

DE L'ÉTABLE AU BISTROT

Ou inversement, car le bistrot qu'exploitent Christine et Thomas Kölla dans le village d'Oberropikon (TG) offre un aperçu direct dans l'étable.

Le mari en cuisine, la femme dans l'étable et aux champs: c'est une combinaison inhabituelle. Et pourtant, c'est une évidence pour Christine Kölla, agronome diplômée, de s'occuper des animaux et des champs. Sur les 13 ha de l'exploitation bio Demeter vivent actuellement onze vaches de différentes races, quatre bœufs et quatre veaux ainsi que des poules et des poulets d'engrais nourris uniquement avec le fourrage de l'exploitation.

Avec le lait, Christine Kölla fabrique chaque semaine du yogourt, du séré et de la ricotta, qu'elle vend le samedi au marché de Frauenfeld, où elle propose aussi des légumes de saison, des œufs et du pain ainsi que de

la viande de bœuf et de poulet. Il est aussi possible de commander la marchandise et d'aller la chercher à la ferme.

Christine Kölla reçoit de l'aide de différentes personnes. De temps en temps, elle a des employés, et ils sont couverts par l'assurance globale d'Agrisano. «C'est très pratique, car je ne dois déclarer les employés qu'à la fin de l'année», explique-t-elle. Mais la plupart du temps, ce sont des «WOO-Feurs» qui viennent l'aider dans sa ferme. Active dans le monde entier, l'organisation Worldwide Opportunities on Organic Farms (WWOOF) place des personnes intéressées dans des fermes bios. Moyennant le gîte et le couvert, elles s'engagent à donner un



coup de main à la ferme pendant cinq heures par jour et à partager la vie de leurs hôtes. «Chaque année, dix à quinze personnes du monde entier viennent dans notre ferme par l'intermédiaire de cette organisation. Ce sont souvent de jeunes étudiants, mais parfois aussi des personnes plus âgées, comme Angela, qui vient d'Allemagne et qui est ici pour la troisième fois déjà», raconte-t-elle.

Quant à Thomas Kölla, il est pédagogue social diplômé et artiste. Il était à l'alpage au moment de notre visite. En 2019, il a réalisé son rêve en transformant une partie de l'étable en pièce douillette avec des meubles qu'il a fabriqués lui-même et une décoration particulière. On voit qu'un artiste était à l'œuvre. Le nom «Stalldrang» (élan de l'étable) présage ce qui sautera aux yeux une fois à l'intérieur: l'arrière de la pièce est revêtue de fenêtres,

à travers lesquelles on peut observer les vaches dans l'étable. Chaque vendredi ou sur commande, Thomas est au fourneau, parfois pour 40 personnes. Il est capable de régaler ses convives grâce à sa longue expérience ou, comme le dit Christine: «Il a toujours cuisiné pour une grande famille car, outre nos six enfants, nous nous sommes toujours occupés de nombreux enfants placés. Malheureusement, le moment de l'ouverture n'était pas vraiment propice car, comme pour beaucoup d'autres, le coronavirus a paralysé temporairement le commerce. Mais depuis cette année, les affaires vont bien.» Une à deux fois par mois, ils organisent des concerts avec des amis musiciens. Thomas tient en outre un atelier de peinture, où il dispense des cours.

Christine et Thomas Kölla sont déjà à la retraite. Si Christine prévoit de remettre l'exploitation d'ici deux à trois ans, le couple veut garder le bistrot. Plus la fin de la vie active approche, plus il est important de s'intéresser à la retraite. Le mieux est de se manifester auprès de son agence régionale six mois avant, car les personnes qui souhaitent continuer à travailler doivent l'annoncer afin que, par exemple, l'assurance d'indemnités journalières ne s'éteigne pas à 65 ans. L'agence de conseil en assurances d'Agrisano, qui est affiliée à la Chambre thurgovienne d'agriculture, procédera sous peu à un nouvel entretien de conseil chez les Kölla. Dans l'idéal, ce conseil a lieu tous les trois à cinq ans, voire avant en cas de nouveaux investissements dans des machines ou, comme ici, un bistrot.



Pour en savoir plus
sur le conseil en assurances:

