

**TERROIR** Deux fois par mois, nous partons à la découverte d'une exploitation agricole de Suisse romande proposant ses produits en vente directe et présente sur notre plateforme de bonnes adresses.

# Une année 2021 sous le signe du bio et du renouvellement pour les Challandes

Elle nous accueille, dans le magasin de la ferme, avec un large sourire, tout en remplissant un cageot de pommes de terre. Sarah Challandes est ravie. En effet, cette année, le domaine familial de la Mauguettaz, petit hameau de la commune d'Yvonand (VD), est officiellement labellisé bio. Le Bourgeon est affiché en grand devant l'exploitation, signe que la reconversion qui a duré deux ans a enfin abouti. Et ce n'est pas tout. L'agricultrice dispose depuis l'automne dernier d'un nouvel outil de travail: un bâtiment en bois suisse, comprenant un local de vente, un bureau et une cuisine lui permettant de transformer ses pommes – chauffés avec du bois de la forêt familiale et des panneaux solaires. Elle dispose égale-



**L'hiver, vous me trouverez toujours au verger, j'adore tailler mes arbres.**

ment de deux chambres froides, un hangar à machines et un atelier. «Après quatre ans de réflexion et une année de travaux, nous avons réussi à centraliser toutes nos activités dans un seul lieu», se félicite la trentenaire, qui a été épaulée par son mari Olivier, chef de projet chez Solstis, maison spécialisée dans les panneaux solaires. «C'est un rêve qui se concrétise enfin!»

## Céréales et fruits

Depuis qu'elle a repris les rênes du domaine familial en 2016, soutenue par son mari et son père Jean-Daniel, Sarah Challandes ne cesse d'innover en perpétuant le travail accompli par trois générations avant elle. L'essentiel des 60 hectares du domaine est consacré aux grandes cultures (blé, maïs, pommes de terre, soja), mais les Challandes se sont aussi diversifiés en plantant des vergers de poires à botzi, de pruneaux et de pommes. Passionnée de maraîchage, l'agricultrice cultive aussi des tomates et des artichauts, entre autres, sous un tunnel de 400 m<sup>2</sup>. La ferme de son grand-père héberge



Sarah Challandes a complété son offre de produits de la ferme commercialisés en panier en ouvrant un self-service dans un local flambant neuf.

quant à elle encore une quarantaine de génisses en hivernage et 50 poules pondeuses profitent de l'herbe du pré situé derrière la maison.

## Des paniers au self-service

«Cette année, nous allons nous lancer en dans la production de betteraves sucrières», annonce Sarah Challandes, maman de trois enfants. Il n'y a pas beaucoup de producteurs qui en cultivent. Cela me donnera la

possibilité, ensuite, de vendre notre sucre bio dans le magasin.» Adeptes de la vente directe depuis des décennies, la famille a en effet profité de la construction de la nouvelle halle agricole pour ouvrir un local de vente en libre accès, sans toutefois renoncer à son service de panier hebdomadaire, que les clients récupèrent à la ferme ou au marché d'Yvonand. «Je souhaite que les clients viennent aussi ici pour faire leurs courses. Car je vends des produits d'autres agriculteurs, en plus des nôtres, ce qui nous assure un large choix. Si possible, tout ce que nous proposons est suisse et cent pour cent bio», note l'ingénieure agronome formée à Lullier (GE). Jamais à court d'idées, Sarah et Olivier Challandes ont imaginé un espace extérieur convivial: une tonnelle pourra bientôt être louée pour des apéros quand elle ne sera pas utilisée dans le cadre de l'école à la ferme (voir l'encadré ci-contre).

**CÉLINE DURUZ**

**+ D'INFOS** Le self-service, situé à la rue du Casino 3, à la Mauguettaz, est ouvert 7 jours sur 7, de 9 h à 19 h. <https://domaine-challandes.ch>

## DANS LA RÉGION



### BIÈRE ARTISANALE BRASSERIE DES 4 VENTS

En 2017, Didier Jaccoud commence à brasser des bières dans sa maison de Démoret (VD). Petit à petit, ses quatorze créations, parfois très originales comme la New England India Pale Ale ou la Lambic à la framboise, trouvent une place de choix dans les commerces locaux. Il peut aujourd'hui compter sur son fils pour l'épauler lors des brassages.

**+ D'INFOS** Page Facebook Brasserie des 4 vents.

### AGRITOURISME CHEZ PIERROT & FLO

Il est possible de passer la nuit dans l'une de trois chambres d'hôte aménagées Chez Pierrot & Flo, à Vugelles-La Mothe (VD), qui se trouve à 8 kilomètres d'Yverdon-les-Bains. Cerise sur le gâteau? Des vélos sont à votre disposition pour explorer la région. Vous pouvez également partir en balade avec un âne, sur demande.

**+ D'INFOS** Chez Pierrot & Flo, route de l'Arnon 16, 1431 Vugelles-La Mothe, tél. 077 440 97 32.



### ÉPICERIE LOCALE CHÊNE EN VRAC

Envie de déguster des délices locales sans vous embarrasser d'emballages? L'épicerie Chêne en Vrac, gérée par Catherine Rey (photo), propose un vaste assortiment de marchandise depuis septembre 2019 au centre d'Yvonand (VD). On y trouve des pâtes fabriquées avec les céréales du coin, des conserves mais aussi de la viande et du poisson du lac de Neuchâtel. Sans oublier des rayons entiers dévolus aux produits cosmétiques et d'entretien.

**+ D'INFOS** Chêne en Vrac, Grand-Rue 29, 1462 Yvonand. <https://chene-en-vrac.ch>

## UNE SALLE DE CLASSE EN PLEINE CAMPAGNE

Depuis six ans, les écoliers d'Yvonand de 3P et 5P se rendent sur le domaine des Challandes une fois par saison. C'est la sœur de Sarah, Annie, qui en a eu l'idée. Institutrice, elle a monté un projet d'école à la ferme, soutenu par le cercle scolaire. Elle se charge d'expliquer le travail des agriculteurs en classe avant que les élèves passent à la pratique sur le domaine. «Ils viennent quatre mardis par an travailler une heure avec moi, s'enthousiasme Sarah. Je les emmène ramasser des patates ou des œufs qui serviront aux crêpes du goûter.» Une salle de classe ainsi qu'une cuisine ont été installées dans le nouveau bâtiment, pour permettre aux enfants de s'instruire au chaud et même, parfois, de confectionner de la ricotta. À l'extérieur, un Jardin des 5 sens a été créé autour d'une tonnelle. «Toutes les plantes y sont comestibles, ajoute la paysanne. Les enfants peuvent les goûter.»

PUBLICITÉ

Terre@Nature  
Bonnes-adresses

Vous êtes...

- un producteur
- une buvette d'alpage
- une épicerie en vrac

- une brasserie/distillerie
- un vigneron
- un pêcheur
- une jardinerie



Inscription  
gratuite  
jusqu'au  
28.02.2021



[terrenature.ch/bonnes-adresses](https://terrenature.ch/bonnes-adresses)