



A Bassins, Sonia et Liliane Treboux ont investi dans un automate qui distribue du lait cru, frais du jour, à toute heure de la journée. CÉDRIC SANDOZ

## Et si on buvait du lait d'ici?

### AGRICULTURE

**Les initiatives visant à promouvoir le lait local se multiplient. Mais le consommateur est-il prêt?**

CLÉMENTINE ALEIXENDRI  
clementine.alexendri@lacote.ch

Troquer sa brique de lait upérissé contre une bouteille de lait cru, fraîchement tiré, qui fleurit bon la nature et le terroir. Un scénario réaliste? C'est en tout cas le souhait des producteurs de lait, mis à mal par la disparition des laiteries et la chute du prix du lait vendu aux industries (de 78 centimes le litre en 2000 à 53 centimes en 2017), au point de mettre, de plus en plus, la clé sous la porte.

Pour sortir de ce marasme, de

### PROJET SOLIDAIRE

Sensible aux difficultés rencontrées par les producteurs de lait, le magazine «Terre&Nature» offre depuis peu la possibilité de se procurer une bouteille en verre réutilisable et durable vendue 10 francs l'unité (7 fr. pour les abonnés du magazine) sur son site internet. Le but: permettre aux consommateurs de s'approvisionner en lait chez les paysans, laitiers et épiciers de Suisse romande réalisant de la vente directe. Les bénéfices réalisés serviront à financer une plateforme digitale équipée d'une carte interactive géolocalisant les producteurs et points de vente partenaires de l'opération. Plus d'infos: [www.terrenature.ch/lait/](http://www.terrenature.ch/lait/)

nombreuses initiatives visant à (re)valoriser le lait local voient le jour. Dernière en date, l'opération «Lait solidaire, 100% local» lancée début janvier par le magazine romand «Terre & Nature» à l'occasion de son 120<sup>e</sup> anniversaire (lire encadré). Objectif: assurer un revenu équitable aux producteurs et promouvoir la consommation d'un produit de proximité, frais, goûteux, riche en vitamines et en minéraux.

### Un concept intéressant

A Bassins, les sœurs Liliane et Sonia Treboux furent parmi les premières à s'affranchir des circuits commerciaux conventionnels en investissant en 2009 dans un automate à lait qui distribue à coup de décilitres ou de litres, du lait cru, frais du jour, en bouteilles ou en gobelets. «J'en avais vu en Suisse alémanique et je trouvais le concept intéressant», explique Liliane Treboux. «C'était une manière d'écouler notre lait à un prix raisonnable, pour nous comme pour le consommateur.» Soit 1 franc 50 le litre, légèrement en-deçà du prix des briques vendues en supermarché.

L'investissement est important, 10 000 francs la machine, pour des ventes qui peinent à décoller. «Nous avons tablé sur 30 à 40 litres par jour pour pouvoir dégager une plus-value mais nous sommes à moins de la moitié», constate à regret l'agricultrice de 57 ans. Raison de cette déroute? «Les consommateurs craignent probablement que ce lait frais, qui est un produit vivant, ne se dé-

grade trop rapidement. Il est donc plus facile pour eux d'acheter au supermarché dix litres de lait upérissé qui se conserve plusieurs mois à la cave plutôt qu'un litre de lait cru qui devra être réfrigéré et consommé dans les cinq jours.»

Alors pourquoi continuer? «Même s'il y a des frais d'entretien, cette machine est incroyable», assure Liliane Treboux. «Et qui sait, peut-être que le lait cru aura davantage de succès dans les années à venir?» Car il y a lait et lait. «Pour nous, le lait standardisé vendu en brique est tout simplement imbuvable, lâche-t-elle sans ambages. C'est comme comparer une confiture aux fraises du jardin et une confiture industrielle.»

### Retour aux sources

Mais le consommateur est-il vraiment prêt à renouer avec le goût franc du lait sorti tout droit du pis? Oui, à en croire Hadrien L'Hoste, qui a fondé la microlaiterie de Cossonay en juin dernier et qui a vu son nombre de clients doubler en sept mois. «Les gens apprécient l'idée de consommer un produit brut, local, qui assure un revenu décent au producteur», avance le jeune entrepreneur de 26 ans. L'enthousiasme est le même du côté de Stéphanie Baumgartner, à Gland, qui a opté, elle, pour la vente directe à la ferme depuis juillet 2016. «A la base, nous voulions continuer à offrir du lait cru aux clients de l'ancienne laiterie de Gland. Finalement, notre initiative a attiré une clientèle bien plus large qui nous achète quelque 270 litres de lait

par semaine», se réjouit l'agricultrice, qui confie toutefois ne dégager aucun salaire de cette activité. «C'est beaucoup de boulot. Mais nous continuons pour faire plaisir à nos clients qui aspirent à un retour aux sources.»

C'est aussi ce qui motive Frédéric Gallay, agriculteur à Tannay, qui pratique la vente directe depuis déjà deux décennies. «Nous voyons passer des clients qui buvaient notre lait quand ils étaient petits. Ou d'autres, comme les expatriés, qui avaient l'habitude de boire ou de cuisiner du lait cru dans leur pays. On ne s'enrichit pas, mais on leur fait plaisir et on les sensibilise aux enjeux de notre métier. Au final, chacun y trouve son compte.»

### OÙ ACHETER DU LAIT LOCAL

**BASSINS** Automate à lait de la famille Treboux, rue de l'Eglise 1 (022 366 33 92).  
**NYON** Automate à lait de la famille Baumgartner, Chemin de Bois-Bougy 4, (022 361 34 52).  
**GLAND** Vente de lait (sur commande) à la ferme de la famille Baumgartner, Domaine des Avouillons 101 (022 364 25 16).  
**TANNAY** Vente de lait à la ferme de Frédéric Gallay, chemin des Moulins 31 (022 776 27 48).  
**GIVRINS** Vente de lait à la ferme de Marc Prélaz, route de Duillier 2 (022 369 35 08).  
**COSSONAY** Vente de lait sur abonnement à la microlaiterie d'Hadrien L'Hoste, rue des Bons-Enfants (079 262 28 48).  
**COTTENS** Laiterie-fromagerie de Cottens, route de Grancy 2 (021 800 55 65).  
**LA CHAUX** Fromagerie de la Chaux, route de Cuarnens 2 (021 861 14 97).

### RECETTE

## Romantique, ce tartare de veau

### LE CHEF



Globe-trotteur passionné de cuisine, **Patrick Baudet**, alias «Chef Paddy», troque aussi souvent que possible son costume de consultant en informatique pour un tablier. Traiteur et chef à domicile installé à Gland, il court les marchés du monde, à commencer par celui de Gland.

Une soirée romantique en perspective? Quinze jours avant la Saint-Valentin, afin de vous laisser le temps de vous entraîner, voici une recette «minute» raffinée et gourmande qui épatera l'élève de votre cœur. Première étape, servez un verre de Sauvignon, un chasselas vieilles vignes, voire un chardonnay léger à votre invité-e du soir et passez en cuisine.

Dans une recette aussi simple, c'est le choix et la qualité de la viande qui permet d'obtenir un grand plat. Suivez les conseils de votre boucher, ici Monsieur Leva de La Rippe, le boucher du marché de Gland, et laissez-vous guider vers un morceau de veau choisi dans la noix. Privilège de la jeunesse, la viande de veau crue est plus tendre que celle de bœuf, sa «mâche» est plus délicate. A la condition unique de préparer votre tartare avec un couteau!

La viande de veau a aussi les qualités de ses défauts: neutre en goût, elle est donc facile à marier et s'accorde très bien avec des fruits exotiques. Il est cependant nécessaire de bien l'assaisonner, de goûter et de rectifier votre recette, en fonction de vos goûts, pour la relever.

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

**Pour le tartare**

- 250 gr de veau dans la noix
- 1 mangue fraîche et mûre
- 1 ou 2 fruits de la passion (en fonction de la quantité de jus et de l'acidité du fruit)
- 1 pincée de piment d'Espelette
- un petit bouquet de coriandre ou de persil plat ciselé

**Pour l'accompagnement**

- 4 pommes de terre fermes
- 50 gr de graisse de canard
- 2 petites grappes de tomates cerises sur branche
- herbes de Provence
- 1 cs d'huile d'olive

Commencez par les pommes de terre. Avant l'arrivée de votre invité-e, vous aurez épluché, lavé, taillé vos grosses pommes de terre en bâtonnets de 1 cm x 1 cm x 6 à 7 cm. Elles attendent dans un torchon propre et sont bien sèches. Dans une poêle à feu moyen, versez votre graisse de canard puis les pommes de terre. Elles doivent être retournées et surveillées régulièrement.

Pendant ce temps, préparez dans chaque assiette un lit de mangue, coupée en morceau, dans un emporte-pièce. Réservez un peu de mangue. Détaillez votre viande de veau au couteau: taillez dans l'épaisseur de fines escalopes, puis une fois superposées, taillez ces escalopes en petits cubes. Mélangez la viande et un peu de mangue, faites une vinaigrette avec 1 cs d'huile d'olive, le jus d'un fruit de la passion, le piment d'Espelette. Mélangez, goûtez, rectifiez l'assaisonnement.

Allumez votre four à 180°C. Faites dorer dans un plat les branches de tomates cerises préalablement enduites d'un peu d'huile d'olive, de sel et de fines herbes de Provence. Surveillez la cuisson.

Vous êtes prêt? Egouttez vos pommes de terre bien dorées dans du papier absorbant, salez. Empilez vos pommes de terre en niveaux successifs sur un côté de l'assiette. Versez le tartare dans les emporte-pièce, ajoutez un peu de coriandre ou de persil ciselé. Ajoutez une branche de tomates confites dans chaque assiette. Servez, ce plat n'attend pas!

### INFO

**Marché de Gland**  
Le marché d'hiver rouvre ses échoppes demain 31 janvier (16-19h).



Tartare de veau et mangue, pommes «Pont Neuf» et tomates cerises rôties. DR

# MAGIC TOMATO.CH

Vos courses locales livrées le jour même!

15.- OFFERTS\*

livraison gratuite

+

\*pour votre 1<sup>ère</sup> commande d'un montant minimum de 60.-