



24 heures prend la clé des champs



Le troupeau de la Bergerie du Petit-Boutavant pâit à plus de 1000 m d'altitude sur des parcelles d'herbe grasse.

La brebis et l'agneau, les deux mamelles de la vente directe du Petit-Boutavant

33/40 Quatre paysans de Vaulion prônent à la fois esprit de communauté et indépendance

Christophe Boillat Textes
Olivier Vogelsang Photos

Colette Rempe brosse des «reblochons» de brebis, tandis qu'à ses côtés son époux, Luc, démoule des petits fromages frais lactiques. Le couple s'active en ce jour pluvieux dans la petite fromagerie située route de la Busine, à Vaulion. Nous sommes ici à la Bergerie du Petit-Boutavant, à 1070 m d'altitude, à l'abri de l'emblématique Dent. Vient à passer Pascal Viande associé «depuis près de 20 ans» aux Rempe. Le trio a été rejoint ensuite par Noémie Deppeyraz, la compagne de Pascal.

L'aventure a donc démarré il y a deux décennies. «On était bergers, chacun sur un alpage, mais on en avait marre des patrons», déclare Luc Rempe, fromager de formation et président des Marchés paysans durant huit ans. Décision est alors prise de s'engager dans l'élevage de brebis et de fabrication de fromages. «Il fallait oser se lancer. Au départ, un copain m'a dit: «Fais dans la brebis, c'est un bon créneau.» On se moquait de nous. Ils ne vont pas durer, disaient certains. On s'est renseignés, on a été aidés et on est toujours là», clame le fromager vaulien.

Les débuts furent difficiles. «Il y avait un alpage à vendre ici à Vaulion pas trop cher avec un local pour la fromagerie et deux maisons», se souvient Luc. «Des ruines dans lesquelles nous avons tout refait», précise Pascal. Pas de route goudronnée, pas d'électricité au décollage, deux premiers hivers sans eau avec des enfants en bas âge: «On a pas mal galéré, mais on n'a jamais été malheureux», assure Luc. «C'est un choix de vie aussi, un idéal», complète Colette.

«Ils te bouffent 50% de ton gain»
Sur l'alpage un peu plus loin, là où l'herbe est la plus grasse, paissent brebis laitières de race lacaine et leurs agneaux. En ce moment, chacune donne 2 litres de lait par jour, avant de passer la nuit dans la bergerie moderne, en petite partie financée par l'Aide suisse aux montagnards et



Leur savoir exporté à... Oman

● Été 2017, sur le marché de Nyon, Colette Rempe est contactée par une Omanaise, active dans plusieurs associations. Elle lui demande si elle accepterait de se rendre avec son mari dans le Sultanat pour apprendre à des femmes d'agriculteurs à valoriser le lait de leurs vaches en fromage. Après réflexion, renseignements pris et aide d'ambassadeurs bienveillants, Colette et son mari, Luc, se rendent à Oman en décembre. «Nous avions au préalable envoyé du matériel. Nous avons trouvé là-bas des installations payées par des investisseurs», explique Colette. Les Omanais fabriquent alors un fromage basique très salé et un beurre clarifié. Le duo vaulien s'installe dans deux villages, deux semaines chaque fois, y transmet son savoir-faire. «Nous leur avons appris à faire du raclette, du

fromage frais, un peu de tomme», poursuit Luc. «Une très belle expérience à tous les niveaux.» Pas sans lendemain puisqu'ils prévoient d'y retourner. Aussi avec un autre projet, très ambitieux. À l'été 2018, un homme présent lors d'une fête africaine à Baulmes leur avait amené du lait de chamelle congelé. «Le lait était très pauvre, les essais peu concluants. Au moins, je savais ce qu'il ne fallait pas faire», se souvient Luc. Peu importe, les fromagers vont à Oman l'hiver suivant. Luc mélange 20% de lait de vache à 80% de chamelle. Et là ça prend. Ils produisent un type de reblochon, de la feta et du fromage frais. Émoussillés par l'aventure et leur envie de léguer leur savoir-faire, les Rempe vont se rendre dans un pays européen éloigné cet hiver. «Mais trop tôt pour en parler car tout n'est pas finalisé», conclut Luc.

Dans la petite fromagerie de l'exploitation - gérée en tout par quatre personnes -, Luc Rempe concocte une quinzaine de spécialités vendues sur les marchés de Nyon, de Morges, du Sentier et de Romanel-sur-Lausanne.

le financement participatif. Le troupeau et la production laitière sont l'affaire de Pascal; la transformation et la production, celle de Luc. Mais aussi la vente de fromages et viande d'agneau sur les marchés avec Colette et Noémie. Cette dernière, herboriste de formation, concocte encore des tisanes avec des herbes aromatiques, des fleurs coupées, le tout aussi proposé sur les étals.

Après avoir vendu sa production à des magasins, l'équipe du Petit-Boutavant a rapidement compris l'intérêt de la vente directe. «Parce qu'ils te bouffent la moitié de ton gain», assène le fromager Fouette-Lièvres. Décision est donc prise d'écouler intégralement le fruit de son dur labeur, labellisé «bio fédéral», sur les marchés de Nyon, Morges, Romanel-sur-Lausanne et du Sentier. «On garde la main du début jusqu'à la fin, sans intermédiaire. Ça nous permet de faire marcher l'exploitation et d'investir», explique le Vaulien. «Nous sommes quatre pour tout gérer c'est notre chance. Notre union, notre même ligne de conduite, ce sont nos forces», résume Colette. Après, s'ils travaillent en communauté et en osmose parfaite, chaque couple, indépendant, vit dans sa propre maison... contiguë quand même!

«On fait joli dans le paysage...»

Pendant dix mois, ce sont 120 litres par jour qui sont transformés en nombreuses spécialités de fromages et dérivés (*lire En chiffres*). Les agneaux de pâture viennent en complément de l'activité laitière. Après sevrage, le petit est engraisé et conduit à l'abattoir. Préparée, conditionnée, sa viande bio est aussi entièrement écoulee sur les marchés. «On tourne. Ça va bien comme ça et on n'a pas l'intention de grossir», précise encore Luc.

Domaine modeste par la taille, la Bergerie du Petit-Boutavant perçoit donc peu de paiements directs de la Confédération. «Les pouvoirs publics aident surtout les grandes exploitations au lieu de soutenir les plus petites. Ces dernières on les garde, car ça fait joli dans le paysage», conclut le fromager.

En chiffres

Le troupeau 70 brebis laitières (25 il y a 20 ans); **120** agneaux de pâture, sevrés, engraisés et abattus, à l'exception de **20** à 25 femelles pour renouveler le cheptel.
L'exploitation 15 hectares au début, **22** aujourd'hui. **4** associés en société simple. Une bergerie moderne qui a coûté **450 000** francs, une fromagerie de **40** m².
La production 120 litres de lait par jour. Environ **15** spécialités de fromages: mi-durs (nature, aux herbes du Jura vaudois, fenouil, etc.), fromages frais (thym, ail des ours, etc.), feta, «reblochons», sérac, tommes (nature et herbes), parmesan de brebis, crottins secs, boulettes à l'huile, «brie». Aussi des yoghourts à la confiture, une dizaine de parfums. La viande des agneaux, conditionnée, emballée, étiquetée, est écoulee sur les marchés.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre