



La salle de traite permet d'accueillir 9 bêtes à la fois, matin et soir. De la race frisonne de l'Est, ces brebis supportent bien le froid et se montrent confiantes envers les humains.



Jean-Bernard et Sylvain Chevalley proposent glaces, fromages, yogourts et charcuteries en vente directe à la ferme. La famille a pour projet futur d'aménager un local.



Le congélateur de La Brebisane et son sympathique mouton trouvent une bonne place sur le stand de Vaud terroirs dans diverses manifestations. Ici, pour la première fois à la BEA.

FAMILLE CHEVALLEY

La Brebisane brise la glace

Réane Ahmad

Située à Puidoux au bord du Lac de Bret, la ferme de Praz-Romond connaît un succès grandissant avec un produit original: la glace au lait de brebis. La Brebisane, contraction de «brebis» et «artisan», fait partie des produits du terroir labellisés Terre vaudoise et se décline en une dizaine de parfums.

La seule odeur que dégagent les glaces au lait de brebis de La Brebisane, c'est celle du succès. Contrairement à ce que peuvent penser certains consommateurs, qui confondent moutons et chèvres... «La brebis donne du goût à la viande, pas au lait, tandis que la chèvre donne du goût au lait, pas à la viande», éclaire Sylvain Chevalley, spécialiste des petits ruminants. L'idée innovante de valoriser de cette manière le lait de brebis est née dans l'esprit de ce jeune ingénieur agronome en 2009. «Après mes études, j'ai effectué un séjour de dix semaines en Nouvelle-Zélande avec pour but de visiter des exploitations, dont une produisant de la glace avec des brebis laitières. J'ai acheté un pot de 800 ml que j'ai dû manger en entier, faute de frigo!» Lancée en 2012, les glaces La Brebisane représentent aujourd'hui 10 à 15% de la production du lait de brebis de la ferme de Praz-Romond, à Puidoux, soit 4000 litres en 2014. «Nous cherchons à développer de nouveaux débouchés pour pouvoir vivre de l'agriculture.»

«Le lait de brebis est plus digeste et mieux toléré par l'organisme humain que le lait de vache»

En effet, c'est le frère de Sylvain, Jean-Bernard, et son épouse, Veronika, qui exploitent le domaine. Celui-ci compte 45 vaches laitières ainsi qu'une centaine de poules pondeuses. «Depuis six mois, nous avons aussi débuté l'engraissement de pintades», ajoute l'horticultrice de formation. Quant aux brebis, elles sont au nombre de 85 à 100 selon la saison. «Nous avons bricolé une salle de traite qui permet d'accueillir 9 brebis à la fois. Comme la traite des vaches et des brebis a lieu au même moment, c'est important d'avoir quelques aides», précise Sylvain. De son côté, il travaille comme



Vanessa, Sylvain, Jean-Bernard et Veronika, avec Léonie, Elyna et Léonard.

PHOTOS R. AHMAD ET SP

conseiller agricole à 75% chez Prométerre. Et les pourcentages restants, il ne les compte pas pour développer son projet. «Nos produits sont écoulés dans une vingtaine de magasins du terroir, d'épiceries et de fromageries. Notre objectif est d'étendre le marché sur l'Arc lémanique», met au parfum le jeune entrepreneur. Labellisée comme produit du terroir sous la marque Terre vaudoise, la glace La Brebisane amène régulièrement un vent de fraîcheur sur des foires, telles que le Comptoir suisse, le Salon suisse des goûts et terroirs ou encore Swiss Expo. Une manière efficace de se faire connaître auprès du public, des magasins du terroir et des restaurateurs.

Si la famille a mené quelques essais au départ pour fabriquer elle-même la glace, elle a ra-

pidement collaboré avec Paolo Gervasi, artisan glacier à La Conversion. «Il a pu mettre au point le produit grâce à de vieilles recettes à base de lait de brebis que sa mère avait testées... La qualité est régulière et l'hygiène irréprochable», se réjouit Sylvain, qui lui livre la production laitière de quatre traites une fois par semaine. «Le lait de brebis est particulièrement riche en protéines et en matières grasses, mais il est plus digeste et mieux toléré par l'organisme humain que le lait de vache.»

«Paolo Gervasi, notre artisan glacier, a pu mettre au point le produit grâce à de vieilles recettes testées par sa mère»

L'objectif du projet reste de conserver un produit haut de gamme, mais néanmoins accessible à tous: le prix d'une boîte de 750 grammes se monte à 18 francs, tandis que les pots plus petits ne dépassent pas les 5 francs. Une dizaine de parfums à choix sont disponibles, valorisant au passage les purées de fruits de la région présentes à hauteur de 35% dans la glace. La notoriété de La Brebisane allant grandissant, des discussions sont en cours avec Globus. En attendant de retrouver le sympathique mouton, dessiné par une amie de Sylvain, en grandes surfaces, les curieux pourront découvrir glaces, fromages, yogourts et charcuteries en vente directe ou lors du marché à la ferme organisé le 27 juin prochain (www.prazromond.ch).

Dates clés

- 2000** Arrivée des dix premières brebis sur l'exploitation.
- 2002** Reprise de l'exploitation par Jean-Bernard Chevalley.
- 2006** Accroissement progressif du troupeau de vingt à cent brebis laitières.
- 2009** Voyage de Sylvain en Nouvelle-Zélande où il découvre la fabrication de la glace au lait de brebis.
- 2011** Naissance d'Elyna, fille de Sylvain et Vanessa, suivie en 2013 par Léonie. Un troisième enfant est attendu pour 2015. Naissance également de Léonard, fils de Jean-Bernard et Veronika, suivi en 2013 par Jonathan.
- 2012** Première production de glaces La Brebisane.
- 2014** Utilisation de nouveaux emballages personnalisés, qui apportent une meilleure visibilité.

PUBLICITÉ



PUBLIER GRATUIT !
La plateforme internet pour la vente directe sans frais.

<http://login.agriculture.ch/a-la-ferme>

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES. 

Agri Voyages lecteurs 2015

De Berlin à la Baltique

17 au 22 septembre
(voyageplan 021 966 44 11)

Escapade dans l'Yonne

14 au 16 octobre
(Marti/Thomas Voyages 021 886 10 62)

Le Costa Rica

23 novembre au 5 décembre
(Intervoyages 021 960 32 26)

3 questions

Votre plus belle récompense?

Sylvain: la médaille d'or obtenue au Concours suisse des produits du terroir 2013-2014. Nous avons eu des articles dans les médias et c'est toujours un plus auprès de la clientèle. Dans ce cadre, nous sommes invités à l'Expo Milano à l'occasion de la Fête nationale du 1^{er} Août. Que de jeunes clients préfèrent venir vers nous que d'acheter des soft ices représente aussi de petites récompenses.

Votre rêve?

Mon rêve est de développer suffisamment La Brebisane pour pouvoir en vivre. J'ai en particulier plein de projets dans le domaine commercial.

Des frustrations?

Cela arrive que les gens disent sans avoir goûté que ça pue le bouc et refusent la dégustation. Ne pas déguster dénote à mon avis un manque d'ouverture. Mais j'ai un caractère positif et je retiens surtout la personne convaincue qui repart avec un grand sourire.