



Une famille pleine d'enthousiasme (dgâd): Meili et Ueli Heinrich ainsi que leur fils Marcel avec son épouse Sabina Heinrich-Tschalèr profitent mutuellement de leurs trésors d'expériences. Après la remise du domaine, les parents ont déménagé au village, ce qui leur a permis de se détacher plus facilement. Photos: Marion Nitsch

Champs multicolores et vaches grises – *une ferme bio en mutation*

C'est au milieu de vallées sauvages et de champs pierreux que la ferme Las Sorts de la famille Heinrich est connue dans toute la Suisse pour ses variétés rares de pommes de terre de montagne.

Les wagons rouges des Chemins de fer Rhétiques traversent l'imposant viaduc de Landwasser. Un peu plus bas, des papillons volettent de fleur en fleur dans la pinède clairsemée.

Un paysage qui raconte des histoires – exactement comme la ferme Las Sorts de la famille Heinrich-Tschalèr qui se trouve non loin de l'impressionnant pont de chemin de fer dans un village de la route principale un peu en dehors du village de Villisur dans la vallée grisonne de l'Albula. Bien que Las sorts signifie le sort ou le destin, cette famille a depuis toujours prouvé qu'elle n'abandonnait pas le développement de sa ferme au bon vouloir du hasard. Meili et Ueli Heinrich posent la première

pierre de la ferme en 1969. Ils forment alors déjà un couple mais ne sont pas encore mariés. Cela pose des problèmes pour la construction de la stabulation: Le canton, qui veut proscrire ce genre de projets à un homme célibataire, décrète un arrêt de la construction. Elle ne pourra reprendre que quand ils se seront fiancés. Ils démarrent avec 15 hectares de terrain, une ferme et la stabulation pour les vaches. Au début, le jeune couple est mis à rude épreuve par le chantier et l'exploitation agricole. «Je garde en moi le souvenir que, pas très longtemps avant le déménagement à Villisur et alors que j'étais à l'école ménagère rurale, je ne pouvais pas comprendre pourquoi mes camarades confectionnaient deux lampes de chevet et pas une. Le mariage me paraissait très loin et je n'étais pas encore habituée à penser pour deux», sourit Meili Heinrich.

À petits pas vers le bio

L'aménagement intérieur n'est d'ailleurs pas la première préoccupation de son époux Ueli, qui préfère de loin s'occuper de ses projets agricoles pour la production végétale en général et



Marcel Heinrich-Tschalèr utilise du bois suisse pour les bâtiments de la ferme. Dans son magasin fermier, la famille propose des pommes de terre de montagne, de la farine, de la viande et du jus de pomme. La nature autour de la ferme est aussi très variée, et les oiseaux se royaument dans ses nombreuses haies.

les grandes cultures en particulier. Il mène de nombreux essais variétaux avec l'école d'agriculture de Plantahof et l'EPFZ. Ce qui n'enthousiasme pas toujours sa jeune épouse. «Il leur a souvent mis à disposition les surfaces les plus fertiles», dit Meili Heinrich en regardant son mari, qui se met alors à sourire malicieusement.

Vu que les céréales de montagne lui tiennent particulièrement à cœur, il fonde la coopérative Gran Alpin avec un vétérinaire et d'autres agriculteurs des Grisons. Démarrée avec le projet de renoncer aux produits phytosanitaires de synthèse dans les cultures de céréales, Gran Alpin est aujourd'hui consacrée aux céréales Bourgeon des montagnes du canton des Grisons. L'élevage bovin l'a aussi séduit, et les vaches Brown Swiss l'ont particulièrement fasciné. La sélection était alors fortement orientée vers les performances et les Heinrich devaient souvent acheter des aliments fourragers. Les vaches devenaient de plus en plus grandes et exigeantes, et cela jusqu'à ce que mettre les vaches à l'alpage devienne de plus en plus difficile à cause des hautes exigences à l'égard du fourrage. Maintenant ce sont des vaches de la Grise rhétique et de la Brune originale qui pâturent autour de la ferme. Elles font partie des races qui se plaisent bien en zone de montagne.

Marcel Heinrich vient au monde en 1972. Il est l'aîné de quatre frères et sœurs. Trois d'entre eux sont maintenant des paysans bio. Le fait que pratiquement toute la famille soit un jour passionnée par l'agriculture n'a pas toujours coulé de source. Marcel Heinrich a d'abord été forestier-bûcheron,

puis, après un séjour dans une ferme de Nouvelle-Zélande, il a fait un deuxième apprentissage pour devenir agriculteur. Il y a 30 ans, le fils propose de se reconverter au Bourgeon. En y repensant maintenant, il admire son père d'avoir osé se lancer dans ce changement car, dans les années 1980, le bio est encore une niche et le père, Ueli Heinrich, a besoin de beaucoup de courage et de conviction pour franchir le pas en 1989. La décision est aussi encouragée par Meili Heinrich, car l'utilisation des intrants conventionnels la dérange de plus en plus.

Le courage de branches de production créatives

Marcel Heinrich-Tschalèr reprend en 2001 la ferme de ses parents avec sa femme Sabina, mais ce n'est qu'en 2020 que Sabina Heinrich-Tschalèr termine le cours pour devenir paysanne. Elle regrette de ne pas l'avoir fait plus tôt, car elle y a appris beaucoup de choses utiles qui l'auraient aidé dans ses premières années de paysanne. Pendant la période avant la remise de la ferme, Ueli Heinrich a dû lutter contre des problèmes de santé et a eu de plus en plus de peine à effectuer les travaux pénibles. Il s'est alors engagé jusqu'à la retraite comme directeur régional des contrôleurs bio de Bio Inspecta ainsi que comme membre des comités de Bio Suisse et de Bio Grischun.

Peu après la reprise de la ferme, la jeune famille démarre ses propres projets, comme par exemple la culture de variétés rares de pommes de terre de montagne. Grâce à la grande diversité des variétés et à la collaboration avec la haute gastronomie, la



La ferme suit un fil rouge puisque les fruitiers haute-tige et les poules sont respectivement des variétés et des races anciennes. Photos: Marion Nitsch

pomme de terre de montagne devient littéralement l'enseigne de la ferme Las Sorts. Vient ensuite la transformation de la stabulation des vaches pour correspondre au cahier des charges de Kag Freiland ainsi que la plantation de plus d'une centaine d'arbres fruitiers haute-tige qui sont maintenant assez grands pour fournir des fruits pour la production de jus. «Le rendement n'est pas encore grand», raconte Sabina Heinrich-Tschalèr, «mais il permet de produire les quelques bouteilles de jus de pomme que nous vendons dans le magasin de la ferme.» L'engagement de la famille Heinrich-Tschalèr est récompensé en 2016 par le Prix Bio Grischun, une distinction pour des prestations particulières en agriculture biologique. Quelques années plus tard ils rééditent ça en démarrant un nouveau projet de culture – cette fois il s'agit de féverole de montagne.

La ferme Las Sorts est une entreprise agricole conduite avec amour et qui renonce aux performances extrêmes en production animale comme en production végétale. Fabriquer et commercialiser le plus possible soi-même donne beaucoup de travail, mais cela permet à la ferme d'être indépendante. Et en même temps Marcel Heinrich-Tschalèr trouve important d'être aussi entrepreneur. Il se préoccupe du marché et veut sentir comment les exigences et les intérêts des entreprises de transformation et des consommatrices et consommateurs évoluent. Il pense aujourd'hui que le Bourgeon doit faire encore beaucoup plus dans le domaine des sols et qu'il faut une approche différente afin de mieux les protéger contre les phénomènes météorologiques extrêmes. C'est pourquoi il étudie intensivement les méthodes d'agriculture régénératrice.

Le soutien de toute la famille

Comme Ueli et Meili Heinrich, Marcel et Sabina Heinrich-Tschalèr étaient très jeunes quand ils ont repris la ferme. Les deux couples avaient au début peu d'expérience et sou-

vent beaucoup de doutes. C'était difficile et ils sont heureux de ne pas avoir su alors tout ce qui les attendait. Malgré les difficultés, depuis la remise de la ferme les parents se tiennent toujours en retrait et ne s'immiscent pas dans les décisions. Et en même temps ils sont là pour aider et conseiller si on le leur demande. Les successeurs soulignent qu'il est précieux que les parents habitent encore à proximité.

À la question de ce qui est particulièrement important pour eux dans la ferme, ils répondent unanimement: la famille. «Il n'y a rien de plus beau que de mener une ferme en ayant des enfants», dit Sabina Heinrich-Tschalèr. Et alors que ses trois filles sont maintenant hors du nid, elles reviennent régulièrement à la ferme pour leur rendre visite. Aucune d'entre elles ne manifeste l'envie de la reprendre, mais Marcel Heinrich-Tschalèr se dit que la remise du domaine est encore loin. Et que, s'il repense à tout ce qu'il a vécu, bien des choses peuvent encore changer. *Aline Lüscher*



Ferme Las Sorts, Filisur GR

Méthode d'agriculture: Bio Bourgeon depuis 1989, Kag Freiland

Surface agricole utile: 30 ha dont 3,8 ha de pommes de terre de montagne, 1 ha de féverole de montagne, 1 ha de pur épeautre, 0,5 ha d'orge et en plus des prairies naturelles, du seigle vivace forestier, des pois, des asperges

Cheptel: 14 vaches mères avec leurs veaux, 2 chevaux, 3 ânes, 30 poules, des paons

Commercialisation: Vente directe, divers autres canaux

Main-d'œuvre: Le couple qui dirige la ferme, 2 apprentis, un employé à temps partiel, des auxiliaires pour les pics de travail

www.lasorts.ch