



La forêt de 8 hectares alimente le fumoir et les fours à pain. Quelque 50 heures de travail ont été nécessaires à Louis Leuenberger pour transformer la roulotte.



Avec ses 86 hectares d'herbage, le domaine nourrit la cinquantaine de vaches et de chèvres. Des visites guidées didactiques y sont organisées avec dégustations.



Jean Leuenberger transforme chaque année 25 000 litres de lait de chèvre en produits laitiers et 1000 litres de lait de vache par semaine.

JEAN ET LOUIS LEUENBERGER

De l'étable à la table

Aurélié Chèvre

A Movelier (JU), Jean et Louis Leuenberger visent une agriculture nourricière libre. L'assortiment des produits qui garnit les étals du magasin de vente directe reflète la diversité des animaux et du savoir-faire de la communauté d'exploitation. La fratrie continue d'écrire son histoire aux saveurs du terroir.

Aujourd'hui l'exploitation de Jean et Louis Leuenberger abrite des vaches laitières, des cochons laineux, des poules, des lapins, des caillies, un cheval, un poney et trois chiens. Sous ses airs d'arche de Noé, la ferme cache d'autres trésors. Dix personnes y travaillent en cœur, dans le but de mettre en valeur les produits de la ferme. Une solidarité palpable où chacun a trouvé sa place: «Nous essayons de maîtriser le maximum de maillons de la chaîne de production. Notre créneau est le circuit court», explique Jean, qui depuis ce printemps est employé sur le domaine à temps plein.

La crise du coronavirus, a diminué l'activité agritouristique du domaine, alors qu'elle a considérablement augmenté les ventes au magasin. Jean et Louis ont profité de ce constat pour développer des spécialités propres à chacun. Déterminé, Jean a rénové et optimisé le local destiné à la fabrication de fromages et restauré la cave pour les entreposer: «J'aimerais un jour voir cette cave remplie de mes fromages et ne plus livrer le lait de vaches à l'industrie». Précis dans son travail, il avoue s'être laissé surprendre dernièrement: «Mon yogourt drink est né d'un accident survenu lors de la fabrication». Pour autant, Jean n'est pas un rêveur: «Je souhaite que les gens se reconnectent à la réalité agricole, qu'ils se souviennent d'où proviennent les matières premières».

Leurs regards confiants se posent sur un même lendemain

Louis, plus calme et patient, transforme la viande du domaine. Sa dernière idée a été d'aménager une roulotte en fumoir. Lors d'une



Jean (à gauche) et Louis Leuenberger entourés par les chèvres Gessenay et Virgule.

PHOTOS: AURÉLIE CHÈVRE

balade à vélo, accompagné de Virgule, le chien de son amie, il a repéré cette antiquité. «Avec ce fumoir nomade, je pourrai offrir mes services à d'autres exploitations.» En couple avec Céline Mercier, il côtoie la maladie au quotidien: «Céline souffre de la maladie de Charcot». Ses yeux clairs se voilent: «Nous vivons au jour le jour, notre philosophie est de rester positif et de profiter de la vie». L'hiver prochain ils partiront en Guadeloupe. Sa plus grande satisfaction personnelle est d'avoir acheté une maison adaptée au handicap de son amie. De nature bienveillante, il a quitté le conseil communal afin de

prendre soin d'elle. Le reste de son temps est consacré à la ferme, à son emploi de boucher, au vélo et à Virgule.

Quant à Jean, lutteur suisse aguerri, il défie les parcours de via ferrata avec son amie Noémie Kämpf. Il revêt l'uniforme de la fanfare et fait chanter parfois un cor des Alpes. La force des frères réside dans leur communication et la valorisation de leurs connaissances personnelles. Leur réussite, ils la doivent aussi à leurs parents et aux associés. Reconnaisants du soutien et du travail accompli en amont, ils peuvent compter sur des fondations solides pour construire leur avenir. La complémentarité des frères joue un rôle essentiel dans l'équité et le partage du travail. Leurs regards confiants se posent sur un même lendemain.

«Je souhaite que les gens se reconnectent à la réalité agricole»

Dans un futur proche, Louis souhaite construire un local pour mettre en valeur les produits carnés, profitant au passage d'agrandir le magasin. La patente de restaurateur en poche, il ambitionne de créer un service traiteur au bénéfice de la salle «Le Bolat» qui peut accueillir jusqu'à 120 personnes. Jean continue de se perfectionner dans les secrets de la fabrication du fromage et entamera bientôt la maîtrise agricole. Les frères reprendront d'ici peu les rênes de l'entreprise. A Movelier (JU), les produits du terroir n'ont pas fini de nous mettre l'eau à la bouche (www.broquet-leuenberger.ch).

Dates clés

1995 Trois familles créent l'association Broquet-Leuenberger. Naissance de Louis après celle de Jean en 1994.

1998 Mise en valeur du lait de chèvre.

2005 Nouveau rural et ouverture de la salle d'hôte Le Bolat.

2010 Ouverture du magasin Aux saveurs de la ferme.

2013 Jean obtient le CFC agricole, puis le permis de poids lourd. Louis obtient le CFC de boucher-charcutier en 2014 suivi du CFC agricole, en 2017.

2017 La grange se transforme en salle de cérémonie.

2019 Jean débute la transformation du lait de vache.

2021 Jean obtient le brevet d'agriculteur. Des investissements dans les locaux de transformation du lait sont réalisés.

PUBLICITÉ



Nous cherchons des producteurs de betteraves

Nouveau: prime IP-SUISSE + 50%

021 614 04 72
www.ipsuisse.ch



3 questions

Le don de la nature que vous voudriez avoir?

Louis: Guérisseur. La nature a la faculté de se régénérer, de panser ses plaies. Je voudrais pouvoir faire de même pour Céline.

Jean: Etre libre comme l'air!

Quel sera le plus grand défi à relever pour votre génération dans le monde agricole?

Jean: Etre solidaires entre agriculteurs et ne plus dépendre des marchés industriels. Limiter les intermédiaires en privilégiant les circuits courts au maximum.

Louis: Valoriser le métier aux yeux des citadins et les convaincre de consommer local. Leur expliquer que nous sommes tous un peu bio dans l'âme car nous travaillons tous avec la nature.

Quelles sont les forces et faiblesses de votre communauté d'exploitation?

Grâce à la communauté, notre qualité de vie privée est préservée. Nos week-ends de congé nous permettent de garder l'équilibre et la motivation quotidienne. La diversité de notre offre est aussi une force, si un secteur est mal mené, un autre peut compenser. La difficulté parfois d'être si nombreux à travailler sur le domaine peut être la communication. Il est primordial de pouvoir échanger sur tous les sujets, même si les avis divergent.

Agri Voyages lecteurs 2021

La Géorgie

10 au 17 septembre 2021

(Intervoyages, Villeneuve, 021 960 32 26)

Escapade d'automne en Savoie

13 au 15 octobre 2021

(Marti/Thomas Voyages, Echallens, 021 886 10 60)

Le Pérou

Novembre-décembre 2021

(Voyageplan, Montreux, 021 966 44 11)

www.agrihebdo.ch > Voyages
Tél. 021 613 06 46