

Regula von Arx, a effectué un échange Agriviva en été 2016 auprès de la famille Rea à Puidoux, dans le canton de Vaud. Elle nous relate ici son expérience personnelle.

Les stages vus de l'autre côté

Finis le bureau, direction le quotidien d'une exploitation agricole. Après en avoir longuement parlé, je suis enfin passée à l'action la semaine passée. Je suis allée à Puidoux, un petit village situé juste en dessus du vignoble idyllique de Lavaux, le site inscrit au patrimoine de l'UNESCO, avec un coup d'œil magnifique sur le lac Léman.

L'après-midi de mon arrivée était déjà bien avancé lorsque j'ai pu équeuter et dénoyauter une corbeille entière de griottes, que la paysanne avait rapportées du marché de Vevey le matin même.

Le dimanche, mon jour de congé, la famille composée de cinq personnes m'a emmenée au lac de Bret, un petit lac près du village. J'ai pu constater rapidement qu'il est facile de tourner en rond avec un bateau à rames. En revanche, le mener en ligne droite pour traverser le lac est une autre affaire !

Ma semaine de travail a débuté le lundi matin très humainement à 9 heures. Les jours à venir me réservaient des travaux variés. Confiture de griottes, sirop à la lavande, tilleul, ranger la roulotte de self-service, tondre le gazon, cuisiner, préparer le marché du samedi, lire des histoires au coucher. Sans oublier le ménage et les promenades avec la chienne Nala. A l'étable, j'ai pu aider à la traite des 27 vaches. J'ai traité les chèvres et les brebis avec une traite mobile et donné le lait à boire aux petits. Deux cabris ont foncé vers la porte au moment où j'entrais dans l'étable avec un seau plein de lait, de sorte que j'ai dû tout d'abord attraper les fugeurs avant que chacun puisse engloutir son déjeuner tant attendu.

Des sapins de Noël piquants ? – Non, c'est des chardons !

«Je n'ai qu'un seul gant, un gros sac et un piochard. Le travail est pénible, mais au moins vous êtes deux», nous dit la paysanne un matin après le déjeuner. Sur le pâturage situé sur le flanc de la colline, elle nous montra comment couper les chardons, parfois immenses, et qu'il faudrait peut-être tirer le sac à deux s'il devenait trop lourd. Une fois le travail terminé, Jenny – l'autre stagiaire Agriviva alémanique – et moi avons avalé une énorme portion au repas de midi.

Pour moi la semaine a filé à toute allure. Chaque journée m'a enthousiasmé. J'ai appris que les vaches romandes ne comprennent pas l'allemand, que pour la vente chaque ingrédient doit être indiqué sur l'étiquette, que le sirop de lavande devient amer si on le chauffe trop, qu'il existe de bons et de mauvais champignons lorsqu'on fabrique du fromage de chèvre, que les chèvres aussi trouvent le goût des médicaments infect... Je ne regrette aucune des expériences faites et je peux recommander un tel stage Agriviva à chaque jeune.



Lavaux – l'endroit où Regula von Arx a fait son stage