



Une belle robe, un instinct maternel et une viande de qualité pour la Salers.



Le chalet d'alpage des Preises de la famille Daenzer se situe au Col des Mosses (VD).



Yves-Julien, Montaine, Guy, Caroline et Steeve à la cabane de La Sarouche, La Braye sur Château-d'Ex (de g. à dr.).

## STEEVE ET CAROLINE DAENZER

# Qualité de vie et de travail

Claude Henchoz

**Un troupeau de Salers harmonieux, des chiens bien dressés, des moutons, des cochons, tout un monde que Steeve et Caroline Daenzer soignent et se sentant des leurs.**

Enfant de Château-d'Ex (VD), Steeve a commencé, à la sortie de l'école, un apprentissage de boucher qui lui plaît bien; pourtant il réalise que rester enfermé en laboratoire lui sera insupportable. L'année suivante, séduit par le système six mois d'école et six mois de stage sur trois ans, il s'inscrit à l'École d'agriculture de Châteauneuf pour obtenir avec succès son CFC, effectuant ses mois de pratique en plaine car, des vaches il aura encore l'occasion d'en voir. Paysan dans l'âme, avide d'expérience, il s'ouvre à de nouvelles pratiques en travaillant à Vouvry (VS) au Domaine des Iles, au Château du Crêt à Genève, et effectue des dépannages. Son frère Marc, qui travaillait avec son père Armand, décide de changer de cap pour devenir secouriste et ambulancier. Steeve revient alors naturellement au Pays-d'Enhaut comme collaborateur familial et passe son brevet. Avec ses copains, ils visaient la maîtrise, cela ne s'est pas encore fait. Ce qui est fait par contre, c'est le mariage ce printemps avec Caroline. Tout aussi motivée, elle s'implique avec plaisir dans les travaux de la ferme en dehors de son travail de soins à domicile.

## Le rythme de travail n'est plus scandé par la traite

«Quelle qualité de vie voulons-nous? Est-il vraiment raisonnable de produire du lait avec des fourrages qu'on va chercher loin, pour obtenir un prix du lait insuffisant?» La voie à prendre se clarifie. Steeve reprend le domaine en fermage et décide d'axer son activité sur un produit qu'il peut suivre de l'herbe à l'assiette, avec des bêtes nourries qu'avec les fourrages de La ferme de la Rosette et l'été à l'alpage des Preises aux Mosses (VD), qui possède d'ailleurs une source à en faire pâler plus d'un. Il se sépare de son troupeau laitier et opte pour la race à



Un lien de confiance remarquable entre Steeve, Caroline et leurs Salers.

PHOTOS: C. HENCHOZ

viande Salers. Les quatre premières génisses proviennent de la famille Studer à Lucelle (JU). Le 26 août 2017, c'est la dernière traite. Le rythme de travail n'est plus scandé par la traite et les livraisons de lait. Au début c'est déstabilisant.

Le nouveau troupeau est constitué progressivement en achetant aussi quelques vaches d'âge mûr pour rassurer les plus jeunes, toutes choisies pour leur bon caractère calme et tranquille. Aujourd'hui le troupeau constitué de 45 têtes a trouvé son équilibre. Steeve et Caroline ont droit à une lèche par-ci, un museau par-là; le chien de travail, Storm, très bien dressé, a appris à se tenir à distance. Impressionnant par sa taille, le taureau est lui aussi très calme; courtois et intéressé le voici isolé avec une vache en bord de forêt. C'est pour bientôt!

Au pâturage, une fois repues, pour ruminer les bêtes se couchent en rond avec les veaux au milieu; deux vaches restent debout pour surveiller. Les Salers ont l'avantage de mettre au monde de petits veaux, elles ont un bassin large et, après une naissance facile, toutes les autres mères viennent sentir le petit, faire sa connaissance. Jamais le taureau ou une autre mère n'en bousculera un. Et ces derniers ont tous les soirs à la même heure leur moment de folie... fascinant!

## Chez la jeunesse paysanne, les changements se font sentir

Comme il menaçait de fermer, avec l'engagement méritoire du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, une association d'une soixantaine de membres est constituée et Steeve en accepte la présidence. Un boucher à plein temps est engagé pour assurer un service complet jusqu'à la mise en sachets, étiquetage détaillé avec le nom du destinataire. Le producteur accompagne sa bête; tout se fait avec respect et dans les règles de l'art. Il revient en temps voulu chercher les produits, certains labellisés «Pays-d'Enhaut» et «Parc naturel» pour les livrer à ses clients. Des saucisses, gendarmes et viande séchée complètent l'assortiment. Le succès est là.

Chez la jeunesse paysanne du Pays-d'Enhaut, les changements se font sentir. Ils aiment leur métier passionnément et montrent un esprit d'entraide, une sensibilité à la nature et des compétences multiples. Une vingtaine d'exploitations sont bios, ou en reconversion comme la sienne.

## Dates clés

**1989** Naissance de Steeve, son frère Marc suivra.

**2005** Steeve vise deux CFC en commençant par un apprentissage de boucher.

**2006** Ecole d'agriculture à Châteauneuf avec CFC.

**2012** Steeve revient travailler avec son père pour remplacer son frère qui change de voie.

**2014** Brevet à Grange-Verney.

**2016** Reprise de la ferme familiale en fermage, 4 génisses Salers sont acquises.

**2017** Les vaches laitières quittent le domaine.

**2018** Reconversion bio en cours.

**2019** Amis depuis une dizaine d'années Caroline Schumacher et Steeve se marient.

PUBLICITÉ



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzera ai Montagnardi  
Ajuda Svizzera per la Montagna

## 3 questions

### La réorientation de votre exploitation arrive à son terme. Comment le vivez-vous?

Très bien! Le «toujours plus» ne correspond pas à notre philosophie. Notre plaisir c'est la relation avec les bêtes, le respect de la nature en faisant le choix de renoncer à tout ce qui pourrait lui nuire et nous nuire ensuite.

### Que pensez-vous du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut?

Lorsqu'il a été créé, je n'en voyais pas le sens. J'ai totalement changé et j'ai compris la contribution que le parc apporte pour expliquer la nature et sa biodiversité, montrer la beauté de nos paysages, mais surtout pour appuyer les paysans, forestiers et artisans à faire connaître la qualité et la diversité de leurs produits. Je suis devenu membre du Parc.

### Racontez-nous l'histoire de la cabane de La Sarouche!

Le téléphérique de La Braye a été fermé pour des raisons financières. Avec nos amis nous avons relevé le défi d'ouvrir la cabane de la Sarouche en hiver. Cette expérience a été vraiment formidable. Nous proposons nos produits locaux, des mets simples et généreux, faits maison, des rôtis aux desserts. On est convaincu quand on voit un jeune gars arriver en motoneige chargé d'un solide sac de pommes de terre. Les gens viennent à pied, en raquettes ou à ski. Fiers de ce succès, nous allons continuer l'hiver prochain.



FARMX

Optimisez vos coûts de mécanisation

www.farmx.ch