

« Le sol, c'est le capital que nous léguons »

Franziska Schawalder – Andy Ball exploite depuis 2021 l'exploitation biologique Eichwaldhof à Nürensdorf (ZH). Son troupeau allaitant est bariolé et on y trouve de plus en plus d'animaux cornés. Pourquoi ? Vous le saurez en lisant la suite de cet article. Laissez-vous surprendre par un jeune paysan aux intérêts multiples et sa future épouse, Sarah Hauser, qui tentent de nouvelles expériences avec enthousiasme.



Le domaine du Eichwaldhof est situé au-dessus du village zurichois de Nürensdorf. (Photo : Andy Ball)

Pourquoi donc des clients lausannois empruntent-ils les transports publics, sac au dos, pour venir acheter de la viande au domaine Eichwaldhof, à Nürensdorf, dans le canton de Zurich ? Andy Ball et sa compagne, Sarah Hauser, ne le leur ont pas demandé, mais ça leur a fait plaisir, bien entendu. Tout comme la récente demande d'une université américaine, dont une équipe d'étudiants en médecine voulait visiter le domaine et se restaurer ensuite à la ferme. « Avec mon diplôme de cuisinier, j'aurais parfaitement maîtrisé la chose, mais mon anglais technique n'aurait pas suffi. Alors je les envoyés au Strickhof tout proche », explique le récent trentenaire avec modestie. Andy est toujours à fond dans tout ce qu'il fait. Ainsi, après nous avoir régales d'un délicieux dîner préparé en un clin d'œil, il saute sur son tracteur pour aller faner une prairie qu'il vient de faucher. Le jeune paysan a travaillé comme cuisinier durant six ans, notamment à Londres. « À mon dernier poste, j'ai dû arrêter les frais. Je travaillais pratiquement jour et nuit et ne parvenais plus à me reposer. Des pépins de santé ont suivi », raconte-t-il. De retour à la maison, dans l'exploitation laitière bio de son père et de son frère, qui travaillent en communauté de génération, il n'est pas resté les bras croisés. Le travail à la ferme lui étant familier et lui convenant, il s'est lancé dans une deuxième formation professionnelle, d'agriculteur cette fois. La première année, il a travaillé dans une exploitation allaitante pratiquant la vente directe à Wädenswil (ZH), et la seconde dans une exploitation laitière de Schleithelm (SH). Après son CFC, il a obtenu son diplôme de chef d'exploitation, puis de maître-agriculteur. « À l'époque, je ne savais pas encore si j'aurais la possibilité de diriger ma propre exploitation, mais

une bonne formation professionnelle n'est jamais perdue », dit-il en évoquant son parcours. Alors, quand un voisin, dont les enfants n'étaient pas intéressés, est venu lui proposer de prendre en fermage son exploitation avec un troupeau allaitant, Andy n'a pas eu besoin de réfléchir longtemps. D'autant que cette exploitation bio jouxte la ferme familiale. Les bailleurs, Hansjürg et Vreni Städeli, avaient reconverti l'exploitation d'engraissement bovin à l'élevage allaitant en



Une paroi de stabulation informative à ne pas manquer. (Photo : Franziska Schawalder)



Andy Ball passe de nombreuses heures dans ses champs de légumes et se réjouit quand les carottes poussent bien.
(Photo : Andy Ball)

Actuellement, le troupeau d'Andy compte 29 vaches, soit une soixantaine de têtes au total. Ses deux troupeaux (un de vaches taries) sont très multicolores, avec des sujets F1, des Brunnes originales, des Grises et des Simmental. Ce que l'on remarque au premier coup d'œil, c'est le grand nombre de vaches pourvues de leurs cornes. Ce n'est pas sans raison, puisqu'Andy est membre de Déméter (biodynamie) depuis 2021 et que les cornes y sont obligatoires, à l'exception des races Angus et Galloway. « La corne est un organe sensoriel important qui sert notamment à la communication », explique le jeune paysan, qui va donc transformer son troupeau petit à petit. Actuellement avec l'aide d'un taureau de la race Aubrac. « Avec les cornes, il faut être prudent, mais jusqu'ici, je n'ai pas eu le moindre problème », dit-il avec reconnaissance. Lorsqu'il a des questions

1996 et à la production bio en 1997, ce qui était à l'époque une décision courageuse.

Bonnes relations avec le propriétaire

Andy ayant accepté leur offre, les propriétaires ont transformé leur maison. Aujourd'hui, le jeune couple habite l'appartement du dessus et les Städeli celui du rez-de-chaussée. « Nous nous entendons très bien. Et s'il a le temps, Hansjürg donne volontiers un coup de main », raconte Andy. « Grâce à lui, Sarah et moi pouvons nous accorder un week-end de congé par mois et aussi passer des vacances ensemble. » Le Eichwaldhof (domaine du bois de chênes), qui s'appelle ainsi depuis que le jeune couple l'a repris en 2021, se trouve un peu au-dessus de Nürensdorf (ZH). Il est magnifiquement situé et offre une vue splendide sur les montagnes. Ce n'est donc pas étonnant si les jours de beau temps, on y rencontre des promeneurs qui hésitent malheureusement de moins en moins à gambader dans les prés. « Récemment j'ai encore dû piquer un sprint parce qu'une promeneuse avait eu la brillante idée de s'approcher tout près d'un veau pour le photographier. Les gens ne sont vraiment pas conscients du danger auquel ils s'exposent en pareille circonstance », affirme Andy avec conviction.

La surface du domaine est de 28 hectares, dont la plus grande partie autour de la ferme ou dans les environs proches. 15 % des parcelles, soit environ quatre hectares, sont des surfaces de compensation écologique sur lesquelles Andy produit du foin. Un autre hectare est couvert de prairie naturelle. Sur le reste de la surface, on trouve d'abord dans la rotation des légumes, puis du blé et enfin de la prairie artificielle. Les vaches broutent les prairies en pâture par bande et Andy y fait aussi confectionner des balles d'ensilage par un entrepreneur de travaux agricoles.



Une belle ligne de dos, c'est joli, mais une belle croupe aussi.
(Photo : Franziska Schawalder)



Le propriétaire a transformé la maison d'habitation pour que les deux couples puissent y vivre.
(Photo : Franziska Schawalder)



La tranquillité de la vie et du pâturage en troupeau devant la forêt de chênes, qui a donné son nom à la ferme. (Photo : Franziska Schwalder)

spéciales, il fait appel à son plus jeune frère. « Les vaches sont sa passion et il possède un savoir gigantesque à leur sujet. » Andy livre la plupart de ses Natura-Beef bio à Vianco et en écoule quelques-uns en vente directe à la ferme. « La viande est si demandée que nous devons veiller à ce qu'il en reste pour notre propre consommation », explique Sarah dans un éclat de rire. Et Andy de compléter : « Comme les prix sont bons, ça ne vaut actuellement pas la peine de développer la vente directe ». D'autant que la demande de Natura-Beef bio est supérieure à l'offre durant toute l'année.

Harmonie entre l'homme, les animaux, les plantes et le sol

Chez Demeter, la vache joue un rôle pivot et jouit d'une grande considération, que ce soit pour sa contribution au cycle biodynamique de l'exploitation ou en matière de fertilisation, de compostage, de constitution du sol et de biodiversité. Par ailleurs, l'individualité agricole y est écrite en lettres majuscules. *Quézaco ?* D'après Demeter, chaque paysan doit concevoir sa ferme de telle manière qu'il y règne une harmonie entre l'humain, les animaux, les plantes et le sol. Et cela pour que le travail de la terre nourrisse les humains sur des sols de qualité, dans des paysages variés, avec des animaux en bonne santé et de façon rentable. Pour Andy, le sol est très important : « C'est le capital que nous léguons. Il ne s'agit pas seulement de préserver sa fertilité, mais de l'améliorer. » Pour devenir membre de Demeter, il a dû suivre le cours obligatoire au centre de formation de Rheinau (ZH). En outre, il applique sur ses champs des préparations biodynamiques et suit

régulièrement des formations. En l'accompagnant faire la visite de ses champs, on ressent rapidement toute la passion et tout le savoir qui soutiennent le travail d'Andy. Actuellement, il cultive des carottes, des pois à battre, du blé et du soja alimentaire. Il produit et met en place ses plantons de courge lui-même. « C'est incroyable de voir la vitesse à laquelle Andy met ces nombreux plantons en terre en deux jours », m'explique Sarah qui me montre fièrement une vidéo de son futur époux penché sur son dur labeur. Par ailleurs, depuis avril dernier, il



Après le dîner, Andy saute sur le tracteur. (Photo : Franziska Schwalder)

propose aussi des paniers de légumes bio sur abonnement, en collaboration avec un autre producteur bio de la région. « Ça a très bien démarré » se réjouit-il. Il entretient aussi des contacts avec un autre paysan Demeter des environs, qui a par exemple fait paître son troupeau de moutons sur le Eichwaldhof l'année dernière. Très ouvert et curieux, il lit beaucoup et ne craint pas de tester des nouveautés. Ainsi, durant le semestre hivernal, il ajoute tous les trois jours du thym à l'aliment de ses veaux, à titre préventif. Et l'expérience est très positive. Mais il pense qu'une branche de sapin, avec ses huiles essentielles, reste le meilleur moyen de renforcer le système immunitaire.

Bientôt trois

Aussi minutieux avec ses bêtes qu'avec ses sols (il en prélève régulièrement des échantillons), Andy passe aussi beaucoup de temps à établir sa comptabilité analytique. Et il consacre un bon nombre de ses réflexions au bébé qui verra le jour cet automne. Avec Sarah, qui travaille comme psychologue scolaire,



Sarah Hauser et Andy Ball, accompagnés de leur chien Balu, se réjouissent de la venue au monde de leur premier enfant, cet automne. (Photo : Franziska Schawalder)



Membre de Demeter, Andy Ball revient petit à petit à des vaches avec cornes. (Photo : Franziska Schawalder)

il aimerait laisser à l'enfant un environnement intact. Pour l'instant, c'est encore Balu qui est au centre de l'attention. Le beau bouvier bernois aime les caresses. Mais bientôt, il devra partager avec le nouvel arrivant.

Sarah et Andy se sont connus en dansant le boogie-woogie. Elle n'a aucune attache agricole, mais s'intéresse au travail de son compagnon, participe aux réflexions et aux décisions et se sent vraiment chez elle au Eichwaldhof : « Pour nous, c'est un cadeau que notre enfant puisse grandir dans un tel environnement. » Après son congé maternité, la jeune femme de 33 ans travaillera encore à temps partiel. C'est pourquoi le couple est déjà à la recherche d'une bonne crèche. Actuellement, Andy consacre encore quotidiennement du temps à sa famille. Comme ils vivent et travaillent tous dans la même région (sa sœur est fleuriste diplômée et tient une boutique et plusieurs points de libre-service avec sa mère), ils se retrouvent durant la semaine pour partager le repas de midi. Ainsi, une seule personne manie la spatule. « À condition bien sûr que chacun sache cuisiner », sourit l'ancien pro des fourneaux. ■

Demeter a 100 ans

La première pierre de l'agriculture biodynamique a été posée il y a un siècle. L'histoire a commencé à la Pentecôte 1924, quand Rudolf Steiner a donné des conférences dans le village polonais de Kobierzyce, en basse-Silésie, à une centaine de paysannes et paysans inquiets de la fertilité de leurs sols dans la perspective du développement des engrais de synthèse. Très vite, les produits obtenus en suivant ses préceptes ont été commercialisés sous la marque Demeter, déesse grecque de la fertilité des sols, de l'agriculture, des céréales et des semences. L'agriculture biodynamique a fait son entrée en Suisse en 1930, avec une première exploitation dans le canton de Thurgovie. Pour en savoir plus sur Demeter et son centenaire, les lectrices et lecteurs intéressés peuvent visiter le site web www.demeter.ch. Vache mère Suisse adresse ses meilleurs vœux à la (bio) dynamique centenaire.