

 L'Etivaz, le génie fromager | épisode N° 04

## Esther et Nicolas, sur les chemins buissonniers

L'Etivaz est bâti sur des traditions solides et enracinées. Mais son histoire a toujours été forgée par ceux qui ont su s'en affranchir. A Château d'Oex, Nicolas et Esther Mottier ont choisi une autre façon de travailler et de vivre: avec moins et mieux.

par **Camille Andres**, le 23 mai 2019

**L**a vérité de la pesée. Sous les néons jaunâtres, voici venu le moment le plus important de l'année pour les producteurs de L'Etivaz. Dans le ventre de ces immenses caves, avec leurs murs en brique et leurs kilomètres de rayonnages, se décide une partie importante des revenus

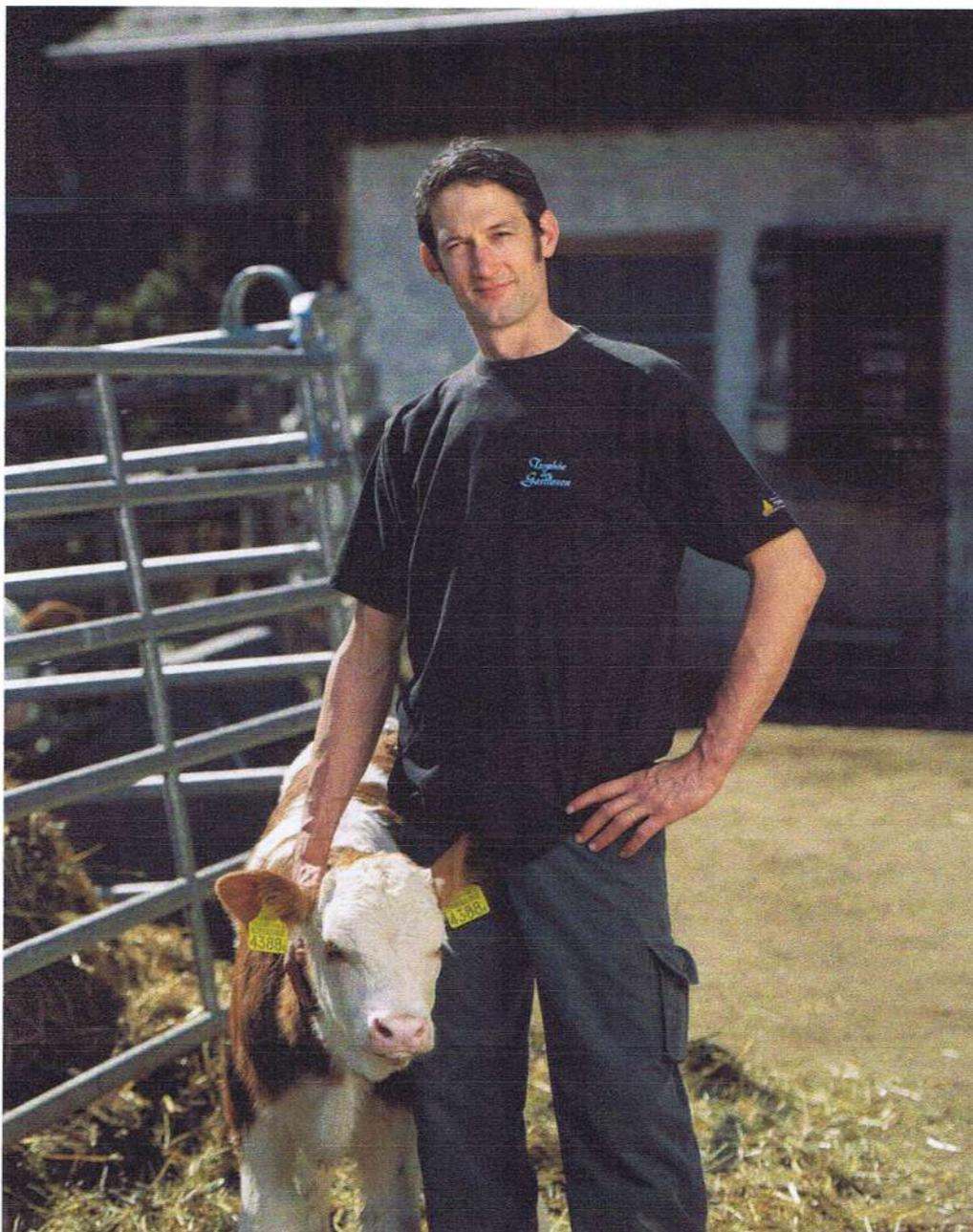
annuels des paysans de la région. Il flotte dans l'air une grande tension, et une forte odeur d'ammoniac. Personne n'échappera à cette pesée: tous se soumettront à l'examen minutieux et impitoyable de leurs fromages par la Coopérative.

Nicolas Mottier doit faire examiner ses 84 meules entreposées ici. Sur chacune d'elles est apposé un petit logo «Demeter». À 38 ans, Nicolas est le seul paysan du coin à travailler en biodynamie. Si son fromage est à la hauteur de son travail, ses meules lui seront payées davantage par la Coopérative: 11,68 francs le kilo. «Le prix de base est de dix francs, m'explique-t-il. S'y ajoute une prime fédérale de 0,18 cent pour la transformation et l'alimentation sans ensilage, plus une autre subvention fédérale de 1,5 franc, versées par la coopérative puisque je produis en bio.»

## **Sortir du rang**

Sur l'alpe, Nicolas est un électron libre. Son choix du bio en 2009, et encore plus de la biodynamie en 2015, divise: le principe, qui s'appuie sur le renforcement du sol par une série de préparations, ne fait pas consensus dans le monde scientifique. Ni chez les agriculteurs du Pays d'Enhaut, si attachés aux traditions.

Rien ne prédestinait pourtant ce fils du Pays d'Enhaut à sortir du rang.



Nicolas Mottier | Guillaume Mégevand pour Heidi.news

Issu d'une famille d'exploitants traditionnels, Nicolas s'est lancé dans l'agriculture sur le tard, avec son épouse, Esther, originaire d'Oberwil (BL). Nicolas n'a jamais été un véritable mordue de ce métier, comme le sont les jeunes de Château d'Oex. «J'ai d'abord choisi d'être électricien, puis j'ai fait l'armée, j'ai voyagé au Canada, j'ai eu envie de devenir prof de ski, raconte le jeune homme au visage long, au caractère calme et réservé. En parallèle, je me suis dit que ce serait bien de suivre la formation d'agriculteur.»

**«Mes parents ont passé tous leurs étés en alpage, du premier au dernier jour de**

## fabrication autorisée, sans un seul jour de répit»

Nicolas poursuit un apprentissage, puis enchaîne sur un brevet et une maîtrise. Un parcours plutôt rare dans le Pays-d'Enhaut où les jeunes tombés dans le chaudron depuis tout petits se contentent souvent d'un CFC. Le jeune homme découvre une autre manière de travailler. «J'ai fait un stage près de Zurich, à Dietikon. On y faisait de la vente directe, un concept qui n'existait pas au Pays-d'Enhaut. C'était une nouvelle facette de l'agriculture, j'ai trouvé ça chouette.» Nicolas porte surtout en lui le goût du partage. «Je voulais faire prof de ski, pour parler aux touristes, expliquer des choses sur les animaux aux enfants...»

Mais pour l'heure, Nicolas écoute.

Dans les caves, le silence est assourdissant. Seuls résonnent les «plocs-plocs» du manche de la sonde utilisée comme un marteau que le directeur de la Coopérative Pascal Guénat passe d'un geste rapide et systématique sur toutes les meules. Autour de lui, un petit groupe se presse. Tous sont vêtus de blouses blanches. Il y a là un employé des caves, qui déplace les fromages, un producteur chargé de surveiller la neutralité du processus, le chef de cave et le conseiller de fabrication de la coopérative, prêt à apporter des explications en cas de problème. Le moment est solennel.

En cas de doute, lorsqu'un son ne lui plaît pas, Pascal Guénat réalise un petit carottage à l'intérieur du fromage. Il traque les problèmes «d'ouverture», les irrégularités dans la pâte. Ces défauts peuvent être de plusieurs types: gros trous, provoqués par des bactéries; petits trous, dus à un souci de pressage; longues fentes ou lainures, lorsque le fromage a trop fermenté. D'autres critères s'avèrent aussi déterminants: le goût, l'aspect de la croûte, qui ne doit comporter aucune tache, la consistance de la pâte. Chaque fromage est noté sur 20 points et classé en 1er, 2ème ou 3ème choix. 98% des fromages partent en principe en premier choix, sauf souci exceptionnel. Nicolas touche du bois: «Il y a quelques années que je n'ai pas eu de second choix. Je pars confiant. Mais il y a toujours une incertitude...»

**«Dans l'agriculture, on reprend la vie entière des parents, tout ce qu'ils ont appris, le cœur, l'âme et l'esprit»**

L'incertitude a accompagné les Mottier durant leurs premières années, difficiles. Nicolas et Esther reprennent le domaine familial à Château d'Oex. Le père de Nicolas, Michel, ancien vice-président de la Coopérative de l'Etivaz compte alors parmi les plus importants producteurs locaux. «De 1980 à 2006, mes parents ont passé tous leurs étés en alpage, du premier au dernier jour de fabrication autorisée, sans un seul jour de répit», se souvient Nicolas, respectueux de cette vie de labeur et de tradition.

Mais le jeune homme, et son épouse, veulent une vie différente.

Esther, naturopathe diplômée, tient à exercer sa passion d'enfant, et refuse de se faire engloutir par le travail généré par une exploitation. Le couple souhaite au contraire diversifier ses activités, pour rester maître de son destin. «Quand tu deviens parent – j'ai deux enfants - et chef d'exploitation, tu fais tes calculs et tu définis tes priorités de vie», explique Nicolas simplement.

## **Faire ses choix**

Face à la chute des prix du lait conventionnel, il décide à partir de 2009 de se convertir au bio. Et prend des décisions à contre-courant du modèle dominant.

Il se sépare de la moitié de son troupeau: puisque le lait est mieux payé, 40 vaches au lieu de 70 suffiront. Il réduit aussi sa production de fromages. «Si je compte mon temps pour le fabriquer, la plus-value obtenue en faisant de L'Etivaz bio à l'alpage est inférieure au prix auquel on m'achète le lait à la fromagerie bio du village», affirme-t-il.

**«On a pris sur nous, on a avalé, on a fait beaucoup de développement personnel pour supporter cette période»**

Enfin, il cesse de vivre à l'alpage de Sazième, un «bijou de montagne» fierté de la famille Mottier. Le lieu n'est pas accessible en voiture, ce qui complique la vie de son épouse Esther. «Je me voyais mal y aller en moto trial», raconte la jeune maman aux longs cheveux bruns, avec son accent alémanique enjoué. La famille passe toujours cinq mois sur l'alpage l'été, mais dans un site plus accessible.

Ce dernier choix est très difficile à faire accepter au père de Nicolas, d'autant que Michel Mottier est un défenseur acharné des alpages traditionnels. L'année de reconversion, en particulier, est difficile. «Dans l'agriculture, on reprend la vie entière des parents, tout ce qu'ils ont appris, le cœur, l'âme et l'esprit», raconte Esther. Tous les jours, le jeune couple travaille aux côtés de Michel et l'ambiance n'est pas au beau fixe. «On a pris sur nous, on a avalé, on a fait beaucoup de développement personnel pour supporter cette période».

Aujourd'hui, leur projet et leur mode de vie sont peu à peu acceptés, aussi bien par la famille que par le village. Mais Nicolas le sait, leur choix de vie les a fait passer pour des farfelus. Pas facile d'innover dans un territoire pétri de traditions.

## **Créer du lien**

Nicolas me donne son point de vue sur l'économie fromagère de la région. Il sait ce qu'il doit au passé: «Avec L'Etivaz ou la laiterie bio des Moulins, on a su mettre en place des structures qui apportent des plus-values au marché du lait. Ma génération bénéficie de ces structures, mises en place par nos parents.» Mais il pose aussi un regard sans concession sur un écosystème qu'il juge fragile et qu'il accuse d'avoir cédé à une modernité irréfléchie.

«La région dispose d'un parc de machines trop opulent et qui contribue au tassement des sols. Et les changements génétiques sur les animaux vont au-delà du raisonnable», constate-il, sévère.

Nicolas déplore aussi le manque de bon sens de certains de ses collègues. «Je l'ai appris au brevet et lors de ma maîtrise: il faut apprendre à travailler de manière juste, par rapport à sa propre

situation.» Il faut, poursuit-il, s'inspirer des fondateurs de la Coopérative, «qui ont su faire les bons changements aux bons moments



Esther Mottier | Guillaume Mégevand pour Heidi.news

Petit à petit, Nicolas et Esther continuent de diversifier leurs activités. Esther ouvre un magasin bio en 2011. En 2018, elle inaugure aux Bossons une brocante. L'espace accueille des cours, des expositions, des rencontres. «Ce qui nous intéresse, c'est de créer du lien», raconte cette entrepreneuse débordante d'énergie et d'enthousiasme. Sous leur impulsion, le quartier des Bossons connaît un nouveau dynamisme, qui contraste avec certaines échoppes vides au bas du village de Château d'Oex.

## Forger l'avenir

Cette brocante doit les aider à financer leur grand projet: un complexe agro-touristique de grande envergure, une ferme ouverte. L'idée née en 2011 fait parfois jaser: rien n'est encore sorti de terre. Mais Esther et Nicolas prennent le temps d'écouter, de discuter, d'affiner. De rêver.

Aux caves, la pesée s'achève. Près de 75 des meules de Nicolas partent en premier choix, les autres seront gardées pour la réserve personnelle de la famille, selon l'usage. Il est heureux, même si ces fromages ne représentent pas plus de 5% de ses revenus. Curieuse, je lui demande si à force de se diversifier, il a un jour déjà songé à arrêter à produire de L'Etivaz. Nicolas me regarde, me fait les gros yeux. Ses enfants Laurent et Alicia sont assis non loin de nous, l'oreille tendue: pas question, devant la nouvelle génération, de s'avouer vaincu. Toujours, l'Etivaz survivra.

Les explorations

L'Etivaz, le génie fromager

ÉPISODE PRÉCÉDENT

**N°03** Le rêve brisé de Maureen

ÉPISODE SUIVANT

**N°05** Le burn-out du fromager