



## 24 heures prend la clé des champs



Dans les pâturages du Moulin d'Amour, à Gollion, Serge Baudet n'a pas fini de découvrir les traits de caractère de ses bufflonnes, aussi câlines qu'imprévisibles.

### En chiffres

À Gollion, Serge Baudet élève **23 bufflonnes**. Un chiffre qu'il compte augmenter à 34 l'an prochain. En attendant, les jeunettes du troupeau passent leur été à proximité du barrage de l'Hongrin. Chaque année, une bufflonne peut produire **entre 2000 et 2500 litres de lait** (contre près de 10 000 pour une vache laitière). S'il faut deux fois plus de temps pour traire une bufflonne, elle vit aussi plus longtemps.

À Romanel-sur-Morges, le fromager Serge André produit environ **120 kg de mozzarella** de bufflonne par semaine, selon une technique qu'il est l'un des rares à maîtriser dans le canton. Le lait, qu'il va chercher lui-même à Gollion, contient **deux fois plus de matière grasse et de protéines** que le lait de vache.

# Des amours de bufflonnes pour une goûteuse mozzarella vaudoise

**7/40** Les bêtes au caractère bien trempé donnent un lait tout aussi difficile à dompter

**Alain Détraz** Textes  
**Odile Meylan** Photos

Le nom du lieu est déjà un poème. À Gollion, la ferme de Serge Baudet est établie au Moulin d'Amour. Bâti au XV<sup>e</sup> siècle, le corps principal de la ferme familiale évoque une longue tradition paysanne. Celle-ci est pourtant sérieusement bousculée. Les bovidés qui pâturent dans ce domaine isolé aiment à se couvrir de boue, portent une robe très sombre et des cornes de belle taille, orientées vers l'arrière. Ce sont des bufflonnes. Originaires d'Asie, elles sont sans doute les seules élevées dans le canton. Grâce à un partenariat avec le fromager Serge André, à Romanel-sur-Morges, ces bêtes sont à l'origine d'une *mozzarella di bufala* bel et bien vaudoise.

«J'ai fait l'erreur de ne pas en avoir eu assez peur au début.» Avec sa voix qui porte, Serge Baudet tiendrait en haleine le public d'une salle de spectacle avec les seules anecdotes de son attachant troupeau. C'est que ces bêtes d'une demi-tonne ont

visiblement des gènes plus sauvages que les braves holstein de concours.

La plus fameuse histoire des bufflonnes du Moulin d'Amour, c'est sans doute celle qui a vu l'une d'entre elles s'enfuir et courir la campagne à la suite d'une crise de panique. «Elle venait d'arriver, elle avait un veau», raconte Serge Baudet. Une barrière franchie d'un saut, puis un mur, la bufflonne est partie dans la Venoge avant de longer la voie de chemin de fer, forçant les trains à ralentir. Puis c'est la voiture du syndic, appelé en renfort, qui s'est fait charger, avant celle des gendarmes. Ce n'est que le lendemain au petit matin que les hommes ont pu stopper ce bulldozer à l'aide d'une flèche tranquillisante. Serge Baudet a préféré la renvoyer, avec son veau, dans son élevage natal, en Suisse alémanique.

#### Ne pas les brusquer

D'autres aventures animent le quotidien de la ferme. Car les bufflonnes, si elles sont curieuses, n'aiment pas les changements. Porter un bonnet alors qu'on n'en met jamais ou entrer dans l'étable avec des cannes après un petit

accident suffisent à placer instinctivement les bovidés en mode défensif. La tête levée, la gueule ouverte et un souffle bruyant sont les signes indiquant qu'il faut se mettre à l'abri.

Il en va autrement des bufflonnes nées l'an dernier au Moulin d'Amour. Serge Baudet a pu les amener en estivage dans les environs du lac de l'Hongrin. «Elles sont câlines comme des toutous, dit-il. Avec ces bêtes, plus on a de contacts, mieux ça va.» Reste que l'apprentissage est permanent. «J'ai compris que si on essaie de les pousser, elles n'avancent pas. Et si on les engueule, elles coupent la production de lait. Par contre elles suivent si vous passez le premier.»

Ce changement opéré au sein de l'exploitation familiale a été dicté par les difficultés du métier. L'idée d'élever des bufflonnes a fait son chemin, jusqu'au Val-de-Travers pour une visite de l'exploitation des frères Stähli. «Avec ces bêtes, on n'a presque pas besoin d'un vétérinaire», constate Serge Baudet. Résistantes, rustiques, elles ont toutefois besoin d'eau et il a fallu équiper l'étable de brumisateurs. «Elles peuvent mettre la tête sous l'eau pendant une mi-

nute», s'émerveille l'éleveur qui a abaissé le niveau des abreuvoirs pour limiter des séances d'apnée qui noircissaient l'eau.

Si leur production de lait est bien éloignée de celle des vaches, Serge Baudet s'y retrouve en revendant le litre à 3 francs (contre 50 centimes pour le lait de vache). Pour l'avenir, l'éleveur devra trouver une filière pour la viande de ses bêtes. Aucun boucher de la région n'a encore voulu tenter l'expérience.

#### Un an d'efforts

Pour ce qui est de la vente de lait, l'avenir semble radieux. La mozzarella de bufflonne a le vent en poupe et le pari a séduit Serge André, à Romanel-sur-Morges. Spécialisé dans la fabrication de tommes et de vacherin Mont-d'Or, le fromager fabrique également de la mozzarella depuis dix ans... avec du lait de vache.

Lorsque les deux Serge ont discuté de lait de bufflonne, le courant est passé. «J'ai fait venir un technicien d'Italie pour apprendre», dit simplement Serge André. Il a pourtant assumé les coûts d'un lait qu'il a mis un an à maîtriser. C'est que la fabrica-

tion de *mozzarella di bufala* requiert des connaissances précises.

Dans la fromagerie familiale de Romanel-sur-Morges, Serge et sa fille Amélie surveillent attentivement la préparation. Les tommes de vache sont une affaire qui roule avec les employés. Mais la transformation du lait de bufflonne est la tâche du patron. Deux fois plus gras, deux fois plus riche en protéines, il donne du fil à retordre. Le jour de notre visite, ça se passe plutôt bien. On observe la pâte qui, peu à peu, permet au fromager de l'étirer sans casser. «Il y a quelques jours, on a tout fait pareil mais rien n'a fonctionné et on a pu tout jeter», soupire Serge André.

Les élevages de porc se sont régalés de cet échec. Il y en a eu d'autres, car la maîtrise de ce procédé a nécessité une année d'efforts, et de pertes. Tout comme les bufflonnes, ce lait ne s'approprie pas du jour au lendemain. Les consommateurs, en revanche, semblent séduits par cette mozzarella goûteuse, commercialisée depuis un mois. On la trouve dans quelques Migros de la région et sur certaines tables de restaurants, à Lausanne notamment.



Une fois caillé, le fromage est séparé du petit-lait.



Serge et Amélie André surveillent l'acidité. L'étape est cruciale.



Pétrée, arrosée d'eau chaude, la mozzarella sort enfin du moule.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites  
Populaires

Prométerre