

Epilogue heureux pour les Cherpillod

SAGA Après plus de 4 ans de démarches et d'attentes, les vaches laitières de la famille Cherpillod ont rejoint leur nouvelle stabulation. Même si les travaux de reconstruction des infrastructures parties en fumée le 8 janvier 2015 ne sont pas terminés. Une nouvelle vie commence.

VULLIENS

Le nouveau rural destiné en priorité au gros bétail est impressionnant. Une centaine de bovins y sont déjà installés, mais seule une trentaine de vaches laitières l'ont rejointe. «La salle de traite n'est pas terminée et pour le moment nous utilisons une traite mobile. Les bêtes y accèdent par une rampe et quand c'est gelé c'est terrible, elles glissent», explique Eddy, responsable du bétail laitier et de la traite. «Nous avons même licolé les vaches qui n'apprécient pas cette grimpette pour les aider».

Avec la mise en service du nouveau rural, le jeune agriculteur retrouve des conditions de travail presque normales. «Juste après l'incendie, et alors que le bétail laitier était disséminé dans plusieurs écuries libres, donc vieilles et inadaptées, j'ai traité à la main. Puis, à la boille et finalement j'avais à nouveau la traite directe», raconte Eddy. C'est lui le passionné de gros bétail et comme le reste de sa famille il n'imaginait pas poursuivre dans le métier sans couler du lait.

Un exercice d'équilibriste

Pendant qu'il traite, son frère Gary s'occupe des poules avant de venir nourrir les vaches laitières. A côté de ces dernières, une quarantaine de génisses, dont la plupart n'avaient jamais vu d'écurie jusqu'ici, se préparent à rejoindre l'équipe de la production de lait à leur vélage. La remonte, c'est



Eddy Cherpillod travaille à nouveau dans des conditions acceptables. A la fin des travaux, la nouvelle stabulation permettra au bétail de sortir prendre l'air et le soleil comme bon lui semble à la mauvaise saison, alors qu'en été, il pourra pâturer.

PHOTO DAP

comme ça qu'on l'appelle, c'est l'affaire d'Yvan, le papa. Et préparer la relève n'a pas été une mince affaire sans savoir exactement à quelle sauce la famille serait mangée. Car il fallait être prêt à temps pour pouvoir couler un quota de lait de fromagerie attribué par l'Interprofession du Gruyère (*lire ci-contre*). Et les places sont chères, vu que la mise en valeur du lait par ce biais permet d'en tirer un revenu satisfaisant.

C'est donc à une course contre la montre que la famille Cherpillod a dû se livrer face à l'adversité d'un énorme incendie d'abord, puis en démarches administratives et judiciaires lors d'un combat face

à un voisin jusqu'au Tribunal fédéral (TF) à la reconstruction de leur outil de travail. L'attente s'est ainsi muée de mois en années et c'est même sans attendre le jugement du TF que les Cherpillod ont lancé la reconstruction, à leurs risques et périls en cas de jugement défavorable, pour être dans les temps.

Triste

Pour la petite histoire, soumis à l'enquête publique séparément, le projet de construction d'une villa mitoyenne appelée à accueillir les familles de Gary et d'Eddy a aussi suscité l'opposition du même voisin... Heureusement, il a renoncé à aller plus loin, débouté par la

commune. Le permis de construire vient d'être délivré et le chantier débutera au printemps.

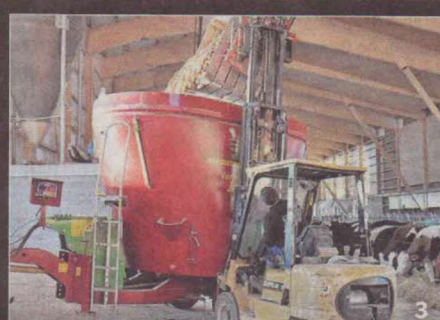
Signe des temps, le rural des Cherpillod accueille aussi des vaches de race à viande. Elles sont la propriété de Christophe et Anne-Christelle Chappuis, dont le projet de créer une stabulation d'engraissement un peu plus loin, mais hors du village, est aussi bloqué par une opposition...

Relevons aussi que la ferme a été reconstruite pour un projet communautaire qui allie le bétail laitier de la famille Cherpillod à celui de Gérald Nicod (15 têtes) pour la production de gruyère et que huit vaches appartenant à Laurent Nicod, dont le lait est essentiellement valorisé en vente directe, y sont également abritées.

Encore du pain sur la planche

Les vaches sont de retour dans des infrastructures du domaine «Mon Désir», mais il reste encore beaucoup de pain sur la planche aux Cherpillod pour terminer leur rural. L'hiver est une saison propice pour visser, clouer, aménager. Car à la belle saison, la famille cultive 80 hectares répartis moitié moitié entre grandes cultures et pâturages. Il s'agit non seulement de nourrir le bétail selon le cahier des charges très précis de l'Interprofession du Gruyère, mais aussi de produire des semences pour l'ASS à Moudon sans oublier une batteuse exploitée en entreprise agricole.

■ DANIELLE PITTET



1. Le rural des Cherpillod accueille des génisses wagyu d'une race à viande d'origine japonaise qu'on connaît aussi sous le nom de boeuf de Kobe, le projet de stabulation de leur propriétaire étant bloqué... 2. Gary et Eddy Cherpillod pourraient bien être rejoints par Ryan, leur plus jeune frère, qui va entreprendre un apprentissage d'agriculteur à sa sortie de l'école. 3. Gary prépare la ration des vaches laitières qui mangent une fois la traite terminée.

PHOTOS DAP

La fromagerie d'Ussières est en fonction



Roger Rod, de Ropraz, président de la Société coopérative de fromagerie d'Ussières, Eric Cherpillod, de Vucherens, secrétaire, dans le local d'affinage de la fromagerie qui peut contenir 3600 meules.

PHOTO DAP

ÉCONOMIE Les premières meules de Gruyère AOP de la fromagerie d'Ussières attendent sagement la maturation.

ROPRAZ

La fabrication a commencé début décembre et même si quelques petits réglages ont été nécessaires – ce qui est parfaitement normal –, c'est l'enthousiasme à Ropraz, Vucherens et, depuis le début de ce mois, également à Vulliëns. En effet, les producteurs de lait de ces villages livrent leur lait à une nouvelle infrastructure du dernier cri qui est aussi, évidemment, saluée par le fromager Christophe Streit.

Pour les producteurs de lait de Ropraz et Vucherens, la mise en service de leur nouvelle fromagerie est surtout l'occasion de miser sur le futur et de s'assurer de pouvoir continuer à vendre leur lait à bon prix puisque destiné à la production de fromage et plus particulièrement de gruyère.

Un grand plus

Du côté de Vulliëns, en rejoignant leurs confrères au sein de la Société coopérative de fromagerie d'Ussières, les couleurs de lait

sans ensilage peuvent goûter aux joies d'une rémunération au litre valorisée (85 centimes au lieu de 50 centimes) que l'attribution d'un quota de 1,5 million de litres de lait transformables en gruyère (dont 500 000 litres coulés en communauté par la famille Cherpillod et Gérard Nicod) permet.

Dans ce cas, comme dans bien d'autres, les agriculteurs ont pris leur destin en main en s'attachant à valoriser une filière. L'affaire n'aura pas pour autant été facile, puisque si la laiterie de Ropraz vieillissante devait être rajeunie, la création de la Société coopérative de fromagerie d'Ussières avec à la clé un investissement important de 5 millions de francs ne coulait pas de source. En rassemblant les acteurs des trois communes en question, le calcul de rentabilité prenait l'ascenseur, mais il a quand même fallu convaincre et négocier pied à pied avec l'Interprofession du Gruyère pour obtenir les quotas nécessaires à la viabilité d'un tel projet.

* Aujourd'hui, la production a commencé et on s'affaire pour terminer le reste des infrastructures et particulièrement le magasin dont l'ouverture est toujours prévue au début du mois