

4 avril 2009

Visite de la Ferme des Grands-Bois à Vernier

Les membres du Club Terre Avenir présents ce samedi 4 avril ont pu profiter d'une magnifique journée de printemps à la ferme des Grands-Bois de Nathalie et Marc Zeller.

L'exploitation familiale des Zeller se situait à l'époque dans le village de Vernier. La proximité des habitations rendait le travail difficile, voire incompatible avec du bétail laitier. C'est le père de Marc Zeller qui l'a déplacée en 1967.

Marc Zeller fait partie des 12 producteurs de lait qui restent à Genève. Il possède 200 têtes de bétail de la race brune suisse dont 80 vaches laitières qui produisent 1'500 litres de lait par jour, soit 520'000 litres par année.

Toutes ses bêtes naissent dans l'exploitation, tout au long de l'année. Il connaît donc leur « généalogie » depuis plusieurs générations et peut ainsi sélectionner les meilleures.



Pour gérer ce troupeau, il est aidé de sa femme ainsi que de deux employés et un apprenti. Son père lui donne aussi des coups de main de temps en temps. Mais le système de stabulation libre facilite grandement le travail et le bien-être des animaux. De plus, chaque bête possède une

puce dans son collier qui calcule tout : le lait qu'elle donne, la ration de céréales à laquelle elle a droit en fonction des quantités de lait, si elle a une maladie, etc. Ainsi, le travail de la traite dure entre 2 et 3h le matin et idem le soir. Cependant, ce système n'écarte évidemment pas la nécessité d'être présent tout les jours.



Une vache a besoin chaque jour d'environ 1-1,5kg de protéines et de 18kg de fourrage (calculé en matière sèche). Les fourrages sont donc produits sur l'exploitation grâce à une centaine d'hectares semés en maïs, orge, triticale, foin, etc. Il doit néanmoins acheter du tourteau et du soja pour compléter l'apport en protéines.



Dans la salle de traite, M. Zeller nous explique le fonctionnement des machines.

Les Laiteries Réunies de Genève achètent sa production et s'occupent de la transformation du lait. Ils contrôlent donc régulièrement la qualité du lait.

La matinée s'est terminée autour d'une dégustation de lait frais, de fromages et des yogourts des Laiteries Réunies ainsi que de beurre et de confiture de lait faits maison. Et les enfants ont pu jouer avec les petites chèvres dans le jardin aménagé pour l'accueil des écoles. Que du bonheur !

