. » (O. Pioux). Blaise Hoffman a des mots très forts en disant que les grands distributeurs, qui sont les principaux clients de l'agriculture suisse, sont aussi ses fossoyeurs. Quatre aliments sur cinq viennent de ce « duopole » alors qu'ils excluent les exploitations trop petites, qu'ils imposent des prix et des calibres et que leurs marges sont assez opaques²⁰. Cette non-reconnaissance a été au centre des manifestations de 2024 : [Le monde agricole romand se mobilise pour rendre visible la colère paysanne - rts.ch - Suisse](https://www.rts.ch). « Je pense qu'il y a beaucoup de gens dans le grand public qui ne se rendent pas compte de ce que représente un morceau de fromage quand il arrive sur l'assiette. C'est tellement facile d'aller dans les grands supermarchés de se dire qu'on prend juste un bout de fromage sans jamais se demander d'où il vient. » (E. Germain). Beaucoup n'ont par exemple plus

²⁰ «J'avais mal à "ma" paysannerie: comment réconcilier la fourche et la fourchette?» - Heidi.news)

conscience de la saisonnalité des produits. Si consommer des tomates au mois de janvier commence à passer dans la conscience collective comme un non-sens écologique, certains fromagers ont par exemple des demandes pour avoir des Vacherins Mont-d'Or AOP au mois de juin, sans avoir aucune conscience de comment ce fromage est fabriqué (D. Magnenat).

5.4 RELATION AVEC LA NATURE

En déboisant certaines forêts, en ouvrant les pâturages, les humains ont permis de nouveaux habitats et de nouvelles espèces s'y sont installées. En cela, on peut considérer les services écosystémiques comme un héritage culturel (Collectif, 2018, p. 4). Pour Myriam Matouschek, en allant cueillir et consommer des plantes sauvages, on est obligé de prendre conscience du lien à l'environnement : « C'est tellement important. Tellement important. Le sauvage, il a ce côté où il a vécu de manière autonome. Il s'est adapté à son environnement. Il a choisi l'environnement qui lui convenait pour se développer, pour se reproduire. Et puis ça, c'est aussi quelque chose qui nous permet, nous, de faire un chemin intérieur. » (M. Matouschek). Cécile Ehrensperger remarquait que le travail de la terre permettait de s'occuper de personnes en situation de handicap qui, en quelques mois, se redressent, se musclent et trouvent du sens dans ce qu'elles font. Cependant, le travail de la terre, s'il peut être très enrichissant, est aussi souvent éreintant et usant.

Les exploitations de la région se trouvent soit en zone collinaire soit carrément en zone de montagne. Historiquement, les agriculteurs dans ces topographies se consacraient beaucoup au lait ou à l'élevage. Aujourd'hui, avec le changement climatique de plus en plus d'initiatives se mettent en place pour diversifier les productions de la région. A Longirod, à presque 1000 mètres d'altitude, Victor Bovy a deux hectares de cultures maraîchères. Le fait d'être en altitude, avec le froid et le gel que cela implique, permet d'éviter certaines maladies et certains insectes ravageurs : « Normalement, la neige, le froid font qu'on est moins exposés. Il peut y avoir des gelées ou de la neige en avril et normalement, ça tue les ravageurs du chou. Là, plus la température change et se réchauffe, plus je commence à avoir les mêmes problèmes que mes collègues en plaine. » (V. Bovy). Beaucoup d'autres agriculteurs sont dans le même cas, notamment ceux qui exploitent des alpages qui peuvent être très secs en été. En effet, les vaches ont besoin de conditions climatiques stables pour produire de manière stable : la chaleur, mais aussi les orages ou les grandes périodes de

pluie les rendent inconfortables. Par conséquent, elles produisent moins. A cela s'ajoute les pertes liées à la production de fourrage car quand la météo est capricieuse, l'herbe pousse également moins bien. Ce qui peut avoir de lourdes conséquences financières :

« Nous, cet été, on a vraiment souffert avec la météo. On a eu une très très grosse perte de lait. Et on n'a pas assez de fourrage pour passer l'hiver. La réserve qu'on avait pour l'hiver a déjà été mangée cet été. Moins de lait, moins de fromages. Moins de fromages, moins de revenus. Et en plus, on doit acheter du fourrage parce qu'on n'arrive pas à fournir assez. Donc il y a moins de revenu et il y a plus de frais. Cette année, ça va pas être rigolo. On a été sur le tas de foin ce matin, il manque presque un quart. Deux-trois années comme on a eu cette année et je ne suis pas sûrs qu'on s'en sorte. » (S. Kursner).

5.5 DIVERSIFICATION, TRANSMISSIONS ET FÉMINISATION

Dans une région où la productivité des terres n'est pas optimale, la diversification des exploitations agricoles est souvent une question de survie économique : si une récolte se passe mal, les autres permettent de compenser les pertes. Serge Kursner complète l'élevage de ses chèvres avec des vaches Highland. La famille Dubois élève des chevaux Franches-Montagnes en parallèle de son exploitation. Certains développent des formes d'agritourisme tandis que d'autres, notamment des agricultrices, ont un emploi salarié en plus du travail sur leur exploitation pour pouvoir disposer d'un revenu complémentaire stable. Ces stratégies économiques de diversification reprennent de l'importance, après une longue période où les exploitations se sont beaucoup spécialisées (Forney, 2012, p. 73). Diversifier permet aux activités de se compléter les unes les autres : Walter Steiner expliquait ainsi que lorsqu'il a repris, il pensait arrêter les animaux mais qu'au final il en avait besoin pour valoriser ses sous-produits. « Je dois m'adapter à la région topographique. Je suis condamné à faire certaines choses ici que je n'aurais pas faites à l'époque quand j'ai repris la ferme. J'avais l'idée d'arrêter les vaches, de travailler tout à fait différemment et tout. Mais en fait, c'est impossible parce que j'ai des terrains en talus où à part faire de l'herbe, on ne fait pas grand-chose. Et ça m'a obligé à garder le ruminant. » (W. Steiner). Les poules et les cochons mangent ainsi les tourteaux de colza et de tournesol qu'il obtient après avoir pressé l'huile et les animaux lui permettent d'avoir l'engrais nécessaire pour ses champs de colza et de tournesol. Le bétail lui est ainsi nécessaire pour fermer une

boucle d'autonomie. Cependant, la diversification comporte également des risques puisque chaque activité demande des outils spécifiques pour lesquels il faut investir. Il faut également avoir des connaissances importantes dans beaucoup de domaines pour pouvoir tout gérer.

La transmission d'une exploitation agricole est toujours une question délicate. « Mon papa a 65 ans au mois de juillet cette année. Du coup, il va arrêter. C'est un processus qui est très complexe. Vu qu'on est en zone agricole, il y a tout ce qui est lié à la loi sur le droit foncier rural. Passer une entreprise agricole, ce n'est pas comme passer une entreprise de serrurerie ou une boîte d'informatique. C'est beaucoup plus complexe parce qu'il y a du patrimoine qui est strictement lié au domaine agricole. Tu ne peux pas dissocier bâtiment, exploitation et entreprise. Il y a des taux d'imposition qui sont complètement bizarres par rapport à des entreprises classiques. C'est souvent des grosses entreprises avec des revenus qui ne sont pas forcément intéressants. C'est des processus qui sont très très longs et qui s'initient depuis plusieurs années. Ça se fait tout le temps en Suisse, des fermes qui se transmettent. Mais chaque cas est complètement différent. » (V. Bovy). Pour ceux qui ne sont pas issus d'une famille d'agriculteurs, l'accès à la terre est très compliqué. Le droit foncier rural a été pensé pour faciliter la transmission familiale des exploitations agricoles, notamment pour maintenir des exploitations à échelle humaine et pour éviter que les terres agricoles soient rachetées par entreprises ayant de grosses capacités financières. « Moi, mon rêve, ça a toujours été d'avoir ma ferme. Mais financièrement, quand tu n'es pas du milieu agricole, c'est pas tant possible. » (S. Kursner). Auparavant de père en fils, la transmission se fait aujourd'hui de plus en plus aussi aux filles de la famille, sans que cela soit mal perçu : « Les gens sont plutôt contents que l'exploitation reste dans la famille. C'est très fair-play. Moi aussi, je suis contente que le domaine puisse rester dans la famille, parce que quand j'ai décidé de reprendre, je me suis dit que ça ne pouvait pas partir aux oubliettes. » (V. Dubois)

De plus en plus de filles reprennent ainsi l'exploitation familiale. Néanmoins, beaucoup d'entre elles font encore face à de nombreuses remarques désobligeantes :

« En agriculture, un mari est très utile. Je recommande à mes consœurs cheffes d'exploitation d'en avoir un chez elles. Pendant les moissons, l'homme donne toute la mesure de sa supériorité sur nous. Un mari peut boire une bière avec le chauffeur de la batteuse sans passer pour une souillasse. Un homme est pris au sérieux lorsque, au dépanneur venu en

urgence, il fait une suggestion sur l'origine d'un bruit suspect dans l'hydraulique. » (Bonvin, 2012, p. 18).

Longtemps, les femmes d'agriculteurs ont été des « figures de l'ombre » : elles réalisaient le travail invisible nécessaire au bon fonctionnement d'une exploitation agricole familiale. Aujourd'hui, beaucoup de femmes d'agriculteurs ont une activité professionnelle propre (Forney, 2012, p. 86) tandis que de plus en plus sont cheffes d'exploitation. C'est en partie le fruit d'une évolution sociale mais également le fait d'une modernisation des exploitations qui a diminué les besoins en main-d'œuvre tout en rendant le travail physique moins prépondérant. Danièle Magnenat est la première femme à avoir passé la maîtrise fédérale de fromager : « Le fait d'être une femme dans ce monde-là, il y a 40 ans, c'était nouveau. Mais ça n'a jamais été un problème. Après, moi, je ne suis pas du genre ni revendicatrice, ni à être susceptible, je dois avouer que je m'en fous. Je suis ma route. Le reste, ça m'est égal. Après, chez nous, c'est une fromagerie privée, qui appartenait à mes parents. C'est aussi quelque chose de complètement différent. Je pense qu'il y a 40 ans, si ça avait été une fromagerie qui appartenait aux agriculteurs, je n'aurais jamais pu reprendre. Ils n'auraient jamais mis une fille. Encore aujourd'hui, il n'y a aucune fille qui est acheteuse de lait dans une fromagerie appartenant aux paysans. Moi, je pense que ça viendra. C'est qu'une question de temps. » (D. Magnenat). Elle travaille avec une sanglière, Marianne Golay, une autre femme qui évolue dans un monde d'hommes : [Elles fabriquent le vacherin Mont-d'Or selon la tradition...et dans la bonne humeur ! - YouTube.](#)

5.6 CONCLUSIONS

Aujourd'hui, pour n'importe quel métier, les outils de travail sont sans cesse renouvelés. La particularité de l'agriculture est que ce renouvellement nécessite souvent des investissements importants et les importations sont toujours moins chères. Hans-Martin Bader expliquait sa fascination pour l'outillage agricole tout simple qui a été fonctionnel pendant des millénaires, comme les faux ou les charrues. « Maintenant, il faut investir toujours plus pour gagner moins, et il y a toujours quelqu'un qui fait moins cher que vous. On veut optimiser le profit, tout est axé sur l'argent : si l'acheteur de vos produits, il peut trouver pour 5 francs moins cher, même si c'est au bout du monde, il l'achète là, et pas chez vous. La pollution du porte-container qui vient depuis l'Indonésie jusqu'en Europe, il s'en fiche : il a gagné 5 francs de plus. Et ça, c'est un système qui pèse très très lourd

maintenant. Ces super-machines, cette chimie, ça a de plus en plus un effet visible sur l'environnement, sur la santé des êtres humains aussi. » (H. M. Bader).

En se basant sur les chiffres de l'OFS, l'Association des Petits Paysans rappelle que ces 40 dernières années, le nombre d'exploitations agricoles a diminué de moitié²¹, entraînant un changement structurel dans l'agriculture. Jusqu'à présent, les quotas ou les surfaces de ceux qui arrêtaient étaient récupérés par d'autres qui augmentaient la taille de leur exploitation en conséquence. « Pourquoi vous aviez dix paysans avant par village et maintenant vous en avez un ? Il faut être de plus en plus grand pour s'en sortir. Les fromageries, c'est la même chose. Ça coûte tellement cher à construire. Les normes sont toujours plus exigeantes. Donc, c'est regrouper qui est le plus intéressant. Il y a beaucoup de paysans qui arrêtent aussi. Il n'y a pas de moins en moins de lait, mais il y a de moins en moins de paysans. » (D. Magnenat). Seulement, aujourd'hui, la plupart des producteurs sont arrivés à une taille critique et certains redoutent de ne pas pouvoir être remplacés au moment de leur retraite.

L'agriculture est ainsi en constante évolution et doit faire face à de nombreux défis. Le changement climatique et les différents enjeux environnementaux vont être au centre des réflexions ces prochaines années, mais les agriculteurs devront aussi s'ajuster aux nouvelles habitudes de consommation, aux changements des politiques agricoles et à l'évolution générale de la société. Tout cela en répondant à des exigences de modernisation et d'efficacité, tout en préservant les savoir-faire existants. Les polémiques qui secouent le début du XX^e siècle se cristallisent notamment dans le monde agricole qui va devoir trouver comment s'adapter. Les enjeux sont importants mais l'agriculture, comme celles et ceux qui la font vivre, sont essentiels à la vie humaine, comme au paysage du Jura vaudois.

²¹ https://www.petitspaysans.ch/dossier/changement_structuel/Rapport_agricole_2024_-_Exploitation

Présentations

Etienne Aebischer

[Fromagerie Gourmande son magasin et son restaurant](#)

Fils d'un fromager de la région, il a repris le flambeau et est aujourd'hui le directeur de la Fromagerie Gourmande à Montricher. Issue de la fusion des coopératives laitières de Ballens, Montricher, Apples et Mont-la-Ville, il s'agit d'une structure un peu atypique dans la région, couplée à un restaurant. Etienne Aebischer remporte de nombreux prix grâce à la qualité de son fromage.

Hans-Martin Bader

Originaire de Bavière, Hans-Martin Bader est luthier de formation. Installé à Premier depuis de nombreuses années, il se passionne pour l'agriculture d'antan. Il exploite un tout petit domaine sans aucune mécanisation. Il travaille ses champs à l'aide de ses deux chevaux et l'ensemble de ses récoltes est trié à la main.

Jean-Daniel Bertholet

Apiculteur à Bière depuis plus de quarante ans, Jean-Daniel Bertholet préside la Société d'Apiculture de Bière. Il partage volontiers ses connaissances, notamment à travers ses échanges avec le Burkina Faso. Ses miels sont labellisés « Produit des parcs suisses ».

Ulysse Bieri

[Et si on se buvait une bonne mousse au pied de l'Abbatiale ? – Bières artisanales & Bonne humeur](#)

Enfant de Romainmôtier, Ulysse Bieri a repris la présidence d'une coopérative qui brassait dans un caveau et dont le brasseur avait des problèmes de santé. Aujourd'hui, le caveau propose des soirées, parfois musicales, tous les jeudis et tous les dimanches.

Dominique Bonny

[gentianalutea.ch](#)

Passionné de traditions, Dominique Bonny distille la majeure partie de l'eau-de-vie de gentiane de la Vallée de Joux. Sa distillerie du Risoux est à l'origine de la nomination des Charbonnières comme « village européen de la gentiane ». Dominique Bonny a travaillé avec des historiens et des spécialistes pour publier un livre qui relate l'histoire de la gentiane et de ses distillateurs à la Vallée.

Christian Bory

[Abbaye de bonmont.beer](#)

Passionné de géobiologie, Christian Bory est tombé amoureux de l'Abbaye de Bonmont à Chéserex. Il a donc décidé de fabriquer une bière avec l'eau d'une source proche de l'Abbaye de Bonmont.

Jean-Luc Bovey

[Moulin de Sévery - Faiseur de goûts depuis 1598](#)

Jean-Luc Bovey est l'héritier d'une tradition longue de plusieurs générations en tant que meunier à Sévery. Aujourd'hui, il travaille en collaboration avec ses filles pour faire fonctionner le dernier moulin de Suisse à tourner toute l'année. Leur activité principale est l'huile de noix mais ils proposent toute une gamme de produits artisanaux riches en savoir-faire.

Victor Bovy

[Accueil - La Ferme de Pré-Martin](#)

A la tête de la ferme de Pré-Martin à Longirod, Victor Bovy s'engage pour une agriculture de proximité. Il transforme sa production sur place : il brasse son orge pour sa brasserie *L'optimiste* ; il a acheté un moulin pour moudre ses céréales. Il travaille ainsi beaucoup en vente directe pour s'affranchir de la grande distribution. Entreprise partenaire du Parc, il est aussi membre du collectif Epi Mobile²² qui développe une filière de pain 100% local et bio, et entend favoriser la collaboration et la logistique du dernier kilomètre entre agriculteurs et artisans de la région.

Jack Capt

Boulangier et cuisinier de formation, Jack Capt a longtemps travaillé dans le social en utilisant ses compétences dans des projets de réinsertion. Aujourd'hui, il s'occupe du four banal de Moiry, le plus grand four à pain à bois du canton. Il produit des pains au levain en travaillant en circuit très court avec un paysan bio du village voisin. Il offre à travers ce four à pain un espace de vie et de rencontres dans ce petit village.

Nicolas Chenuz

[Suisse Caméline](#)

Nicolas Chenuz est ingénieur agronome de formation. Convaincu par le potentiel et les qualités de la caméline, il a lancé, en parallèle à son activité

²² [Accueil - EPI mobile pour un pain local et durable](#)

d'employé agricole à Juriens, une entreprise de pressage d'huile de caméline bio.

Benjamin Cuvit

[Boucherie Charcuterie de la Tour à Trelex - Boucherie- charcuterie, service traiteur, épicerie et bar.](#)

Benjamin Cuvit, en collaboration avec sa famille, a transformé le garage de son papa en boucherie. L'idée était de profiter de la situation de l'entreprise, au centre du village de Trélex pour créer un commerce local de qualité. Il propose donc, en plus de la boucherie, un espace restauration et une épicerie. Afin de correspondre à ses valeurs, il travaille en direct avec des paysans dont il connaît la relation à leur bétail.

Virginie Dubois

Virginie Dubois a grandi à Saint-Oyens dans la ferme familiale. Lorsque son père agriculteur s'est blessé, l'avenir de l'exploitation a été remis en question. Passionnée par les chevaux, Virginie a décidé de reprendre le flambeau et de suivre un apprentissage agricole. Elle est aujourd'hui une des rares femmes cheffes d'exploitation dans la région.

Denis Ernst

[Brasserie Artisanale Vallée De Joux | Septentrion](#)

Originaire du Jura bernois, Denis Ernst est passionné de bière. En s'installant à la Vallée de Joux, il décide de les fabriquer lui-même dans une démarche écologique. Désormais à son compte, il essaie de fabriquer une de ses bières avec des matières premières locales. Il s'agira peut-être de la première bière labellisée « Produit des parcs suisses » dans le Parc Jura vaudois.

Philippe Gendret et Cécile Ehrensperger

[jardinochette](#)

Respectivement ingénieur et sociologue, ils se sont retrouvés autour de leur passion commune pour les plantes. Installés à Mollens, ils fabriquent des tisanes médicinales à partir des plantes de leur jardin ou de leur cueillette. Très engagés pour le climat et la préservation de la biodiversité, ils ont voyagé à travers l'Europe pour recueillir les témoignages de cultivateurs de plantes médicinales et leurs connaissances pour s'adapter aux changements climatiques. Leurs tisanes sont labellisées « Produit des parcs suisses ».

Elisabeth Germain

Pré de Bière - Pré de Bière

Elisabeth Germain est une agricultrice engagée dans la préservation des traditions et des savoir-faire locaux. Elle a développé une activité importante au chalet d'alpage du Pré-de-Bière, avec un espace d'accueil, de démonstration de la fabrication du fromage, de restauration et de vente directe. Son mari, Philippe, est très engagé dans la politique agricole. Sur la ferme familiale, à Saint-George, ils ont construit une installation de biogaz agricole qui fournit de l'électricité aux villages environnants.

Eric Grosjean

Paysagiste Vaud et production naturelle de fruits et légumes

Eric Grosjean a repris l'exploitation familiale en la couplant avec une entreprise paysagère. Cela lui permet d'avoir une activité toute l'année, tout en respectant une agriculture sans mécanisation ni pesticides. Horticulteur de formation, il est très engagé dans les projets du Parc en tant qu'Entreprise partenaire.

Patrick Hauser

Hauser Authentique

Fils de fromager, Patrick Hauser a repris la laiterie familiale au Lieu. Aujourd'hui, il est à la tête d'une des plus grosses fromageries de la Vallée de Joux, spécialisé dans le Vacherin Mont-d'Or AOP.

Jean-Luc Humbert

Jean-Luc Humbert a commencé sa carrière en fromageant à l'alpage pour l'exploitation familiale en 1971. Il a ensuite eu mille vies : fromager en plaine, conseiller en fabrication, puis responsable de production chez Fromco. Il est aujourd'hui revenu à ses premières amours sur l'alpage de la Givrine.

Olivier et Géraldine Humbert

Olivier et Géraldine ont une exploitation laitière à Bursins et ils montent chaque année à l'alpage de La Bursine où Olivier fabrique du fromage d'alpage. Une de leurs particularités est de monter une centaine de porcs à l'alpage qui leur permettent de recycler leur petit lait.

Francis Jaggi

[Ferme Jaggi au cœur du village de Coinsins - Agriculture biologique et respectueuse de l'environnement.](#)

La ferme de Francis Jaggi est au milieu du village de Coinsins. La détention de bétail étant compliquée, ils se sont tournés depuis longtemps vers la polyculture. Aujourd'hui, ils ont des poules pondeuses pour disposer de leur fumure dans leurs champs. Ils transforment une majorité de leurs produits sur place, notamment en s'associant avec un boulanger qui fabrique le pain du domaine ainsi qu'avec Madame Kim qui transforme le soja en tofu.

Marius Kirsch

[Marius Boulangerie Pâtisserie, Café & Epicerie | Givrins](#)

Installé à Givrins en association avec sa femme, Marius Kirsch travaille exclusivement avec des farines artisanales et locales. L'important pour lui est de faire vivre les petits villages de la région que ce soit en proposant une épicerie avec des produits locaux pour dépanner les voisins ou en offrant un tea-room accueillant à ses clients qui viennent de plus loin pour faire une balade.

Serge Kursner

Né à Genève, en ville, il se passionne très tôt pour la saison d'alpage et les bergers. Il fait sa première saison seul à l'alpage à 17 ans. N'étant pas issu du monde agricole, il se résigne à tout construire lui-même. Il opte donc pour un élevage de chèvres. Après moult péripéties, il est aujourd'hui installé à Gimel où il élève des vaches allaitantes, des Highlands, ainsi que des chèvres grâce auxquelles il fabrique des fromages qui ont obtenu plusieurs prix. La plupart sont labellisés « Produit des parcs suisses ».

Ismaël Lehmann

[Les Combières - Vallée de Joux](#)

Cuisinier de formation, Ismaël reprend la brasserie des Combières en 2019, avant de co-fonder le restaurant éponyme au bord du Lac de Joux, au Pont. Labellisé Fait Maison, l'établissement met en valeur les produits du terroir local et propose les bières de la brasserie en pression. Chacune porte un patronyme combier, en écho à l'identité régionale du projet.

Danièle Magnenat

Fille de fromager, Danièle Magnenat a repris l'entreprise familiale au Séchey. Première femme responsable de production dans le canton de Vaud, elle fabrique aujourd'hui surtout des Vacherins Mont-d'Or AOP.

Sabrina Malacorda

[Walk Wild ACCUEIL Accompagnateur en montagne. Guide de randonnée.](#)

Genevoise d'origine, Sabrina Malacorda habite aujourd'hui à côté de Saint-Cergue. Guide de moyenne montagne diplômée, elle propose différents types d'activités « nature », que ce soit des cours de cueillette-cuisine, des contes pour enfants ou des immersions de plusieurs jours dans la forêt. L'important, pour elle, est que chacun puisse être sensibilisé aux enjeux de protection de la nature à travers la connaissance. Elle s'engage depuis plusieurs années aux côtés du Parc en tant qu'animatrice et Ambassadrice nature. Sa société, Walk Wild est Entreprise partenaire.

Antoine Margot

[Parrainer de ruche - MON-MIEL.ch](#)

Ingénieur en environnement, Antoine Margot est apiculteur par passion. Il aime observer les abeilles et leur fonctionnement pour réussir à obtenir un résultat idéal. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, il déplace régulièrement certaines de ses colonies pour obtenir du miel de châtaigner ou de sapin. Ses miels sont labellisés « Produit des parcs suisses ».

Myriam Matouschek

[Berkana espace-santé - accueil](#)

Myriam Matouschek a tout d'abord travaillé dans les soins, notamment psychiatriques et palliatifs. Intéressée par les approches alternatives qui lui permettraient de soulager ses patients, elle se forme également aux massages puis à l'herboristerie. Aujourd'hui, entre autres choses, elle anime des cueillettes de plantes sauvages pour le Parc Jura vaudois.

Bernard Messerli

[La taille fruitière](#)

Bernard Messerli a longtemps été chercheur en agronomie à Changins, puis conservateur du potager du Musée national de Prangins. Il est également à l'initiative de l'association des amis du Bois de Chênes à Genolier. Passionné par les anciennes variétés d'arbres fruitiers, il donne aujourd'hui des cours de taille fruitière pour le Parc Jura vaudois.

Alexandre Mestral

[Domaine Le Pontet - Produits du terroir depuis 1806](#)

Alexandre Mestral a repris le domaine familial à Gingins. Alors que son père était passionné de bétail, il a transformé l'exploitation pour la recentrer sur les grandes cultures, dont certaines comme le sorgho sont très peu

pratiquées en Suisse. Une partie significative de sa production est transformée sur place avec l'aide de sa compagne, Caroline Cuennet qui s'occupe également du potager et qui anime des ateliers. Le domaine le Pontet est une Entreprise partenaire et plusieurs de leurs spécialités sont labellisées « Produit des parcs suisses ».

Jean-Daniel Meylan

Passionné par les poissons depuis toujours, il est pêcheur professionnel sur le lac de Joux depuis 1978. Il livre ses poissons aux différents restaurants de la région ainsi qu'aux privés intéressés.

Patrick Meylan

[Grizzly du Risoud – Produits artisanaux – Idées cadeaux](#)

Cet ancien horloger a décidé de se reconnecter à son environnement et à la nature. Il s'est formé à l'apiculture et propose aujourd'hui de nombreux produits dérivés du miel de ses abeilles.

Yves Meylan

Après un apprentissage de mécanicien auto et quelques années comme garde-fort à l'armée, Yves Meylan a repris une des deux concessions de pêcheur professionnel du lac de Joux.

Christian Mignot

[Fromagerie Mignot : produits laitiers, yogourts, fromage de la région produit à Saint-George](#)

Christian Mignot a repris la fromagerie de son père à Saint-George en 1994, couplée à une épicerie qui propose des produits locaux. Il fabrique essentiellement du Gruyère AOP et du Vacherin Mont-d'Or AOP, mais également des produits de boucherie. Aujourd'hui proche de la retraite, il transmet la fromagerie à son fils. La transmission sera l'occasion de nombreuses transformations.

Simon Noble

[Le Petit Bochet – Ferme communautaire du pied du Jura.](#)

A l'initiative de la ferme associative du Petit Bochet à Gimel, Simon Noble veut mettre en valeur d'autres modes de consommation et d'habitation. Cette ferme communautaire veut servir de catalyseur de changement en proposant des réflexions sur la transition écologique, la décroissance mais aussi sur la réinsertion sociale, l'art et le travail manuel.

Alix Pécoud

[Terra Vollottaz](#)

Après avoir repris l'exploitation familiale en 2018, Alix Pécoud a tout de suite entamé la reconversion en agriculture biologique. Il a deux occupations principales : les vaches allaitantes qu'il emmène à l'alpage chaque été et la polyculture. Les céréales produites sont vendues au maximum en circuits courts, notamment sous forme de farines et de pâtes alimentaires. Membre du collectif Epi Mobile qui met en place une filière de pain local et durable, il est aussi Entreprise partenaire du Parc.

Olivier Pioux

[Moulin de La Vaux à Aubonne | Suisse Garantie | Farines, céréales, graines](#)

Après avoir beaucoup voyagé, travaillé dans l'industrie et eu mille vies, Olivier Pioux repris la gestion du moulin de La Vaux à Aubonne. Il produit divers types de farines locales de qualité, destinées tant aux professionnels qu'aux particuliers mais également à l'alimentation pour bétail.

Hugo, Gaby et Luc Pradervand

Lorsqu'Hugo Pradervand s'est associé avec ses parents, Gaby et Luc pour exploiter la ferme familiale à Givrins, ils ont décidé que lui resterait en plaine, tandis que Gaby et Luc s'occuperaient de l'alpage à la Givrine. Depuis plus de vingt ans, ils maintiennent cette organisation malgré le départ à la retraite des parents.

Pascal Prélaz

[Boucherie Norbert Prélaz Genolier](#)

Pascal Prélaz travaille dans la boucherie familiale au centre de Genolier. Avec ses parents, ils essaient de proposer une viande de qualité à un prix abordable. Pour cela, ils travaillent en circuit court avec des agriculteurs dont ils connaissent les méthodes.

Isabelle Raboud-Schüle

Ancienne directrice du musée gruérien, Isabelle Raboud-Schüle a été en charge de l'inventaire du patrimoine culturel immatériel pour le canton de Fribourg. Elle a porté la candidature de la saison d'alpage suisse au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Emmanuel Renaud

Fils d'agriculteur à Gimel, Emmanuel Renaud est monté à l'alpage pour la première fois à 16 ans, en 1948. Lors de sa dernière saison en tant que

fromager d'alpage, en 2013, il avait 81 ans. C'est donc une véritable mémoire vivante de la vie à la montagne au XX^e siècle.

Claude Richard

Passionné par la boucherie depuis l'enfance, Claude Richard gère l'abattoir de Vich depuis les années 1980. Fils de petit paysan, il est un témoin de l'économie de subsistance de la paysannerie vaudoise au XX^e siècle.

Gilles Roch

[domaine des Biolettes - Domaine des Biolettes](#)

Son père a arrêté l'exploitation laitière pour démarrer le maraîchage dans les années 1960. Gilles Roch a repris le domaine à la fin des années 1980 et a été un des premiers à entamer une conversion en agriculture biologique. Aujourd'hui, il produit plus d'une centaine de variétés de légumes qu'il écoule principalement en circuit court dans les marchés de la région.

Jean-Michel Rochat

[Vacherin-le-Pèlerin](#)

Passionné de traditions et touche-à-tout infatigable, Jean-Michel Rochat est affineur de Vacherin Mont-d'Or AOP aux caves Le Pèlerin. Mais il est aussi à l'initiative du musée du Vacherin, du musée régional de la Vallée de Joux. Il s'occupe également d'une des deux distilleries d'eau-de-vie de gentiane de la Vallée de Joux.

Christian et Jean-Marc Rüfenacht

[Farm Fresh – boeuf de pâturage bio](#)

La famille Rüfenacht gère une exploitation bovine à Longirod, spécialisée dans l'élevage de la race Black Angus. Lorsque Jean-Marc, le fils de Christian est revenu des Etats-Unis après son apprentissage agricole, ils ont décidé de ne plus passer par la grande distribution. Ils ont donc choisi de vendre leur production intégralement sur les marchés et d'abattre leurs bêtes sur le domaine, par souci du bien-être animal.

Guillaume Schneider

[L'association : Association Mellifera](#)

Passionné par l'apiculture depuis l'enfance, Guillaume Schneider est également ingénieur en environnement. Avec l'association Mellifera, il œuvre pour une apiculture engagée et sobre en carbone par exemple en effectuant toutes ses livraisons en vélo-cargo. Mellifera est une Entreprise partenaire du Parc.

Walter Steiner

[Accueil - lavignette.ch](http://Accueil-lavignette.ch)

A Montherod, Walter Steiner pratique l'agriculture de conservation. Toujours à la recherche d'économies d'énergie, il a essayé de rentabiliser l'ensemble de ses pratiques agricoles pour être le plus efficient possible. Il a ainsi un cheptel de vaches allaitantes et des poules pondeuses qui lui permettent de produire de la fumure organique pour ses cultures et de rentabiliser ses terrains en pente. Il pratique des associations de culture (exemple : mélange de légumineuses et céréales sur une même parcelle) ainsi que l'agroforesterie, pour produire un maximum sur chaque parcelle sans épuiser la terre.

Jean Stocker

[Accueil - Spa des abeilles](http://Accueil-Spa-des-abeilles)

Apiculteur passionné installé à La Coudre, Jean Stocker ne se contente pas de produire du miel. Il propose également des séances « d'apithérapie » grâce à son rucher, inspiré par des habitudes roumaines. Conseiller apicole, il est toujours à la recherche de nouvelles connaissances et pratiques autour des abeilles. Fleur d'Epine est une Entreprise partenaire du Parc Jura vaudois.

Maurice Treboux

Dans la famille Treboux, on est agriculteur de père en fils à Bassins depuis plusieurs générations. Maurice Treboux a repris la production de lait d'industrie pour les Laiteries Réunies de Genève ainsi que l'exploitation de l'alpage de La Bassine. Il a commencé à fromager au chalet par obligation, mais le succès a été tel que son fromage est régulièrement primé.

Christophe Vaney

[Boucherie Norbert Prélaz Genolier](http://Boucherie-Norbert-Prélaz-Genolier)

Richard Vaney, cuisinier de formation, exploite la boucherie Brunisso, la dernière de la Vallée. S'il n'a pas repris le travail de boucher en tant que tel, il a tenu à maintenir la fabrication de la fraîche, une saucisse particulière à la Vallée, faite à partir de chou-rave.

Bibliographie

- BONNOT Denis, 2006, *Le vacherin Mont-d'Or franco-suisse. Un fromage qui sort du bois et du froid*, Editions Aéropage, Lons-le-Saunier. 181 p. [Co-édité avec l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or]
- BONNY Dominique et al., 2013, *La gentiane au cœur de nos racines, deux siècles d'histoire de la gentiane à la Vallée de Joux*,
- BONVIN Sylvie, 2012, *Les chroniques d'une paysanne*, Editions Terre & Nature, Lausanne. 107 p.
- COLLECTIF, 2018, *Biodiversité et patrimoine culturel*, Hotspot, Bern. 28 p. [En ligne : [hotspot 37.2018 Franz WEB.pdf \(scnat.ch\)](#)]
- COLLECTIF, 2023, *Alpages, un héritage en mouvement*, Cahiers du Musée gruérien, Bulle. 163 p.
- CORTHESEY Bruno, 2010, "Le carnotzet. Santé et conservation ! Typologie d'un local à boire propre au canton de Vaud", in *Art + architecture*, no 61, p. 22-32. [En ligne]
- DEPRAZ Paul-Henri, 1996, *La page tournée, la vie quotidienne des paysans-horlogers au début du siècle*, Editions Eurêka, Reverolle. 127 p.
- FORNEY Jérémie. 2012, *Éleveurs laitiers. Peuvent-ils survivre ?* Presses polytechniques et universitaires romandes, Collection Le savoir suisse, Lausanne. 128 p.
- GLAUSER Daniel, 2012, *Chalets d'alpage du Parc naturel régional Jura vaudois*, Editions Favre, Lausanne. 168 p.
- HOFFMAN Blaise, 2023, *Faire paysan*. Editions Zoe, Genève. 224 p.
- HUGGER Paul, 1969, *Une huilerie vaudoise*, Société suisse des traditions populaires, Fascicule 23, Bâle. 21 p.
- HUGGER Paul, 1971, *La fromagerie d'alpage dans le Jura vaudois*, Société suisse des traditions populaires, Fascicule 26a, Bâle. 66 p.
- HUGGER Paul, 1975, *Le Jura vaudois, la vie à l'alpage*, Editions 24 Heures, Lausanne. 251 p. [Première édition en allemand en 1972]
- IMHOF Paul, 2022, *Le patrimoine culinaire suisse*, Editions Infolio, Basel. 664 p.

QUARTIER Claude et BOCHUD David, 2017, *Le gruyère d'alpage AOP dans le Jura vaudois*, Editions Mon village, Sainte-Croix. 215 p.

ROBERT Jean-François, 1995, *La mémoire des Combiens. Artisans et métiers de la Vallée de Joux (XIX^e et XX^e siècle)*, Musée cantonal d'archéologie et d'histoire, Lausanne. 72 p.

VUILLEMIER Julien, FORNEY Jérémie et FRESIA Marion, 2020, « La contrainte et l'alimentation comme vecteurs d'autonomisation dans des réseaux agro-alimentaires alternatifs » in *Anthropology of food: La contrainte et l'alimentation comme vecteurs d'autonomisation dans des réseaux agroalimentaires alternatifs* (openedition.org)

Ressources internet :

La désalpe inscrite dans l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la confédération : [Saison d'alpage* \(lebendige-traditionen.ch\)](http://lebendige-traditionen.ch)

La désalpe vue par Suisse Tourisme : [Désalpe de Saint-Cergue \(desalpe-saint-cergue.ch\)](http://desalpe-saint-cergue.ch)

La désalpe inscrite dans l'inventaire du canton de Vaud : [Inalpe et désalpe | État de Vaud \(vd.ch\)](http://inalpe-et-desalpe.ch)

La désalpe de Saint-Cergue : [Les désalpes suisses | Suisse Tourisme \(myswitzerland.com\)](http://myswitzerland.com)

Dictionnaire historique de la Suisse : [Dictionnaire historique de la Suisse \(DHS\) - Histoire suisse](http://dhs.ch)

L'économie alpestre dans le canton de Vaud : [Economie alpestre | État de Vaud \(vd.ch\)](http://economie-alpe.ch)

Epi Mobile, filière de pain local et durable : [Accueil - Epi Mobile pour un pain local et durable](http://epi-mobile.ch)

Fête de la mi-été : [Mi-Eté de Saint-Cergue – Pour un moment de convivialité \(mi-ete-st-cergue.ch\)](http://mi-ete-st-cergue.ch)

Fête des sonnailles à Romainmôtier : [Swissisland.ch – Un clédard romand ouvert sur la toile](http://swissisland.ch)

La forge du camp à Bière : [Accueil \(cloche.ch\)](http://cloche.ch)

Musée du Vacherin Mont-d'Or AOP : [Vacherin-le-Pèlerin](http://vacherin-le-pelerin.ch)

Patrimoine culinaire Suisse : [Patrimoine culinaire Suisse Patrimoine culinaire](#)

Le patrimoine culturel immatériel selon l'Unesco : [Accueil patrimoine immatériel - patrimoine immatériel - Secteur de la culture - UNESCO](#)

La liste du patrimoine culturel immatériel vaudois : [Patrimoine immatériel et traditions vivantes | État de Vaud](#)

Salon des alpages : [Bienvenue - Salon des alpages](#)

Témoignage d'un berger de la région : [L'alpage du pré de Mollens \(Vaud\), la vie d'un berger vaudois dans l'Arc Jurassien Suisse \(alpage-de-mollens.com\)](#)

Site officiel du Vacherin Mont-d'Or AOP : [Vacherin Mont-d'Or AOP - Le monde l'adore - Local, authentique, de haute qualité \(vacherin-montdor.ch\)](#)

Le spa des abeilles de Jean Stocker : [Accueil - Spa des abeilles](#)