

Passer de neuf à cinquante : quelle belle affaire !

Franziska Schawalder – La ferme bio Orflen, propriété d'Alexandra et Raphi Müller, est magnifiquement située un peu au-dessus de Steg, dans les collines du Tösstal. Dans leurs prairies, paissent 32 vaches mères de race Dexter, auxquelles sont venues s'ajouter, depuis la reprise de l'exploitation voisine, 17 Hereford, Tux et Pinzgauer, ainsi qu'une Simmental. En avril dernier, le couple a en outre ouvert un magasin paysan au village.



Alexandra et Raphi Müller profitent de quelques minutes de tranquillité au milieu du tintement des sonnettes de leur troupeau de Dexter.

Récemment, j'ai parcouru le Tösstal à pied depuis Steg (ZH), pour me rendre chez mes parents à Mosnang dans le Toggenburg (SG). La borne frontière entre les deux cantons est située sur le Schnebelhorn, le plus haut sommet zurichois. C'est là que je prévoyais de m'octroyer une pause. Mais peu avant Steg, j'ai remarqué que j'avais oublié ma pomme à la maison. Pas bien grave, puisque moins de dix minutes plus tard, j'étais dans le magasin paysan battant neuf d'Alexandra et Raphi Müller, où j'ai acheté une pomme et quelques bricoles qui voyagent bien en montagne quand il fait chaud. J'étais en train d'étudier les rayons, garnis de charcuteries maison et de produits régionaux (laitages, fruits et légumes, miel, tisanes, glaces, etc.) quand j'ai entendu quelqu'un farfouiller dans la pièce à côté. Pour mon bonheur, c'était Alexandra qui tenait la boutique en ce dimanche matin. Elle n'avait malheureusement pas le temps de m'accompagner, mais nous avons pris rendez-vous pour un « En visite » à la

ferme bio Orflen et pour gravir ensemble le Schnebelhorn. À un autre moment, cela va de soi.

Alexandra et Raphi Müller sont des visages bien connus chez Vache mère Suisse, car ils s'adonnent volontiers à des activités hors de leur ferme. Le couple nous a souvent donné un coup de main lors de manifestations. Ils ont notamment tenu notre stand lors de FOOD ZÜRICH, en septembre 2022. Ils avaient aussi participé à la beef.ch 2018 à Wil, en y exposant leur vache Dexter Ceara et son veau. Par ailleurs, Alexandra était membre du comité d'organisation des Swissopen 2019 et 2021 et de celui de la beef.ch 2022 à Wülflingen. Cette année, elle a œuvré au sein du CO de la beef.ch de la Luga, à Lucerne, où Raphi a travaillé durant trois jours comme auxiliaire. Enfin, durant de longues années, Alexandra, comme membre du comité de Swissdexter, s'est occupée du secrétariat et écrit de temps à autre un texte pour *la vache mère*.



L'histoire d'amour parfaite

Après avoir travaillé avec eux à FOOD ZURICH, j'étais absolument persuadée – allez savoir pourquoi – que ces deux-là s'étaient rencontrés chez Vache mère Suisse. La parfaite histoire d'amour pour mon « En visite », pensais-je. La bonne nouvelle, c'est qu'ils vivent la parfaite histoire d'amour. La « mauvaise », c'est qu'ils ne se sont pas rencontrés chez Vache mère Suisse, mais en 2001 lors du cours de formation pour les volontaires de la Swisscoy Kosovo, à Bière. Cette formation avait duré six mois, avant le départ pour le Kosovo. Mais les atomes ne se sont accrochés que

plus tard. « Je me suis d'abord dit : quel bavard, celui-là ! », se souvient Alexandra en riant. « Mais plus je l'ai fréquenté, plus j'ai remarqué que c'est un homme qui ne se nourrit pas que de paroles », ajoute-t-elle. En 2003, ils ont renouvelé ensemble leur engagement pour une période au Kosovo. À l'époque, il n'était pas encore question d'agriculture. Ils ont vécu ensemble à Wila, dans une maison qu'Alexandra avait construite avec son frère. Ils travaillaient à plein temps et passaient beaucoup de temps avec leurs chevaux. Raphi s'est spécialisé comme contremaître en génie civil sur des ouvrages fluviaux et lacustres. Alexandra avait accompli un apprentissage d'assistante d'exploitation à La Poste, puis s'est perfectionnée en permanence. Elle a fait profiter plusieurs sociétés de ses compétences d'économiste d'entreprise. Avant de reprendre avec Raphi la ferme bio Orflen, en 2011, Alexandra a passé bien quelques nuits blanches. Alors que Raphi, qui avait grandi sur place, savait ce que vivre isolé veut dire, elle craignait de voir sa vie sociale en pâtir. Mais contre toute attente, elle s'y est bien habituée et après six mois, une chose était claire : elle voulait rester. Le couple a repris les neuf vaches Dexter des parents de Raphi, qui avaient abandonné la production laitière en 1993 et commencé l'élevage allaitant avec quelques Angus. Ils avaient changé pour la Dexter dès l'importation des premiers sujets.



La ferme bio Orflen d'Alexandra et Raphi Müller est magnifiquement située, un peu au-dessus de Steg, dans les collines du Tösstal.



Alexandra aime passer du temps avec les vaches et les veaux.

De neuf vaches à cinquante

Depuis qu'ils ont repris l'exploitation voisine en 2022, le troupeau s'est étoffé pour atteindre 50 vaches. Outre les 32 vaches Dexter, le cheptel compte aussi des Hereford, des Tux, des Pinzgauer et une Simmental. Leur voisin le plus proche leur a vendu ses terres et ses étables et travaille maintenant pour eux à 40 %. Avant ce rachat, le couple possédait 25 hectares de SAU, aujourd'hui, il exploite 50 hectares de SAU et 40 hectares de forêt. Durant l'été, les bêtes sont gardées sur différents pâturages en cinq troupeaux. Durant l'hiver, il y en a deux. « Nous avons appris d'expérience que c'est meilleur pour les prairies si un plus faible nombre de bêtes reste plus longtemps au même endroit », explique Raphi. Trois troupeaux se trouvent à proximité de la ferme et de la maison. Nous irons voir les deux autres troupeaux en voiture après le dîner. Raphi et Alexandra se rendent régulièrement auprès de ces vaches pour leur parler et les caresser.

Alors qu'au début, ils appréhendaient beaucoup l'activité indépendante, il se sentent aujourd'hui parfaitement bien dans leur rôle. Alexandra et Raphi sont du même avis : « Les bêtes ont toujours la priorité. L'écurie passe avant le dîner ou le souper. » Les vaches le leur rendent bien en étant très confiantes. « C'est beau de voir comme le troupeau a évolué », lance Alexandra en contemplant les vaches Dexter qui partiront dans quelques jours à l'alpage, au col du Splügen. Le couple est au milieu des superbes bovidés, distribuant des

caresses et profitant de quelques minutes de « tranquillité » au milieu du tintement des sonnettes. Je préfère pour ma part rester à quelque distance avec mon appareil-photo. Je suis observée avec beaucoup d'attention et je sais d'expérience que l'expression « petites, mais costaudes » n'est pas galvaudée s'agissant des Dexter. Mais il est certain que je n'oublierai pas cette image de sitôt. Un instant idyllique dans ce petit coin de paradis !



Coinitateurs du label Swissdexter Gourmet Beef

Nous vivons un autre moment idyllique en dînant sur la terrasse du restaurant Sennhütte, pas très loin du Schnebelhorn. Le chemin pour y parvenir est unique et magnifique. Il progresse en serpentant dans ce vallon latéral reculé du Tösstal. Alexandra et Raphi profitent eux aussi de cette petite parenthèse dans leur emploi du temps bien chargé et du délicieux repas. J'ai l'impression que nous venons de partir en vacances ensemble. Justement, à propos de vacances : depuis qu'ils sont mariés, ils ne sont partis que trois fois en vacances en couple. En 2006 dans les Caraïbes, en 2010 en voyage de noces en Australie et en Nouvelle-Zélande et en 2022 en Crète. Mais Raphi affirme que ça doit changer. Depuis 2019, il travaille à plein temps à la ferme et apprécie de pouvoir s'absenter à l'occasion. Auparavant, il travaillait à 100 % à l'extérieur et Alexandra pouvait annualiser son temps de travail et s'y consacrer davantage en hiver qu'en été. Depuis quatre ans, la situation a changé. Raphi est tout le temps à la ferme et Alexandra a pu augmenter son temps de travail à l'extérieur. C'est parfois

difficile, car les animaux lui manquent et le temps réservé au magasin paysan est trop court. Les deux ne manquent pas de travail, mais ils le font avec plaisir. Leurs vaches Dexter et les contacts avec les membres du club de race Swissdexter comptent beaucoup. Comme coinitateurs, ils ont beaucoup travaillé au lancement du label Swissdexter Gourmet Beef. « Pour cela, il nous a d'abord fallu rédiger un règlement de production », dit Alexandra en se souvenant de cette période passionnante. En 2021, ils ont trouvé un bon partenaire, le Tierpark Arth-Goldau. Ainsi, toute la viande servie au restaurant du parc animalier provient exclusivement de Dexter. 50 à 60 têtes y sont livrées chaque année, dont une dizaine proviennent de la ferme bio Orflen. Alexandra et Raphi vendent 20 autres Dexter à des particuliers. L'abattage et la découpe sont effectués par un boucher certifié bio de Bäretswil. Cela garantit des distances de transport courtes et Raphi peut toujours être présent lors de l'abattage. « Mais notre objectif est de passer le plus rapidement possible à l'abattage à la ferme », dit Raphi. Le reste des animaux provenant de la ferme bio achetée au voisin en 2022, est écoulé sous le label Bio-Natura-Beef.



Avec ses superbes cornes, la vache Sinead est une vraie beauté.



Raphi s'est formé comme contremaître en génie civil sur des ouvrages fluviaux et lacustres. Depuis 2019, il travaille à plein temps à la ferme.

En fin d'après-midi, Alexandra me conduit à la gare de Bauma. Devant nous, de charmants hameaux, des fermes et un morceau de terre appartenant au domaine. Le Tösstal se montre sous

ses plus beaux atours et je suis heureuse que « mon » histoire d'amour ait si bien marché. Comme on le dit si bien, les choses ne se passent jamais comme on l'imagine. ■



« Matou de combat », Grisu surveille son territoire avec attention. (Photos : Franziska Schawalder)