

LE CAHIER DU TERROIR



DE SAISON

L'homme qui murmurait à l'oreille de ses highlands

Elles portent une longue frange rousse et une paire de cornes impressionnantes. Rencontre avec des créatures exotiques sur leur alpage de la vallée de Joux.

«**Y**ooo-ô héééé!!!» C'est un cri étrange, une espèce de mélodie qui résonne entre les collines de conifères. Et qui fait accourir une tribu patibulaire. La première arrive, mufle luisant sous une longue tignasse couleur sable. Une deuxième suit, pelage poil de carotte et cornes gigantesques. Et puis les autres rappliquent. Un troupeau de près de 200 vaches highlands installé sur trois alpages de la vallée de Joux, à 1300 mètres d'altitude. De près, elles sont bien distinctes: le teint franchement roux pour les unes, beige, gris ou noir pour les autres. Et les bébés, semblables à de grosses peluches, duveteuses comme des ours. Kim Berney parle à ses bêtes,

leur caresse le poil et se promène parmi ces créatures spectaculaires comme s'il s'agissait de doux agneaux: «Je fais tout à la voix, explique le jeune éleveur. Ça a pris du temps, mais je n'ai même plus besoin de me munir de pain pour qu'elles viennent.»

Louis-François, père de Kim, a été l'un des premiers, en Suisse, à se prendre de passion pour ces drôles de bêtes. «Un jour, sans prévenir, il en a acheté deux et les a installées à côté de la laiterie des Bioux pour se faire un petit coup de pub. Et puis il y en a eu dix, vingt et elles ont fini par remplacer complètement les races habituelles.»

C'était il y a dix-huit ans; les simmentals et les limousines ont cédé la place aux highlands; la fromagerie a cessé ses activités et, entre-temps, le domaine a été labellisé bio. «L'idée était de se rapprocher de la nature, de minimiser notre impact sur l'environnement, de privilégier la qualité.» À cette fin, la highland, originaire des îles du nord de l'Écosse, race rustique adaptée aux conditions extrêmes, semblait idéale. «Elles aiment le froid, elles ont le cuir extrêmement épais et un pelage incroyablement épais et un pelage incroyablement épais, relève l'éleveur. Elles sont robustes, rarement malades et étonnamment fertiles:

BON À SAVOIR

Une tribu née au pays du scotch

À l'origine, elles vivent dans des zones marécageuses, dans les îles du nord de l'Écosse, et elles adorent l'eau. Elles n'hésitent pas à traverser des bras de mer à la nage et on les nourrit, dit-on, avec des résidus céréaliers issus des distilleries...

Pas de scotch pour leurs cousines highlands helvétiques, acclimatées depuis une trentaine d'années par quatre agriculteurs curieux, mais l'herbe parfumée des alpages: serpolet, menthe sauvage, gentianes, orties et bourgeons de sapin; et elles adorent les pommes...

À la naissance, les petits pèsent 15 à 20 kg; à l'âge adulte, ils atteindront quelque 450 kg – contre le double pour une limousine. La highland est une race à croissance lente, l'antithèse des races modernes sélectionnées pour l'élevage intensif. Les jeunes seront abattus entre 28 et 36 mois. Résultat, une viande persillée, savoureuse, particulièrement riche en protéines et pauvre en cholestérol.

l'an dernier on a eu six paires de jumeaux, sans aucun problème sur 70 naissances!»

Aux petits soins pour ses belles

Le troupeau vit ainsi presque toute l'année en plein air: la belle saison se passe à l'alpage et, à la désalpe, les vaches retrouvent le couvert aménagé ces dernières années avec une sortie extérieure, grâce au soutien de l'Aide suisse aux montagnards. Le couvert est aussi équipé de brosses géantes «pour se faire belles». «Elles adorent ça et sur l'alpage, c'est un de leurs sports favoris: se gratter, contre des troncs, des souches, tout ce qu'elles trouvent, nous fait remarquer Kim. Nous sommes en bio et les animaux sont nourris exclusivement avec ce qui pousse sur le domaine: l'herbe des alpages, le foin ensilé, l'hiver. Le seul apport extérieur, c'est un peu de sel de Bex, dont elles ont besoin.»

Sinon, cet élevage implique un suivi quotidien. Les veaux sont sevrés au printemps. Ensuite, c'est pédicure. «L'ongleur vient prendre soin des ongles de ces dames et les

tailler si nécessaire.» L'été, il faut contrôler régulièrement si tout va bien, notamment au niveau des yeux: «Avec la chaleur, les mouches se multiplient et peuvent transmettre la maladie du chamois, qui provoque la cécité. On pulvérise de l'essence de géranium, un répulsif à mouches, sur les nouveau-nés. Si nécessaire,

on applique une pommade bio. On contrôle aussi les pattes: il peut y avoir aussi la maladie du gros pied, une bactérie qui infecte le sabot.»

Le mâle unique du troupeau fait son boulot de reproducteur durant trois ans, après quoi il faut en trouver un autre pour éviter les problèmes de consanguinité. «On laisse faire la nature autant que possible, il arrive donc que des naissances se fassent l'hiver. On essaie de s'adapter à l'animal et non l'inverse.» Mais les highlands sont rarement malades: «Les frais de vétérinaires sont passés de plusieurs milliers de francs par an, quand nous avions des simmentals, à quelque 500 francs.»

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

LE PRODUCTEUR

Kim est la sixième génération de Berney, agriculteurs aux Bioux. «En 2023, on fera la centième montée à l'alpage», signale le jeune homme, longtemps moniteur de surf en station avant de revenir aux sources. Le domaine familial compte 52 hectares aux Bioux et trois alpages loués à la commune, dont celui des Croisettes où se situe la buvette. C'est Édouard, le grand-père de Kim, qui l'a ouverte, en 2000, pour utiliser d'anciennes écuries. Louis-François, père de Kim, a abandonné la production laitière quand la fromagerie des Bioux a fermé et que son autre fils s'est installé en plaine. Les simmentals à deux fins ont été remplacés par les highlands. «Depuis quatre ans, nous sommes complètement sortis du système pour ne faire que de la vente directe.» Cinq mois par année, la buvette permet d'écouler une bonne partie de la marchandise. Et les produits transformés par deux bouchers, notamment une délicieuse viande séchée et des salaisons, sont vendus sur le site et via une série d'automates. Kim a repris l'exploitation l'année dernière, mais reste associé à ses parents au sein de la société qui exploite la buvette. Les deux entités emploient une douzaine de collaborateurs.

