

Les cochons de Turopolje



Sur l'alpage de Pâquier-Mottier, à la belle saison, Nicolas Mottier et ses équipes prennent soin du bétail et fabriquent au quotidien de magnifiques meules de L'Etivaz AOP labellisé demeter. Une dizaine de porcs croates se délectent du petit-lait issu de la production de fromage.

En ce matin du 12 août, Nicolas Mottier prévient : « Je ne vais pas beaucoup dormir la nuit prochaine. Il y a l'éclipse solaire, la nouvelle lune, les étoiles filantes et un alignement parfait de 6 planètes prévu à l'aube. » Le soir, il partagera un repas avec ses équipes de l'alpage et de la ferme de Château-d'Œx, joliment baptisée Votre Cercle de Vie, et gérée par son épouse Esther. Sa famille et ses fidèles collaborateurs s'engagent depuis des années pour un développement durable et innovant dans les domaines de l'agriculture, de la santé et de l'alimentation.

Le couple a progressivement converti la ferme à l'agriculture biodynamique et ouvre un magasin bio ainsi qu'un cabinet de naturopathie à Château-d'Œx. La famille œuvre en parallèle en faveur d'un projet pionnier de centre de compétences pour la transition environnementale et sociétale.

Pendant que toute l'équipe partagera un repas comme à chaque nouvelle lune, pour faire le point et partager les projets en cours et à venir, les cochons de Turopolje passeront une nuit de plus sous les étoiles à l'alpage après une belle journée à savourer l'herbe patiemment fauchée pour eux, le petit-lait du jour et un peu de maïs réhydraté fourni par le séchoir d'Orbe. Nicolas affectionne tout particulièrement cette race croate, dont les porcelets proviennent d'un ami éleveur de l'Emmental.

Les cochons sont communs dans les alpages. S'ils sont une attraction pour les touristes, ils servent à valoriser le petit-lait. Ainsi, rien ne se perd.

À l'automne, après avoir passé de vie à trépas, les bêtes seront confiées à Patrice Morier, boucher bien connu de l'Etivaz. Leur abondante graisse sera transformée en pommade par des par-ticuliers, agrémentée de calendula. Une plante reconnue pour ses puissantes vertus cicatrisantes, anti-inflammatoires et apaisantes. Un remède idéal pour soigner le pis des vaches et les gerçures des humains.

Saucisse et charcuterie

Les cochons de Turopolje ne fournissent pas d'importantes quantités de viande. Ils sont un peu moins gras toutefois que les cochons laineux hironnelles qui les ont précédés à l'alpage jadis. « Nous ne sommes pas sur des grands porcs blancs massifs, mais sur des petits cochons. Pour valoriser leur viande nous avons donc opté pour la charcuterie. » Une bonne moitié servira à confectionner des saucisses aux choux, très prisée des consommateurs. Le reste sera transformé en coppa, en lard sec et en gendarmes pur porc. Le tout subtilement aromatisé d'herbes des montagnes de Fanny et Sébastien Henchoz, d'Alpes en Fleurs à La Comballaz, labellisées Biosuisse, Pays-d'Enhaut produits authentiques, Parc Gruyère-Pays-d'Enhaut. Des labels également prisés de Votre Cercle de Vie. « Cela nous permet de faire partie d'une communauté, avec des valeurs de terroir et une identité forte », résume Nicolas.

» votre-cercledevie.ch