

Ferme de Cerniéwillers : une exploitation familiale pas comme les autres

Meike Wollenberg Martínez – Il y a plus de 40 ans, à la Ferme de Cerniéwillers, des paysans ont posé les bases d'un système d'exploitation correspondant à la philosophie de Vache mère Suisse et qui n'a rien perdu de sa pertinence. Une production écologique et crédible de viande bovine de qualité avec une plus-value maximale réalisée à la ferme. Les exploitants actuels ne sont de loin plus seuls à défendre leurs idées, mais le mode d'organisation de la Ferme de Cerniéwillers reste inhabituel.

Les deux couples formés par Ruedi et Carola Strasser, d'une part, et Markus et Lydia Wespi, d'autre part, partageaient un rêve commun : trouver un lieu où plusieurs familles pourraient vivre et travailler. Après plusieurs tentatives sans succès, ils ont débarqué un jour à la Ferme de Cerniéwillers, grâce à l'entremise d'un courtier. Avec ses trois maisons et les étables attenantes, la ferme formait un véritable hameau, habité et exploité par deux frères et une sœur, tous trois célibataires et sans enfants. Seule une des maisons était habitable. L'exploitation produisait des génisses pour l'exportation en Italie et détenait dix vaches laitières, dont le lait servait à nourrir des veaux achetés ailleurs.

Une action du nom de « Ferme de Cerniéwillers »

Pour acheter la ferme, les Strasser et les Wespi fondèrent une société anonyme. Au terme d'une étude, Ruedi Strasser

était en effet arrivé à la conclusion que la SA était la forme la plus simple et la plus pratique pour posséder et exploiter une ferme en commun. Contrairement à celui d'une coopérative, le nombre de membres d'une société anonyme peut varier sans problème. Deux tiers du capital doit être en mains d'exploitants actifs et capables, afin que la SA puisse toucher les paiements directs. Aujourd'hui, la majorité des actions est en mains de Myriam Wespi et de son mari Hanno Schmid. Les membres fondateurs, Lydia Wespi et le couple Strasser possèdent toujours des actions. Le travail à la ferme est aussi ouvert à des non-actionnaires, tous les membres de la communauté agricole étant salariés de la SA. S'ils le souhaitent, ils peuvent aussi devenir actionnaires. Après l'achat du domaine, en 1974, une troisième famille est vite venue rejoindre la communauté. Au fil des années, des dizaines de personnes ont travaillé à rendre les maisons habitables, à remettre les étables en état et à exploiter les 13 ha de forêt, les 57 ha de surface agricole



Les fruits et légumes, utilisés majoritairement pour la consommation sur place, sont clôturés une fois en automne pour que les chèvres puissent s'ébattre sans laisser libre cours à leur gourmandise.



Les Angus sont parfaitement adaptés à l'affouragement à l'herbe. Les animaux sont au pré de mai à octobre, ou tant que la végétation et la météo le permettent. En hiver, ils reçoivent une ration d'un tiers d'ensilage d'herbe et de deux tiers de foin.

pour la plupart remembrés et les quelque 30 ha de surfaces d'estivage.

Des Angus robustes pour les prairies jurassiennes

Tous deux agronomes de formation, Ruedi Strasser et Markus Wespi possédaient un bon réseau dans le monde agricole et cherchaient avec d'autres collègues des alternatives pour les exploitations sans contingent laitier. C'est en France qu'ils avaient connu l'élevage allaitant. Mais pour leur exploitation plantée à 900 mètres d'altitude dans les Côtes du Doubs, dans le district des Franches-Montagnes, les Charolaises ou les Limousines étaient bien trop grosses. Strasser et Wespi se sont donc tournés vers l'Angus, plus robuste et moins exigeante, une race qui, aujourd'hui comme hier, répond à leurs attentes. Des vaches fécondes, adaptées aux conditions locales, qui produisent de la viande de haute qualité dans des conditions respectueuses des besoins de l'espèce, avec le fourrage produit sur place. À la tête de la première exploitation allaitante du canton du Jura, Strasser et Wespi ont été au nombre des fondateurs de Vache mère Suisse (autrefois ASVNM). L'exploitation répond aux normes de Bio Suisse depuis le milieu des années 1980.

Dans le coin, une production adaptée au site ne signifie pas seulement basée sur les herbages, sans ajout de concentrés ni



Les chèvres, traites à la main, sont très douces et confiantes. D'avril à octobre, elles donnent quotidiennement 40 à 60 litres de lait transformé dans la fromagerie de la ferme.

de maïs. Les prairies de la Ferme de Cerniéwillers sont en effet constellées d'endroits marécageux et la pression des parasites, notamment de la douve du foie et des strongles, y est élevée. À l'abattage, aucun foie de vache n'est exempt de douve. Les robustes vaches Angus sont pourtant bien adaptées à ces conditions. Les Natura-Beef prospèrent de façon réjouissante et le vétérinaire n'est pas souvent sur l'exploitation.

La forte pression parasitaire est une des raisons pour lesquelles la Ferme de Cerniéwillers mise sur sa propre remonte. Chaque année, quelques jeunes taureaux sont conservés. Ils sont utilisés parallèlement à un certain nombre de taureaux d'IA sélectionnés. L'exploitation évite dans la mesure du possible d'acheter des sujets à l'extérieur. Des exemples d'exploitations voisines montrent en effet qu'un taureau d'une autre région a besoin d'environ une année pour s'adapter et fournir des prestations optimales. En revanche, les animaux endurcis de la Ferme de Cerniéwillers sont recherchés ailleurs. À la tête d'une exploitation de herd-book, Strasser et Wespi ont vendu des sujets d'élevage dès le départ. Mais depuis que la plupart des éleveurs préparent leurs animaux avec du maïs en vue des marchés des taureaux reproducteurs, la vente de sujets d'élevage a perdu de son importance. L'achat de fourrage ne faisant pas partie du système d'exploitation et le maïs ne poussant pas dans cette région, le domaine produit un peu de céréales fourragères pour couvrir ses propres besoins.

Pionniers de la vente directe : proche de ses clients et éloigné des grandes routes

Au début, Strasser et Wespi ont tenté d'écouler leurs broutards sur les marchés locaux. Mais personne ne voulait de ces « charogneries noires ». Il leur a donc fallu explorer d'autres débouchés. Ils ont trouvé un boucher local comme partenaire

et se sont vite retrouvés avec des demi-carcasses sur la table de la cuisine, qu'il a fallu désosser et conditionner. Depuis, la communauté agricole dispose d'une chambre froide où les Natura-Beef sont mis à rassir sur l'os durant dix jours. Les locaux de transformation et de conditionnement ont quant à eux été transformés en permanence pour répondre à l'évolution des règles d'hygiène des denrées alimentaires. Aujourd'hui, un boucher des environs se charge uniquement de l'abattage.

Le bouche à oreille, notamment dans le cercle des amis et connaissances des collaborateurs, a permis de constituer au fil des ans une clientèle fidèle. Certains clients des débuts sont toujours là ou ont déjà été remplacés par la deuxième génération. Grâce à la crise de la vache folle, l'exploitation a trouvé de nombreux clients qui attachent une grande importance à l'origine et à la crédibilité de la viande et apprécient les contacts personnels.

Actuellement, la Ferme de Cerniéwillers commercialise 90 % de sa viande en vente directe. Les Natura-Beef bio sont abattus entre août et janvier et sont vendus par moitiés, quarts ou huitièmes. La découpe est réalisée conformément aux désirs du client. Il n'est pas rare que certains consommateurs viennent de loin pour donner un coup de main lors du conditionnement. Ce qui permet, tout en travaillant, de cultiver l'échange approfondi de points de vue entre la ville et la campagne et de créer la confiance. Des relations publiques de première qualité, en quelque sorte.



Rudolf Strasser (à gauche) et Hanno Schmid présentent avec fierté une partie de leur troupeau d'Angus. Dans cette région, les Franches-Montagnes en font naturellement partie. La Ferme de Cerniéwillers garde en moyenne deux juments suitées, d'une part pour l'équitation, d'autre part pour la production de viande de poulain sous la mère.



Les énormes travaux de rénovation ont mis au jour de véritables trésors, comme cette cuisine voûtée typique du Jura. On y fumait auparavant jambons, lard et saucisses. Aujourd'hui encore, les charcuteries de la Ferme de Cerniéwillers sont fumées de cette manière, mais pas dans la cuisine voûtée de la Ferme de Cerniéwillers, qui sert de salon.

Les produits sont aussi vendus au marché bio annuel d'automne de Saignelégier et à des restaurants et magasins de la région. Et pour les randonneurs, il y a toujours en réserve quelques saucisses fumées et de la viande séchée. Selon la saison, on y trouve aussi divers fromages de chèvre, de la viande de cabri, des tisanes, des confitures ou du miel.

Dénonciation hivernale

Les exigences en matière de garde des animaux n'ont cessé de changer ces dernières années, ce dont il a fallu tenir compte lors des rénovations de stabulations. Très tôt, la Ferme de Cerniéwillers a disposé de logettes pour ses vaches. Mais, au moment de l'introduction des mesures officielles, elles n'étaient pas tout à fait aux normes, trop larges et un peu trop courtes. Les actionnaires ne l'avaient sans doute pas oublié quand ils ont construit une stabulation libre moderne en 2001. Tous les équipements intérieurs peuvent être retirés relativement facilement, si bien qu'il ne faudra pas tout reconstruire pour quelques centimètres. On apprend de ses expériences et on s'adapte. Même si ce n'est pas toujours facile au vu du changement constant des conditions cadres.

Les membres fondateurs se font un plaisir de raconter qu'au cours des premières années, ils avaient été dénoncés parce que

leurs vaches étaient au pré en plein hiver. Ce qui fait doucement rigoler quand on sait qu'aujourd'hui, la sortie en plein air durant toute l'année est devenue la règle.

La communauté agricole, clé du succès et défi principal

Actuellement, huit adultes travaillent à la Ferme de Cerniéwillers, mais pas tous à temps complet. L'organisation sous forme de communauté agricole crée certes des synergies, mais elle exige beaucoup de coordination et de discussions. Tous les lundis, ses membres définissent ensemble le programme de la semaine. Un programme affiné tous les matins lors du petit-déjeuner pris en commun. Les actionnaires de la société ont été et sont toujours très engagés à l'extérieur, que ce soit au sein de l'association Bio Jura, dans le contexte de mandats agronomiques ou pour des travaux communaux. Comme plusieurs personnes mettent la main à la pâte, il est plus facile de s'absenter un long moment de l'exploitation.

Quand on pose la question de la plus grande réussite et du plus gros défi, une seule réponse : la communauté agricole. Le fait qu'elle ait subsisté tant d'années et survécu à un changement de génération est indéniablement un succès, auquel la clarté des structures de la société anonyme, avec des statuts et des contrats,

Portrait de la Ferme de Cerniéwillers

57 ha de surface agricole utile
 dont 2 ha de céréales pour consommation propre
 Environ 30 % de la SAU est constituée de surfaces de compensation écologique
 Petits fruits, légumes
 115 arbres fruitiers
 Env. 30 ha de surfaces d'estivage
 13 ha de forêt
 40 vaches mères suitées, propre remonte et
 2 à 3 taureaux d'élevage
 20 à 25 chèvres laitières et leurs cabris
 6 porcs pour la mise en valeur du petit-lait d'avril à octobre
 2 à 3 juments Franches-Montagnes suitées
 Rucher de 15 colonies

www.cerniewillers.ch



n'est pas étrangère. Mais les relations interpersonnelles et la composition de l'équipe en perpétuelle mutation restent décisives et constituent pour l'équipe un défi perpétuel. La communauté agricole est toutefois l'élément qui rend le travail passionnant en permettant à chacun de se développer personnellement en continu, dit un membre de l'équipe. Dans cet esprit, les actionnaires attendent le prochain changement de génération avec confiance. ■

Des gens d'origines et de professions diverses ont laissé des traces à la Ferme de Cerniéwillers. Menuisier de métier, Hanno Schmid a ainsi conçu la nouvelle stabulation libre en 2001. Les équipements intérieurs sont par conséquent en bois des forêts du domaine et, à part quelques vis, ont été assemblés exclusivement avec des chevilles. Durant l'hiver, du foin de la meilleure qualité est mis à disposition des veaux dans le passage qui jouxte leur abri.



La composition de la communauté agricole change sans cesse. Actuellement, huit adultes y travaillent pour un équivalent de cinq postes à plein temps.