

LE MOURET

AGRICULTURE Cédric et Jessica Eberhard habitent avec leurs enfants à Praroman-Le Mouret. Dans l'exploitation Kilchoer-Eberhard, ils produisent du lait de jument destiné à la consommation humaine. Une denrée encore méconnue qui aurait diverses vertus.

Au cœur de la tranquillité champêtre de Praroman, dans la commune du Mouret, se trouve la ferme des Eberhard. Derrière cette façade bucolique, se cache une entreprise dynamique, où les chevaux occupent une place prépondérante depuis déjà six ans.

Cédric, originaire de la Veveyse, et sa femme Jessica Eberhard y sont installés avec leurs enfants – Yves, Janie et Colyne – ainsi que leurs trois juments – deux franches-montagnes et une haflinger. Ils ont récemment accueilli un poulain né le 1^{er} mars. Ces deux passionnés ont fait le pari audacieux de se lancer dans la production commerciale de lait de jument au sein de leur exploitation familiale.

«Les chevaux ne sont pas simplement des outils de travail, mais des partenaires.»

Cédric Eberhard

Cette décision a conduit à la création de l'entreprise AgriGourmet. Bien implanté dans le paysage agricole suisse, le couple commerce désormais avec des personnes de tout le pays qui viennent chercher le lait en vente directe chez eux. En effet, les producteurs de lait de jument restent encore peu nombreux en Suisse, comme le souligne Cédric Eberhard: «A notre connaissance, nous ne sommes que quatre producteurs à commercialiser du lait de jument pour consommation humaine en Suisse, dont trois Suisses-Alémaniques.»

L'idée de produire du lait de jument a pris racine dans la ferme des Eberhard par une mesure de précaution: assurer une alternative naturelle à l'allaitement maternel pour leur premier enfant, Yves. «Nous essayons de consommer des produits premiers et d'éviter les transformés, partage Jessica Eberhard. Ce que nous trouvions sur le marché ne nous convenait pas. Ces produits étaient trop industriels, avec trop d'ingrédients différents.»

Des vertus diverses

Les Eberhard se sont inspirés des populations mongoles nomades, qui depuis des siècles consomment le lait de jument. Jessica explique: «Nous avons entrepris des recherches et décou-

Un aliment encore méconnu

Si le lait de vache est présent en grande quantité sur le marché, pourquoi se tourner vers le lait de jument, plus rare et plus compliqué à produire et plus cher à l'achat? C'est sa teneur en protéines, proche du lait maternel (1,7g par litre pour le lait de jument, 1,2 pour le lait maternel, 3,4 pour le lait de vache), qui en fait une alternative encore méconnue. Maurine Mabillard, chargée de projets dans le secteur développement et innovation au centre de compétences de Grangeneuve, nuance toutefois: «Il contient moins de matière grasse et d'eau, nécessitant un complément avec une huile végétale.»

Les effets de la consommation du lait de jument sur la santé humaine sont l'objet d'études



La famille Eberhard possède trois juments – deux franches-montagnes et une haflinger – ainsi qu'un poulain. CHARLY RAPPO

vert que le système digestif des chevaux est similaire au nôtre, rendant leur lait proche du lait humain en matière de composition et de teneurs.»

Pour les Eberhard, le lait de jument reste une alternative précieuse, riche en probiotiques. «C'est vraiment un cocktail de vitamines et d'enzymes», précisent-ils.

Cédric et Jessica Eberhard ont alors décidé de ne pas limiter leur production de lait de jument à sa forme liquide. Ils ont développé deux variantes de savon. A terme, leur ambition est de renforcer la commercialisation de leur produit en vente directe. Toutefois, le coût de production et par conséquent le prix de cette denrée sont élevés. Cela complexifie ainsi sa commercialisation, d'autant plus que le produit demeure

relativement méconnu et que peu d'études scientifiques couvrent le sujet.

Défis de conservation

D'ailleurs, pour les Eberhard, cette activité reste leur troisième source de revenus. Le couple n'envisage pas d'augmenter le nombre de chevaux dans l'exploitation pour le moment. En collaboration avec l'oncle de Jessica, ils gèrent déjà une ferme laitière abritant 25 vaches pour la production de fromage, notamment du Gruyère AOP, ainsi qu'une halle avicole. Cédric explique: «Nous ne disposons pas de suffisamment de fourrage, car nous utilisons notre propre foin pour nourrir les juments. Il est important pour nous de contrôler ce que nous consommons, et c'est la même chose pour elles.»

En outre, la production de lait de jument présente son lot de défis, notamment en ce qui concerne sa collecte et sa conservation. Les Eberhard témoignent de la difficulté à préserver ce produit, qui se conserve mal en dehors de la congélation. C'est pourquoi ils ont opté pour cette méthode afin de le commercialiser. Jessica souligne: «Dans notre région, comme dans de nombreux autres endroits, le lait de vache est privilégié pour sa facilité d'obtention et de conservation par rapport au lait de jument.» Les juments produisent moins de lait que les vaches. De plus, il est impossible de faire du fromage avec cette denrée. «Le lait de jument est très faible en caséine, qui est la protéine bovine. Et c'est grâce à la caséine qu'on peut faire du fromage.»

Bien que les juments puissent produire environ 20 litres de lait, elles donnent aux Eberhard généralement un litre par traite. «Nous nous conformons au rythme du poulain et observons

attentivement son développement. C'est grâce à lui que nous obtenons le lait, donc sa santé est primordiale, note Cédric. Au moment où nous commençons la traite, le poulain est déjà bien autonome.» La famille Eberhard adapte ensuite progressivement le nombre de séances de traite, passant d'une à trois par jour vers la fin de la lactation. Cette approche leur permet de garantir le bien-être de leurs équidés.

Mordu dès le plus jeune âge

Dans cette même optique, l'entretien des juments inclut un entraînement régulier pour maintenir leur santé, que ce soit par l'équitation ou l'attelage. Mais cela passe également par un suivi médical attentif. Ce dernier comprend des soins réguliers des sabots, des visites vétérinaires et des séances avec un ostéopathe.

Le Veveysan, âgé de 38 ans, déclare: «Les chevaux ne sont pas simplement des outils de travail, mais des partenaires. Si nous les traitons avec respect, ils nous le rendent au centuple, c'est aussi simple que cela.» Une philosophie qu'il a développée en côtoyant les équidés en grandissant entre Granges et Attalens. Avec humour, il raconte: «A l'âge de 7 ans, je me suis fait mordre par un cheval. C'est faux, mais depuis, je suis mordu de chevaux.» Son attachement l'a conduit à parcourir des kilomètres «jusqu'au gîte équestre du couple Cruchon» pour être près d'eux, que ce soit à vélo, à vélomoteur, voire à skis de fond lorsque les routes étaient impraticables.

Ensuite, Cédric a travaillé avec Jean-Luc Mayor dans son école d'équitation à Bossonnens. Cette expérience lui a permis d'approfondir sa connaissance de l'éthologie du cheval et des principes de l'équitation de travail.

VINCENT CAILLE

MÉTÉO

VENDREDI

Min. 4°
Max. 10°

SAMEDI

Min. 4°
Max. 15°

DIMANCHE

Min. 8°
Max. 14°

LUNDI

Min. 8°
Max. 18°

MARDI

Min. 7°
Max. 19°

MERCREDI

Min. 8°
Max. 18°

JEUDI

Min. 8°
Max. 17°

faites la pluie et le beau temps

en insérant votre publicité ici!

emplacement réservé à la semaine ou au mois

media f

+41 26 426 42 42 | info@media-f.ch
www.media-f.ch