

Une façon naturelle de produire de la viande.



Josette et Jean-Louis Buchwalder, éleveurs de vaches allaitantes à Montenol.

Il y a un peu plus de deux ans c'était encore une exploitation avec une production laitière. Aujourd'hui Jean-Louis et Josette Buchwalder, de Montenol, ont un troupeau de vingt-cinq vaches nourrices.

«Nous avons pris cette nouvelle option pour des raisons économiques», convient Jean-Louis. «De gros investissements auraient dû être consentis pour mettre la ferme aux normes et il nous aurait également fallu produire davantage de lait pour survivre aux baisses du prix.»

Les écuries de cette exploitation villageoise ont donc été adaptées pour la production de viande d'un type extensif. Dès lors, le revenu de cette ferme située sur les hauteurs du Clos-du-Doubs, en zone de montagne, est essentiellement tiré de l'engraissement de veaux avec des vaches

allaitantes et d'un élevage de chevaux demi-sang pour le sport et les loisirs.

La réorientation de l'exploitation a permis de diminuer les besoins en main d'œuvre et en capital. «Un professionnalisme rigoureux est cependant nécessaire dans ce type de production, confie M. Buchwalder. L'objectif est d'avoir des bêtes pure race angus, mais actuellement j'utilise encore une partie de mon ancien cheptel de montbéliardes et opère un croisement avec un taureau de race à viande.»

La viande de veaux élevés sous la mère et sur les pâturages est particulièrement savoureuse. Ce mode de production extensive, très respectueux de l'environnement et des besoins des animaux en matière de détention est un atout important.

La viande produite est distribuée sous les labels «Natura Beef» ou «Swiss Prim Beef», facilement identifiables sur l'étal des grands distributeurs.

Jean-Louis et Josette sont satisfaits de leur choix: «C'est une production adaptée à la configuration du terrain et de notre exploitation, expliquent-ils. L'écoulement du bétail ainsi que la gestion de l'offre sont organisés par l'association des producteurs Vianco. Cette production engendre moins de stress et est plus élastique au niveau de l'organisation du travail, elle exige cependant un suivi rigoureux du troupeau.»

Une production de qualité doit trouver une place sur le marché et donner confiance en l'avenir, pense J.-L. Buchwalder. Cependant, le spectre des baisses de prix conséquentes à la libéralisation de l'agriculture et d'accords internationaux l'inquiète: «On doit continuellement se remettre en question, imaginer des solutions nouvelles, trouver d'autres petits revenus annexes et tenir bon.»

«Il y a un peu de répit du côté des agriculteurs et il ne faut pas baisser les bras en attendant la relève. Notre fils Yvan s'est formé pour reprendre le domaine de 40 hectares, il fera perdurer nos valeurs et la vie de ce domaine que j'ai déjà repris après mon père.» Ce que Jean-Louis Buchwalder ne dit pas c'est que ce petit village, à vocation rurale, perdra son âme et sa seule activité économique si ses fermes ne parviennent pas à survivre.

Yvette Petermann

CONSOMMATEURS



Une viande d'exception

■ Les bœufs élevés sous la mère bougent beaucoup et sont nourris avec des fourrages naturels, ce qui explique la qualité exceptionnelle de cette viande.

Selon une étude de l'EPFZ, la viande de ces animaux contient un taux plus élevé d'acide gras Omega 3 qu'une viande traditionnelle de bœuf. La pâture et l'alimentation à base d'herbe influencent positivement la composition grasseuse de la viande.

Les tests ont prouvé que ce type de viande était non seulement sain, mais aussi particulièrement tendre. L'âge des animaux (10 mois) qui fournissent cette viande en est certainement l'une des raisons.

Pour les consommateurs qui préfèrent une viande plus mûre et plus rouge, des animaux sont sevrés et élevés jusqu'à l'âge de 18 mois.

En optant pour cette viande, le consommateur contribue à la préservation de l'environnement en raison du caractère extensif de ce type de production et surtout de la proximité de ce produit typiquement suisse. L'identification de cette viande est assurée avec le label Natura-Beef et SwissPrimBeef.

Laetitia Sire, FRI

■ www.asvnm.ch

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.



www.agriculture.ch

Rubrique réalisée par la Chambre jurassienne d'agriculture avec le soutien de:



JEAN-PAUL LACHAT

Secrétaire général de la Chambre jurassienne d'agriculture

Entrecôte, mode nature

La réorientation de la politique agricole a engendré de nombreuses modifications au niveau de la production. Dans le Jura, le passage de la production laitière vers la production extensive de viande a obtenu la faveur de nombreux agriculteurs. On compte aujourd'hui 309 exploitations agricoles qui détiennent plus de 5800 vaches allaitantes dans le canton.

Cette évolution confirme une extensification globale de la production agricole jurassienne. Une telle mutation est souhaitée par la politique agricole suisse et s'observe au niveau national. La production de viande en Suisse a diminué ces dernières années et la progression marquée des vaches allaitantes en est une des causes.

La consommation de viande de bœuf est en augmentation, elle s'élève à 10,4 kg par habitant et par année. Le marché est équilibré et la production indigène couvre 86% des besoins en viande bovine du pays. Cette situation stable du marché tient néanmoins à un fil et l'ouverture de nos frontières mettrait une pression énorme sur les prix de la production suisse, remettant en question la production agricole sur certains domaines.

Le formidable essor que l'on observe dans le secteur des vaches allaitantes est aussi dû au concept novateur que les pionniers de la production ont su mettre en place en partenariat avec un grand distributeur. Cette manière de garantir une nourriture saine par une production proche de la nature a plu aux consommateurs suisses.

• CHEVENEZ

13 et 14 octobre

100^e anniversaire du Syndicat chevalin d'Ajoie, Spectacle Mario Luraschi

• ALLE

28 et 29 octobre

Fête des paysans jurassiens

AGENDA AGRICOLE

Automne

