



La Chrüterei est l'œuvre la plus récente de l'Appenzelloise Elsbeth Mettler; elle avait auparavant eu du succès avec de la restauration à la ferme. Photo: bgo

Elle a du flair *pour les spécialités*

Elsbeth Mettler gère à Stein AR une production de plantes aromatiques. Cette mère de cinq enfants avait travaillé dans la ferme de son mari avant de suivre sa propre voie.

Elsbeth Mettler, 55 ans, est au bord de son champ baigné par la douce lumière du soleil de mars. Elle est la propriétaire et la cheffe d'exploitation de la Chrüterei à Stein AR. Un courant d'air souffle sur le champ situé à 820 mètres d'altitude, et ça sent bon la lavande qui pousse ici en rangs d'oignons. Pour maintenir la terre humide et grumeleuse et diminuer les mauvaises herbes, les plantes sont couvertes par un mulch efficace de roseau de Chine. Des oiseaux chantent dans les arbres qu'Elsbeth Mettler a plantés elle-même, et on entend par-ci par-là le vrombissement d'un tracteur.

Elle a grandi dans une exploitation laitière traditionnelle avec cinq frères et sœurs. Elle s'est mariée à 19 ans et a repris une ferme avec son mari, aussi avec des vaches laitières, à Urnäsch. S'ensuit alors une carrière typique de femme rurale: Elle a mis au monde cinq enfants, a travaillé dans la maison, le jardin, l'étable et les champs. Quand les enfants ont été plus grands, la paysanne a mis sur pied une restauration événementielle qui a vite eu beaucoup de succès.

Le fils reprend la ferme – mais sans la restauration

Elsbeth Mettler avait acquis une partie des connaissances nécessaires à l'école ménagère et à l'école d'agriculture qu'elle a terminée avec l'examen professionnel. Mais cette Appenzelloise entreprenante a beaucoup appris en autodidacte. Et son caractère lui a beaucoup apporté: Elle aime les gens et soigne

son réseau. «La ferme de mon mari, qui est à la retraite, a été reprise par notre plus jeune fils. La restauration à la ferme, que je faisais avec plaisir, ne lui a jamais rien dit.»

Il était donc clair pour Elsbeth Mettler qu'elle arrêterait la restauration lors de la remise de la ferme au fils. Une nouvelle tranche de vie a commencé pour elle avec la mise à la retraite de son mari et l'accession du fils au statut de chef d'exploitation, et après 32 ans elle s'est séparée de son mari. Elle est partie de la ferme en 2020. «Pas en conflit, mais avec la conscience qu'il était important pour chacun de nous de prendre une nouvelle voie personnelle.»

Peu de surface agricole, beaucoup de fantaisie

Lors de la répartition des biens, Elsbeth Mettler a pu reprendre pour elle à Stein une ferme proche de celle de ses parents et qui avait déjà appartenu à la famille. Ouverte en 2021, sa Chrüterei comprend des cultures de plantes aromatiques, de petits fruits et de légumes, et la biodiversité y est aussi très importante. Les bâtiments ont été rénovés avec beaucoup de bois de la région, et on y trouve maintenant aussi des locaux de transformation avec cuisine et séchoir. Il y a des salles pour des cours et des séminaires et un petit magasin fermier pour la vente directe.

Elsbeth Mettler peut concevoir, aménager et diriger sa Chrüterei tout à fait comme elle l'entend: Avec deux hectares de surface agricole utile, la ferme est très petite et des cultures agricoles ne permettraient pas d'avoir un vrai revenu. Mais vu que les plantes aromatiques, les légumes et les petits fruits demandent beaucoup de travail, la ferme reçoit une valeur de 0,8 à l'estimation des unités de main-d'œuvre standards. Ce classement permet tout juste à Elsbeth Mettler de diriger une unité agricole, ce qui lui donne le droit d'organiser des cours et des événements à la ferme. La combinaison entre produc-



Ça fleurit au printemps et en été à Stein. Photo: màd



Le magasin de la ferme. L'offre comprend aussi des cours, des ateliers ou du yoga. Photo: bgo

tion et pédagogie plaît à la cinquantenaire qui a trouvé là une nouvelle niche après l'arrêt de la restauration: «Je suis une faiseuse et une entrepreneuse. S'il y a un problème, je cherche des solutions.»

La paysanne a commencé ces dernières années à s'intéresser aux forces de guérison de la nature. Ces connaissances thérapeutiques sont de longue tradition en Appenzell. Les plantes jouent aussi un rôle important pour des produits connus comme l'Alpenbitter ou le fromage, mais elles sont le plus souvent importées car moins chères. Elsbeth Mettler s'est entre-temps formée comme spécialiste des plantes médicinales, et peut donc fabriquer elle-même des pommades, des tisanes et des teintures et transmettre ces savoirs dans des cours. Le plaisir et la durabilité ont aussi leur place chez elle, et son offre comprend par exemple des cours de yoga, de fermentation ou de boulangerie.

Elsbeth Mettler peut pour tout cela puiser dans les riches expériences qu'elle a dans l'agriculture, la restauration et la phytothérapie. Par exemple, un de ses cours sur le jardinage est placé sous la devise «Le mélange fait tout». Ce cours montre comment la biodiversité peut être favorisée au quotidien. Elsbeth Mettler trouve que cela vaut aussi la peine de regarder dans le passé: «Les jardins réunissent depuis toujours l'utile et le beau. Les légumes et les fruits mûrissent à côté de plantes à fleurs qui apportent aussi une contribution à la protection phytosanitaire préventive.»

Pour un cours sur la fabrication du pain, l'Appenzelloise travaille même avec une historienne afin de pouvoir présenter les références historiques du pain, cela dans le but de transmettre une image globale de cette denrée alimentaire de base. Approche analogue pour le cours sur la fermentation, où la paysanne transmet les anciennes techniques et les effets positifs pour la santé. Et c'est en collaboration avec une droguiste qu'elle donne un cours sur le fonctionnement de l'intestin humain. Cet organe est, comme des recherches l'ont montré, très important pour la santé et le bien-être. La phytothérapie dispose à ce sujet d'un riche savoir traditionnel et peut mon-

trer quels médicaments naturels sont particulièrement bons pour l'intestin et comment on peut les préparer.

Voies séparées, valeurs communes

Dans sa ferme, Elsbeth Mettler emploie une collaboratrice, et elle a de l'aide de ses filles Rahel, qui est agronome, et Sandra, qui travaille comme secouriste. Elles travaillent toutes deux à plein temps dans leurs professions, mais elles aident leur mère quand elle en a besoin.

Ses trois autres enfants se réjouissent aussi du succès de la Chrüterei et sont prêts à l'aider, de même d'ailleurs que le nouveau compagnon de la paysanne. Bien qu'Elsbeth Mettler et son mari suivent des voies séparées, la famille, les enfants et les petits-enfants sont importants pour tous les deux: «Nous entretenons une relation respectueuse». Cette mère de cinq enfants pense aussi déjà à la prochaine génération: «Si j'ai la chance de rester en bonne santé, je pourrai m'occuper de la Chrüterei pendant encore une dizaine d'années, et il y a probablement ensuite la possibilité de remettre l'affaire aux enfants.» Beat Grossrieder



Chrüterei, Stein AR

Méthode d'agriculture: Bio Bourgeon depuis 2021

Surface agricole utile: 2 ha

Cultures et rotation: Plantes aromatiques et petits fruits annuels et pluriannuels, légumes

Commercialisation: Vente directe à des professionnels et à des privés

Particularités: Événements (par exemple pour des entreprises), cours, ateliers, fêtes

Main-d'œuvre: La cheffe d'exploitation, 1 employée, aide de la famille pour les pics de travail

www.chrueterei-stein.ch (en allemand)