



24 heures prend la clé des champs

L'arche des Mottier invite les terriens à renouer avec la nature et la tradition

18/40
À Château-d'Œx, une famille bâtit une collectivité durable autour de la ferme et de ses coutumes

Flavienne Wahli Di Matteo Textes
Chantal Dervey Photos

Projectez-vous un instant en 2023. Vous arrivez au Pays-d'Enhaut pour poser vos valises dans un hôtel quatre étoiles. Comme émergeant des courbes d'un pâturage, le bâtiment, énergétiquement autonome, mêle arche de Noé et architecture hobbit. Son toit végétalisé abrite des chambres, mais aussi des cultures de légumes, un restaurant de produits de la ferme d'où l'on peut, à travers des hublots découpés au sol, observer les vaches installées un étage plus bas. En dessous encore, un parking jouxte des caves d'affinage vitrées où mûrissent fromages et charcuteries biologiques. Des espaces wellness, des salles de séminaires, de spectacle et un amphithéâtre extérieur complètent le décor de ce qui vous apparaît sans doute comme un songe improbable.

Ce lieu touristique reconnectant ses hôtes aux valeurs de la terre est en gestation à Château-d'Œx. Il a germé dans les esprits fertiles d'Esther et de Nicolas Mottier, jeunes agriculteurs aux antennes perpétuellement déployées sur une humanité en mouvement. Ces enfants de paysans, aussi formés en droguerie et naturopathie, notamment, pour elle, en électricité et enseignement du ski pour lui, ne sont pas de doux rêveurs. Ils ont le don de concrétiser les utopies. «Pendant dix ans, nous avons fait des rencontres et trouvé des pièces du puzzle, raconte le duo formé en 2002. Tellement de gens sont en route et cherchent des solutions pour la planète! Nous avons pris des idées et les assemblons à travers l'agriculture.»

Pour écouler sa propre production (lait, fromage, viande bios et légumes certifiés en biodynamie), le couple, tout en élevant deux enfants, a commencé par ouvrir un commerce bio au village. Ses produits sont complétés par un large assortiment alimentaire et cosmétique essentiellement de proximité et incluant du vrac. Sous le patronage de leur fondation Esprit Ensemble, ils ont ensuite ouvert des chambres d'hôte, quatre cabinets de soins naturels, une table de vente d'objets de seconde main avec galerie d'art et studio de yoga. Le tout dans un même quartier commerçant de Château-d'Œx, à deux pas du chalet familial, où les curieux peuvent aussi venir caresser des animaux d'espèces rares.

Cultiver du sens

Cette spirale d'activités centrée sur l'équilibre corps-âme-esprit a logiquement été baptisée Votre cercle de vie. Tout s'est monté en quelques mois en réengageant les revenus de l'exploitation, mais aussi à l'aide de prêts de proches et d'un financement participatif auquel les habitants du Pays-d'Enhaut ont largement souscrit. «Nos réalisations appartiennent aux gens!» Mais ce que l'on cultive le plus dans cette



Nicolas et Esther Mottier-Gerber, avec Alissia, 6 ans et demi, et Laurent, 11 ans. La famille est convaincue que le changement vers un mode de vie durable peut être amorcé.

En chiffres

La ferme biodynamique des Mottier englobe **27 hectares de prairies** et **280 hectares d'alpages** entre Château-d'Œx et L'Étivaz. Outre le **potager biodynamique** d'Esther, **60 à 70 bovins** y sont élevés et **90 bêtes rares** sont soignées par Laurent, 11 ans. Jusqu'ici, près de **1 million de francs**, comprenant l'achat d'un bâtiment, a été engagé pour les premières extensions de la ferme: **magasin bio, chambres d'hôte, cabinets thérapeutiques, etc.** L'ensemble comprenant l'**hôtel-restaurant** est espéré pour **2023**, pour un investissement de l'ordre de **20 millions de francs**. Le financement allie investisseurs, microsponsoring, Aide suisse aux montagnards et aide étatique; **50 collaborateurs** sont prévus.

famille, c'est du sens. Pas un geste, pas un choix qui ne soit soupesé à l'aune de la durabilité et de l'harmonie. «Dans le monde agricole, si l'on veut produire toujours plus, on ne gagnera pas. Nous sommes des gardiens de la terre et notre rôle est d'optimiser ce que l'on possède et de recréer un pont entre les gens et la nature. Cela correspond au besoin toujours plus exprimé d'un mode de vie plus simple, moins stressant.»

Cette vision est-elle acceptée par un entourage héritier de sept générations d'agriculteurs traditionnels? «Ce n'était pas évident de faire comprendre ce changement radical; il y a eu des conflits, confesse Esther. Le projet dans sa globalité faisait peur. Mais c'est comme dans une horloge: il fonctionne parce que chaque rouage accomplit sa mission.»

Car le secret de ces durs à la tâche soumis au rythme exigeant de la ferme, c'est la force du collectif. «L'an dernier a été très intense, beaucoup d'idées se concrétisaient, nous avons touché nos limites. Il y a

eu des moments de fatigue, des pépins de santé, des doutes, l'envie de se replier sur soi. Nous avons compris que nous devions oser demander de l'aide. Ce n'était pas dans notre mentalité, mais il a suffi d'expliquer. Plein de gens avaient envie de s'investir pour ces idées, il fallait juste leur en donner l'occasion.»

C'est ainsi qu'une équipe de bénévoles fait tourner les boutiques, qu'un réseau d'amis applique au moindre SMS, que des apprentis bouèbes et des woofers (voyageurs tâcherons) viennent aider tout en se formant au côté de Nicolas. Progressivement, des professionnels d'autres branches sont engagés et l'on parle aussi business plan, marketing et architecture à midi à la table familiale, où le clan élargi se plaît à refaire le monde.

Également conseiller communal, le jeune père dispose d'une bonne assise, et les autorités de Château-d'Œx soutiennent les démarches administratives, facilitent les liens avec le Canton. Des craintes de se casser la figure, de buter sur des écueils

légaux? «C'est déjà arrivé! Mais à chaque fois qu'on nous a opposé un problème, nous avons choisi de l'intégrer plutôt que de le combattre. Et l'ensemble s'en est trouvé bonifié.» Pas question non plus de se laisser gagner par le vertige et les angoisses. «C'est comme la vie et la météo, il y a des hauts et des bas. Mais c'est plus facile d'avancer quand on a un but largement partagé. C'est tout simplement gratifiant de vivre ses convictions.»

www.votre-cercldevie.ch

Scannez le QR code



Rencontrez Laurent, 11 ans, qui s'occupe de 70 poules rares.



Parmi les activités développées par les Mottier, quatre cabinets de soins naturels offrent des sas de décompression.



Dans le quartier des Bossons, Silvia Busset fait partie des bénévoles tenant l'épicerie bio de proximité.



Les chambres d'hôte d'Esther fleurent bon le Pays-d'Enhaut d'autrefois. Cet été, les réservations sont nombreuses.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites Populaires

Prométerre