

# 21 avril 2007

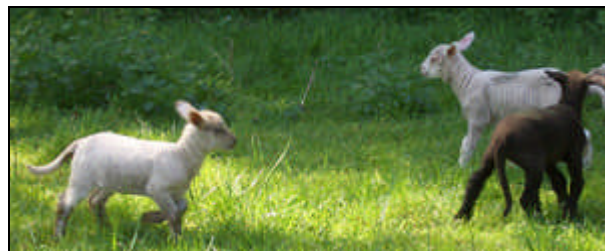
## Visite de l'élevage de moutons et bovins de M. Nicolas Widmer à Genthod



La première sortie du Club Terre Avenir pour cette année 2007, s'est déroulée par une météo estivale. A la ferme du Pré vert, ce jour-là, un concours amical de chiens de bergers avait lieu. Mais cela ne nous a pas empêcher de visiter tous les recoins de cette belle exploitation que M. Nicolas Widmer a repris en 2003.

L'ancien propriétaire vendait déjà de la viande en direct, mais M. Widmer a voulu augmenter sa part de valeur ajoutée. En effet, puisque les prix des céréales baissent chaque année un peu plus, et que les deux grands distributeurs centralisent au maximum leurs achats, il faut donc trouver des moyens de mettre les produits agricoles en valeur d'une autre façon. M. Widmer a choisi de suivre, du début à la fin, la filière de la viande de mouton et de bovin.

Le début, ce sont les 80 hectares de prairies et cultures qui nourrissent les 400 brebis et la vingtaine de vaches d'Hérens (au total, cela représente environ 130 UGB<sup>1</sup> – unité de gros bétail).



---

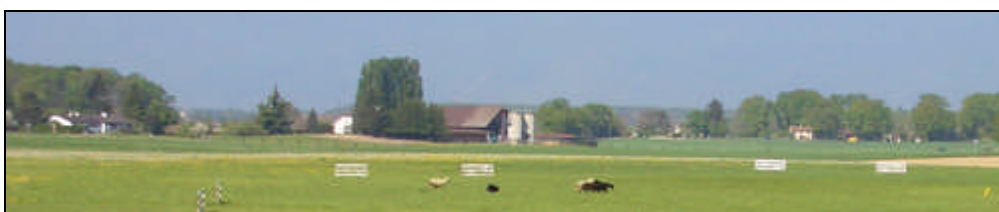
<sup>1</sup> UGB = unité de gros bétail. 1 vache ou 1 cheval = 1 UGB.

En Suisse, peu d'éleveurs de moutons ont un cheptel si important. M. Widmer a fait plusieurs essais de croisement mais c'est définitivement le blanc et le brun de Suisse qui résiste le mieux à l'alpage et s'engraisse bien. Les moutons vivent en majorité au pré et rentrent à la bergerie uniquement en hiver pendant environ 3 mois. A l'intérieur, ils ne mangent que des produits de la ferme : un mélange de luzerne, maïs et orge. Dans la bergerie le climat doit être très sain : pas d'humidité et bonne circulation d'air, mais surtout pas de courant d'air. Pour l'occasion, elle a été transformée en buvette !



M. Widmer nous explique que la tonte des moutons est obligatoire : pour qu'ils n'aient pas trop chaud et pour éviter les parasites qui se cachent dans la laine. Aujourd'hui, la laine ne vaut plus rien et il la jette avec le fumier.

La conduite d'un troupeau de moutons se fait généralement avec un *Border Collie*. Cette race a été spécialement sélectionnée pour regrouper et canaliser les bêtes. Des concours, qui mettent en compétition les meilleurs chiens, découlent de ce travail.



Les vaches d'Hérens mettent bas entre novembre et mars, les petits vont avec leur mère à l'alpage en été et sont sevré à l'âge d'un an. C'est une race très dangereuse et qui montre facilement des signes d'agressivité. Les taurillons, qui sont tués à l'âge de 2 ans, gardent leurs cornes. Les mères ont, quant à elles, les cornes coupées dès leur naissance (sous anesthésie locale) pour éviter les blessures.



La totalité de ces bêtes est donc tuée sur place dans un abattoir construit en 2003. Le Service de la protection des consommateurs vient chaque mardi afin de contrôler l'abattage. Ce dernier se fait selon la méthode musulmane mais en règle avec la législation suisse. L'animal reçoit d'abord un choc électrique afin de le rendre inconscient. La viande est rassise avant de la mettre en vente, ce qui signifie qu'elle contiendra moins d'eau que celle vendue en grandes surfaces. Le consommateur peut donc acheter une viande de meilleure qualité à moindre coût. Et toutes les quantités sont disponibles : de 100g à 100kg ! Il complète son point de vente par des produits des exploitations voisines : huiles, lentilles, pommes, jus de pommes, etc.

