



*Mieux que des vacances:
un stage à la ferme*

Pendant que ses camarades de classe partent à la mer ou faire du camping en famille, Lea passe ses vacances dans le Simmental. Elle s'est inscrite pour un stage de deux semaines à la ferme – entre fourche, cloches de vaches et poulailler. Ennuyeux vous dites? Pas du tout: la vie sur le domaine des Hänni est la promesse de belles aventures.

«On est arrivés!» Un large sourire sur le visage, Lea saute du tout-terrain en empoignant le petit sac à dos qui contient ses affaires. C'est donc là. Sur l'alpage de Ritzliberg, à 1900 mètres d'altitude, se dresse devant nous une petite habitation solitaire flanquée d'une étable. Nous promenons notre regard sur les prairies et les collines verdoyantes, les parois rocheuses impressionnantes et les névés que même le plus brûlant des soleils ne fera disparaître. Lea, 14 ans, va passer les deux pro-

chaines semaines ici, sur le domaine de la famille Hänni. Elle sera entourée de vaches, de veaux et de génisses, de trois poules, d'une chèvre et de Jasper, le chien. Loin, très loin des centres commerciaux, des moyens de transport et de la télévision. Lea est au paradis.

Immersion dans le quotidien des familles paysannes

L'élève d'Obwald se rend à la Lenk, dans le Simmental (BE), pour effectuer un stage à la ferme. Cette offre d'Agriviva s'adresse aux jeunes de 14 à 25 ans. «Les stages à la ferme jettent des ponts entre la ville et la campagne, entre les cultures, entre les traditions», résume Ueli Bracher, le secrétaire général. Les jeunes vivent quelques semaines chez une famille paysanne pour découvrir la vie à la ferme et donner un coup de main. Nettoyer l'étable, faire les foin, s'occuper des animaux:

Lea participe à toutes les tâches, tant à la ferme qu'à l'étable et sur l'alpage. Elle aide même à traire les vaches et à fabriquer le fromage. Impressionnant. N'a-t-elle pas peur des vaches? Lea rigole. «Non, elles sont comme des animaux de compagnie pour nous, comme Jasper», explique-t-elle. «On veut qu'elles se sentent bien et on fait tout pour.» Lea ajoute que la traite est son moment préféré. «Quand je traie, je suis au calme avec les animaux et je peux travailler seule.»

Respect de la nature et des animaux

Les Hänni sont heureux de pouvoir compter sur Lea pour ces tâches. Car la production de lait est leur principale source de revenu. Ils sont labellisés IP-Suisse, ce qui signifie qu'en plus de respecter profondément la nature, ils veillent à un élevage respectueux des animaux. L'été, quand la famille est

*«Les vaches sont
comme des animaux
de compagnie.»*

Lea, 14 ans

à l'alpage avec les animaux, une partie du lait sert à produire son propre fromage. Une expérience que Lea a découverte lors de son premier stage. Cet été, elle aide déjà comme une professionnelle, du brassage dans la grande cuve au soin des meules dans la cave. Une seule tâche lui donne du fil à retordre: «Remettre la meule sur l'étagère après l'avoir frottée. Un fromage pèse plus de dix kilos.»





Et y a-t-il quelque chose qu'elle n'aime pas faire? Lea réfléchit un instant et secoue la tête. Nous la croyons volontiers. Elle rayonne quand elle nous parle de son travail à la ferme. «Je n'ai pas l'impression de travailler», dit-elle. C'est aussi pour cela qu'elle a décidé de devenir paysanne plus tard. Après les vacances d'été, elle commencera son CFC d'agricultrice. Parmi les jeunes qui effectuent un stage à la ferme, l'envie d'en faire son métier reste toutefois une exception.

Réveil à cinq heures du matin

Chaque année, un millier de jeunes hommes et de jeunes femmes s'annoncent pour travailler à la ferme. Ils cherchent eux-mêmes les familles participantes à travers le site web d'Agriviva. Un portrait des familles, ainsi qu'une description de la ferme et des tâches leur permettent de se faire une idée. C'est ainsi que Lea a trouvé Marianne et Toni Hänni l'an passé. Quelque temps après, elle passait plusieurs jours chez eux, et l'expérience lui a tellement plu qu'elle a voulu revenir cette année.

La famille Hänni accueille des jeunes depuis quatre ans. Certains d'entre eux ne connaissaient absolument rien au milieu rural. Mais il n'y a pas besoin de connaissances spéciales pour faire un stage à la ferme – le plus important, c'est d'être motivé et curieux. Il faut dire que les journées sont longues. Lea raconte qu'elle se lève à cinq heures. Elle commence par la traite. La journée se termine seulement quand les vaches ont été menées au pâturage. En été, les bêtes sortent au pré seulement le soir. «Elles ont trop chaud la journée», explique Lea face à notre air étonné. «Dans l'étable, elles sont à l'abri de la chaleur et du soleil.» Elles ont donc toute la nuit pour brouter l'herbe fraîche et se balader.

Les agriculteurs comme cette famille du Simmental travaillent 55 heures par semaine. Encore plus quand ils sont à l'alpage.

Les stagiaires aussi accumulent les heures. Les Hänni pensent à attribuer aux jeunes des tâches qui leur font plaisir. Il y a bien assez de travail. Si le travail à l'étable ne leur convient pas, les jeunes aident à la cuisine ou s'occupent des enfants.

Souvenirs d'une journée à l'alpage

Des nuages gris et sombres se sont amassés au-dessus de l'alpage. Les premières gouttes commencent à tomber. «Tu t'occupes des génisses?» lance Toni Hänni à Lea. «Oui!» L'adolescente court vers la maison et en ressort avec un grand chapeau de pluie sur la tête. Elle nous dit au revoir. Elle va maintenant emmener les génisses au pâturage. Puis, le moment sera venu de se reposer sur l'alpage de Ritzliberg. Pour nous aussi: nous redescendons en plaine. En emmenant un peu de ce calme remarquable et bienfaisant. Et un morceau de délicieux fromage d'alpage.

Qu'est-ce qu'Agriviva?

Agriviva propose des stages dans des exploitations agricoles depuis 60 ans. Ces stages apportent à la fois une aide aux familles paysannes et sont l'occasion pour les jeunes de découvrir un aspect économique, culturel et sociétal important de la Suisse. Les stages s'adressent aux jeunes de Suisse et des États de l'UE et de l'AELE âgés entre 14 et 25 ans. Agriviva propose aussi une offre destinée aux écoles.

Plus d'informations sur www.agriviva.ch

L'or blanc devenu vert

Que déclenchent les mots «alimentation des enfants» chez les parents? Nous avons interrogé quelques familles l'automne passé pour connaître leur avis sur la question.

Certains éléments sont revenus souvent, notamment l'importance de donner aux enfants des produits frais et de la région. L'objectif, c'est une alimentation équilibrée, saine et diversifiée. Nos recherches ont montré aussi que les parents veulent savoir d'où viennent les aliments et comment ils sont produits.

Depuis septembre 2019, «swissmilk green» leur apporte la réponse pour le lait et les produits laitiers. Ce standard garantit que les producteurs de lait remplissent un certain nombre d'exigences. Pour qu'un produit laitier puisse porter le logo «swissmilk green», le producteur doit respecter dix points en matière de production durable. Voici quelques exemples concrets: les vaches sont détenues dans le cadre des programmes de bien-être animal SRPA et SST et bénéficient de sorties régulières. 92 % du fourrage est produit en Suisse. Si les vaches sont nourries avec du soja, celui-ci doit être issu d'une production certifiée durable. Le lait «swissmilk green» est garanti sans huile de palme. Chaque vache a un nom. Du moment que le producteur remplit les exigences, il reçoit un supplément de trois centimes par litre de lait. Tout le monde y gagne: la filière suisse du lait et le consommateur.

On trouve de plus en plus de produits laitiers suisses avec le logo «swissmilk green». Pensez à le chercher sur l'emballage lorsque vous faites vos achats!

Informations détaillées sur «swissmilk green»: www.swissmilk.ch/green