

## INNOVATION AGRICOLE

## La Brebisane, dessert glacé au lait de brebis

leur de lait, framboise, café, vanille, chocolat ou vin cuit: tels sont les arômes de la Brebisane, une glace artisanale des plus originales, puisqu'elle est à base de lait de brebis! Unique en Suisse romande, la Brebisane est l'initiative de la famille Chevalley, qui exploite le domaine de Praz-Romond, entre Puidoux (VD) et Forel (VD). «Avec mon épouse, nous possédons des brebis laitières depuis les années 2000. L'idée était de développer une autre activité, en parallèle de notre atelier de vaches laitières.» Jean-Bernard et Veronika Chevalley ont ainsi opté pour la race frisonne de l'est, réputée pour ses qualités laitières. Le couple, qui a petit à petit agrandi son troupeau, est aujourd'hui à la tête de 85 brebis qui produisent environ 400 litres de lait entre janvier et octobre. Associés à Pierre Schlunegger, un producteur caprin de la région, ils transforment la totalité de leur lait en fromages frais et affinés.

«C'est lors d'un voyage en Nouvelle-Zélande, en 2009, à la fin de mes études d'ingénieur agronome, que j'ai découvert la glace au lait de brebis», raconte Sylvain Chevalley, le jeune frère de Jean-Bernard, également associé sur le domaine. Immédiatement emballés par ce concept original, les exploitants mûrissent leur projet et approchent L'Artisan Glacier, à La Conversion (VD). «Nous voulions vraiment que ce soit un produit d'excellente qualité. Et fabriquer de la glace ne s'improvise pas!» Le lait de brebis est particulièrement riche en matières grasses et protéiques, ce qui confère à la glace une grande onctuosité. «C'est un produit d'exception», confirme Paolo Gervasi, l'artisan glacier qui a conçu la recette de la Brebisane. Contrairement aux idées reçues, elle ne comporte aucun mauvais goût: «La brebis donne son goût à la viande, la chèvre, au



Avec l'aide d'un artisan glacier, Sylvain (à g.), Jean-Bernard et Veronika Chevalley transforment une partie du lait de leurs brebis en une glace onctueuse, la Brebisane.

lait», rappelle Jean-Bernard Chevalley qui a déjà livré plus de 800 litres au glacier depuis le début de l'année. «Ce qui représente environ, depuis le début de la saison, dix jours de production», précise son frère.

## Naturel et régional

La palette d'arômes est volontairement restreinte, les Chevalley ne souhaitant travailler qu'avec des produits naturels et les plus régionaux possible. Ainsi le vin provient-il de l'exploitation, et la purée de framboise des vergers de Lovatens (VD). «Dans la recette, il n'y ni œufs ni agents

conservateurs, et encore moins de colorants», précisent les Chevalley, qui commercialisent leur Brebisane à la ferme de Praz-Romond, ainsi que dans divers magasins de la région, à Forel, Vevey et Lausanne (VD). «Nous prospectons actuellement pour augmenter le nombre de points de vente ainsi que proposer à des restaurateurs de mettre nos glaces à leur carte estivale», explique Sylvain Chevalley. L'occasion de donner un petit goût d'été à nos repas, à défaut de soleil et de chaleur!

CLAIRE MULLER ■

+ D'INFOS Tous les détails et les points de vente sur [www.prazromond.ch](http://www.prazromond.ch)

## L'ÉCHO DES CAMPAGNES

Chaque mois, des producteurs romands font le point sur les travaux agricoles en cours dans leur exploitation. Quelques jours de soleil ne suffisent pas à réduire le retard provoqué par le froid et la pluie de ce printemps.



© SEBASTIEN FÉVAL

## Marie-Antoinette Froidevaux, Les Emibois (JU)

17 hectares de pré et 10 d'herbages pour chevaux.  
34 chevaux et 4 vaches.

«Les poulinaiges se sont terminés il y a un mois. Nos cinq poulains se portent bien: l'un d'entre eux a perdu sa mère, mais il s'habitue à têter les autres juments. Pour nos deux étalons, c'est encore la période de monte, et les éleveurs nous amènent leurs juments pour les faire saillir. Tout est prêt pour mettre les chevaux au pâturage, on n'attend plus que le soleil. Ce sont les températures trop basses et l'humidité qui causent ce retard: en général, nous pouvons lâcher les chevaux au milieu du mois de mai. Mais dans l'état actuel, ce ne sera pas avant juin; c'est du jamais vu!»



© OLIVIER BORN

## Sophie Croisier, Gimel (VD)

58 hectares de céréales, maïs, colza et herbages.  
33 vaches laitières, 7 chevaux.

«Nous prenons du retard à cause de la météo: les années se suivent mais ne se ressemblent pas! Aujourd'hui, nous profitons de semer le maïs. Et si le temps le permet, nous traiterons les céréales contre les champignons. Normalement, on sème le maïs début mai, au moment où les vaches montent à l'alpage. Cette année, elles n'y sont que depuis deux semaines, et nous hésitons à les redescendre: l'alpage est à 1000 mètres d'altitude, et l'herbe n'y pousse pas bien à cause de la neige et du froid.»



© CLAIRE MULLER

## Véronique Burket, Saint-Pierre-de-Clages (VS)

3 hectares de vigne

«Nous venons de finir d'ébourgeonner. A cause du temps, la vigne a poussé très lentement, ce qui nous a facilité le travail: mon mari et moi le faisons à la main pour tout notre domaine! Cette semaine, nous allons appliquer le troisième traitement fongicide, et nous commencerons à attacher nos vignes sur les fils de fer. Maintenant, nous espérons que le soleil revienne. Nous avons bien sûr pris un peu de retard, mais ne sommes pas à plaindre! C'est surtout la météo de cet été qui sera déterminante pour les récoltes.»

## LUTTER POUR GAGNER

PAR CLAIRE MULLER

Suivi de la préparation d'un lutteur fribourgeois pour la Fête fédérale de lutte 2013



## Une couronne à Romont, dans la neige et le froid



La satisfaction a chassé la fatigue sur son visage. Il est 17 h 30 ce dimanche à Romont (FR) et les résultats de la Fête fribourgeoise de lutte suisse viennent d'être proclamés. Thomas Glauser, le jeune Glânois que nous suivons dans sa préparation pour la Fête fédérale qui se déroulera les 30 août et 1<sup>er</sup> septembre prochains à Berthoud (BE), vient de décrocher sa deuxième couronne de la saison, après celle obtenue lors de la cantonale genevoise, le 21 avril dernier. Aujourd'hui, à domicile – c'est son club de Cottens qui organisait la manifestation –, l'agriculteur de Châtonnaye (FR) avait à cœur de marquer les esprits. Pourtant, la journée s'annonçait difficile, avec la présence des meilleurs lutteurs de Romandie, et des conditions climatiques peu favorables. Les doigts raidés et endoloris par le froid, Thomas démarre sa journée par une passe nulle. «En fin de matinée, lors de ma troisième passe, il a commencé à neiger. Les ronds de sciure étaient

blancs! Cela ne me donnait pas spécialement envie de continuer le combat au sol, de risquer d'être trempé et de me refroidir.» Pendant que les lutteurs tâchent au mieux de réchauffer leurs muscles transis après chaque passe, *Timothée*, le taureau fleckvieh destiné au vainqueur, s'impatiente dans sa bétailière. Lors de la sixième et dernière passe, pourtant dominateur, Thomas se relâche une fraction de seconde. Mal lui en prend! Son adversaire, un autre Fribourgeois expérimenté, saisit l'occasion pour le renverser, dos dans la sciure. «Je termine la journée sur une défaite, c'est décevant», glisse-t-il à la sortie du rond. Bilan de la journée, trois victoires, une défaite, deux nuls. «Pour les passes nulles ou perdues, le jury m'a cependant attribué des notes maximales.» En cumulant, lors de cinq passes sur six, des quarts de point bonus récompensant son engagement, Thomas a ainsi pu faire partie des seize couronnés de la fête, sur la centaine de lutteurs engagés. «J'ai appris de ma journée, analyse, lucide, le jeune homme, quelques minutes après la remise des couronnes. Je dois davantage varier mes prises, plutôt que de m'entêter, et surtout, ne relâcher à aucun moment la tension!» Lauriers sur la tête, Thomas se dirige vers le local où sont exposés les lots. Il y a encore un vaste choix devant ses yeux: machine à café, toupins, jambons, etc. Son dévou se porte pourtant sur une paire de künzlis, ces chaussures renforcées que portent les lutteurs sur les ronds de sciure. «Les miennes deviennent usées», justifie le jeune agriculteur d'un sourire.

+ D'INFOS Retrouvez chaque mois cette chronique, ainsi que notre dossier consacré à la lutte qui est alimenté régulièrement sur notre site [www.terrenature.ch](http://www.terrenature.ch)