

JURA

Cinq cents petits écoliers découvrent la ferme

Yvette Petermann

Près de cinq cents écoliers jurassiens ont passé une journée de découverte à la ferme chez Corinne et Claude Gerber à Porrentruy, les 7 et 9 septembre.

Visite à la ferme «Les cinq sens en éveil»: cette démarche parascolaire connaît un grand succès. Elle permet à des enfants de sentir, de toucher, de vivre et de partager un moment passionnant dans une exploitation agricole.

L'Association des paysannes jurassiennes (APJ) avait organisé la manifestation sur deux jours pour permettre aux 28 classes inscrites de découvrir dans de bonnes conditions les activités proposées.

Ces journées mobilisent également une soixantaine de bénévoles. Un tournus est opéré dans les régions du canton du Jura. Cette année, ce sont des élèves ajolots qui ont bénéficié de l'événement et d'un moment magique proche de la nature et des bêtes sur le domaine du Château, à Porrentruy, chez les Gerber.

Quatorze postes didactiques

Les groupes d'enfants ont sillonné les postes avec intérêt et bénéficié des informations sur les nobles tâches de l'apiculteur. Ils étaient conviés à reconnaître des pelages d'animaux. A recevoir les explications sur la traite des vaches. Beaucoup de choses à vivre tout au long du parcours, sans oublier la confection d'un petit pain cuit au feu de bois qui a pris place dans les sacs pour le retour.

Vers midi, c'était le grand rassemblement sous la tente, érigée en raison d'une météo capricieuse. Les enfants ont eu l'opportunité de manger une soupe à la courge accompagnée de pain, jambon, fromage, pomme et thé maison.

La famille Gerber et les paysannes se sont données beaucoup de peine pour offrir un moment agréable aux enfants. Les enseignants apprécient cette démarche qui allie plaisir et apprentissage éducatif. Une telle découverte à vivre «en vrai» à l'époque du virtuel semble devenir très important pour les enfants.



Colza: de la graine à l'huile.



Les enfants ont confectionné un petit pain qu'ils ont pu prendre à la maison.

C'est vous qui le dites ...

Qu'est-ce qui t'a marqué lors de cette visite à la ferme?



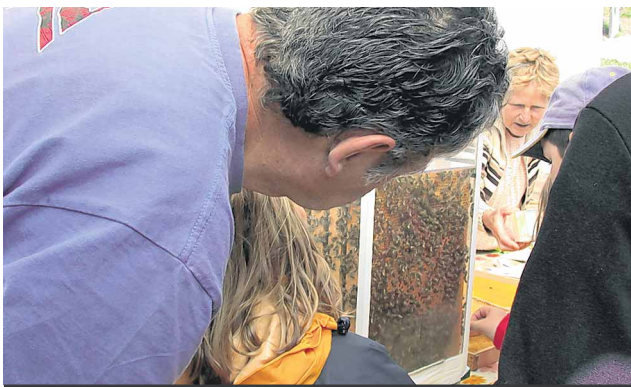
Kilian Brahier
9 ans, Alle

«J'ai aimé les explications pour la traite des vaches et l'atelier avec les œufs et les graines. J'ai été impressionné et surpris par le travail des abeilles et de l'apiculteur. Cette visite me donne envie d'habiter dans une ferme et d'y travailler.» YP



Margaux Riat
9 ans, Alle

«J'ai adoré les petits chiots. J'aime habiter la campagne. Manger du fromage, des légumes, des fruits, des choses naturelles. J'ai aussi aimé l'atelier des graines, la traite des vaches et découvrir des machines que je ne connaissais pas.» YP



Observation des abeilles avec l'apiculteur.



D'où vient le sucre suisse? De la betterave...



Pour dîner, les enfants ont mangé une délicieuse soupe à la courge maison.

Portrait ...

GLADYS VULLIEMIN

Paysanne
Pomy (VD)

50 ans de marché



Tant qu'elle a la santé, Gladys Vulliemmin se rendra au marché d'Yverdon-les-Bains les mardi et samedi matins. Voilà presque cinquante ans qu'elle y tient le haut du pavé. A 74 ans, l'alerte paysanne de Pomy (VD) est la mémoire vivante de ce rendez-vous animé entre producteurs et consommateurs. Les habitués la connaissent, apprécient sa gentillesse et la qualité de ses produits. Ils lui vouent une fidélité à toute épreuve. La maraîchère sert aujourd'hui les petits-enfants de ses tout premiers clients. Elle a vu défiler trois, voire quatre générations. Gladys a remarqué que depuis quelques années, les jeunes parents retrouvent l'envie de nourrir leur famille avec des produits frais de proximité. «Il faut un peu les aider, leur donner des conseils et des recettes.» Cette tendance la réjouit.



Gladys Vulliemmin, avec son mari John sur la photo, est la mémoire vivante du marché d'Yverdon.

Toute l'année par tous les temps

En cinq décennies, la famille Vulliemmin n'a jamais manqué un seul marché yverdonnois. Qu'il pleuve, qu'il neige, Gladys est là, à proposer ses fruits et légumes, minutieusement préparés la veille. Tout provient de la ferme, tout est cultivé en pleine terre. «Je suis très sévère et exigeante à ce niveau-là!» Pas de serre, pas de produits «étrangers», mis à part quelques échanges de variétés avec des exploitations de la région et le domaine de Marcelin, où son fils a enseigné.

La paysanne bichonne ses plantations et consacre des soirées entières à nettoyer la doucette ou la dent-de-lion. Un boulot sans répit. Mais une fois derrière son stand, elle savoure: «C'est le dessert!» Pourtant, les contacts ne sont pas de tout repos non plus: il faut être à l'écoute et se montrer psychologue. «Quand on est fatigué, c'est parfois dur», avoue la septuagénaire. Toutefois, pour rien au monde elle ne renoncerait à «son» marché!

Celle qui est aujourd'hui quatre fois arrière-grand-mère, a toujours travaillé à la campagne. Ses parents étaient paysans à Bioley-Magnoux, dans le Gros-de-Vaud. Après avoir suivi l'école ménagère rurale, la jeune fille de l'époque n'aurait pas imaginé sa vie ailleurs que sur une ferme. Avec l'aide de Cupidon, elle rencontre John, jeune paysan de Pomy qu'elle épouse en 1956. Le couple aura quatre enfants. Dès qu'elle s'installe chez sa belle-famille, Gladys est mise à contribution pour préparer les marchés. En ce temps-là, les Vulliemmin ralliaient la capitale du Nord vaudois en char attelé. «Tout a tellement évolué», relève Gladys. Aujourd'hui, ses recettes sont diffusées sur le net (www.vullieminpomy.ch). Mais elle préfère les communiquer entre quatre yeux à ses clients. Pour elle, la magie du marché est restée intacte. Elle confesse qu'elle n'a jamais mis les pieds dans une Migros, ni attrapé de rhume. Inébranlable!

L'exploitation (lait et cultures) s'est agrandie (22 ha), le verger s'est étoffé d'une multitude de variétés, les petits fruits ont pris de l'ampleur tout comme les plantations maraîchères. Malgré ce développement, Gladys a gardé une âme d'artisane. Avec ses petites fiertés: sa raisinée «la meilleure du canton», dit-elle, a séduit le réputé cuisinier genevois Philippe Chevrier!

KARINE ETTER

Dates clés ...

1956 Mariage avec John Vulliemmin, agriculteur.

1957 Naissance de Rémy, qui reprendra plus tard l'exploitation. Suivront Francis en 1959, Jean-Paul en 1961 et Marie-José en 1963.

2002 Le 70^e anniversaire de John! Les enfants leur organisent une fête surprise: dîner dans la grange de la ferme, puis départ en car pour passer deux jours tous ensemble en famille dans le Beaujolais.

2006 Achat d'un camion flambant neuf, décoré du nouveau logo, pour transporter la marchandise.

2010 En janvier, la pire journée de marché jamais vécue: une température de -10°C et un vent tempétueux.

La question ...



Anne Roy, présidente de l'APJ.

Y a-t-il toujours autant d'engouement pour cette action?

On doit vraiment constater que l'engouement ne faiblit pas. Il y a une demande par rapport à ce genre de prestation. Cet événement peut avoir lieu grâce à la disponibilité des gens du lieu, des bénévoles qui se mobilisent sur deux jours pour animer les ateliers. Les paysannes, qui ont mis sur pied ces visites depuis une vingtaine d'années, ont toujours à cœur de faire connaître l'agriculture aux enfants. C'est toujours d'actualité. Trois exploitations agricoles au Jura s'investissent en suivant le programme de L'école à la ferme. A noter encore que le Département de l'éducation donne un coup de pouce financier pour que la participation pécuniaire demandée aux enfants reste modeste et accessible à tout le monde. YP