

Famille du TERROIR

VALÉRIE THIÉBAUT ET DANIEL JUAN, À LIGNIÈRES Le «chemin du bonheur» mène à la ferme

→ Cette semaine, nous partons dans les campagnes romandes, à la rencontre d'hommes et de femmes de la terre aux parcours inspirants.

5/5 Les Neuchâtelois ont uni leurs deux domaines bio sous le nom le Cerisier. Céréales, vaches, moutons, ânes... Le couple défend deux crédos: le bio et l'ouverture sur le monde. Pour une meilleure compréhension de l'univers agricole.

TEXTES SOPHIE WINTELER / PHOTOS LUCAS VUITEL



Dès que Valérie Thiébaud et son compagnon Daniel Juan arrivent dans le champ, au-dessus de Lignièrès, Mimi vient dire bonjour. Les veaux des 30 vaches de la race aberdeen angus grandissent avec leurs mères durant dix mois avant d'aller à l'abattoir. La viande est ensuite écoulée en vente directe.

Daniel Juan tient délicatement un épi de seigle, le caresse, le scrute. Et le verdict tombe: «Regarde Valérie, il est beau notre seigle. Même si certaines feuilles sont visiblement malades.» L'agriculteur des hauts de Lignièrès nous montre de fines feuilles sèches et tachetées, au pied des plantes. Ce champ cultivé par Daniel Juan, 57 ans, et Valérie Thiébaud, 53 ans, se situe entre leurs deux domaines, réunis en une communauté d'exploitation nommée Le Cerisier. La pluie a cessé mais les nuages barrent toujours la vue, au nord, sur le ruban de forêts grimpaient vers Chasseral et son antenne. Côté sud, on devine le mont Vully, au bord du lac de Morat.

Sauver des faons

Un papillon virevolte, une grosse sauterelle verte tournicote autour d'une tige. Ce champ déborde de vie. En rigolant, Valérie raconte: «Les sauveurs qui viennent repérer les faons avec leur drone avant les foins nous ont demandé si on faisait un élevage! Car on en a eu jusqu'à six dans nos champs.» Côté fourrage, la saison devrait être exceptionnelle au niveau de la quantité, comme en 2023. Si la grêle ne s'en mêle pas. La moisson d'août, elle, s'annonce donc plutôt bonne

même si les céréales souffrent cette année: trop d'eau, pas assez de chaleur. «Mais on est toujours arrivé à tirer quelque chose du seigle, qui est très résistant», explique Valérie. Ce qui n'est pas le cas de l'épeautre, seconde culture du couple, très sensible aux maladies.

Du bio sinon rien

Daniel peste, gentiment, en relevant que les stations de recherche ne sortent que très peu de nouvelles variétés d'épeautre, contrairement au blé, et ceci malgré une demande croissante. Valérie rétorque du tac au tac être à moitié d'accord avec lui. «Regarde le blé, on l'a tellement modifié qu'il est bourré de gluten et a rendu les gens malades! Il faut que ça reste dans la limite du sain. Mais oui, faire de la recherche est important.» Et Daniel de conclure: «N'empêche que l'épeautre est marginalisé...» Redoutables débatteurs, Valérie et Daniel commencent alors une partie de ping-pong verbal, yeux dans les yeux. Portant haut et fort – surtout elle pour le côté engagé – la défense du bio. «J'ai fait mon apprentissage d'agricultrice dans une ferme bio. Pour moi, avoir un domaine, c'était en bio, ou rien.» En 2000, elle a repris la

Mayette, sur le chemin de Chasseral.

Daniel, son voisin de la ferme du Cerisier, où il est né, était associé à cette époque avec Fernand Cuche, militant écologiste et paysan devenu conseiller d'Etat neuchâtelois en 2005.

«J'ai pas mal travaillé avec eux car on avait des machines en commun. Et chaque fois, Daniel me crochait la machine au tracteur, c'était chou, l'attention était délicate», glisse-t-elle. De «crochet en crochet», Valérie et Daniel ont uni leurs cœurs et leurs domaines sous le nom le Cerisier.

Vaches, moutons, ânes... que du rustique

A côté du fourrage et des cultures, le couple s'occupe de 30 vaches allaitantes aberdeen angus. Des sans cornes, «on est ainsi quitte de les écorner», explique Daniel. Avec les moutons et les ânes, «on a sélectionné des animaux rustiques, adaptés à l'altitude de 1000 m et plus». Convaincue avec Daniel qu'une ferme doit se diversifier pour survivre, Valérie fabrique également, depuis 2016, des pâtes baptisées Aux Mille Pâtes. Ceci en collaboration avec une autre agricultrice du Val-de-Ruz. Et en plus d'accueillir des classes de la région, le Cerisier est une adresse que se refilent

woofeuses et woofeurs venant travailler bénévolement en échange du gîte et du couvert. «Nous accueillons aussi des itinérantes et itinérants de l'association 'Les Sentiers des savoirs'. On cherche ainsi à favoriser la transmission de savoir-faire et savoir-être écologiques et durables», explique Daniel.

Développer le lien entre ville et campagne

Oui, Valérie et Daniel fourmillent d'idées tout en préparant leur «retraite». D'ici à quatre ans, le fils de Daniel reprendra le Cerisier, domaine de son père. Le couple restera, lui, à la Mayette, «mais on ne peut pas vivre sur un domaine. On a plein de projets pour continuer à s'ouvrir aux rencontres. Le monde paysan ne peut pas rester en vase clos», lâche Valérie. «Pour qu'on nous comprenne, on doit rencontrer les gens de la ville», ajoute son compagnon. «Une exploitation est un être vivant qu'il faut préserver pour les générations futures. L'agriculture s'inscrit dans le long terme.» A l'arrière de la ferme, Valérie et Daniel viennent de planter un panneau: «Le chemin du bonheur» qui mène à leurs pâturages et leurs animaux.

Plus d'infos: lecerisier.ch



La ferme de la Mayette avec, en arrière-fond, le village de Nods.

LE CERISIER EN CHIFFRES

→ **2 domaines** forment celui du Cerisier. La Mayette, sur la route de Chasseral, et le Cerisier, direction la métairie de Chuffort.

→ **35 hectares** de prés et pâturages, 4 hectares de forêt.

→ **6 tonnes** de pâtes fabriquées au domaine. Il y en a onze sortes différentes.

→ **60 bovins** aberdeen angus.

→ **20 moutons** rustiques de la race miroir.

→ **4 ânes**, Oasis, Bella, Câlène et Doudou, sont très appréciés des enfants. Ils sont utiles pour manger les chardons, brouter le reste de la pâture que les vaches boudent et aider à protéger les troupeaux contre le loup. «Il était présent dans la région en 2023 mais cette année, il n'est visiblement pas là», relève Valérie Thiébaud.

→ **6 woofeuses et woofeurs** travaillent au domaine contre le gîte et le couvert, entre avril et octobre.

→ **25 accueils** de classes et de groupes par année.



Valérie Thiébaud fabrique depuis 2016 des pâtes baptisées Aux Mille Pâtes.