



REPRISE ET TRANSFORMATION

D'une idée au lancement d'un projet, les défis de la valorisation du lait



Thomas Glauser et Marie Payré, un couple qui combine la reprise d'un domaine avec la création d'une unité de transformation.

I. DEBRUYNE



Le fromage au lait cru de La ferme du petit Creux sera bientôt disponible à la vente.

MARIE PAYRÉ



Le laboratoire à quelques mètres de la ferme.

I. DEBRUYNE



Iphigeneia Debruyne

Depuis novembre, Thomas Glauser et Marie Payré concrétisent leurs projets. Reprendre un domaine ainsi que créer une unité de production, de transformation et de vente de produits laitiers.

Le jeune couple œuvre pour présenter prochainement aux consommateurs les produits de La ferme du petit Creux à Sainte-Croix (VD). Leur regard est frais. Ils parlent avec franchise d'une reprise et du développement d'une activité.

«On prend encore nos marques», affirme Thomas Glauser. Fils d'agriculteur et alumnus de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) à Zollikofen, le trentenaire s'appuie sur un bagage solide. Il a grandi sur une exploitation laitière à Châtonnaye (FR). «J'ai vu évoluer la ferme familiale. J'ai travaillé sur l'exploitation de mes parents, une entreprise de taille avec un cheptel d'une cinquantaine de vaches laitières reprise par mon frère. Fort de cette expérience, j'ai développé une volonté de démarrer un projet avec une approche différente. Je me suis intéressé à l'agroartisanat.» Le Fribourgeois rejoint l'équipe d'un rural à Schaffhouse. En sus de la gestion d'un petit troupeau, il s'initie à la valorisation du lait et à la commercialisation du fromage. «De la traite à la vente en passant par la fabrication et l'affinage des fromages à pâte

dure, tout était fait sur place. Cet emploi outre-Sarine m'a convaincu à devenir un petit paysan-artisan.»

■ L'acquisition

Malgré un diplôme d'agriculteur en poche, une direction professionnelle générale esquisée et des compétences en transformation de produits laitiers acquises, une question se pose. Où démarrer une activité? «En Suisse, la reprise d'un domaine extrafamilial n'est pas évidente. Pour preuve, j'ai même envisagé de m'expatrier en France. Le contexte y est différent mais pas pour autant plus favorable. Un calcul de rentabilité m'en a dissuadé», explique le Fribourgeois. L'Association des petits paysans offre une réponse. L'organisation fonctionne comme un intermédiaire entre des agriculteurs à la recherche d'une ferme et des paysans sans relève. Thomas trouve chaussure à son pied: une exploitation laitière bio avec un cheptel de quatorze vaches à Sainte-Croix. «Le domaine de taille modeste offre la possibilité de mettre sur pied un projet de transformation. Il répondait à mes critères de recherche.»

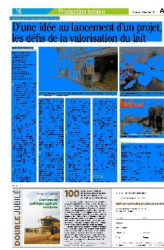
■ Les produits

En attendant de reprendre les rênes, Thomas se perfectionne en intégrant des fromageries artisanales en Gruyère et en Emmental. Qui plus est, il cultive un intérêt pour la transformation du lait cru. «Mes voyages en Mongolie et au Canada puis ma rencontre avec Marie m'ont initié au potentiel de cette niche.» A travers des lectures et des essais, le jeune couple apprend à travailler le lait cru. La qualité gustative et

l'aspect visuel s'améliorent. «La familiarisation avec les grains de kéfir a été décisive. En quelques mois, les petits fromages affinés dans l'annexe de notre colocation avaient du goût. En moins d'une année, un procédé viable s'est mis en place. Ainsi est née, notre première gamme de produits», raconte le duo. Au vu des progrès, ils décident de combiner la reprise du domaine à Sainte-Croix et la mise en route d'une unité de fabrication.

■ L'installation

Pour transformer le projet en une entreprise rentable, ils s'appuient sur l'expertise d'un bureau de conseil spécialisé. «A priori, l'étude de marché et le budget ne sont pas des notions passionnantes. Toutefois, cette étape a été formatrice pour nous», souligne le jeune agriculteur. D'abord, l'exercice invite à articuler une vision, à confronter celle-ci à une réalité économique et pratique. L'élaboration d'un business plan convertit l'abstrait en objectifs concrets. Ce trajet permet de communiquer avec plus d'aisance sur ce qui est en devenir. «Un réel atout à moult reprises. A titre d'exemple, côté infrastructure, l'exercice a porté ses fruits sans tarder. En effet, c'est en discutant avec clarté de notre projet avec nos voisins que nous avons trouvé un laboratoire à louer à quelques mètres de notre ferme», s'enthousiasme Marie Payré. Puis, l'exercice permet d'adopter une certaine agilité. «Il n'est pas possible de prévoir tous les cas de figure. Or, établir une ligne directrice en ce qui concerne notre politique de prix et esquisser une feuille de route avec des objec-



tifs chiffrés donnent l'élan nécessaire pour aller de l'avant», ajoute-t-elle.

Actuellement, le couple livre près de 90% de son lait à la grande distribution. Le laboratoire est presque opérationnel, les premiers fromages seront vendus d'ici quelques semaines. «Nous envisageons de faire les marchés et de créer un self-service. Une adaptation à la demande des clients nous permettra de faire évoluer les canaux de vente.» D'ici six mois, ils souhaitent valoriser 100% de leur lait. «L'aboutissement d'un projet agricole n'est pas évident. Or, plusieurs organismes existent pour donner un coup de pouce à ceux et celles qui sont passionnés et persévérants», concluent Thomas Glauser et Marie Payré.

SUR LE WEB

Facebook:
La ferme du petit Creux

2013 Thomas travaille en association sur la ferme parentale jusqu'en 2017.

2018 Il intègre une petite exploitation en Suisse allemande. Là, s'affirme sa volonté de créer sa propre exploitation avec une unité de transformation.

2019 Grâce à l'Association des petits paysans, il trouve un rural et des terres à reprendre.

2020 Encadré par Proconseil, il élabore un business plan pour concrétiser la valorisation du lait cru. Marie Payré, sa compagne, s'engage dans le projet. En novembre, ils prennent possession du domaine à Sainte-Croix.

2021 La commercialisation des produits de La ferme du petit Creux est imminente.