



# Il n'y a pas d'âge pour aider!

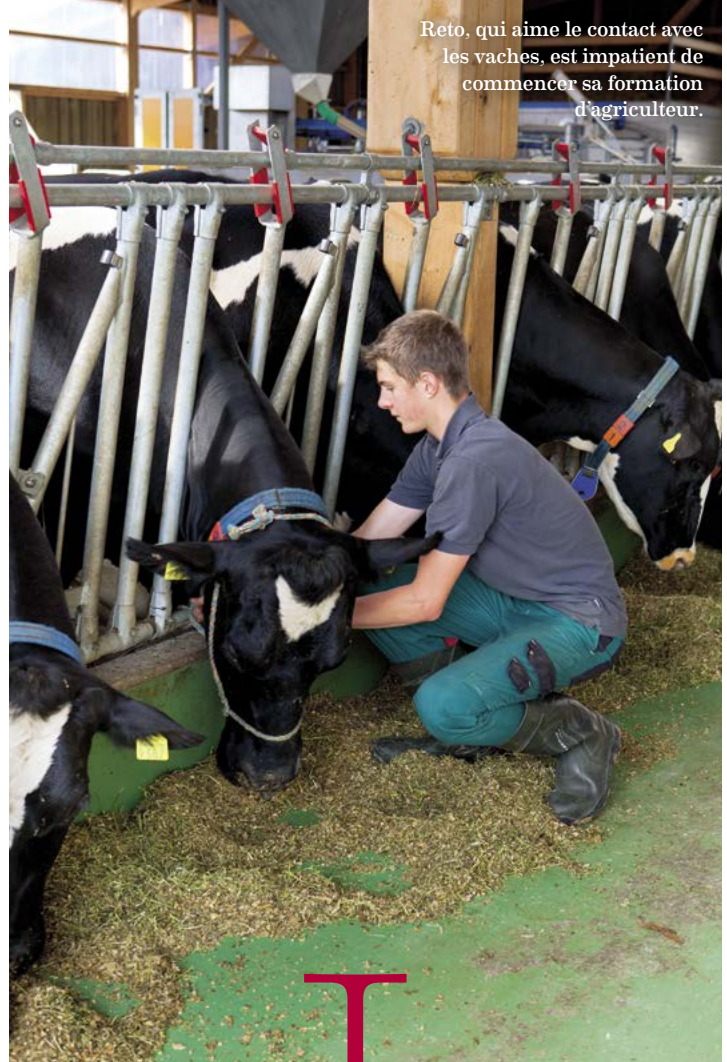
*Dans de nombreuses fermes, les enfants effectuent de petites tâches essentielles, déchargeant ainsi leurs parents. Sources d'argent de poche, ces activités servent aussi d'apprentissage de la vie – mais tout ne se passe pas sans heurts.*

**Texte: Gabriela Bonin Photos (reportage): Flurina Rothenberger  
Recettes: Silvia Erne-Bryner Styliste: Irène de Giacomo Photos (recettes): Ruth Küng**

Manuela et Fabio nourrissent leurs lapins. De temps en temps, ils en vendent un pour se faire de l'argent de poche.



Reto, qui aime le contact avec les vaches, est impatient de commencer sa formation d'agriculteur.



I

est 6 h 30 du matin, pendant les vacances scolaires. A la ferme de la famille Stocker, située à Winon/Beromünster (LU), tout le monde est déjà levé depuis longtemps – même les aînés des enfants. Alors que les autres adolescents de leur âge dorment encore, Reto (15 ans) et Eliane (14 ans) se préparent pour leur opération spéciale: avec l'aide de leur père Toni (45 ans), ils doivent charger Daria, une vache laitière, dans une remorque. Toute pimpante, celle-ci est candidat au concours de Miss organisé dans une foire agricole.

C'est Reto seul qui conduira pour la première fois le tracteur transportant la Holstein de 750 kg à Malters (LU). Eliane accompagnera son frère pour l'aider en cas de besoin. Le trajet, long de 30 km, devrait durer plus d'une heure: le garçon parviendra-t-il à relever ce défi? Saura-t-il bien négocier tous les virages avec ce chargement de taille? Même s'ils ne peuvent s'empêcher d'être inquiets, les parents savent qu'ils peuvent compter sur leurs deux

Les Stocker ne détiennent que quatre poules mais 40 vaches, 30 veaux, 200 porcs à l'engrais, 2 chèvres et 20 lapins.



Manuela préfère s'occuper des animaux plutôt que de faire la poussière ou la lessive.



Avec les œufs de la ferme, Eliane, par ailleurs rat de bibliothèque, confectionne de délicieux gâteaux pour toute la famille.



grands. La mère, Uschi (44 ans), en est convaincue: «Ils sont capables d'accomplir de grandes choses. Une fois la mission terminée, ils sont sacrément fiers.»

Sur le domaine des Stocker, de taille moyenne, le concours des quatre enfants à l'exploitation va de soi. En règle générale, ceux-ci se voient attribuer des petites tâches, telles que nourrir les poules, aider à la traite des vaches ou à la fabrication du cidre, prêter main forte à leur mère dans la maison. Cependant, lorsque cela est nécessaire – à l'exemple d'aujourd'hui –, la jeune génération est chargée d'opérations plus délicates.

Un peu plus tard, les benjamins de la fratrie, Manuela (10 ans) et Fabio (8 ans), se lèvent. Leur travail consiste entre autres à

nourrir les 12 lapins et à changer leur eau et leur paille. Les deux enfants alternent chaque matin et chaque soir, y compris les jours de classe!

#### **L'élevage de lapins comme source d'argent de poche**

Pour Manuela et Fabio, s'occuper de ce petit élevage est l'aboutissement d'un projet qui les tenait à cœur depuis un an, lorsqu'ils ont reçu leur premier lapin en cadeau. En outre, à l'instar de leur grand frère Reto, les deux cadets prennent soin de leurs animaux et gagnent de l'argent de poche grâce au fruit de leur vente.

A la ferme, les animaux vont et viennent: au total, on croise 40 vaches laitières, 30 veaux, 200 porcs à l'engrais, 2 chèvres,

4 poules, 20 lapins, sans oublier Blacky, le vieux mais adorable labrador. ici, le cycle de la vie et de la mort est toujours présent: lorsqu'une vache met bas pendant la nuit, dès le réveil les enfants veulent tout savoir dans les moindres détails. Ils connaissent d'ailleurs chaque bovin par son nom et le caractère des uns et des autres n'a aucun secret pour eux. Reto, qui gère son propre micro-élevage de chèvres – il en compte deux –, ne jure que par les caprins: il est même capable de faire naître un chevreau! C'est en assistant à de nombreuses reprises son père et son grand-père, qui aidaient des vaches parturientes qu'il a acquis ce savoir-faire.

La naissance de lapereaux est également un grand événement pour les amis de



Elève au gymnase, Eliane participe aux activités de la maison, notamment quand il s'agit de cuisiner.



Les lapins de Manuela et de Fabio, comme les autres appartenant à la famille, se régale à chaque repas.

Manuela et de Fabio, qui adorent venir y assister, ravis de câliner ces nouvelles boules de poil. Pour ce qui est des caresses, les veaux ne sont pas mal lotis non plus. Toutefois, même si personne n'aime penser au triste destin de ces animaux, tous sont bien conscients que ces bêtes finiront à la casserole. Les enfants supportent l'idée de l'abattage, explique Uschi Stocker, car ils savent que les différentes espèces ont été bien traitées à la ferme. Mais lorsqu'un animal meurt de maladie ou qu'un petit d'une grande portée ne survit pas, les plus jeunes peuvent en être très chagrinés. «Mais c'est la vie, résume la mère. Grandir à la ferme est très instructif».

#### **Parents et enfants passent beaucoup de temps ensemble**

Les enfants d'agriculteurs apprennent énormément aux côtés de leurs parents, explique Uschi: «Nous avons peu de temps libre mais nous partageons quantité de moments précieux au quotidien.» Dans les ex-

ploiations comptant des employés ou dotées d'un grand parc de machines, la participation des enfants est moins aisée, voire trop dangereuse. Mais chez les Stocker, où le grand-père, le père, la mère et un apprenti travaillent souvent manuellement et, on a vraiment besoin de l'aide de

*«En règle générale, les enfants effectuent de menues tâches. Cependant, si nécessaire et à titre exceptionnel, ils se chargent de travaux plus importants.»*

chacun, surtout à certaines saisons. La jeune génération est donc la bienvenue, d'autant qu'Uschi s'absente une journée et demi par semaine pour enseigner l'accordéon. «Nous n'avons pas d'autre choix que de faire appel à eux», indique la mère, même s'ils ronchonnent un peu parfois.

En effet, «tout n'est pas toujours parfait», ajoute-t-elle, parfois, les enfants renâclent. «Mais on ne leur rend pas service en ne les impliquant pas dans notre quotidien» poursuit Uschi Stocke, convaincue que ces défis permettent de développer l'estime de soi et le respect mutuel. Il est important de pouvoir épauler les enfants dans cette entreprise et d'y consacrer du temps: «Au début, leur contribution est contreproductive mais un jour, les gamins ont le déclic et se révèlent une aide précieuse.»

### La joie de réussir par soi-même

La fratrie Stocker rayonne de bonheur. Etonnamment compétents, tous savent ainsi comment ramener une vache du pré ou décharger un cochon de la remorque. Chacun possède son savoir-faire: Fabio soigne les poules blessées, Reto peut construire un clapier, Eliane n'a pas sa pareille pour guider les vaches, tandis que Manuela est incollable sur la nidification des lapins.

Cette dernière déteste d'ailleurs épousseter les meubles et laver les vêtements, préférant de loin s'occuper des bêtes: «Travailler au grand air n'est pas une obligation mais un privilège», explique-t-elle un grand sourire aux lèvres. Reto, de son côté, est impatient: il souhaiterait commencer sa formation d'agriculteur le plus tôt possible, le travail à la ferme étant une passion depuis sa plus tendre enfance. Eliane, qui fréquente le gymnase, est quant à elle plus attirée par la vie dans la maison que dans le jardin. Véritable rat de bibliothèque, elle dévore livre sur livre. Les benjamins de la famille ne tarissent pas d'éloges sur la forêt-noire et l'émincé aux röstis de leur sœur, dont le visage s'illumine.

Les performances de Reto méritent aussi d'être saluées. Il est revenu avec le tracteur après avoir conduit Daria à bon port sans encombre. Et pendant que les autres enfants dépensent leur trop-plein d'énergie en jouant à *Grand Theft Auto* ou à *Farville*, il peut se féliciter d'avoir relevé son défi avec maestria: «mission completed»!



«C'est un privilège de transmettre son savoir.»

**Ecole de la vie ou travail de forçat? A la ferme, il est souvent difficile de décider des tâches qui peuvent être confiées aux enfants. LE MENU a interrogé Urs Schneider, le directeur adjoint de l'Union suisse des paysans (USP). Réponses.**

**LE MENU:** *Beaucoup de têtes blondes rechignent à exécuter les tâches qui leur sont attribuées. Pourquoi les parents doivent-ils les y obliger malgré tout?*

Urs Schneider: C'est ainsi que nombre d'enfants apprennent à se responsabiliser. Ils acquièrent en outre de nouvelles compétences et développent leur estime d'eux-mêmes tout en sentant qu'ils sont utiles.

**De tout temps, les enfants de paysans ont prêté main-forte à leurs parents.**

**Qu'est-ce qui a changé?**

Autrefois, beaucoup d'enfants accomplissaient un véritable travail, comparable à celui d'un adulte, alors qu'aujourd'hui, ils effectuent plutôt des tâches de moindre envergure. Avec la mécanisation, les opérations manuelles sont devenues secondaires. Toutefois, il reste des périodes intenses, par exemple la cueillette des pommes, pour lesquelles l'aide de petites mains demeure nécessaire. A ce moment-là, la contribution des plus jeunes ne relève plus de la gentillesse mais revêt un caractère essentiel.

**Où se situe la limite entre le petit coup de main et exploitation?**

Il est important que les tâches à la ferme n'empêchent pas les enfants de faire leurs devoirs. Par ailleurs, il convient de favoriser leur épanouissement en dehors de l'école, lors de la pratique d'un sport ou d'un instrument ou dans le cadre d'une association. Enfin, les jeunes ont besoin de moments de pur liberté, seuls et entre amis.

**Beaucoup de parents n'ont pas la patience d'initier leur progéniture à leurs activités.**

Oui, il faut prendre le temps, bien épauler les petits, surveiller leur progression, ce qui représente un véritable investissement. Mais c'est également un immense privilège en tant que parent de transmettre son savoir à son enfant et de partager ces moments avec lui!

**De nos jours, la vie à la ferme est idéalisée par les médias. La profession est-elle devenue «branchée»?**

Actuellement, nous formons au métier d'agriculteur un nombre croissant d'adolescents qui ne sont pas issus du milieu paysan. Grâce à la mécanisation, les exigences physiques ont baissé, ce qui permet à de plus en plus de filles de fermier et autres jeunes femmes de vivre leur vocation.

## LE MENU cuisine pour les enfants de la ferme.



Recettes de burgers  
et de boulettes de  
viande sur  
[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

## Burger de la ferme

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION: env. 40 min

### burger

- 400 g de viande de bœuf hachée
- 1 saucisse à griller de porc crue (env. 100 g), chair à saucisse extraite
- 1 oignon, haché fin
- 1 gousse d'ail, pressée
- 1 œuf, battu
- 1 cs de concentré de tomates
- 3-4 cs de chapelure
- 1 cc de sel
- 1 cc de curry doux

- poivre
- 6 cs de graines de sésame et chapelure, mélangés, pour passer
- beurre ou crème à rôtir

### sauce

- 150 g de séré maigre
- 1 cs de persil et autant de ciboulette, ciselés
- ½ gousse d'ail, pressée
- sel, poivre
- 4-8 pains à hamburger, légèrement toastés
- 4 feuilles de laitue pommée
- ketchup, selon les goûts
- 100 g de chou blanc, râpé

**1** Burger: pétrir tous les ingrédients jusqu'au poivre inclus en une masse homogène. Façonner 4-8 galettes de viande sur le mélange chapelure-sésame. Cuire 4-5 min sur chaque face à feu moyen.

**2** Sauce: mélanger le séré, les herbes et l'ail, saler, poivrer.

**3** Garnir chaque pain avec 1 feuille de salade, 1 burger, un peu de sauce au séré, du ketchup selon les goûts et du chou.

### Conseil

Servir avec des rondelles de pommes de terre sautées.

UNE PORTION CONTIENT: énergie 619 kcal, protéines 35 g, lipides 32 g, glucides 48 g

 rapide



## Pilons de poulet sauce curry

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 35 min

CUISSON: env. 40 min

papier sulfurisé pour la plaque

### **pilons de poulet**

- 8 pilons de poulet
- 1-2 cs de beurre à rôtir, liquide, ou de crème à rôtir
- 2 gousses d'ail, pressées
- sel, poivre, paprika
- 8 longues tranches de lard à griller

### **sauce**

- 1 petit oignon, haché fin
- 1 petite gousse d'ail, pressée

- ½ cs d'huile de colza
- 1½-2 cc de curry doux
- 1½ cc de fécule de maïs
- 2,5 dl de jus de pomme
- 2 cs de sucre
- 1¼ cs de vinaigre de pomme
- sel, poivre

**1** Retirer la peau des pilons. Mélanger le beurre à rôtir, l'ail et les épices, en badigeonner la viande. Barder chaque pilon d'une tranche de lard, répartir sur la plaque préparée.

**2** Cuire 35-40 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

**3** Sauce: étuver l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter le curry, étuver. Délayer la fécule de maïs dans un peu de jus de pomme,

ajouter le reste du jus et des ingrédients. Ajouter au curry, porter à ébullition en remuant. Mijoter 10 min sans couvrir, laisser refroidir.

**4** Servir le poulet avec la sauce.

### **Conseil**

Servir avec des country cuts.

**UNE PORTION CONTIENT:** énergie 472 kcal, protéines 36 g, lipides 29 g, glucides 16 g

*Finger food  
Les pilons peuvent bien  
sûr être grignotés à  
la main!*



## Steak de porc en croûte

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 40 min

CUISSON: env. 30 min

- 4 steaks de porc d'env. 125 g pièce
- sel, poivre
- beurre ou crème à rôtir
- 2 cs de moutarde douce
- 150 g de champignons de Paris, en lamelles
- 300 g de chair à saucisse de veau
- 2 cs d'ail des ours ou de ciboulette, ciselé(e)

- env. 400 g de pâte feuilletée au beurre
- farine pour abaisser
- 1 œuf, battu

**1** Saler et poivrer les steaks, saisir 30 secondes de chaque côté dans le beurre à rôtir chaud, sortir, badigeonner de moutarde sur les 2 faces.

**2** Cuire les champignons de Paris 4-5 min dans le beurre à rôtir, saler, sortir de la poêle, hacher.

**3** Mélanger la chair à saucisse avec les champignons et l'ail des ours ou la ciboulette. Étaler sur les steaks.

**4** Abaisser la pâte sur un peu de farine à 2-3 mm d'épaisseur. Couper en bandes de 3 cm de large. Enrouler les bandes autour

de chaque steak en les faisant se chevaucher, disposer sur la plaque préparée. Badigeonner d'œuf.

**5** Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

### Conseil

Servir avec de la salade ou des côtes de blette.

**UNE PORTION CONTIENT:** énergie 866 kcal, protéines 47 g, lipides 63 g, glucides 29 g

*Manteau de pâte  
les enfants aiment les  
mets qui croustillent!*



## Pitas aux légumes et oignons caramélisés

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 40 min

MIJOTAGE: env. 25 min

GRATINAGE: env. 20 min

1 plat réfractaire ovale d'env. 26 cm de long

- beurre pour le plat

### sauce

- 1 gousse d'ail, hachée
- beurre pour étuver
- 1 boîte de tomates pelées hachées (400 g)
- ½ cc de sucre
- sel, poivre

### garniture

- 250 g de colrave, paré, en bâtonnets
- 250 g de carottes, parées, en bâtonnets
- 200 g de Raclette du Valais AOP, en bâtonnets
- 4 pains pita, badigeonnés d'eau, coupés en 2

### oignons caramélisés

- 2 cc de sucre
- 1½ cs de beurre
- 300 g d'oignon doux, en rondelles

**1** Sauce: faire suer l'ail dans le beurre. Ajouter les tomates pelées et le sucre, étuver. Réduire sans couvrir 20-25 min jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse, saler, poivrer.

**2** Garniture: étuver le colrave et les carottes dans le beurre. Mouiller avec un peu d'eau, cuire al dente 8-10 min à couvert, saler.

**3** Oignons: caraméliser le sucre dans une sauteuse. Ajouter le beurre et les oignons, étuver. Dorer 8-10 min à feu moyen.

**4** Garnir les pitas de sauce tomate, de légumes et de fromage, disposer dans le plat préparé.

**5** Gratiner 10-15 min au milieu du four préchauffé à 200 °C, répartir les oignons dessus.

**UNE PORTION CONTIENT: énergie 435 kcal, protéines 19 g, lipides 20 g, glucides 43 g**

🍷 végétarien



## Brochettes viande-épinards et rutabagas

Pour 4 personnes  
PRÉPARATION: env. 40 min  
brochettes métalliques ou en bois

### brochettes

- 250 g de chair à saucisse
- 200 g d'épinards, blanchis, pressés, grossièrement hachés
- 400 g d'escalopes de porc, coupées fin
- sel, poivre
- beurre ou crème à rôtir

### légumes

- 600 g de rutabagas, parés, en morceaux
- 1 oignon rouge, en lamelles
- beurre pour étuver
- sel, poivre
- 1 botte de radis, coupés en morceaux

**1** Brochettes: mélanger la chair à saucisse et les épinards. Saler, poivrer les escalopes, étaler la chair à saucisse sur une face, enrouler. Cuire 8-10 min sur toutes les faces dans le beurre à rôtir. Couper en 2 et piquer sur les brochettes. Réserver dans le four préchauffé à 70 °C.

**2** Légumes: étuver les rutabagas et l'oignon dans le beurre, saler, poivrer. Mouiller avec un peu d'eau, étuver 10-15 min à couvert. Ajouter les radis, étuver 2-3 min, rectifier l'assaisonnement.

**3** Dresser les légumes et les brochettes sur des assiettes chaudes.

UNE PORTION CONTIENT: énergie 369 kcal, protéines 33 g, lipides 24 g, glucides 6 g

rapide

*Variante*  
Remplacer les rutabagas par d'autres légumes de saison.