

Les étables s'ouvrent au public

AGRICULTURE Trois fermes de La Côte sont ouvertes au public, sur rendez-vous, dans le cadre des visites d'étables. Présentation.

FABIENNE MORAND (TEXTES)
info@lacote.ch

«Ah bon? Une vache si elle n'a pas de veau ne produit pas de lait?»; «les poules pondent des œufs même sans la présence d'un coq?». Des questions qui font sourire certains, mais qui sont très sérieuses pour d'autres. Les citadins qui ont un ami, une tante ou un grand-père agriculteurs sont devenus rares et le lien avec la nature s'effiloche, devenant parfois inexistant. Beaucoup ne savent pas comment, ni quand, poussent les plantes d'ici, ni comment est produit le lait avant d'être disponible en brique dans les supermarchés, et sont étonnés en apprenant les réglementations de toutes sortes que les paysans suisses doivent respecter.

Pour permettre de rétablir un lien entre consommateurs et producteurs, le programme «visites d'étables» est né en 2005. Il s'agit d'un projet de l'Union suisse des paysans et il permet «à tout le monde de visiter une étable – tout en respectant les heures

d'ouverture et les règles de comportement –, l'agriculture suisse fait preuve de transparence en montrant comment les animaux de rente sont détenus dans notre pays», rappelle un communiqué de l'agence Agir.

Depuis quelques années, ce n'est plus seulement les étables avec vaches qui participent à cette ouverture, mais aussi les fermes qui disposent d'autres animaux de rente. Ceci afin de montrer les nombreuses facettes de l'agriculture suisse.

Des visiteurs intéressés

Et le succès est au rendez-vous, puisque quelque 300 étables sont inscrites et plus de 100 000 personnes à travers la Suisse en profitent.

Officiellement, la saison débute en même temps que la journée du lait, soit samedi 21 avril prochain. Toutefois, les fermes peuvent se visiter toute l'année, gratuitement ou contre une contribution définie à l'avance. Ce sont toutes des exploitations en activité et trois sont situées sur La Côte, sauf l'été pour deux d'entre elles. A la belle saison, tout le cheptel monte à l'alpage. Présentations. ◉

Contact des agriculteurs ouvrant leur étable sur: www.visitesdetables.ch

BASSINS



SIGFREDO HARO

MAURICE TREBOUX

L'été, c'est à la montagne qu'on les retrouve

Après avoir expérimenté brunch et école à la ferme, la famille Treboux s'est tournée vers les visites d'étables. L'aménagement du bâtiment, où la cinquantaine de vaches laitières se trouvent, se prête bien aux visites. «Les gens peuvent caresser les animaux sans se salir», souligne Maurice Treboux. Il propose une simple visite, gratuite, sans prestations complémentaires, si ce n'est d'offrir un verre de lait encore chaud car tout juste sorti du pis. Les intéressés sont donc conviés à venir, sur rendez-vous, durant la traite. Chez les Treboux, il y a exclusivement des bovins, qui du 1^{er} juin au 1^{er} septembre environ, sont à la montagne, à la Bassine. La-haut, le lait est transformé en fromage. La visite d'étable à Bassins n'est donc possible qu'en dehors de cette période d'estivage, ou alors, il faut grimper dans le Jura. Tout comme ses confrères, son but est de promouvoir son métier. Il apprécie donc l'échange et répond volontiers à toutes les questions. ◉

GOLLION



CÉDRIC SANDOZ

OLIVIA HUMBERT

Une contribution pour valoriser le travail

Fille de paysan, titulaire d'un CFC et d'un brevet fédéral agricole, et travaillant comme inséminatrice, Olivia Humbert sait de quoi elle parle. Avec cette future maman, le visiteur découvre la traite d'une soixantaine de red holstein qui produisent du lait pour le gruyère, mais aussi les poules pondeuses, le verger, le jardin, les machines, les grandes cultures et discutent des lois et de la politique agricole. «Mon but est de montrer et d'expliquer le monde agricole aux visiteurs. Toutefois, c'est un site privé avec lequel nous gagnons notre vie. Je le fais donc sur rendez-vous uniquement. J'accompagne tout au long de la visite et demande donc une petite participation. Car quand c'est gratuit, les gens en profitent, sont moins attentifs et ce n'est pas valorisant pour nous». Jusqu'à présent, les visiteurs étaient des personnes intéressées qui sont reparties avec davantage de connaissances sur le monde agricole suisse. Le but est atteint pour Olivia. ◉

SAINT-LIVRES



CÉDRIC SANDOZ

NATHALIE ET JEAN-DANIEL REYMOND

Il n'y a aucun sujet tabou

Chez les Reymond, il y a une centaine de vaches laitières et le même nombre de génisses et veaux. L'exploitation est donc axée sur la production de lait vendu aux Laiteries Réunies de Genève. Il y a aussi des ânes, lapins, chèvres, poules, canards et «Roxy», le chien. Mais, de mi-mai à mi-septembre, tous ces animaux montent à l'alpage situé sur la commune de Saint-Gingolph où le lait est transformé en fromage et les curieux sont aussi les bienvenus. «Nous expliquons les choses telles qu'elles sont, ainsi les visiteurs se forment leur propre opinion. Nous parlons aussi bien des animaux que des paiements directs, du statut de la femme dans l'agriculture, du fait qu'en Suisse les produits ont certes un coût, mais qu'il n'y a pas d'huile de palme...», explique Nathalie Reymond pour qui la communication est essentielle. La visite est sur rendez-vous et selon le déroulement souhaité de la visite, elle peut demander une contribution définie à l'avance. ◉

RECETTE

Crème au Dukkah et aux champignons

LA CHEFFE



Vanessa Alfieri, gagne le concours «le Chef, c'est vous!» en 2013.

Cette maman sportive de Prangins prend son courage à deux mains, quitte son activité salariée et ouvre une table d'hôtes pendant trois ans. Désormais cheffe à domicile et traiteur sous la marque «la maison gourmande», elle peaufine son laboratoire de cuisine professionnelle afin de développer un projet de livraison de repas.

un filet d'huile d'olive. Ajoutez les champignons préalablement nettoyés et coupés en cubes. Les champignons doivent suer pendant 1 minute, pas plus. Ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié. Salez, poivrez, ajoutez le bouillon et faites cuire une dizaine de minutes. Dans un blender, versez les champignons et la crème fraîche. Mixez une minute. Réservez au chaud. Si la crème est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau chaude pour la détendre.

Pour le Dukkah, ajoutez tous les ingrédients dans un blender. Mixez jusqu'à obtention d'une consistance poudrée. Si vous prenez le temps de torréfier les noix et les graines avant de les mixer, le Dukkah aura encore plus de saveurs.

L'info en +

Au Caire, il est d'usage de tremper son pain dans une bonne huile d'olive, puis dans le Dukkah et d'engloutir le tout: le mélange de saveurs explose en bouche!

Les notes d'épices toastées et de noisettes du Dukkah se marient à merveille avec un vin moelleux, un toast de fromage ou des pâtes fraîches. Il révèle ses parfums orientaux avec des brochettes de volaille ou de poisson mariné. Vous pouvez en ajouter aussi dans une salade composée pour apporter du croustillant, sur des légumes vapeurs ou encore l'utiliser comme panure pour de l'agneau ou du poisson. Polyvalent, on vous dit!

INFO

Marché de Gland
place de la Gare, en hiver 16-19h, jusqu'au 11 avril. Plus que quelques jours avant les marchés d'été le mercredi 18 avril.

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour la crème de champignons:

- 500gr d'un mélange de champignons frais (par exemple champignons de Paris, pleurotes, shiitake)
- 1 oignon blanc
- 2 gousses d'ail frais
- 1dl de vin blanc
- 1 l de bouillon de légumes
- 5 dl de crème fraîche
- 1 filet d'huile d'olive
- sel et poivre.

Pour le Dukkah:

- 50 gr d'amandes entières non salées
- 50 gr de noisettes entières non salées
- 20 gr de graines de coriandre
- 20 gr de graines de cumin
- 20 gr de graines de sésame blanc
- sel et poivre.

Pour la crème de champignons, émincez l'oignon et l'ail ciselé, puis faites-les revenir dans une casserole avec



Assortiment d'épices et de graines d'Egypte, le Dukkah se marie bien aux champignons. DR

MAGIC TOMATO.CH

Vos courses locales livrées le jour même!

15.- OFFERTS*
livraison gratuite

*pour votre 1^{ère} commande d'un montant minimum de 60.-