

Lara Graf dessine l’avenir avec ses bufflonnes, tout en rendant hommage à une pratique ancestrale

# Traire en souvenir de son grand-père

« RACHEL RICHTERICH

**Ces femmes dans l’agriculture (2/6) » A la tête de leur domaine, elles remettent au goût du jour des savoir-faire ancestraux ou expérimentent l’agriculture de demain. Deuxième épisode de notre série consacrée aux pionnières de la terre.**

Aussi loin qu’elle s’en souvienne, Lara Graf a toujours voulu travailler avec les animaux. «Mais pas forcément dans l’agriculture», lance-t-elle. Fascinée par les chevaux, elle rêve d’avoir son équidé à la ferme, une passion que son père ne partage pas. «J’organisais des ventes de pâtisserie pour pouvoir m’acheter un jour un cheval», se rappelle avec amusement cette fille d’agriculteurs bien connus dans la région genevoise.

En élaborant toute jeune son projet, elle se rend compte que ce qui coûte le plus cher, ce sont les frais de vétérinaire. «Je me suis donc dit que j’allais faire ce métier», sourit la représentante de la troisième génération de cette famille d’éleveurs et de bouchers à Bernex. Puis, «toujours dans mon raisonnement d’enfant, j’en ai finalement conclu que, pour avoir un cheval, il fallait surtout avoir des terres et que je devrais savoir les travailler».

**«J’en ai conclu que, pour avoir un cheval, il fallait surtout avoir des terres»** Lara Graf

C’est ainsi qu’elle se lance finalement dans un CFC d’agricultrice qu’elle poursuivra jusqu’à la maîtrise, «à la grande surprise de mes parents», car, contrairement au frère cadet, Yan, qui a toujours travaillé au côté du père dans la ferme, la fille aînée n’avait jusqu’ici pas montré un intérêt particulier pour le métier.

**Formée à Fribourg**  
«Cela a été une révélation», relate celle qui a effectué l’entièreté de son cursus scolaire professionnel dans le canton de Fribourg, dont elle est d’ailleurs tombée sous le charme – «j’ai même adopté un Fribourgeois, mon compagnon, qui travaille



Lara Graf décide de se lancer dans l’élevage de bufflonnes après un voyage en Italie. USPF

désormais dans notre ferme», rit-elle.

A son retour, afin d’ajouter sa pierre à l’édifice familial, elle décide de se lancer dans l’élevage de bufflonnes, pour lesquelles la famille a un coup de cœur lors d’un voyage en Italie. «Je souhaitais que nous recommencions à traire, comme le faisait mon grand-père. Mais pour rester en dehors des circuits de la grande distribution, il fallait se démarquer.»

Les produits à base du lait de cette espèce de bovins restent un marché de niche en Suisse – sur la vingtaine d’éleveurs, une poignée d’entre eux seulement effectue des activités de transformation. Chaque Helvète consomme en moyenne 0,17 kilo de fromage au lait de brebis, de chèvre et de bufflonne chaque année, contre 3,3 kilos pour le fromage à pâte dure.

Pour réaliser son rêve, la jeune femme se forme chez les

Stähli, au Val-de-Travers, pionniers de la mozzarella de bufflonne made in Switzerland.

**Pas n’importe comment**  
A Bernex, la production, encore confidentielle, est appelée à se développer. «Nous avons récemment lancé des travaux», glisse Lara Graf avec enthousiasme. D’ici quelques années, une nouvelle structure, comprenant une étable avec une salle de traite pouvant accueillir 80 buf-

flonnes, une fromagerie et un magasin, verra le jour. Sans oublier une boucherie...

Dans la chaleur écrasante de cette journée d’été, Lara Graf coupe court à la polémique: «Je suis bien plus heurtée par quelqu’un qui mange de la viande sans se poser la question de sa provenance que par une personne qui choisit sciemment de ne pas en manger pour des raisons environnementales ou éthiques.» L’élevage n’est pas incompatible avec les grands enjeux de notre époque. Au contraire, la Genevoise estime avoir un rôle et une responsabilité majeurs à jouer. Et cela passe par la proximité avec le consommateur, la communication et la sensibilisation à sa profession.

«Nous sommes une petite structure, nous faisons tout sur place, hormis l’abattage qui s’effectue toutefois à moins d’un kilomètre. Ce sont nos bouchers qui préparent la viande que

nous vendons ensuite dans notre magasin. Nous devons montrer ce que nous faisons et comment nous travaillons, surtout aux plus jeunes», fait remarquer la jeune femme.

**Proche du citadin**  
Le cabanon de la ferme familiale accueille des enfants de sept à douze ans pour des camps d’été. «Les bambins réagissent souvent fort en apprenant que les animaux qu’ils côtoient chaque jour vont être tués pour être mangés. Je leur dis: tu vois, c’est précieux, tu peux remercier l’animal, parce qu’il te nourrit.» Engagée pour son terroir, Lara Graf entend développer ce que ses parents ont construit «de la fourche à la fourchette» et se rapprocher encore du consommateur – «c’est à nous d’aller à la rencontre du citadin pressé». Cela passera par le développement de sa présence sur les réseaux sociaux et du commerce en ligne. »

## Mozzarella et cetera

**Lara Graf transforme le lait de bufflonne en mozzarella, glaces et yogourts, un savoir-faire qu’elle a acquis par l’observation.**

Les fromages à pâte filée, comme la mozzarella, nécessitent d’avoir un coup de main bien particulier et expérimenté. «Peu de personnes le font en Suisse. Ce n’est pas tellement dans notre culture», indique Lara Graf, éleveuse de bufflonnes à Bernex, dans le canton de Genève. Le temps de fabrication est aussi beaucoup plus court, sans affinage. «Il faut compter cinq à six heures entre le moment où le lait est placé dans la cuve et celui où le fromage est emballé», précise l’agricultrice.

La jeune femme frappe timidement à la porte de la ferme des Buffles de la famille Stähli, au Val-de-Travers, qui élève ces bovins depuis 1999 – des pionniers en Suisse romande. Elle est accueillie à bras ouverts: «Ils sont tellement généreux, ils m’ont transmis leur savoir-faire et prêté leur équipement». Elle séjournera aussi en Vénétie, dans le nord de l’Italie. Désormais, dans le magasin des Graf, on trouve aussi des yogourts et des glaces.

L’avantage du lait de bufflonne? Il est plus riche en matières grasses et en protéines, mais plus pauvre en lactose que le lait de vache. «Cela le rend plus digeste et mieux toléré, permettant à certaines personnes de réintroduire les produits laitiers dans leur alimentation», explique la Genevoise. Il est aussi plus précieux: «Une bufflonne produit entre six et douze litres de lait par jour contre vingt-cinq à quarante litres quotidiens pour une vache.» Le litre se valorise à 3 francs environ. C’est plus cher que le lait traditionnel, car si les bufflonnes produisent moins que leurs congénères, elles mangent tout autant.

**L’été est sans conteste** la saison de prédilection pour ces produits, afin d’agrémenter la fameuse salade caprese ou de déguster une glace contenant de la fleur de lait. «Il s’agit de la base de tous nos desserts, sans ajout de crème, grâce à l’onctuosité du lait de bufflonne. La glace contenant simplement de la fleur de lait et celle aux noisettes du Piémont sont les parfums les plus prisés par mes clients», conclut Lara Graf. » **RR**

# Porsche biffera 5000 postes

**Industrie » D’ici à 2035, le constructeur automobile annonce la suppression de 5000 postes supplémentaires.**

Le constructeur allemand de voitures sportives de luxe Porsche va supprimer 5000 postes supplémentaires d’ici à 2035 dans le cadre d’un vaste programme de réduction de coûts visant à sortir de la crise, a-t-il annoncé lundi dans un communiqué.

L’entreprise, dont les bénéfices se sont effondrés en 2025, est la propriété du groupe aux dix marques Volkswagen, qui traverse actuellement ses pires années depuis la période précédant la crise du Covid-19.

Avec les suppressions de postes déjà annoncées en 2025, le groupe prévoit donc de réduire ses effectifs de 8900 personnes.

D’après Porsche, les suppressions annoncées lundi seront ef-

fectuées «de manière socialement responsable», «grâce aux départs naturels, aux effets démographiques, à l’extension du programme spécial de retraite partielle et aux accords de départ volontaire».

Celui-ci garantit l’emploi et la protection» des sites de production de Porsche «jusqu’à fin 2035», c’est-à-dire qu’il «exclut tout licenciement pour motif économique durant cette période». » **ATS**

### BANQUE

#### BÉNÉFICES POUR LA BNS

La Banque nationale suisse aura renoué avec les bénéfices entre avril et fin juin, selon les calculs des économistes d’UBS. Après une perte d’un demi-milliard de francs au premier partiel, l’institut d’émission devrait afficher un bénéfice de 19 à 24 milliards au second. Alessandro Bee et Florian Germanier anticipent une progression d’environ 30 milliards de francs. **ATS**

## CXMT s’envole de 500%

**Bourse »** Le champion chinois des puces mémoire CXMT a vu son titre flamber de plus de 500% lors de sa première journée de cotation, lundi à Shanghai, devenant la première entreprise de Chine continentale en capitalisation, nouvelle illustration de la fièvre autour de l’IA.

ChangXin Memory Technologies (CXMT), qui a levé selon l’agence Bloomberg 66,6 milliards de yuans (8 milliards de francs) grâce à cette cotation

record à la Bourse de Shanghai, entend rivaliser avec les sud-coréens SK hynix et Samsung Electronics et l’américain Micron. Il réalise 8% du marché mondial.

Le contexte est porteur: la course à la construction de centres de données capables d’entraîner et d’exécuter des technologies d’intelligence artificielle (IA) a engendré une pénurie des puces mémoire indispensables à leur fonctionnement. » **ATS**