

# **20 mars 2010**

## **Visite de la ferme des frères Bieri à Avully**

Les membres du Club Terre Avenir présents à Avully ce samedi 20 mars ont visité l'exploitation laitière de Claude et Frédéric Bieri. Les deux frères détiennent 220 têtes dont 95 vaches laitières de la race Simmental et cultivent 140 hectares. Ils produisent eux-mêmes la quasi totalité du fourrage nécessaire pour le bétail.



En 1999, ils ont fait construire une stabulation libre pour les vaches car leurs écuries n'étaient plus aux normes et se situaient à sept endroits différents. Ce système de détention est très respectueux des animaux qui peuvent ainsi vaquer à l'occupation qu'ils désirent.



Les bêtes sont munies d'un collier à puce qui identifie la vache lorsqu'elle va se faire traire. Un ordinateur central enregistre le nombre de litre de lait que chaque animal donne pour pouvoir ensuite calculer sa ration de céréales.

Ainsi, lorsqu'une vache désire manger, elle n'a plus qu'à se rendre dans la stalle prévue à cet effet et l'ordinateur lui dispensera sa pitance. Un gain de temps précieux pour les éleveurs et une certaine liberté pour les animaux.



Une vache heureuse !



Les génisses



Le taureau



Les veaux aussi possèdent leur collier à puce pour la distribution de leur ration de lait. Sur cette photo un « nouveau-né » de la race Jersey, dont la maman est en pension chez les Bieri pour l'hiver.

Le travail avec les vaches laitières comprend 50% d'observation, nous explique Claude Bieri. Un éleveur qui ne regarde pas ses vaches peut passer à côté d'une maladie, des chaleurs, etc. Et pour maintenir une qualité de lait impeccable, il faut être très strict.

La traite a lieu tous les jours vers 5h15 et 16h30. Grâce au carrousel de traite, deux personnes suffisent pour traire les 95 vaches.



Le lait est livré à la Fédération des Laiteries Réunies de Genève. Le prix du lait payé aux producteurs n'a pas cessé de baisser ces dernières années. Les principaux transformateurs et distributeurs font pression pour payer toujours moins. Pourtant dans de nombreux sondages, les consommateurs sont sensibles à la part que les producteurs reçoivent. Ainsi, le LRG travaille actuellement sur un projet d'une outre de trois litres qui serait vendue dans les épiceries ou les magasins de vente directe à un prix rémunérateur. Par ailleurs, un distributeur de lait a été mis en place dans le magasin du terroir de Pierre Gallay à Cartigny.

La visite s'est terminée par le traditionnel buffet du terroir avec, entre autre, des fromages des Laiteries Réunies et du lait.

