

## FEMME PAYSANNE

## Silence, ça tourne, action!

Lorraine Sutter

**Oser se mettre en avant pour promouvoir le métier de paysanne n'est pas forcément une évidence. Une Jurassienne a décidé de relever le défi en acceptant de se dévoiler face à la caméra.**

Des vidéos sur la vie des femmes paysannes ont, par le passé, déjà été réalisées. Toutefois, les années passant, le métier a changé. Celui-ci s'adapte, aujourd'hui, aux changements sociétaux: certaines paysannes travaillent, par exemple, à l'extérieur quand d'autres lancent leur propre projet sur l'exploitation familiale. C'est le cas d'Aurélie Chèvre, de Mettembert, dans le Jura.

Fille d'agriculteurs, Aurélie a baigné, depuis l'enfance, dans le monde paysan. Se sent-elle pour autant paysanne? Aujourd'hui, oui, mais cela n'a pas toujours été le cas.

Fruit d'un long cheminement personnel et professionnel, ce sentiment d'appartenance s'est développé avec les années. C'est son profil de femme active, jeune et dynamique qui a plu à l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) en charge de réaliser une nouvelle vidéo de présentation.

#### Un des piliers de l'exploitation

Après une première vidéo diffusée en début d'année et réalisée avec l'Alémanique Andrea Iten, l'organisation faïtière était à la recherche d'une Romande prête à montrer sa réalité.

C'est Anne-Catherine Gerber, membre de la commission Formation de la paysanne à l'USPF, qui est responsable de cette nouvelle vidéo. Elle participe d'ailleurs au tournage qui aura lieu mi-juillet pour une diffusion prévue à la fin de l'été.

## Paysanne et formatrice

Anne-Catherine Gerber vit à Mont-Tramelan (JB). Elle est détentrice du brevet fédéral de paysanne ainsi que de celui de formatrice d'adultes. Collaboratrice à temps partiel au département Formation professionnelle et continue de la FRI, elle enseigne et s'occupe également de vulgarisation ainsi que de rédiger la brochure de promotion.

En tant qu'éleveurs de Black Angus et de poules pondeuses, son mari et elle se sont associés depuis 2010, date à laquelle la paysanne a obtenu son brevet fédéral. Dans ce couple, la démarche semble évidente: elle assure à la paysanne le statut d'indépendante, la reconnaissance de son travail et la sécurité. Anne-Catherine encourage les femmes à sauter le pas. Pour un temps, la formation représente, certes, une charge supplémentaire non négligeable à gérer en parallèle de tout le reste. Elle permet cependant de mettre en valeur ses propres compétences et apporte de nombreux avan-



Aurélien Chèvre présentera ses activités de lavandicultrice dans la prochaine vidéo de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales.

Pour elle, ce petit film doit être un levier de promotion du métier de paysanne, bien sûr, mais pas seulement. Le message qu'elle souhaite pouvoir communiquer? «Aujourd'hui, une femme paysanne reste le pilier d'une exploitation. Elle perpétue des savoir-faire ancestraux tout en développant des activités professionnelles en parallèle.» Le souhait de l'USPF est de réaliser un portrait reportage et non une fiction. Le but est de montrer les réalités des paysannes d'aujourd'hui sans créer une caricature genrée.

#### Le grand débat du travail ménager

Là, réside toute la difficulté de l'exercice. Anne-Catherine Gerber et Aurélien Chèvre soulignent toutes deux l'importance de ne pas dénigrer les tâches ménagères qui sont le lot de (presque) toutes les paysannes. Elles ne doivent cependant pas résumer, à elles seules, les nombreuses fonctions des paysannes. Travailler

à l'extérieur, gérer une branche d'activité, établir la comptabilité ou gérer l'image de l'exploitation sont quelques-uns des exemples éloquentes. S'agirait-il alors de compacter, dans une séquence vidéo, toutes les tâches des paysannes? Titanesque voire impossible. Categoriiser les paysannes? Pas le but.

#### Diffusion pour la fin de l'été

En mettant Aurélien Chèvre en lumière, l'idée est de valoriser le rôle de la paysanne, qui, en plus d'être une épouse (et souvent une maman), est aussi une femme active, pleine de ressources et de motivation.

D'ici le tournage, le lavandin doit encore fleurir sur ses terres jurassiennes. Il se prépare, lui-aussi. Gageons que la philosophie d'Aurélien Chèvre, soit mettre de la couleur bleu-lavande dans la vie, sera probablement retranscrite au cœur du reportage.

#### Nombreuses opportunités

Pour Anne-Catherine Gerber, également responsable de trois modules de brevet à la Fondation rurale interjurassienne (FRI), la formation de la paysanne offre de nombreux débouchés. Au-delà des modules de base en économie familiale, les cours proposent, par exemple, d'acquérir des connaissances en économie d'entreprise (apprendre à développer des branches d'activités ou à mettre en valeur des produits, etc.). Sortir les paysannes de leur zone de confort en les invitant à développer leur assurance et leur capacité entrepreneuriale fait partie intégrante de la formation: oser parler, oser proposer, oser agir! Les opportunités professionnelles sont nombreuses à la suite du brevet. **LS**

## Les débuts de la lavandiculture

Aujourd'hui, Aurélien Chèvre assume son statut sans pour autant avoir à le revendiquer. Elle se définit elle-même plutôt comme lavandicultrice que comme paysanne. La fleuriste et herboriste en formation est passionnée par le monde végétal. Son côté artistique, un peu fleur bleue (c'est elle qui le dit), elle a décidé de le développer sur la ferme, avec des fleurs bleues justement! Son projet, lancé l'automne passé, consiste à cultiver du lavandin dans le Jura. Elle en devient, ainsi, la première productrice en Suisse (il existe des cultures de lavande mais pas de lavandin). La plantation a eu lieu à la fin de l'été passé, ses premières floraisons ont débuté et permettront l'extraction d'une précieuse huile essentielle. Après quelques hésitations, Aurélien a finalement accepté de jouer le jeu du tournage. Faire fi de sa pudeur pour montrer le côté entrepreneurial des femmes paysannes en est une des raisons. Mettre du son et des images sur le parcours accompli représentait également



Aurélien Chèvre.

une motivation. «Si j'en suis là aujourd'hui, c'est grâce à mes formations. Mais c'est aussi un projet de couple. Mon mari et moi partageons la même dose de folie et d'ambition. Toute la solidarité portée par ma famille et nos associés (son couple est en communauté d'exploitation) a rendu l'accomplissement de ce projet possible.» Pour Aurélien, il est important de ne pas essayer de mettre les paysannes dans des cases: «Il y a autant de profils que de paysannes elles-mêmes.» **LS**

## Portrait

CÉCILE LUISIER  
Buvette de Loutze  
Chamoson (VS)



## La montagne dans l'assiette

Le lieu est enchanteur, la vue imprenable: située à 1700 mètres d'altitude au-dessus des Mayens de Chamoson, à une petite heure de marche de la station d'Ovronnaz (VS), la buvette d'alpage de Loutze tient une place particulière dans le cœur des Bourgeois de Chamoson, à qui elle appartient. Rénové l'an dernier, ce lieu est désormais sous la responsabilité de Cécile Luisier. Un retour aux sources pour la jeune femme qui, après son bachelor à l'École hôtelière de Lausanne avait opté pour un début de carrière dans l'univers du luxe. Attachée de presse pour une grande marque de montres prestigieuses, elle parcourt le monde pour promouvoir ses spécialités horlogères: «C'était intéressant, mais je peinais à me passionner pour l'horlogerie. Je ressentais le besoin d'un retour vers plus de simplicité et d'authenticité».



Cécile Luisier avec les spécialités fromagères de l'alpage de Loutze servies dans la buvette.

En 2018, une amie lui propose de reprendre un bar d'après-ski à Ovronnaz, où elle a grandi: «J'ai rapidement accepté, mais nous avons dû fermer en raison du Covid». Cécile décide alors de seconder ses parents, Christian et Florence, qui sont propriétaires du restaurant de la Promenade, à Ovronnaz: un établissement ouvert par le grand-père de la jeune femme dans les années 60. La famille gère également la buvette de Loutze qui est sous la responsabilité de Cécile depuis l'an dernier. «J'ai toujours eu du plaisir à venir les aider les week-ends, quand c'était possible.»

#### Une place de choix pour les produits locaux

Le terroir tient une place particulière dans ces deux établissements. Le restaurant d'Ovronnaz est labellisé «Saveurs du Valais». A la buvette, Cécile continue de s'approvisionner à la fromagerie d'alpage attenante. «Le fromager produit des croûtes fleuries, de l'excellent sérac et une spécialité proche de la mozzarella, tous très appréciés. En fin d'été, nous utilisons également le fromage à raclette dès qu'il est suffisamment affiné. C'est, pour ma famille, très logique de collaborer avec la fromagerie d'alpage, mais également avec les encaveurs et le boucher de la commune qui nous prépare, entre autres spécialités, des terrines en bocaux.» Les pains et les fruits et légumes proviennent de la commune voisine. Une démarche locale indispensable et logique pour la famille Luisier, qui a toujours tenu à valoriser le terroir: «A la buvette, les randonneurs de passage cherchent avant tout la convivialité, des plats réconfortants et typiques du Valais. Ils sont enchantés de trouver des produits locaux bien mis en valeur et prêts à les acquérir à un prix correct. Après leur dégustation, ils s'arrêtent souvent à la fromagerie voisine pour effectuer quelques emplettes. Tout le monde est gagnant.»

BRIGITTE GABBUD-QUARROZ

#### Dates clés

**2014** Obtention d'un bachelor à l'École hôtelière de Lausanne.

**2015** Cécile décroche un emploi d'attachée de presse chez Tag Heuer, à La Chaux-de-Fonds (NE). Elle occupe ce poste durant trois ans.

**2018** Cécile revient à Ovronnaz pour reprendre le bar «La Taverne». Il fermera en raison du Covid et son propriétaire décidera d'un changement d'affectation du lieu. Cécile seconde donc ses parents dans leur restaurant de la Promenade à Ovronnaz ainsi qu'à la Buvette de Loutze.

**2021** Responsabilité de la gestion de la buvette de Loutze dès sa réouverture, en décembre, et reprise progressive de l'établissement familial.