

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.

À la ferme des Tourbières, on fait la part belle aux saveurs neuchâtelaises

«**N**otre force et le cœur de ce projet, c'est notre couple», déclare fièrement Claude-Éric Robert. Avec Anouk, son épouse, il dirige le domaine des Tourbières, depuis trente-deux ans. Autant dire que leur exploitation située à Brot-Plamboz (NE), dans la vallée de La Sagne et des Ponts, est une affaire de famille. L'inséparable couple est parent de six jeunes adultes, qui n'ont évidemment pas échappé aux travaux de la ferme. «Mon père a acheté les Tourbières il y a soixante ans, raconte Claude-Éric Robert. J'y ai grandi, tout comme mes enfants. Je leur ai transmis le savoir paysan et les traditions familiales.» Ces derniers gardent aujourd'hui encore un lien fort avec le monde



Pour nous, une exploitation locale est plus écologique qu'une production bio qui vient de loin.

agricole. Si Dylan est cuisinier et pâtissier-confiseur de formation, il seconde à plein temps son père et fabrique avec sa mère et sa femme Élodie les produits qui seront commercialisés en vente directe. Sa sœur Delphine s'occupe de la gestion des dix employés engagés à plein temps.

Au nom du terroir local

L'exploitation couvre 46 hectares. Outre l'élevage de vaches laitières, génisses et veaux, la famille Robert s'est spécialisée dans la production d'œufs. Leur poulailler compte plusieurs milliers de pondeuses. En parallèle, elle tient un petit marché à la ferme, le «Coin des saveurs», voué à la vente directe. Ce self-service est ouvert tous les jours de la semaine. Les agriculteurs y proposent des produits maison, comme des pâtes aux parfums variés, des bricelets traditionnels, ou encore des tourtes aux noix. «Ma femme a commencé cette activité il y a une quinzaine d'années en débutant avec des meringues, raconte Claude-Éric Robert. Puis, nous avons petit



Au Coin des saveurs, Delphine, Anouk, Claude-Éric et Dylan Robert (de g. à dr., avec le dernière-née Ellie) proposent des produits de la ferme, comme des œufs ou des tourtes aux noix.

à petit complété notre offre de produits transformés sur place, en particulier depuis que notre fils Dylan nous a rejoints.» La ferme des Tourbières travaille notamment en partenariat avec d'autres producteurs de la région et peut ainsi proposer à ses visiteurs une grande variété de spécialités locales, allant des tommes de La Chaux-de-Fonds aux glaces de la ferme à Môtiers. Le terroir est central dans la démarche économique de la famille. «Nous essayons de tout

produire en circuit court. La farine que nous utilisons dans la fabrication des pâtisseries vient du Val-de-Ruz, par exemple.»

Un avenir vert

Si la ferme des Tourbières ne revendique pas un label bio, elle répond néanmoins aux normes écologiques officielles. «Pour nous, une exploitation locale est plus écologique qu'une production bio qui vient de loin.» En outre, depuis 2014, les besoins énergétiques du domaine sont entièrement assurés par des panneaux solaires. «Nous produisons deux fois plus d'électricité que nous en consommons», précise l'agriculteur. Ce qui lui permet de fournir du courant vert à une vingtaine de ménages. Claude-Éric Robert s'imagine déjà un futur entièrement électrique pour son exploitation. Il rêve de tracteurs carburant à l'énergie solaire. «Ces machines coûtent aujourd'hui trop cher. Mais un jour, qui sait!»

MATTIA PILLONEL ■

+ D'INFOS Le Joratel 2, 2318 Brot-Plamboz, www.fermedestourbieres.ch

DANS LA RÉGION



TERROIR LOCAL DOMAINE DES PRÉS D'AREUSE

Véritable mine d'or du savoir-faire régional, le domaine des Prés d'Areuse est situé non loin de Neuchâtel. Quentin et Stéphanie Ducommun y proposent une grande variété de produits du terroir, comme différentes huiles, des légumes de saison ou encore des terrines d'oie et saucisses sèches, le tout vendu au milieu des moutons et des chèvres.

+ D'INFOS Le domaine des Prés d'Areuse, route du lac 11, 2015 Areuse, www.aux-pres-de-chez-vous.ch

BIÈRES ARTISANALES LA COMÈTE

Depuis 2015, la Comète brasse des bières locales et écologiques. À l'instar de la brasserie chaux-de-fonnière qui portait le même nom au siècle dernier, elle propose différentes spécialités brassicoles, comme des bières blondes, des blanches à l'épeautre ou des pale ale. À découvrir dans les bars et festivals du canton de Neuchâtel.

+ D'INFOS La brasserie de la Comète, rue de la Serre 1, 2300 La Chaux-de-Fonds, www.bierelacomete.ch



CONFISERIE CHOCOLATERIE RÊVÉ PASSION

Depuis quatre ans déjà, Corinne Pouchard confectionne des pâtisseries artisanales de manière indépendante. La Neuchâteloise passionnée élabore constamment de nouvelles recettes pour faire plaisir à tous les palais. Dans son magasin à Cernier, on trouve différentes tablettes de chocolat, des truffes, de la pâte à tartiner maison et des biscuits. Le tout sans gluten.

+ D'INFOS Chocolaterie Rêvé Passion, Comble-Émine 1, 2053 Cernier, www.chocolatsrevepassion.com

ANIMATIONS ET CAMPING À LA FERME

En plus de la vente de produits du terroir, le domaine des Tourbières se distingue par les différentes animations proposées à ses visiteurs. Une idée qui est venue à Claude-Éric et Anouk Robert en regardant la télévision. «Nous aimons énormément l'émission *L'amour est dans le pré*, dévoile l'agriculteur neuchâtelois. On a remarqué que les prétendantes et prétendants adoraient conduire des tracteurs. On s'est dit que ce pourrait être une bonne idée de proposer la même chose chez nous.» Depuis cinq ans, ils développent donc de nombreuses activités disponibles sur réservation. En parallèle des visites organisées de la ferme, leurs hôtes peuvent commander un brunch, participer à une traite de vache à la main, piloter un tracteur ou confectionner des pâtisseries. En outre, l'exploitation met à disposition une zone de camping, ainsi que la possibilité de passer une nuit sur la paille.

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



Inscrivez-vous!



terrenature.ch/bonnes-adresses