



A La Grangette, les Montbéliardes ont en tout temps un accès à l'extérieur. La stabulation libre donne sur une prairie.



Les halles pour poules pondeuses sont aménagées pour occuper les animaux.



Une alimentation enrichie avec des graines de lin: des œufs enrichis en oméga-3 et des poulets en bonne santé.

LAURENT ET ARIANE CHAUBERT

L'œuf ou la poule

Iphigenia Debruyne

Esprit avant-garde, nature dynamique et fibre entrepreneuriale. Ces traits de caractère unissent Laurent et Ariane Chaubert. Le couple développe avec une vision pointue et agilité La Grangette, une exploitation bio. Visite d'une ferme qui combine une diversification poussée et une philosophie posée.

Le domaine à la lisière de Puidoux (VD) a plusieurs dépendances. L'étable construite dans les années 1990 héberge un troupeau d'une trentaine de vaches laitières. «A l'époque, la stabulation libre avec logettes était peu commune. Mon beau-père, Michel, un passionné de Montbéliardes et un convaincu de la première heure du mode de production bio, est la force motrice derrière cette infrastructure. Il a transmis son énergie, sa volonté de sortir des sentiers battus et son éthique de travail à mon mari», observe Ariane Chaubert.

Chez les Chaubert, les valorisations des terres, des produits et des relations humaines font toutes parties du calcul de la rentabilité. Quand en 2016, Laurent intègre l'entreprise, il démarre aussitôt la filière avicole. Son objectif est non seulement de satisfaire la faim du consommateur mais aussi de pallier le besoin en nutriments. Plusieurs personnes de son entourage font alors face à des carences en oméga-3. «Souvent, ils enrichissent leur régime avec des produits industriels modifiés. J'ai décidé de proposer une alternative artisanale et locale: des œufs naturellement enrichis en acide gras», explique Laurent Chaubert. Pour réussir ce pari, les logés d'une des deux halles picorent une quantité importante de graines de lin.

«L'exploitation est le berceau d'un cycle vertueux auquel il faut donner un élan»

Alors que la mise au point de l'alimentation, le lancement et la promotion donnaient encore du fil à retordre, Laurent se penche déjà sur un autre travers: les œufs cassés. La réponse: une



Ariane et Laurent Chaubert, un couple de passionnés qui pilote avec agilité et vision aiguisée une exploitation bio à Puidoux.

PHOTOS: IPHIGENIA DEBRUYNE

petite porcherie. Des cochons valorisent les déchets alimentaires et permettent d'étoffer l'assortiment de La Grangette avec une petite quantité de produits carnés de qualité.

«L'exploitation est le berceau d'un cycle vertueux auquel il faut donner un élan contemporain et harmonieux. Nos poules vivent comme sur une micro-ferme d'antan. Celles nourries avec davantage de graines de lin pètent la forme. Toutefois, une prise en compte du marché montre qu'il n'est pas viable de ne produire que des œufs enrichis en oméga-3», affirme le duo.

La diversification se fait en tenant compte des besoins et de l'appétit des consommateurs. Se faire guider et guider la population pour créer une assiette locale, à la mode, équilibrée et durable est de mise. C'est en étant à l'affût des nouvelles exigences des clients que le projet de semer du pois chiche pour fabriquer et commercialiser du houmous naît. «Cette culture offre une réponse à ceux et celles qui cherchent à remplacer partiellement ou totalement les protéines animales par une alternative naturelle et locale. De surcroît, d'un point de vue agronomique, cette légumineuse est fort intéressante.» Après une première récolte désastreuse due au mauvais temps en 2021, la machine est lancée en 2022. Depuis quelques semaines, l'assortiment de houmous trône sur les étals. La commercialisation de la boisson «Le café au lait de ta région» témoigne de cette même volonté de s'adapter aux coutumes des nouvelles générations.

«Nos poules vivent comme sur une micro-ferme d'antan»

«Nous utilisons notre lait pour la fabrication de Gruyère AOP bio. Contribuer à la fabrication de ce produit traditionnel et en même temps valoriser quelques litres en créant une boisson tendance illustre à quel point l'écoute et la flexibilité sont primordiales.» En observant les demandes du marché, le couple esquisse leurs futurs projets qui impliquent entre autres un suivi de la filière avicole de l'élevage des poussins à la vente des œufs.

Dates clés

2008 CFC de gestionnaire du commerce de détail, Laurent travaille à Landi.

2011 Durant son CFC d'agriculteur, Laurent effectue son apprentissage outre-Sarine où il découvre l'aviculture.

2013 Laurent obtient son brevet et sa maîtrise d'agriculteur.

2016 Laurent intègre l'exploitation bio.

2017 Construction de poulaillers avec des panneaux solaires.

2018 Création d'un self.

2020 Ariane, infirmière, et Laurent se marient.

2023 Ariane combine un poste à responsabilité au CMS, une activité sur l'exploitation et suit les cours de brevet de paysanne. Laurent cumule la gestion et le développement de l'exploitation avec des études de droit.

PUBLICITÉ

Agri Voyages lecteurs 2023

Le monde merveilleux du Tyrol

9 au 15 juin 2023
(Marti/Thomas Voyages, Echallens, 021 886 10 60)

Les Açores

(L'archipel magique de l'Atlantique)
9 au 16 septembre 2023
(Intervoyages, Villeneuve, 021 960 32 26)

Grenoble

(La capitale des Alpes françaises)
11 au 13 octobre 2023
(Marti/Thomas Voyages, Echallens, 021 886 10 60)

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

3 questions

Comment voyez-vous l'interaction avec les consommateurs?

Plus encore que le dialogue, une volonté de vendre uniquement des produits que nous sommes d'accord de manger est à mon avis la bonne base pour établir une relation de confiance avec le consommateur. Ceci implique souvent une maîtrise de la chaîne de production. A ce sujet, l'exemple de la valorisation de nos cochons est parlant. Nous avons décidé de fabriquer principalement de la saucisse aux choux, à rôti et des chipolatas.

Votre exploitation hautement diversifiée demande-t-elle plus de main-d'œuvre?

Quatre personnes travaillent à plein temps. Trois employés me secondent dont notre livreur. Il arpente la Suisse romande pour acheminer nos produits vers les dizaines de points de vente et restaurants. Il y a mon épouse qui travaille à temps partiel et mon père qui donnent d'innombrables coups de main bien précieux. Les journées sont longues.

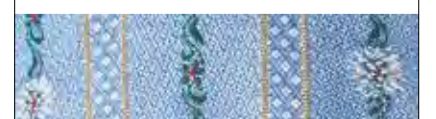
Votre travail reste-t-il une passion?

Oui. Pouvoir vivre d'une agriculture respectueuse de la nature, des animaux et de l'homme est un cadeau. C'est pour cela que nous trouvons avec plaisir le temps pour encadrer à plusieurs reprises des jeunes qui veulent découvrir l'agriculture et apprendre le français.

La boutique edelweiss

des paysans suisses,
c'est chez nous!

agriculture.ch/shop



Paysans
suisses

D'ici, avec passion.