

Acheter sa viande chez l'éleveur a ses avantages

RÉGION Acheter ses fruits et légumes localement est facile, les self-services et marchés à la ferme sont nombreux. Pour la viande en lot, c'est davantage le bouche-à-oreille qui met en contact consommateur et producteur.

PAR FABIENNE.MORAND@LACOTE.CH

«**P**arfois, certains clients veulent voir la bête qu'ils vont manger avant qu'elle ne soit tuée», remarque l'agriculteur Marc Prélaz, de la ferme de la famille Prélaz à Givrins. Un choix que d'aucuns ne comprennent pas, mais qui rassure d'autres consommateurs. Se rendre sur place leur permet d'observer les conditions de détention des animaux, mais aussi de questionner les producteurs. Car dans la région de La Côte, il est possible d'acheter directement un huitième ou un quart de bête, par exemple, chez les éleveurs. «Nos clients cherchent les circuits les plus courts», constate Sylvie Bolay, de Bolay-Charolais à Genolier.



Les gens sont sensibles à la provenance de la nourriture.

LAURENT CHAPPUIS
ÉLEVEUR DE PORCS
À LA FERME EN CROIX,
À VULLIERENS



C'est à l'abattoir de Rolle que des éleveurs de la région mènent leurs bêtes pour la vente directe. ARCHIVES LA CÔTE

On me pose des questions concernant la provenance de l'animal, s'il sort au pré, comment il a été nourri. Certains clients me demandent où la bête a été abattue, si elle a dû attendre et comment elle a été transportée.» Comme ses confrères, elle y répond. Les ruminants sont amenés par l'agriculteur dans un abattoir de proximité – Rolle

ou Orbe – et sur rendez-vous. Leur temps est partagé entre pré et écurie, et leur mort se veut la plus rapide possible. Ces réponses rassurent ceux qui font la démarche d'acheter chez le producteur. «Dans ma clientèle, j'ai étonnamment

pas mal d'étrangers installés dans la région. Je pense qu'ils retrouvent le goût de la viande qu'ils mangeaient chez les grands-parents», ajoute Marc Prélaz. Car une fois la bête abattue, sa carcasse repose dix à quinze jours au frigo. A l'image

d'un fromage qui a été affiné ou d'un vin qui se bonifie.

Des aliments maison

«Parfois, nous devons rappeler que celle à base d'OGM est interdite en Suisse, relève Pascal Rufer, des Saveurs épicuriennes à Colombier. Chez moi, durant la belle saison, les bêtes pâturent. Donc, elles ne mangent que de l'herbe. Puis, en hiver, elles sont nourries avec du foin, du silo de maïs, des céréales et je complète avec du tourteau de colza. Tout est issu de ma production. Je n'achète ni concentrés, ni soja.»

Le régime est très similaire chez les autres producteurs qui nourrissent au maximum leur bétail avec ce qu'ils produisent. «Les gens sont sensibles à la provenance de la nourriture», constate Laurent Chappuis, éleveur de porcs à la Ferme en Croix à Vullierens. Les premières années, nous organisons une journée portes ouvertes pour nos clients où on leur expliquait notre travail.»

Face à l'augmentation du nombre de clients qui prennent des quarts, demis ou cochons entiers, ils ont arrêté cette jour-

née, mais continuent de répondre aux questions.

Un prix au kilo avantageux

Chez ces producteurs, contrairement à une boucherie, la viande se vend par lot, souvent au minimum par pack de 10 à 15 kg afin d'avoir un assortiment. Le prix varie entre 25 et 27 francs par kilo, que ce soit pour du bouilli ou du steak. «Ce qui est bien moins élevé que les actions des grandes surfaces pour des entrecôtes pas rassies», relève Pascal Rufer. De plus, cela permet de faire redécouvrir certains morceaux et souvent nos clients sont surpris par la qualité du ragoût. Tous les morceaux sont bons s'ils sont bien cuisinés.»

Jusqu'au choix de la race

Un pack de 10 kg correspond en général à trois tiroirs dans le congélateur. Certes, cela fait une plus grande somme à sortir en une fois, mais «au final, financièrement c'est plus rentable et nous avons des familles qui viennent de génération en génération», remarque Sylvie Bolay. Enfin, certains acheteurs se ren-

dent dans une ferme précise car ils apprécient la viande d'une certaine race. «Beaucoup de monde vient pour la Charolaise», constate Sylvie Bolay dont le mari élève aussi quelques Salers. Pascal Rufer propose des croisements avec des Limousines, des Blanc-Bleu-Beige ou des Piémontaises, alors que chez Marc Prélaz, ce sont des Simmentals, les mêmes qui produisent aussi du lait.

Bien entendu, il n'y a pas que de la viande de bœuf qui s'achète en vente directe. A Givrins, Marc Prélaz propose aussi du cochon, en vente par morceau. Du porc, on en retrouve aussi à Genolier chez les Bovay, tout comme du poulet et de l'agneau.

EN SAVOIR PLUS:

Pour trouver de la viande – de bœuf, porc, mouton ou de la volaille – en dehors du bouche-à-oreille, plusieurs sites permettent de savoir qui vend quoi:
- www.marchepaysan.ch
- <https://app.mon-producteur.ch>
- www.biovaud.ch
- www.a-la-ferme.ch

L'avis de...

Claude-Alain Gebhard, ingénieur agronome et agriculteur à Vaux-sur-Morges.

Lire et entendre que la production de viande gaspille des ressources et qu'elle est néfaste pour le climat n'enchante guère certains. Parmi les producteurs, Claude-Alain Gebhard, ingénieur agronome et agriculteur à Vaux-sur-Morges, s'est fendu de récents courriers de lecteur à ce propos. Selon lui, l'amalgame entre ressources, climat et viande est fait sans distinction entre les différents modes de production, en Suisse et en comparaison avec d'autres pays.

Pour lui, il y a une certaine concurrence des ressources pour la viande de poulet qui mangent des graines de céréales et des légumineuses et, dans une moindre mesure, pour les porcs. Mais pas pour la

viande bovine. «En Suisse, les bovins sont quasi exclusivement nourris avec des herbages; une matière que nous ne pouvons pas consommer

directement et que les ruminants peuvent transformer en lait et viande», souligne-t-il. L'équilibre ne serait pas le même avec de la viande importée produite avec peu d'herbages et beaucoup de céréales. Il relève aussi que, de par son climat et sa topographie, la Suisse est majoritairement composée d'herbages. Toujours selon cet agriculteur, le sol des prairies permet de fixer une «très grande quantité de carbone sous forme d'humus,

compensant largement la production de gaz à effets de serre via les bovins.»

