



24 heures prend la clé des champs



Stéphane et Stéfanie Baumgartner ont aménagé un petit zoo qui peut accueillir des classes.



La rangée de douze peupliers majestueux, carte de visite du domaine.



Le lait cru de la ferme est en vente directe et compte une huitantaine d'abonnés fidèles.



Les belles vaches brunes produisent 1200 à 1400 litres quotidiens toute l'année.

Les rois de la diversification partagent à la ronde leur amour du travail bien fait

36/40 Vente à la ferme, initiation aux enfants, parrainage de poules... Aux Avouillons, on explore!

Gregory Wicky Textes
Christian Brun Photos

Pour ceux qui ne l'ont jamais fait, boire un verre de lait tiré le matin même peut se révéler une expérience quasi mystique. Un trait de fraîcheur droit dans les papilles, velouté, léger... Encore que, techniquement, pour la légèreté, il faudra peut-être repasser: ici, à Gland, Stéphane et Stéfanie Baumgartner travaillent principalement avec des vaches brown swiss, au lait réputé très riche (*lire encadré*). Et qu'il est bon!

Le domaine des Avouillons compte 55 vaches laitières. «Les bêtes naissent et sont élevées ici, raconte monsieur. Vous verrez des veaux, des génisses... Notre élevage, c'est notre fierté.» Les animaux disposent d'un grand pâturage pour l'été et d'une aire de sortie de bonne taille pour l'hiver. En ce jour de grosse chaleur, les fières laitières préfèrent rester à l'ombre. Un robot de traite, gros investissement consenti il y a une douzaine d'années, se charge de les soulager de 1200 à 1400 litres de lait par jour. Une grande part prend ensuite la direction des Laiteries Réunies, à Genève, pour devenir fromage à pâte molle.

C'est le grand-père de Stéphane Baumgartner qui avait commencé à travailler avec cette race dans les années 30. À la même époque, on a planté une rangée de douze peupliers, devenus depuis majestueux. Les arbres ornent aujourd'hui les

bouteilles que les Baumgartner proposent en vente directe à la ferme. Car pour survivre dans un contexte agricole tendu, il a fallu se diversifier. Et à ce jeu-là, cette famille est très forte. «En 2016, on s'est rendu compte qu'on n'arrivait plus à tourner rien qu'en vendant le lait de manière habituelle, explique madame, fille de vignerons du côté de Mont-sur-Rolle. Ça coïncidait avec le départ à la retraite du tenancier de la laiterie de Gland. On s'est dit que c'était l'occasion.»

Yaourts et salamis

Le petit magasin, un couvert attenant à la ferme, muni de frigos en self-service, est vite devenu son nouveau bébé. Si le lait y est vendu principalement par abonnement - Les Avouillons en comptent une huitantaine, pour environ 310 litres par semaine -, on peut également se servir au coup par coup: 1 fr. 50 le litre. «Ça donne aussi la possibilité aux gens d'acheter du lait cru, pas si facile à trouver.» Il se conserve naturellement moins longtemps que le lait de supermarché, mais au goût, on l'a dit, c'est autre chose. Il permet aussi de confectionner des yaourts. Le petit magasin propose d'ailleurs ceux que Stéfanie Baumgartner prépare elle-même, ou encore des salamis provenant de la viande des vaches de la ferme, une fois leur carrière de laitière terminée. «Là, on est vraiment dans le circuit court!» sourit Stéphane Baumgartner.

La petite échoppe n'est pas la seule «micro-entreprise» des Avouillons. Lan-

cée il y a quelques années, l'opération de parrainage de poules a été un joli succès. Pour 50 francs par année, le client se voit garantir 30 œufs tout frais. La ferme compte une cinquantaine de poules, elles ont pour l'heure toutes un parrain.

L'endroit a aussi pour vocation de faire découvrir la vie agricole aux enfants. Pendant huit ans, la ferme s'est spécialisée dans les anniversaires. «Ça a eu beaucoup de succès, mais c'est aussi beaucoup de travail, explique Stéfanie Baumgartner. On n'est pas certain de vouloir continuer.» Les visites scolaires, elles, vont perdurer: une vingtaine de classes par année, de toute la région. «Avec les enfants, j'aime bien fabriquer de la pâte à crêpes maison, explique la maîtresse des lieux. Le lait d'ici, le blé de notre champ qu'on moult dans un petit moulin pour faire la farine, les œufs de nos poules... Ils comprennent que tout ça ne vient pas de paquets au supermarché!» Un petit zoo est là pour les accueillir. Il abrite poules, chèvres, poneys, mais aussi un duo de cochons vietnamiens, porcidés aux allures de sanglier miniature muni d'une bonne bouille et d'un caractère plutôt paisible. Les Baumgartner y reçoivent également des enfants en difficulté sociale ou atteints de troubles, comme ceux de la Fondation de Vernand, à Nyon, ou du Pré-de-Vert, à Rolle. «On a accueilli des enfants autistes. Il faut voir le bien que les animaux leur font. Ils s'illuminent complètement, c'est beau.»

Toute cette vie implique que le domaine prend parfois une tournure presque publi-

que. Les Baumgartner ont choisi d'aménager quelques places de parc à l'entrée de la ferme, histoire que la cour reste privée. «Il y a aussi parfois des touristes ou des marcheurs qui passent, qui commencent à prendre des photos, raconte le couple. Ils ne comprennent pas toujours que c'est une vraie ferme, pas Ballenberg. On travaille!» Un travail qui amène de grandes satis-

L'exploitation

L'exploitation des Avouillons est délimitée au sud-ouest par la Serine et au nord-est par une zone industrielle qui paraîtrait presque s'excuser d'être là, tant le domaine est beau. Trois générations y vivent. Stéphane Baumgartner, son épouse Stéfanie, leurs quatre enfants, ainsi que les grands-parents, Frédéric et Lydia Baumgartner. Sur 55 hectares, on trouve du maïs, du blé et de l'orge, mais aussi des prairies de fauche. 55 vaches laitières de race brown swiss y paissent également. Ces bêtes naissent avec un pelage clair et acquièrent leur robe brun profond avec le temps. «C'est une vache facile, avec un bon caractère, explique Stéphane Baumgartner. Elle n'est pas si courante en Suisse romande. Son lait comporte beaucoup de matières grasses et de protéines, ce qu'on appelle la matière utile.» Les mâles qui naissent sur le domaine sont vendus, ils seront élevés pour leur viande.

factions, mais qu'il ne faut en aucun cas idéaliser, insistent les Baumgartner. Les sujets qui fâchent sont nombreux, les mêmes que pour de nombreux agriculteurs: la marge bien maigre sur le lait ou encore les gros investissements et les contraintes liées aux normes garantissant les subventions sans lesquelles aucun paysan ne vit. Pour illustrer son propos, Stéphane Baumgartner sort le formulaire issu d'un contrôle effectué récemment chez lui par la Direction générale de l'agriculture. Cinq pages couvertes de dizaines d'entrées visant à vérifier la conformité de chaque détail. «On n'a pas attendu qu'il y ait toutes ces normes pour bien traiter les bêtes», soupire l'agriculteur.

Travaillant depuis 25 ans en production intégrée, ils évoquent aussi les pressions d'une société un peu schizophrène, motivée par des préoccupations écologiques mais pas toujours prompte à acheter local ou de saison... «Lorsqu'on se retrouve entre paysans, on est nombreux à parler des périodes de détresse qu'on traverse», lâche pensivement madame. «Oui. Quasi tous», complète son mari... L'arrivée de l'ainé des enfants, Henri, invite une note plus légère. Le garçon de 16 ans, qui entame lors de cette rentrée sa formation d'agriculteur, a toujours su qu'il voulait reprendre le flambeau. Si tout se passe comme prévu, c'est lui qui héritera un jour du domaine familial. «C'est en moi depuis que je suis tout petit», souffle-t-il avant de monter sur son tracteur pour mener de la paille aux veaux.

AVEC LE SOUTIEN DE:

