

La plus ancienne ferme bio appartient à une association

Voilà 75 ans qu'une première ferme s'est reconvertie à l'agriculture biologique en Suisse: l'Oswaldhof, à Klarsreuti TG. Cultivé en biodynamie depuis trois générations, le domaine appartient aujourd'hui à une association. Visite des lieux.

Aujourd'hui, l'Oswaldhof est une ferme moderne. La plus ancienne ferme bio de Suisse, qui a été reconvertie à l'agriculture biologique en 1930, à une époque où bio voulait forcément dire biodynamie, est encore aujourd'hui une ferme Demeter. L'actuel chef d'exploitation, Matthias

Koloska, prononce le mot «efficience» avec autant de naturel que le très saint nom des «préparations» que, en tant que biodynamiste, il fabrique et utilise. Une de ses prochaines acquisitions sera un brasseur pour ces préparations. «Le matin, lorsque je dois les brasser, je suis en même temps à l'écurie» explique-t-il au début de la visite de la ferme.

L'Oswaldhof est aujourd'hui une ferme familiale dans et dont vivent le paysan et père Matthias Koloska, né en 1963, la paysanne et mère Andrea, née en 1959, et leurs deux jumeaux Christian et Ursina, nés en 1991. Un stagiaire, envoyé par des projets Demeter ou par l'USP, est aussi toujours de la partie.

Une moissonneuse-batteuse depuis 1989

En allant de l'habitation aux stocks de bois en passant devant l'atelier, nous admirons un giro-endaineur flambant neuf, plus efficace que l'ancien et capable de former un double andain en un seul passage. La mécanisation de l'Oswaldhof a commencé en 1967, mais il y avait encore beaucoup

de travail manuel, p. ex. pour les moissons faites à la moissonneuse-lieuse. En 1989, Matthias Koloska proposa d'en finir avec le liage des gerbes et le battage dans la grange. L'affaiblissement corporel du père et de l'oncle facilitèrent le renoncement à cette ancienne et belle – mais aussi pénible et gourmande en temps et en hom-

mes – manière de faire la moisson. Depuis 1989 donc, la ferme utilise une moissonneuse-batteuse et une installation de séchage.

En face de la maison des Koloska, il y a la stabulation libre et son «matelas» de 60 à 70 centimètres d'épaisseur, plus une cour d'exercice non couverte située entre les zones de repos et d'affouragement. Elle a été mise en service au printemps 1998. Le troupeau comprend 34 vaches laitières, 16 génisses et 7 veaux

En tant que paysan Demeter, Matthias Koloska laisse leurs cornes à ses vaches. Elles font en effet partie de leur être, et les directives Demeter interdisent l'écornage. C'est la raison pour laquelle il accorde à chaque vache une place de 18 mètres carrés, presque le double du minimum exigé

Portrait de l'Oswaldhof

Le petit village paysan de Klarsreuti est situé sur une colline qui domine le lac de Constance à 10 kilomètres au sud de Kreuzlingen. La famille Oswald y habite depuis le XV^{ème} siècle. Konrad et Rosa Oswald-Zaugg reconvertirent la ferme à la biodynamie en 1930. Elle est aujourd'hui cultivée par leur neveu Matthias Koloska et sa famille.

Altitude: 560 mètres; surface du domaine: 39,81 ha, dont 34,92 appartiennent à l'association Oswaldhof et 4,03 à Matthias Koloska, plus 0,86 ha en fermage.

La surface du domaine est utilisée de la manière suivante (en 2005): forêt 6,64 ha, surface agricole utile 33,17 ha, blé 3,25 ha, épeautre 2,35 ha, orge 0,95 ha, maïs d'ensilage 3,70 ha, pommes de terre 0,50 ha, prairies artificielles 5,85 ha, prairies permanentes 13,67 ha, prairies extensives 1,31 ha, haies avec orées herbacées 1,29 ha, verger 0,30 ha. Arboriculture fruitière: 365 arbres haute-tige et 120 arbres mi-tige.

Production animale: 34 vaches laitières, 16 génisses, 7 veaux, 1 cheval, 45 poules, et enfin des abeilles dont s'occupent diverses personnes. uk

Au lieu d'un fermage, les exploitants assument les impôts, les intérêts hypothécaires et les réparations des bâtiments.



L'Oswaldhof possède une stabulation moderne depuis 1998.

par la Confédération et les labels bio (10 mètres carrés).

Notre paysan nous conduit ensuite dans la salle de traite en épi à deux rangées de trois boxes de traite. La salle est claire et très propre, de même que la pièce voisine qui contient le tank à lait de 850 litres. Chaque place de traite est équipée d'un appareil électronique de mesure de la quantité de lait muni d'un écran et relié à l'ordinateur du bureau voisin. L'installation enregistre donc en continu que p. ex. le n° 25, Noldi, a été traité le 23.08.2004 à 6 heures 15 et qu'elle a donné 14,5 kg de lait en 4,5 minutes.

Les performances peuvent être affichées à l'écran de la salle de traite avec les données de gestation et de santé, ce qui permet à Matthias Koloska de toujours savoir comment se portent ses vaches. Le lait est aujourd'hui la principale branche de production de l'Oswaldhof.

De vieilles haies riches en espèces

Nous nous promenons maintenant dans la campagne. Deux géants, dont l'un a perdu une branche vraiment surchargée lors d'un orage, ce qui lui donne un air un peu asymétrique, et l'autre, celui que seul un groupe de personne pourrait entourer de ses bras, avait éclaté et a dû être ligaturé pour pouvoir rester debout, trônent dans un pré-verger qui compte des centaines d'arbres fruitiers haute-tige. Deux impressionnants témoins d'un autre temps. Ah, s'ils pouvaient parler!

Des haies ont été plantées sur les terres de l'Oswaldhof bien longtemps avant que la Confédération alloue des paiements directs pour les haies. Les bandes herbeuses qui les entourent font 5 mètres de largeur pour permettre l'utilisation des machines usuelles. «Avant, on plantait ces éléments écologiques pour des motifs idéels», explique Koloska, qui rit: «et quelquefois on a tout simplement de la chance». En effet, car la ferme est maintenant située dans le «corridor écologique» du canton de Thurgovie – ce qui rapporte des contributions écologiques supplémentaires.

Matthias Koloska représente la troisième génération de la famille qui dirige l'Oswaldhof. «On ne m'a jamais demandé si je voulais reprendre la ferme, ça c'est fait tout naturellement à cause de mon intérêt et de ma collaboration.»

L'association Oswaldhof, qui a été créée en 1966, lorsque Konrad Oswald, le grand-père du chef d'exploitation actuel, remit la ferme à la génération suivante, compte aujourd'hui plus de 20 membres.



Matthias et Andrea Koloska: le domaine de l'Oswaldhof est cultivé en bio par la même famille depuis trois générations. En bas, la fourragère de la nouvelle stabulation.



L'association a repris la ferme à la valeur de rendement et la met depuis lors à disposition du fermier qui la dirige sous contrat d'exploitation. Les statuts de l'association stipulent que la ferme doit être cultivée en biodynamie. Au lieu d'un fermage, les exploitants assument les impôts, les intérêts hypothécaires et les réparations des bâtiments.

Matthias Koloska, lui-même membre de l'association, a repris la ferme en 1994 avec une famille partenaire de ses parents et de la famille de son oncle Hans

Oswald. La famille Koloska dirige seule la ferme depuis 1999. Cet agriculteur de 43 ans pense déjà à sa succession. Il aimerait donner à des jeunes gens la possibilité de connaître l'Oswaldhof et d'y travailler tout d'abord sans prendre de risque, puis, comme il l'a fait lui-même il y a douze ans, prendre des responsabilités et des risques «en connaissant la ferme et en se connaissant soi-même».

Ursa Krattiger,
Medienstelle Anthroposophie Schweiz