

En haut, de g. à dr.: Gaston Broquet et la chèvre Camille, Hubert et Michèle Leuenberger avec des pains et tresses au feu de bois, le stagiaire Dario Bühler et sa vache préférée Yvonne, Louis Leuenberger et des salamis de porc laineux. Devant, assis: Anne Leuenberger et ses fromages de chèvre, son mari Mario avec le porc laineux Oscar Jr., Káthy Broquet et ses sirops et confitures, le chien Virgule, Jean Leuenberger et ses tommes au lait de vache.



# «Nous avons la flamme pour le lait»

Il y a vingt-cinq ans, trois agriculteurs de Movelier (JU) ont osé s'unir pour former l'Association **Broquet-Leuenberger**, avec la vente directe pour objectif. Leurs clients viennent aujourd'hui de partout pour goûter à leurs spécialités du terroir, où les produits laitiers règnent.

Texte **Marc David** – Photos **Blaise Kormann**



Créatifs, ces agriculteurs jurassiens proposent depuis l'automne dernier les tommes au lait de vache Mov'li, nature ou à la fleur de foin. Elles se marient magnifiquement avec le pain cuit au feu de bois (derrière).

Jean Leuenberger, le fils aîné d'Anne et Mario, et ses tommes fermières au lait de vache, les Mov'li, du nom des habitants de Movelier.

**L**a montée est sévère dans la forêt au-dessus de Delémont, puis Movelier apparaît après un dernier virage. Voici le haut plateau jurassien et ses pâturages, piquetés de larges fermes. Celle de l'Association Broquet-Leuenberger s'étend au cœur du village, alors que la route s'enfuit déjà vers l'Alsace ou le canton de Bâle.

Ce domaine de 92 hectares, qui compte notamment 170 bovins, 90 caprins, un élevage de porcs laitneux et une fromagerie, résulte d'un projet commun, aussi audacieux qu'exemplaire. En 1995, les trois couples de paysans se trouvaient dans un cul-de-sac. A la tête de l'exploitation familiale, Hubert Leuenberger approcha son frère cadet, Mario: «Tu ne voudrais pas t'associer avec moi?» Après une formation dans l'agriculture, celui-ci travaillait dans le tourisme. Il répondit: «Oui, essayons.» A 400 mètres de là, la ferme de Gaston Broquet traversait les mêmes turbulences. Les trois ménages se rencontrèrent, s'écoutèrent, se mirent d'accord. Le lait, ils y croyaient. La vente directe, ils voulaient la développer. Mario Leuenberger raconte comment chacun choisit sa place selon ses affinités, les sirops et les confitures, la fromagerie, la gestion des troupeaux ou des machines. Les deux premières années furent les plus dures. «On n'était pas connus. Il a fallu faire le tour des marchés, jusqu'à Bâle, tous les quinze jours.»

Aujourd'hui, le magasin apporte la moitié du revenu et plus besoin de courir les foires: les clients viennent à eux et grimpent la côte pour trouver leur bonheur parmi la cinquantaine de produits du terroir, du sirop de menthe à la confiture

Mario Leuenberger traite ses vaches dehors, à l'alpage, grâce à une installation de traite mobile. De mai à novembre, elles n'entrent plus dans un bâtiment.



de cynorrhodon. «Rien que de l'authentiquement jurassien. Vous ne trouverez pas de confiture à l'abricot chez nous...» sourit Anne Leuenberger, l'épouse de Mario. Au commerce, les produits laitiers règnent, des fromages frais aux yogourts pur chèvre. «Le lait, malgré les difficultés liées à son bas prix de vente (*ndlr: autour de 50 centimes le litre...*), nous avons la flamme pour lui. Avec la crise du coronavirus, on a même soudain besoin d'importer du beurre!» Meilleure preuve de cette confiance, ils ont construit en 2004 un large hangar à bovins. Et lancé l'automne dernier leur propre tomme artisanale au lait de vache, le Mov'li, du nom du sobriquet des habitants de Movelier. Leur fils Jean s'occupe patiemment de ce fromage à pâte molle. Les gens de la région l'ont repéré, le réclament déjà. «Pour nous qui travaillons au feeling, en essayant de comprendre la demande, c'est un signal fort», relève son père. Les Broquet-Leuenberger sont aussi membres des deux plateformes [a-la-ferme.ch](http://a-la-ferme.ch) et [delaferme.swissmilk.ch](http://delaferme.swissmilk.ch) qui indiquent en un



Les yogourts pur chèvre se déclinent en sept arômes. Ils font partie de la cinquantaine de produits du terroir jurassien disponibles au magasin, baptisé Aux Saveurs de la Ferme.



clic les magasins de vente directe dans les fermes du pays.

Leurs vaches laitières, ils les aiment. Elles ont leur nom, ils connaissent leur caractère. Soumises au régime des PER (prestations écologiques requises), elles ne sont pas attachées et sortent chaque jour. La traite a lieu à l'extérieur, grâce à une installation mobile. Sans stress, chacune d'elles met au monde en moyenne un veau par an et les traitements vétérinaires sont rares. Mario Leuenberger se régale devant les yeux écarquillés des visiteurs: «Récemment, des paysans de l'Emmental nous ont dit combien il était magnifique de voir des animaux vivre ainsi.» Heures, leurs vaches? «Bien sûr, simplement parce qu'elles nous donnent du lait. Quand on traverse l'écurie, plusieurs nous lèchent. Ce contact compte pour nous.»

Le lait de leurs chèvres est majoritairement transformé en fromage. Il repose pendant vingt-quatre heures, tandis que

celui de vache est thermisé à 60°C. «Le lait est une matière vivante, dit Anne. Mon fils fait aussi ses expériences avec celui de vache. Même le meilleur fromager n'arrive pas à tout maîtriser. Il faut tenir compte des saisons, de l'humidité.» Là aussi, on respecte l'animal. La chèvre est ainsi «tarie» pendant les deux premiers mois de l'année, pour lui permettre de reconstituer ses réserves corporelles.

Quand ils regardent ce quart de siècle, ils acquiescent: «Nous avons toujours réussi à trouver un terrain d'entente, dit Mario Leuenberger. Nous nous voyons tous les jours à la ferme et trois à quatre fois par an pour parler sérieusement, prendre des orientations, tous ensemble.»

Leur récompense, c'est de constater que leurs enfants désirent prendre la suite. Ils étaient six adultes au départ, ils sont aujourd'hui neuf sur le domaine. Entre yogourts et tresses au feu de bois, viande séchée et fromage frais, la voie de la nature existe. Un jour de 1995, ils ont osé s'y engouffrer. ●



## Swissmilk green pour un lait suisse durable

La nouvelle norme industrielle pour un lait suisse durable swissmilk green est en vigueur depuis 2019. La marque figure sur les emballages de lait et de produits laitiers dans les rayons réfrigérés des détaillants suisses. Avec cette nouvelle norme, l'industrie laitière suisse est standardisée à un niveau élevé en matière de bien-être animal, d'alimentation, de durabilité et de questions sociales. Il vaut la peine de prendre garde à la mention swissmilk green lors de l'achat de lait et de produits laitiers.

Infos à propos de swissmilk green: [www.swissmilk.ch/fr/](http://www.swissmilk.ch/fr/)