

Ces Suisses et leurs châteaux

Autor(en): **Jonneret, Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): - **(1995)**

Heft 75

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-847881>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Le Congrès de l'Union des Associations Suisses de France s'est tenu cette année à Bordeaux.

Une occasion pour le *Messenger Suisse* de présenter à ses lecteurs des compatriotes établis en Aquitaine. Les parcours de ces Helvètes aventureux sont aussi divers que leurs personnalités, et nous découvrons, à travers eux, les multiples richesses d'une région.



Le Château Montlau.

Ces Suisses et leurs châteaux

PAR
PIERRE
JONNERET

➤ NUL NE CONTESTERA À BORDEAUX le caractère de grande capitale. Capitale d'une terre déjà chérie par les Romains et que la France et l'Angleterre se disputèrent âprement. Ville chérie des grands rois qui, par leurs intendants, lui apportèrent cette majesté alanguie à la courbe d'un fleuve et surtout ces monuments classiques et cette unité de style qu'on ne trouve guère ailleurs en pareille importance. Les maisons aux allures d'hôtels particuliers ne dépassant guère deux étages surmontés de mansardes superbes, les monuments, Palais des Rohan, Grand Théâtre, cathédrale, Pont de pierre, Bourse, Tour Saint-Michel ont des allures qui font penser à Vienne ou Budapest, avec en plus la plus grande place d'Europe, les Quinconces, et la proximité d'un des plus vastes estuaires du monde. Pas étonnant que l'environnement campagnard suive la règle dictée par le chef-lieu, surtout lorsqu'on y élève à

cinquante kilomètres à la ronde ce bien précieux entre tous, le vin. Avec les produits de la chasse landaise et de l'élevage gascon, voilà bien le pays du bien vivre où les épicuriens que sont souvent les Suisses se sont volontiers installés. Mais toujours avec un petit goût d'expérience ou d'aventure à réaliser.

Qu'est-ce qui a bien pu pousser un descendant d'une ancienne famille lucernoise, traditionnellement vouée au service pontifical, les Schuster de Ballwil, à relever un domaine plus ou moins abandonné pour en faire une étiquette prestigieuse? Tout simplement l'amour de ce pays, perçu dès la prime jeunesse lors de vacances familiales régulières à Arcachon, et aussi l'amour des vieilles pierres -le Sud-Ouest en est jalonné- ce virus des châteaux qu'on attrape un beau jour, dont on ne se débarasse pas et dont on meurt aussi, comme dit Armand Schuster en contemplant de son salon

en rotonde les vignobles de Saint-Emilion et de l'Entre-Deux-Mers, en fait «entre deux vents», région où la brise souffle alternativement d'un fleuve à l'autre, et qui jouit ainsi d'un climat assez spécial, lui évitant les mauvaises récoltes. Ici donc, pas de mauvaises années.

La famille Schuster avait l'intention d'acheter une propriété dans cette contrée qu'elle aimait. Ce fut, bien évidemment, une exploitation viticole. Armand Schuster de Ballwil avait vingt-et-un ans lorsqu'il y arriva. Cela fait maintenant vingt-cinq ans qu'il y travaille. A son arrivée, on vendangeait à la main avec un tombereau et un cheval pour porter les grappes aux cuves. Montlau, vieille forteresse de l'époque anglo-saxonne, fut abandonné par son seigneur qui rejoignit les Anglais après la bataille de Castillon, à l'issue de laquelle l'Aquitaine redevenit française. Les premières vignes apparaissent peu après sur ce piton

dominé de deux tours carrées à la mode des bastides du Périgord. Quelque peu négligé par la famille qui l'acquirit avant la Révolution, ce domaine de 60 ha, dont 18 de vignes, revit grâce à la ténacité d'Armand Schuster.

Il revit toutefois dans la grande tradition bordelaise. Ici, pas de cuves de fermentation en verre ou en inox, mais la cuve traditionnelle où le vin (rouge) acquiert peu à peu ses sucres par passages successifs. Et puis ensuite, une lente macération, l'assemblage et l'éducation en fûts de chêne – tous les rouges du Bordelais sont assemblés comme les whiskies et éclaircis au blanc d'œuf. Cent trente mille litres par an sont produits, mis en bouteille, étiquetés et habillés dans le chais, mais si le blanc et le rosé peuvent être livrés à la consommation au printemps suivant la récolte, le rouge n'est remis au négociant qu'après plusieurs mois, lorsque l'ensemble des échanges à travers le bois des fûts lui aura apporté tous ses arômes complémentaires.

C'est le négociant qui stocke les millésimes avant de les livrer à la consommation, car un vin ainsi produit peut se conserver dix ans ou plus. Pour résumer, disons que la caractéristique de Montlau est de réaliser, en propriété, l'ensemble des processus, de la récolte à la mise en bouteille. Trois personnes, dont le propriétaire, s'y emploient en permanence, et une part importante de la production est exportée. Rien à voir donc avec le vin produit par des coopératives, des groupements de producteurs, ou celui vendu en barriques. C'est en fait la tradition des grands crus classés qui est ici appliquée.

Voici comment quelqu'un qui s'était préparé à une carrière administrative est devenu un authentique producteur bordelais, dont toutefois les drapeaux lucernois et bâlois, aux côtés de l'étendard fédéral et des trois couleurs, flottaient sur la terrasse du château lorsque les délégués au Congrès de l'Union des Associations Suisses de France vinrent y faire ripaille et goûter du meilleur cru du vi-

gnoble de Branne.

A quelques encablures de là, autre château suisse, celui de Jean-Marc Perrin, hôtelier et restaurateur. Coup de foudre également. Une folie Louis-Philippe à la mode – avant la lettre – de Viollet-Le-Duc, qu'un médecin célèbre de la région s'offrit en 1884 grâce, dit-on, à un trésor découvert dans les écuries de l'ancien domaine qui s'élevait en ce lieu de paix et de contrastes, face à un paysage infini où alternent les vignes et les champs de blé.

Jean-Marc Perrin passait un jour par là et, médusé, acheta la chose en vingt-quatre heures. Le problème était ensuite de l'exploiter. L'idée d'un château-hôtel vint immédiatement, cet îlot de pierres blanches au milieu d'une verdure infinie ne pouvant qu'attirer les amoureux du silence en quête d'horizons calmes. Les deux prédécesseurs de Jean-Marc Perrin se ruinèrent à restaurer le château; il lui appartenait de «meubler» cette coquille vide.

Ce fut chose faite avec beaucoup de tact et beaucoup de goût. On pouvait certes imaginer des lambris dorés et des plafonds à la française, avec des meubles anciens plus ou moins authentiques. Mais de ces «Hôtels et Châteaux», on en voit maintenant tant au détour des nationales qu'il valait mieux faire autre chose pour se distinguer du reste.

On a donc rempli le moule, du sol au plafond et d'un mur à l'autre, d'un décor où la pierre alterne avec le marbre, le cuir des meubles avec des tableaux contemporains. On a continué à planter le parc et les pelouses; il y a piscine, tennis, salle de billard et terrasse aux parasols blancs; il y a aussi une cuisine, accolée à l'arrière du bâtiment pour que les hôtes n'en devinent pas la présence, rutilant avec ses 200m². Dans un tel projet, la décoration aurait pu être agressive, outrée comme celle de ces grands hôtels qui fleurissent à l'américaine, de Marrakech à Singapour. Que non, il faut savoir rester simple sous une façade si familiale. Ce n'est ni le Normandie ni le George V, mais il y a un

peu de cela avec ces très belles cheminées monumentales, assez art-déco, qui ornent la salle à manger et le salon. Chose curieuse, ce n'est pas froid et pour les effarouchés, les combles et l'annexe offrent des chambres intimes avec ce qu'il faut de poutres, sans plus.

Jean-Marc Perrin, sous ses dehors sans affectation – on a l'impression que c'est un ami qui vous reçoit naturellement – est assurément un esthète. La cuisine qu'un personnel nombreux et très «grande maison» vous sert dans un silence et une discrétion parfaits, la qualité de la cave, les multiples petits riens que l'on découvre dans sa chambre ou sur sa table, le petit déjeuner qui n'est pas le banal buffet où les voyageurs s'empifrent sous vos yeux pour la journée entière, mais un véritable réveil raffiné, tout cela fait du Château Camiac un compendium modèle de ce que l'hôtellerie suisse peut produire dans cette région précieuse, dont Montaigne avait si bien su détailler les charmes et la finesse. L

Château Montlau
Armand Schuster
de Ballwil, propriétaire
récoltant à Moulon,
33420 Branne,
tél: 57 84 50 71.

Château Camiac
Hostellerie-restaurant
Jean-Marc Perrin,
propriétaire. D 121,
route de Branne,
33670 Créon,
tél: 56 23 20 85.

Le Château Camiac.



L'île au Suisse Faute de temps, nous

n'avons pu rencontrer cet autre compatriote, qui vit en ermite sur une île de la Gironde, en face de Margaux.

• Il faut prendre le bac, puis une barque pour s'y rendre. M. Zamofing, né en 1906 dans une famille d'ouvriers agricoles, allait pieds nus à la recherche de grenouilles et d'escargots pour augmenter un peu le revenu familial. Plus grand, il se débrouilla fort bien et finit par gérer 57 ha, ce qui est rare en Suisse. Il avait même une exploitation laitière ultra-moderne et... une Jaguar. Au retour d'un voyage d'études aux Etats-Unis, mauvaise surprise: il apprend que le propriétaire a résilié son bail de ferme. Il n'hésite pas, vend ses vaches de façon exceptionnelle (transport en taxi pour les acheteurs éventuels) et, muni de son magot, achète le château Sourbet et l'île du Nord, sur la Gironde.

C'était méconnaître les caprices des flots et les difficultés touchant au transport du bétail, d'autant qu'en bon Suisse il voulait faire un maximum tout seul. Il entreposait ses fourrages sur les planchers du château, pour les faire mieux sécher. Une nuit, le château a brûlé. Puis les inondations emportèrent une partie du troupeau. Depuis, M. Zamofing vit dans ses ruines, les vitres et portes remplacées par du plastique. Mais il lit beaucoup, nous dit «Sud-Ouest», et en particulier tout ce qui touche à l'économie suisse. Régulièrement, il se rend au Consulat général de Bordeaux pour signaler qu'il est toujours en vie et ce, afin que son AVS lui soit dûment versée! △

Record suisse sur l'eau

Dans un musée de Bordeaux, les vestiges de l'aventure d'Emile Picquerez.

• LES VOYAGES APPORTENT toujours des surprises. Curieux de visiter le Conservatoire international de la navigation de plaisance, installé dans l'ancienne base de sous-marins du port de Bordeaux, construite par les Allemands en 1942, nous nous attendions à y trouver des monotypes de Chatou, des Ailes, des Belugas et tous ces bateaux qui firent la gloire des régatiers avant le plastique et les multicoques. Rien ou pas grand chose à part un vieux Requin fatigué et deux seuls représentants des merveilles du début du siècle. Même pas un Snipe.

Par contre, tout de suite après des Bombards poussiéreux et le mannequin de M. d'Aboville les rames à la main, deux «racers» d'Emile Picquerez, l'inventeur suisse qui fit fortune avec le graisseur à pression, ou graisseur Técalemit. Famille déjà distin-

guée par les voitures Pic-Pic... Piccard et Picquerez, du temps où nous avions nos propres marques. Técalemit est installé en bord de Seine, du côté de Puteaux et Emile Picquerez se passionne pour le motonautisme. Dans son atelier-péniche de Saint-Cloud, il met au point ses fameuses et dangereuses bêtes de course. Attention! de la ligne droite seulement. Pas question de virer. Ce sont des coques presque plates, en fins bordés de bois équipés de moteurs gigantesques.

Le 8 juillet 1936, sur une coque Chauvière avec un moteur d'avion Farman, Picquerez bat le record mondial de vitesse sur l'eau à 140,618 km/h. Il poursuivait ses recherches lorsque l'approche de la guerre l'interrompt. D'autres de ses racers étaient équipés de différents moteurs: Hispano-Suiza (850 CV à 2 400 tours-mi-

nute), Bugatti (celui de la Royale). Ces propulseurs monstrueux, qui consommaient allègrement 500 litres à l'heure, étaient tous des 12 cylindres en V prévus pour l'aviation, de la même classe que le Daimler qui allait équiper le Messerschmidt 109, le Rolls-Royce du Spitfire 600 ou le Dewoitine 520 français.

Picquerez aurait été certainement plus vite encore, car il avait allégé ses coques de 150 kg en supprimant les vis de montage, les structures étant assemblées à la colle. Il fit également naviguer un hydroglisseur, avec une immense hélice à l'arrière, dont la carcasse elle aussi est à Bordeaux, mais dont la mécanique est perdue. Décédé en 1949, Picquerez ne put guère longtemps reprendre ses expériences après la fin du conflit △

Avec ses 300 000 habitants répartis sur 5 300km², le Lot-et-Garonne est un département agricole, tourné vers l'artisanat et les petites entreprises. C'est le pays des bastides, des châteaux et des pigeonniers. Entre Marmande, Agen, et Villeneuve-sur-Lot, nombreux sont les Suisses qui s'y sont établis. Je tiens à remercier particulièrement Armand Ryniker, Président du Cercle Suisse d'Agen, pour son accueil, ainsi que pour l'aide qu'il m'a apportée au cours de mon reportage.

SANDRINE GARNIER

L'art en campagne Jackie et Carol Gertsch habitent

le Manoir de Cabirol, à Saint-Pierre-de-Caubel. Ils ont ouvert une galerie d'exposition, proposent des stages de dessin en plein air, de trompe-l'oeil, et même de théâtre! L'art ici n'est pas dans la rue, bien mieux, il est à la campagne.



Un élément du futur musée du Père Noël.

À 18 km de Villeneuve-sur-Lot, entre Monclar d'Agenais et Saint-Pastour, au bord d'une petite route de campagne, le Manoir de Cabirol est niché sur une colline. On n'y arrive pas par hasard, et il vaut mieux connaître l'itinéraire à suivre avec précision. C'est à dire qu'il faut le mériter. Car le simple fait d'y accéder constitue une première satisfaction. En chemin, l'oeil est charmé par le paysage vallonné, la succession de forêts et de cultures, les plantations de pruniers.

Avant d'entrer à Cabirol, quelques minutes d'observation s'imposent. Ancien presbytère du XVII^{ème} siècle, le manoir est devenu, en 1833, une belle demeure de caractère, avec sa cour arborée, son porche de pierre, son pigeonnier carré, et son ancienne grange

au toit péricourdin. On comprend que Jackie et Carol Gertsch aient eu le coup de foudre pour cette maison, lorsqu'ils ont décidé de s'installer dans le Lot-et-Garonne.

Jackie et Carol Gertsch sont ici depuis deux ans seulement, mais ils ont déjà transformé plusieurs pièces en chambres d'hôtes, créé une galerie d'exposition dans la grange, et mis sur pied différents stages de dessin ou d'expression théâtrale. Et ce n'est qu'un début, puisque le couple ne manque ni de projets, ni de l'enthousiasme nécessaire pour les mener à bien. Un premier exemple: une exposition sur le thème du Père Noël, présentée en décembre dernier, a permis de réunir une collection importante. Carol Gertsch envisage de créer un musée permanent consacré au bonhomme rouge et blanc, avec ses représentations venues du monde entier, traditionnelles ou ironiques. Un musée du Père Noël pour les enfants et leurs parents.

Mais Carol Gertsch (dit Carolus) n'est pas seulement un collectionneur de Pères Noël... loin s'en faut. Né en 1952 à La Chaux-de-Fonds, il a commencé à peindre en autodidacte, et exposé ses premiers travaux en 1975. L'enseignement lui permettra de continuer ses recherches artistiques tout en ayant de quoi vivre. En 1985, il trouve

son horizon: les murs. Rien de bouché, au contraire. Carol Gertsch excelle dans le trompe-l'oeil et la fresque. Il a même transformé le Moléson en tête de lion, le 1er août 1988, en peignant 600m² de toile.

Plus durablement, il a réalisé un beau ciel bleu au plafond de la salle des coffres de la Société de Banque Suisse, à Landeron. On peut également admirer un de ses trompe-l'oeil dans le musée des Montres Longines à Saint-Imier, où il a recréé un ancien atelier d'horlogerie. Carol Gertsch a aussi décoré des murs extérieurs, de Saint-Imier à Singapour. Les façades signées Carolus ne vont d'ailleurs pas tarder à fleurir aux alentours de Saint-Pierre de Caubel.

Cet été, le Manoir de Cabirol organise des stages de peinture décorative, mais aussi d'initiation au dessin, assurés par Carol Gertsch. Le Manoir accueille également un stage de Commedia dell'Arte, animé par Cyril Kaiser, comédien et metteur en scène à Genève. Il est également possible de passer tout simplement un agréable séjour en gîte ou chambre d'hôte.

Renseignements et inscriptions:

Manoir de Cabirol, Jackie et Carol Gertsch, 47380 Saint-Pierre de Caubel, tél et fax: 53 01 77 25



Le Chaudron Magique Quel rapport y a-t-il

entre une chèvre angora et un chaudron? Rassurez-vous, ce n'est pas la chèvre qui finit dans le chaudron, mais sa laine, le fameux mohair. Et dans l'eau – pas trop chaude – du chaudron, le mohair prend des couleurs. C'est magique.

✎ MARIE-PASCALE ET MARTIN LAVOYER FONT, depuis quinze ans, l'élevage de chèvres angoras. Cette activité leur a permis de sauver leur rêve de jeunesse, qui menaçait de tourner court. Originaires de Genève, ils ont opté, comme beaucoup de gens de leur génération, pour le retour à la terre. A leur arrivée dans le Lot-et-Garonne, ils se mettent à élever des chèvres, mais simplement pour en vendre le lait. Après quelques années, ils se rendent compte des possibilités limitées d'un tel élevage. Une histoire somme toute banale, qui aurait pu se terminer par un échec, si Marie-Pascale Lavoyer n'avait eu l'idée d'acheter des chèvres angoras.

A l'époque, ces animaux n'étaient pas du tout présents en France. La chèvre angora vient de Turquie, et son nom dérive de celui de la ville d'Ankara. Leur laine, appelée mohair, est très appréciée pour sa douceur et sa finesse. Ingénieur agronome de formation, Martin Lavoyer s'occupe plus particulièrement de la partie élevage. Quant à Marie-Pascale, elle se passionne pour la teinture, et les techniques qui permettent d'obtenir des couleurs naturelles. Garance, mille-

pertuis, noix et bien d'autres matières premières fournissent un éventail de couleurs superbes.

Peu à peu, les Lavoyer ont vu affluer les visiteurs. On commençait à connaître l'existence du Chaudron Magique dans les environs. Les pulls ou les écharpes issus de l'élevage de chèvres étaient arrivés sur le marché, et les acheteurs voulaient aussi savoir comment tout cela était fabriqué. C'est ainsi que les Lavoyer ont décidé d'organiser des visites, aussi bien pour les enfants, pour les retraités, que pour les vacanciers. Les écoliers peuvent même passer une demi-journée ou une journée au Chaudron Magique, au cours de laquelle ils travaillent la laine, font des fromages de chèvre.

Une visite simple débute par la projection d'un film, qui retrace les activités d'un éleveur de chèvres angoras. De la naissance d'un chevreau à la tonte, puis au filage de la laine, en passant par le cardage, et même la fabrication des teintures naturelles. Chaque fois qu'une chèvre apparaît à l'écran, les exclamations enthousiastes fusent. Mais les enfants présents ne sont pas uniquement sen-

sibles à ces peluches vivantes. Ils s'intéressent à l'activité des éleveurs, et les questions qu'ils posent en témoignent. Cette découverte suscite parfois des vocations, et l'on peut parfois entendre un petit garçon déclarer: «Moi aussi, plus tard, peut-être que je ferai ce métier-là».

En sortant de la salle de projection, les visiteurs se rendent dans une étable, où les attendent des chevreaux affamés. Chacun peut alors leur donner le biberon, et en profiter pour caresser les cabris. On fait ensuite le tour de la ferme, à la rencontre des 200 chèvres, angoras dans leur majorité, d'une famille de cochons, d'une dizaine de lapins, et même d'une vache écossaise des highlands. Petits et grands y trouvent leur bonheur. ✎

Une journée au Chaudron Magique coûte 50 francs par enfant (30 francs la demi-journée). Possibilité également de visite simple.

Renseignements et réservations: Le Chaudron Magique, Marie-Pascale et Martin Lavoyer, 47260 Brugnac, tél: 53 88 80 77, fax: 53 88 91 63.



La ferme Baechler

Leur père est arrivé de Suisse en 1928,

pour créer à Broc une fromagerie et un élevage bovin. Ses trois fils, avec leur cousin, ont su développer l'exploitation et la faire évoluer. Aujourd'hui, la troisième génération des Baechler du Lot-et-Garonne est à pied d'oeuvre.

☞ CHARLES BAECHLER EST ARRIVÉ AU TEMPLE-SUR-LOT EN 1928. Il a quitté sa Suisse natale, attiré par les possibilités qu'offrait la France au lendemain de la Grande Guerre. Bon nombre d'hommes étaient tombés dans les tranchées, et des exploitations agricoles se trouvaient à l'abandon, sans personne pour les mettre en valeur. L'espace ne manquait pas dans le Lot-et-Garonne, la terre y était disponible. Charles Baechler a donc fait le voyage depuis Payerne, et s'est plu dans cette campagne vallonnée.

Il s'installe à Broc, dans ces vastes bâtiments qui abritèrent une écurie de remonte à l'époque de Napoléon III. Son frère Alfred le rejoint. Un élevage bovin, une laiterie et un élevage porcin seront les premières activités de la ferme Baechler. Depuis, l'exploitation n'a cessé d'évoluer et de se développer. Aujourd'hui, les trois fils de Charles Baechler, Jean-Charles, José et Daniel, dirigent avec leur cousin Georges ce qui est devenu le complexe de Broc.

Différentes activités importantes se côtoient sur un même site. La fromagerie, tout d'abord, n'est plus une entreprise artisanale. Six millions de litres de lait, en provenance d'une centaine de producteurs locaux, y sont traités chaque année. Elle emploie une douzaine de salariés, et la quasi-totalité de sa production s'adresse au marché italien. Les techniques mises en œuvre sont des plus modernes, en conformité avec les nouvelles normes d'hygiène.

Technologie ne veut pourtant pas dire perte de qualité. Une partie du lait produit sur place est d'ailleurs destinée à la fabrication de fromages au lait cru, plus conformes au goût culinaire français. Mais peut-être aussi plus

suisse, car le lait utilisé est celui de vaches brunes. Cette race de vache, typiquement suisse, a été importée par la famille Baechler. Leur lait présente de meilleures qualités nutritives que celui d'autres races de laitières, pour un rendement à peu près équivalent.

L'exploitation agricole comprend donc un élevage de 300 têtes de bétail, mais également de 200 porcs. Avec 180 ha de pâture, mais aussi des champs de luzerne ou de maïs, la ferme n'a pas besoin d'acheter les aliments pour les bêtes. Bien mieux, ils sont conditionnés sur place, et le reste de la production est vendu à d'autres éleveurs.

Véritables chefs d'entreprise, les Baechler de la deuxième génération sont également soucieux de l'environnement. La méthanisation, tout d'abord, permet de réduire les nuisances olfactives de la fromagerie et de l'élevage. Il s'agit de récupérer le méthane présent dans les effluves -et qui les rend malodorantes-, qui sera ensuite utilisé comme combustible dans la fromagerie. En ce qui concerne le lisier lui-même, il est transformé en compost, très efficace pour les cultures maraîchères.

Le chemin parcouru depuis l'arrivée de Charles Baechler est impressionnant: la ferme fait vivre aujourd'hui environ 25 familles. Comme leurs parents, les jeunes Baechler -les enfants de Jean-Charles, José, Daniel et Georges- ont le désir de rester à Broc. La relève est assurée, et le travail ne manquera pas. Dans les prochaines années, la vente et la dégustation sur place des produits de la fromagerie sont appelées à se développer. Il est aussi question de transformer à Broc la viande de porc, et de créer une boucherie-charcuterie.

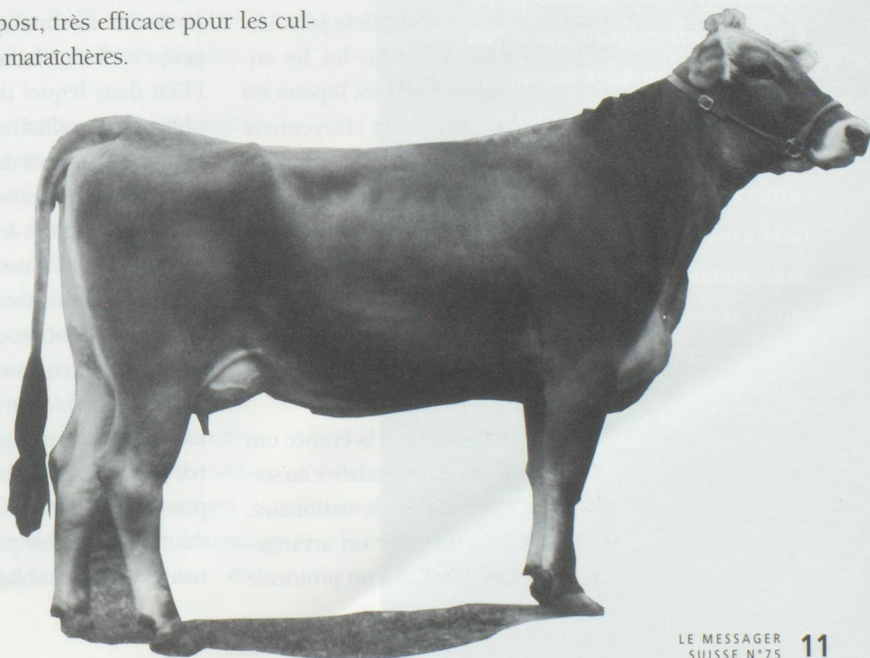


PHOTO : PIERRE BUCHY