

ÉCHO DES CAMPAGNES À un mois de Noël, plus de 18 000 poussins occupent la halle avicole de la Ferme des Chênes, à Corcelles-le-Jorat (VD). Cette race semi-fermière est élevée selon les normes IP-Suisse.

Des poulets vaudois, futures vedettes des fêtes de fin d'année

Dans la grande halle de 800 m², les milliers de poussins fraîchement arrivés à la Ferme des Chênes, à Corcelles-le-Jorat (VD), semblent encore plus minuscules. «Les deux premiers jours, ils nous suivent en nous prenant pour leur mère», relève Catherine Meister Schwager, qui fait bien attention où elle met les pieds pour ne pas risquer d'en écraser. C'est son mari, Daniel Schwager, qui s'occupe principalement de l'engraissement de ces poulets de chair. À quelques semaines de Noël, la halle fonctionne au maximum de sa capacité en accueillant 18 200 volailles.

Les premiers jours, les poussins demandent beaucoup d'attention: ils ont tendance à s'agglutiner dans les coins et Daniel Schwager passe plusieurs fois par jour pour les disperser afin qu'ils apprennent à s'alimenter et à s'abreuver. Pendant deux mois, leur ration 100% végétale évolue en trois phases – démarrage, croissance et finition – avec un mélange de céréales et de protéines. Les autres critères IP-Suisse exigent une race semi-fermière (issue du croisement entre une poule fermière et un coq de race de poulet de chair), une durée d'élevage supérieure, un jardin d'hiver et un parcours herbeux deux fois plus grand que le bâtiment. «Ce sont des aspects éthiques importants pour nous», soulignent les agriculteurs.

Volaille suisse plébiscitée

Progressivement, la température de la halle passe automatiquement de 32 à 15°C. «Après deux à trois semaines, selon l'écart de température entre l'intérieur et l'extérieur, les poussins sortent dans le jardin d'hiver, sécurisé contre les renards et les fouines», explique Daniel Schwager. Dans un deuxième temps, les jeunes oiseaux peuvent aussi accéder au parcours herbeux, pour autant qu'il ne fasse pas trop froid. Contrairement à la période estivale, les poulets rentrent tous les soirs dans le bâtiment. À l'intérieur, des passerelles surélevées leur permettent de grimper en hauteur,

Les poussins de Catherine Meister Schwager et Daniel Schwager restent au chaud pendant trois semaines, avant de pouvoir goûter à l'air extérieur dans le jardin d'hiver.



conformément au programme de bien-être animal Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST). La famille Schwager s'est lancée dans l'élevage de poulets de chair en 2014. Il s'agissait pour le couple d'ingénieurs agronomes de vivre des métiers de la terre en s'occupant chacun d'une activité, l'élevage bovin pour Catherine et l'aviculture pour Daniel, en plus des 64 hectares de grandes cultures et d'herbages. Un pari insolite, mais gagnant, dans une région traditionnellement tournée vers la production de gruyère AOP. Du côté de la volaille, reflet de la forte demande pour la production indigène, le nombre de poulets a crû de 2000 têtes depuis l'été à la Ferme des Chênes. «Nous

travaillons depuis le début avec les Établissements Fournier, à Perly (GE), selon une planification précise impliquant fournisseurs, producteurs et acheteurs. Cela permet de garantir l'approvisionnement de viande en Suisse», détaille Daniel Schwager. En dix ans, les coûts de construction pour se lancer dans l'engraissement de poulets de chair ont grimpé de 35%, ce qui explique largement les difficultés à trouver de nouveaux éleveurs.

Divers canaux de vente

À partir de 30 jours, soit un poids vif de 1 kg, et jusqu'à 51 jours, les poulets partent deux fois par semaine à l'abattage. La majeure partie de la production est écoulée

dans la restauration collective, la restauration commerciale et la grande distribution. Pour nourrir le contact avec les consommateurs, Daniel et Catherine Schwager tiennent aussi à proposer en vente directe, uniquement sur commande, des poulets entiers, des cuisses, des ailes ou encore de l'émincé. Une formule possible grâce à la bonne collaboration avec les Établissements Fournier qui se chargent de la découpe. Une boucherie de la région, qui propose également leurs produits au marché de Lausanne, leur loue par ailleurs un camion frigorifique les jours de vente, une fois tous les deux mois. «Cela nous évite de devoir gérer un stock», concluent les éleveurs.

RÉANE AHMAD

Deux tiers d'oranges en moins dans une coopérative brésilienne

COUP DE FIL À L'ÉTRANGER Comme partout au Brésil, la coopérative de commerce équitable Ecocitrus a enregistré une diminution historique de la production d'oranges. Détails avec son représentant Matheus Knob.

Quels facteurs expliquent les mauvaises récoltes d'orange cette année?

La production a été gravement affectée par la météo défavorable. Les fortes pluies pendant la période de floraison en 2023 ont entraîné l'apparition de champignons, ce qui a provoqué la chute prématurée des fruits. Dans le Rio Grande do Sul, où nous sommes situés, les précipitations abondantes de début 2024 ont aussi empêché les soins essentiels comme les traitements préventifs, la pulvérisation, la fertilisation et la taille. De plus, la forte humidité a rendu difficile l'accès aux vergers. Nous manquons également de soutien public pour la recherche génétique et le développement de cultivars adaptés à l'agriculture bio.

Êtes-vous aussi affecté par le greening, cette maladie bactérienne des agrumes?

Selon le ministère de l'Agriculture, aucun cas de greening n'a été signalé dans notre État. Notre région n'a pas connu d'incidence du psylle asiatique, ce qui nous permet de maintenir un contrôle efficace de la maladie dont il est un vecteur.

Quelles sont les prévisions annuelles chez la centaine de coopérateurs d'Ecocitrus?

Nous avons anticipé une récolte d'oranges en baisse, mais celle-ci a été encore plus importante que prévu. Les prévisions indiquent une diminution de -66%, contre une augmentation de +11% des mandarines mûres, +28% des mandarines vertes et +15% des citrons.

À long terme, comment les arboriculteurs s'adaptent-ils au changement climatique?

Depuis 2019, nous faisons de plus en plus face à des périodes de sécheresse et de fortes précipitations. Certains producteurs adoptent des systèmes agroforestiers, qui aident à réguler la température et à réduire les maladies. De plus, nous utilisons la couverture du sol avec de la matière organique et des préparations biodynamiques et homéopathiques. Notre région montagneuse permet aussi l'utilisation de la culture en courbes de niveau pour retenir l'eau et minimiser l'érosion.

Comment voyez-vous l'avenir de l'orange?

L'agrumiculture représente une opportunité de revenu pour nos membres. La coopérative a pu accéder à de nouveaux marchés chaque année, augmentant ainsi la valeur des produits. Il est nécessaire d'investir dans la technologie et de mettre en place des mesures



Matheus Knob travaille dans la région du Rio Grande do Sul.

© ADOBE STOCK

incitatives pour la succession familiale. Ceci dans le but d'aider les agriculteurs tout au long de la chaîne de production, des semis à la récolte, particulièrement en ce qui concerne les problèmes de main-d'œuvre.

PROPOS RECUEILLIS PAR
RÉANE AHMAD