



A méditer
Pour voir la vie en rose,
tu devras passer par ses épines.

Rhumantik

SAVEURS DU TERROIR

Le Gitz, délice au lait de chèvre

Yvette Petermann

Christian et Evelyne Tschanz, exploitants à La Cibourg (JB) proposent parmi leurs savoureux produits de niche, Le Gitz, une tomme de chèvre fabriquée au feu de bois.

À la ferme, proche de La Cibourg, baptisée La Bise sur les Roches, souffle un vent frileux contrastant avec la chaleur de ses habitants, Christian et Evelyne. Un jeune couple attachant et motivé qui a repris ce domaine en fermage il y a quelques années. «Willy Geiser, le propriétaire, nous a fait confiance et nous en sommes reconnaissants. Cela nous permet d'exercer le métier que nous aimons», explique Christian.

Parmi leurs délicieux produits, le couple propose une tomme de chèvre baptisée Le Gitz. Christian, qui a grandi dans une ferme, a toujours apprécié les chèvres et lors de la reprise du domaine en 2016, il en a offert cinq à son épouse, Evelyne, des Grisonnes à raies. Dès lors, le troupeau s'est agrandi. Evelyne traite les chèvres matin et soir et le lait est transformé en fromage dans une ferme labellisée Demeter à la Combe d'Humbert, à Sonvilier (BE). La fabrication se



La Grisonne à raies, une race de chèvre rustique dont le lait sert à fabriquer le Gitz, à côté d'Evelyne Tschanz et de ses deux enfants, Rosalie et Adrian.

fait au feu de bois et le produit retourne à la ferme pour les bains de sel et l'affinage, une étape importante faite avec soin. Ces tommes de chèvre à pâte mi-dure n'ont pas un goût très prononcé, ce qui peut être un plus pour les palais délicats. «Je pense, explique Christian, que c'est dû à la race rustique.» Une race soutenue par ProSpecieRara, fondation qui se bat pour préserver la diversité patrimoniale et génétique végétale et animale.

A petite échelle

Des projets plein la tête et des idées à foison, Christian souhaite montrer qu'il est possible de vivre sur une exploitation de moins de 20 hectares. Engagé dans différentes orga-

nisations agricoles, il défend les petits paysans. «On a le droit de garder vivante notre agriculture et ses traditions, même à petite échelle. Nous traiter de paysans hobbys n'est pas juste.» Mais pour cela, il ne faut pas mettre les deux pieds dans le même soulier. La recette: se battre à contre-courant pour remettre au goût du jour des productions oubliées et apporter de la valeur ajoutée aux matières premières produites sur l'exploitation. Situé en zone de montagne II, à 1100 m d'altitude, le domaine fait partie du périmètre du Parc Chasseral.

Le but de Christian, avec l'appui de sa famille et en collaboration étroite avec son beau-père, Tony Siegenthaler,

est de valoriser et d'identifier les productions. Le lait des vaches est transformé en Gruyère AOP et en Tête de Moine AOP à Saint-Imier (BE). Des cultures diverses telles que lin, amidonnier, épeautre et pommes de terre sont produites en conventionnel mais sans intrants.

Dans le petit magasin de campagne situé en bordure de la route principale se trouve un beau panel de produits régionaux. Farines, huiles, gelées, confitures et autres saveurs produites sur l'exploitation côtoient des denrées d'autres producteurs. Le self-service situé entre le giratoire de la Cibourg et le village de Renan est ouvert chaque jour du matin au soir. «Nous faisons



Christian Tschanz et ses produits, dont le Gitz.

confiance aux consommateurs et nous espérons que cela dure le plus longtemps possible.»

La diversité, une force

La diversité des compétences de l'exploitant est une force. En possession d'un diplôme de vétérinaire, Christian choisit de devenir agriculteur. Il bichonne ses «Simmental à cornes». Il n'hésite pas à cuisiner et fabriquer des yogourts toutes les deux semaines. Reste une belle place pour le Yodel dans L'Echo des Montagnes, de Mont-Soleil.

Rosalie et Adrian dans les bras de leur maman regardent avec amour l'énergie créatrice de ce papa qui souhaite préserver et promouvoir une agriculture diversifiée et en vivre.

A lire

Deux siècles d'histoire



A travers cet ouvrage, la collection Savoir suisse retrace les origines de la Fête des vigneron, analyse son enracinement dans le monde viticole et présente en détail les douze fêtes depuis 1797. Les deux autrices sont les historiennes et archivistes de la Confrérie. L'une d'entre elles, Sabine Caruzzo-Frey est également l'actuelle secrétaire de la Confrérie. D'un petit cortège villageois, la Fête des vigneron est devenue un méga spectacle budgété cette année à 100 millions. Ce petit ouvrage tente de répondre aux nombreuses questions que soulève cet événement.

Presses polytechniques et universitaires romandes, collection Savoir Suisse

C'était hier



1979. En ces temps où l'on parle beaucoup de la protection des sols et de la séquestration de carbone dans les terres agricoles, en voici un symbole: une tourbière à Brot-Dessus, dans le canton de Neuchâtel, proche de Brot-Plamboz et des Ponts-de-Martel. La notice nous dit qu'elle appartient à Henri Maire, avec une date possible, 1979. La région possède de vastes tourbières dans la vallée des Ponts, tourbières exploitées jusqu'en 1991. Celle des Ponts-de-Martel a été dotée d'un sentier didactique en 1998. Hors de sa mise en culture, la tourbe a été exploitée principalement pour sa valeur combustible et comme amendement organique, particulièrement en horticulture. Pour en faire un combustible, la tourbe doit être découpée en forme de briques qui sont empilées sur la tourbière afin qu'elles sèchent. L'exploitation d'une tourbière commence par son assèchement, ce qui entraîne en principe sa disparition, comme l'indique une notice accompagnant une autre illustration des archives d'Agri représentant un drain creusé dans une tourbière. Une autre photographie, signée Actualités Suisses Lausanne, datée de 1983, montre une tourbière bombée des Ponts-de-Martel, avec ce commentaire: «Sur les 450 tourbières qui restent en Suisse, un tiers est encore inexploité. Les quelques tourbières qui restent sont menacées par l'exploitation de la tourbe, l'assèchement, le piétinement. Pro Natura Helvetica veut les sauver».

P.-A. CORDONIER

Mots croisés n° 18

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													

Horizontalement

- Fraudeurs.
- Il ne vole pas – Elle est dans l'huile.
- Démonstratif – Ray-grass – Possessif.
- Métal – Se passait sur le pré – Prolétariat.
- Possessif – On peut la fumer.
- Un soupçon – Abîme.
- Lettre grecque – Monnaie de Nouvelle Guinée.
- Divine dantesque – Partie du monde.
- Pronom – Fleuve d'Italie – Recette de poisson.
- Répétitive – Non avvenu.
- Synergie – Grande politicienne française.
- Etat des USA – Rivière de France.
- Note – Préfixe – Article.

Solution du jeu n° 17

MINER – MACON – MANUEL
– MATOIS – MUTILER – MISTRAL
– MARINIER – MISÉREUX

Verticalement

- Retraite.
- Chef musulman – Couleurs qui dominent.
- Pronom – Moyen de transports – Abréviation militaire.
- Illustre inconnu – Sa levée soulage.
- Observé – Fin d'un film d'Hitchcock – Vin d'Italie.
- Morts: ils ont pris un coup – Equipe américaine.
- Se consomme au pub – Coiffure militaire.
- Prescription – (Le): film d'Antonioni – Décoration.
- Siège de cornac.
- Au bout de la rue – Ferment – Son tour est une contrainte.
- Elle peut être riche – Ancien président portugais.
- Affecté – Une pipe.
- Héros grec – De cheval ou de chevreuil.

La solution de ce jeu N° 18 paraîtra dans notre prochaine édition.

A.-M. PEIRY