

Sommaire

	Pages
Succès pour les produits de niche	2
Des bisons entre autoroute et aéroport	3
Sous les pommiers, l'autruche	4
Des yaks de l'Himalaya dans les Alpes suisses	6
Délicieux kiwis lémaniques	7
Éléments de construction légers en roseaux de Chine	8
Animaux et plantes exotiques récemment introduits en Suisse ..	10
Dans le cochon laineux, tout est bon!	12
Des Andes au Jorat, l'alpaga	14
Wapitis dans le Gros-de-Vaud	16
Des papayes au cœur de la Suisse	17
Si familiers, si exotiques	18

Impressum

Conception :
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Berne

Edition :
Agence d'information agricole romande (AGIR)
Case postale 128, 1000 Lausanne 6
Tél. 021 61 31, fax 021 613 11 30
info@agirinfo.com

Rédaction : eppenberger-media gmbh,
David Eppenberger, Reinach /AG
Agence d'information agricole romande (AGIR)

Traduction et adaptation : AGIR, Lausanne

Graphisme : atelierQuer, Rena Witschi, Niederwangen

Impression : Vögeli AG, Langnau

FSC, Klimaneutral gedruckt Vögeli AG Druckzentrum
SC2010080905

Photos : AGIR, LID, David Eppenberger

Informations générales :

www.agriculture.ch
www.agirinfo.com

Quelques sites et visites :

www.bisonranch.ch
www.autruches.ch
www.ferme-des-autruches.ch
www.cretillons.ch
www.alpacas-of-switzerland.com
www.lama-trekking.ch.vu
www.juraparc.ch
www.mohair-du-jorat.ch
www.randolama.ch
et bien d'autres adresses sur :
www.tourisme-rural.ch

Février 2011 – 10'000 ex.

LE GOÛT DE L'EXOTISME

Les nouvelles productions des fermes suisses

Les produits de niche en point de mire !

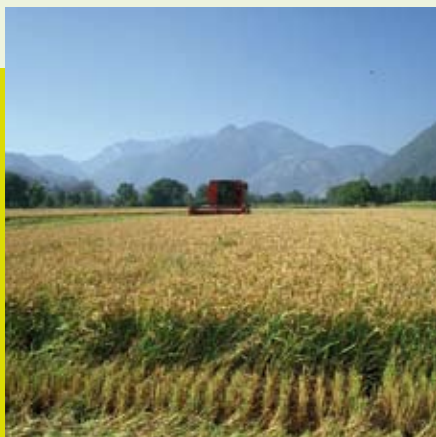
En entrée, une terrine de viande d'autruche suivie d'une salade de tomates et mozzarella au lait de bufflonne. En guise de plat principal, un steak de bison avec sauce chili, accompagné d'une timbale de riz. Pour le dessert, une salade d'ananas, kiwis et papayes flambées au rhum. Un menu qui est loin d'être typiquement suisse...

Pourtant, ces produits ne sont pas aussi exotiques qu'il y paraît... La plupart proviennent en effet de notre pays !

Des voies nouvelles

Au cours de ces dernières années, l'agriculture suisse a subi de profondes mutations. Les exploitations sont devenues plus grandes, plus spécialisées, plus écologiques. Si beaucoup n'ont

Qui dit riz pense Asie... mais il y a aussi des rizières au Tessin



pu intégrer les changements structurels et ont dû abandonner leurs activités, d'autres ont cherché de nouvelles sources de revenus et certaines exploitations ont même complètement modifié leur production. Les voilà qui proposent désormais des randonnées avec des yaks, élèvent des cochons laineux ou livrent des éléments de construction en roseaux de Chine...

Il serait cependant peu judicieux d'exiger de toutes les exploitations agricoles du pays de se convertir soudainement à l'élevage d'esturgeons ou de wapitis! En effet, la tâche principale de l'agriculture suisse reste l'approvisionnement de la population en denrées alimentaires telles que lait, viande, céréales et légumes, même si ces productions s'effectuent dans un contexte toujours plus difficile, marqué par une régression des surfaces agricoles et une pression croissante sur les prix.

Cependant, cette brochure n'évoque pas le grand nombre de familles paysannes dont la production est restée traditionnelle. Elle traite au contraire de celles qui se sont converties dans des produits de niche et, leur production se démarquant de celle de leurs collègues, elle méritait d'être mise en lumière. Grâce à ces pionniers, l'agriculture suisse démontre une fois encore ses multiples potentialités.

Quand les lamas remplacent les mulets...



Des Bisons entre autoroute et aéroport



Trois câbles épais en guise de clôture électrique et une barrière en acier trempé donnant accès à la prairie... La raison de cet équipement? Dans l'herbe haute pâturent une cinquantaine de bisons avec leurs petits, solidement encadrés par quatre mâles puissants. N'était-ce le vacarme de l'autoroute et du proche aéroport international de Genève-Cointrin, on se croirait quelque part dans les vastes prairies de l'Ouest américain!

Du Canada à Genève

Il y a plus de vingt ans déjà que Laurent Girardet a importé ses premiers bisons du Canada. Actuellement le troupeau compte 150 têtes et, chaque année, quelque 45 petits voient le jour au printemps.

Pendant la mauvaise saison, les jeunes de l'année sont isolés du troupeau et séparés selon leur sexe lors d'une opération musclée. «Dans la nature aussi, les mères repoussent leurs jeunes avant l'hiver afin d'assurer leur propre survie», commente Laurent Girardet.

Il était une fois dans l'Ouest... de la Suisse.



Des animaux sauvages dans la prairie

Avant d'atteindre le poids requis pour l'abattage, les animaux passent deux ans et demi au pâturage. Ils consomment l'herbe de la prairie et le foin produit sur les 90 hectares de la grande exploitation de Laurent Girardet, à Collex-Bossy (GE). La clientèle apprécie les exceptionnelles qualités gustatives de cette viande particulièrement tendre. A l'achat, la viande de bison coûte le double de celle de bœuf : «C'est le prix à payer pour une détention extensive et naturelle», explique l'éleveur. La loi suisse considère les bisons comme des animaux sauvages et, de ce fait, ils sont abattus tout à fait légalement par Laurent Girardet, armé de son fusil de chasse. «Le plus important, c'est qu'ainsi il y a beaucoup moins de stress pour les animaux sauvages que s'ils devaient être transportés jusqu'à l'abattoir», déclare l'éleveur.

www.lesplainesderosiere.ch

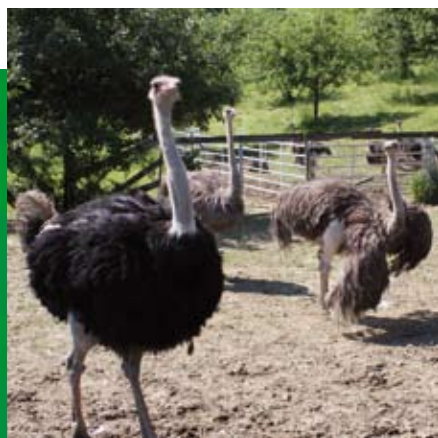
Le bison américain (*Bison bison*) vient d'Amérique du Nord. Les femelles et les jeunes vivent en troupeaux, les mâles en solitaire ou en petits groupes. La Suisse compte une dizaine d'élevages de bisons.



Sous les pommiers, l'autruche

Depuis bientôt vingt ans, les autruches se sentent chez elles sur l'exploitation de Cornel Eberle, à Mörschwil / SG. Le sol tremble! Un troupeau d'autruches vient à notre rencontre à vive allure. Si, dans la savane africaine, les gigantesques oiseaux atteignent sans problème une vitesse de 60 km/h, dans l'élevage le tempo est un peu plus lent. Gare cependant à qui voudrait s'y frotter: les mâles peuvent atteindre un poids de 150 kg et se révéler dangereux s'ils sont irrités. «Les autruches ne sont pas aussi sauvages qu'il y paraît», commente Cornel Eberle, lequel franchit la clôture et se retrouve dans la prairie. Aussitôt, les bêtes curieuses accourent et observent leur éleveur avec de grands yeux. On se connaît !

Les autruches n'ont pas toujours la tête dans le sable!



Un an jusqu'à l'abattage

Les jeunes femelles pondent leurs œufs dans la prairie. Cornel Eberle les récolte avec le plus grand soin. Placés en couveuse, ils reçoivent la chaleur nécessaire et éclosent au bout de quarante jours. Les femelles pondent à peu près douze œufs par an : «L'objectif est d'atteindre une production de 25 œufs par an», déclare notre interlocuteur. Après quelques semaines, les oisillons échangent leur duvet contre un plumage de jeune adulte et pâturent dès lors dans la prairie jusqu'à ce qu'ils atteignent leur poids d'abattage.

Tout sous le même toit

Avant d'acquérir son élevage d'autruches en 1994, Cornel Eberle produisait avant tout du lait et des fruits – à l'instar des fermes de la région. Le verger compte encore aujourd'hui 1300 arbres fruitiers à haute tige mais les vaches laitières ont disparu et les étables n'abritent plus que des bovins à l'engrais. Désormais, l'activité principale est devenue l'élevage du plus grand oiseau du monde. Le succès repose sur le maintien de toutes les étapes sur l'exploitation: couveuse, garde des jeunes oiseaux, engraissement des adultes, abattage, transformation et valorisation. Les meilleurs morceaux sont vendus directement à la ferme.

Qu'ils sont mignons, ces autruchons!



Des animatrices hors pair !

La vente directe ainsi que de nombreux événements organisés sur place – tels que fêtes et autres concerts –, amènent beaucoup de visiteurs à la ferme. En outre, la grande salle accueille nombre de groupes venus déguster des mets à base de viande d'autruche. Les visiteurs bénéficient de visites guidées en compagnie de Cornel Eberle dans les installations, intérieures et extérieures, de l'élevage qui compte quelque 220 autruches. L'éleveur dispense force renseignements sur leur détention et leurs particularités. Avec lui, on découvre que les grands oiseaux offrent beaucoup plus que leur viande, par exemple leur cuir pour fabriquer des sacs, ceintures et chaussures de prix. Quant aux déchets d'abattoir, ils deviennent

L'autruche africaine (Struthio camelus) figure au nombre des oiseaux coureurs. C'est actuellement le plus grand oiseau vivant dans le monde. En Suisse, 20 à 30 exploitations en pratiquent l'élevage, essentiellement pour la production de viande.

des objets en caoutchouc à mâcher pour les chiens : «A mes yeux il est important, pour des raisons à la fois écologiques et éthiques, que toutes les parties de l'autruche soient valorisées», conclut Cornel Eberle.

www.diestraussenfarm.ch



Sport chic, la ceinture en cuir d'autruche



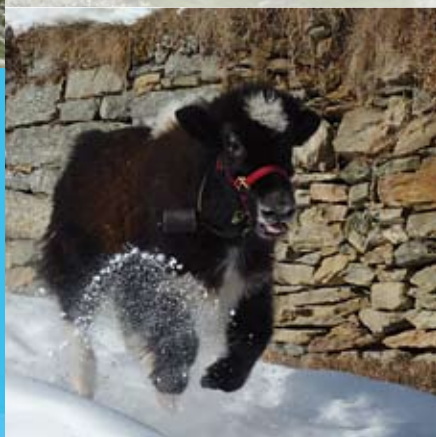


Des yaks de l'Himalaya dans les Alpes suisses

Depuis 1995 déjà, Daniel Wismer et Sonia Mathys détiennent des yaks à Roti Flüo (vallée de Zermatt) dans leur élevage original baptisé «Yak Tsang Ling». Actuellement, ils gardent 57 animaux, dont 21 femelles avec leurs veaux et 6 mâles. Tout ce petit monde passe l'été à la Rinderalp, au-dessus de Törbel.



Neige du Valais vaut celle du Tibet.



«Sur notre domaine, rien n'est laissé au hasard en matière d'élevage, avec pour objectif principal de préserver la pureté de la race.» Pour y parvenir, de nouveaux groupes sont formés chaque année, ce qui engendre évidemment beaucoup de frais. A l'intérieur des groupes, un seul mâle est gardé afin d'assurer davantage de tranquillité aux animaux : «Nous accordons une grande importance à ce que nos yaks puissent vivre absolument selon les besoins de leur espèce», souligne Sonia Mathys.

La surface du domaine n'étant pas extensible à l'infini, les éleveurs doivent régulièrement amener des animaux à la boucherie. La vente de la viande permet la survie économique de l'élevage. L'abattage des bêtes a lieu à la boucherie Zuber AG, à Stalden, où les spécialités sont élaborées, telles le salametti ou la viande séchée de yak. La durée du transport n'excède pas 15 minutes, ainsi les animaux ne sont pas stressés, ce qui assure à la viande une haute qualité et une excellente saveur.

Il n'y a pas que la production de viande. Depuis douze ans, le couple organise des randonnées de durée variable avec les yaks. Et, été comme hiver, il y a les vacances à la ferme. Les hôtes, jusqu'à concurrence de 20 personnes, peuvent passer la nuit dans un local confortablement aménagé comprenant douche et cuisine où ils peuvent préparer eux-mêmes leurs mets.

www.yaks.ch

Le yak, carte d'identité

Originnaire des montagnes de l'Himalaya, le yak est l'ancêtre du yak domestique, encore utilisé dans de larges régions d'Asie centrale comme bête de somme, animal de trait et monture. Avec sa laine on confectionne du feutre, des vêtements et des cordes. Avec son cuir on fabrique divers objets et accessoires. On consomme sa viande et son lait dont on tire du beurre et du fromage. Enfin, ses bouses séchées sont utilisées comme combustible.

Délicieux kiwis lémaniques



Au royaume des fruits, le kiwi a le vent en poupe: ce fruit vert, tendre et juteux est enserré dans une fine coque douce et pelucheuse. Comme le sont les grandes feuilles de l'arbre et les pousses qui s'accrochent aux fils de fer de la treille.

Pionnier sur les rives du Léman

La plante est du genre robuste: «Le kiwi ignore les maladies et les ravageurs», affirme Dominique Streit, un fin connaisseur qui possède depuis bientôt 30 ans à Allaman (VD), sur les rives du Léman, la première plantation d'arbres à kiwis de Suisse. Ses cultures, qui s'étendent sur 14 hectares, représentent 80% de la production suisse. Le microclimat de ce coin de pays est favorable à cette culture particulière comme nulle part ailleurs en Suisse. Le lac assure une température idéale et constitue un réservoir hydrique abondant pour ces plantes très friandes en eau.

Mûrs au cœur de l'hiver

Le kiwi est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'il existe des arbres mâles et des arbres femelles. Le verger compte un arbre mâle pour dix arbres femelles. Sans cela, pas de fruit. En automne, quelque 30 travailleurs s'activent à la récolte. La production atteint bon an mal an environ 30 tonnes. Après la récolte, les fruits mûrissent encore quelques semaines à une température de 0°C. «Placés en chambre froide, ils transforment l'amidon en sucre et leur saveur devient alors douce», explique Dominique Streit.

Pelucheux, duveteux, juteux: le kiwi



Originnaire de Chine, ce fruit a été sélectionné et développé en Nouvelle-Zélande, où il a pris le nom de kiwi en référence à l'oiseau emblématique de ce pays. Quelques agriculteurs suisses cultivent des mini-kiwis, moins sensibles au gel et dénués de duvet. Ils peuvent être dégustés frais cueillis, sans mûrissement supplémentaire.



Éléments de construction légers en roseaux de Chine

A l'ère néolithique déjà, la population habitait des maisonnettes partiellement faites de roseaux. En cultivant des roseaux de Chine sur une parcelle à Gals, dans la région bernoise, Ueli Freudiger offre au secteur de la construction une alternative respectueuse de l'environnement.

Un matériau renouvelable

«Ces 7000 m² de roseaux de Chine de 4 m de haut suffisent à la construction d'une maison familiale», affirme Ueli Freudiger. Au total, notre interlocuteur cultive 2,5 ha de roseaux de Chine. La culture de miscanthus – son nom scientifique – est peu exigeante car ce roseau croît sans engrais ni produit phytosanitaire. En hiver, le feuillage tombe au sol et fertilise l'humus. C'est la tige, récoltée au printemps, qui constitue le matériau de construction proprement dit. Ensuite la plante se régénère. En Suisse, on utilise souvent le roseau de Chine pour la litière des animaux de rente et la couverture des toits. Ueli Freudiger, lui, en fait des maisons. La première habitation en roseaux de Chine a été construite en 2006 à Bannwil / BE.

Isolation thermique

Le hangar des machines abrite les éléments destinés à la construction d'une maison pour deux familles. Une machine spéciale mélange les roseaux hachés, l'eau et le calcaire en une masse homogène. Elle sera injectée dans des cadres de bois qui seront ensuite séchés. Ces éléments de construction légers ont une épaisseur de 35 cm

et isolent si bien qu'ils peuvent être utilisés dans la construction de maisons à basse consommation d'énergie.


Une paroi poreuse en roseaux de Chine est cinq fois plus légère qu'une paroi en béton de même dimension. «Rien n'isole mieux que l'air», déclare Ueli Freudiger. De ce fait, le climat intérieur de maisons dotées d'une isolation naturelle est très agréable.

Isolation phonique

Dans notre pays, quelque 160 paysans cultivent le roseau de Chine sur une surface totale de 270 ha. «En regard des multiples possibilités d'usage de cette plante, c'est beaucoup trop peu», regrette notre interlocuteur. Le roseau de Chine pourrait par exemple fournir de l'énergie renouvelable: un hectare de miscanthus peut

fournir 6000 litres d'huile de chauffage. Ueli Freudiger voit dans cette plante un gros potentiel comme matériau de remplacement pour la fabrication d'objets qu'il a d'ores et déjà développés, tels que cartes de crédit, sachets de thé, clips pour la culture des tomates hors sol... Autre projet, la fabrication de parois d'isolation phonique à dresser le long des autoroutes. Des tests ont révélé des résultats très positifs. Ueli Freudiger en est convaincu: «Le potentiel du roseau de Chine est gigantesque!»

www.miscanthus.ch



Le miscanthus, dit roseau de Chine, appartient à la famille des poacées (graminées), comme le blé et d'autres céréales. Le genre miscanthus regroupe une vingtaine d'espèces originaires d'Extrême-Orient, Chine et Japon et plus d'une centaine de cultivars. La culture de cette plante robuste est relativement aisée, le roseau de Chine s'adaptant pratiquement à tous les types de sol et sa croissance étant rapide. Il consomme moins d'eau que les plantes indigènes.

D'abord la récolte printanière...



puis la préparation du mélange roseaux, eau et calcaire...



et enfin les éléments de construction préfabriqués

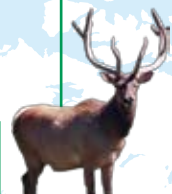


Animaux et plantes exotiques récemment introduits en Suisse

Panorama

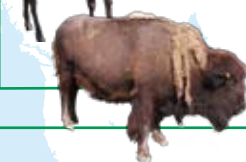
Wapiti

Significativement plus grand que le cerf élaphe, son cousin européen, le wapiti (*Cervus canadensis*) vit en Amérique du Nord.
www.wapitiquebec.com



Bison

Originnaire d'Amérique du Nord, le bison américain (Bison bison) est élevé en Suisse par une dizaine de producteurs.
www.bisonquebec.com
www.bisons-de-france.org



Aronia

Originnaire d'Amérique du Nord, l'aronia (*Aronia arbutifolia* / *Aronia melanocarpa*) est un arbuste dont les baies rouges ou noires ont des propriétés médicinales reconnues.
www.aroniabeere.ch



Banane, papaye

En Suisse, ces fruits tropicaux sont exclusivement cultivés sous serre chauffée, notamment dans les Maisons tropicales de Wolhusen et Frutigen.
www.tropenhaus-frutigen.ch



Tilapia

Ce poisson tropical, de la famille des cichlidae, est élevé en pisciculture. Dans les bassins, la température de l'eau doit être de 18°C au minimum.
www.tropenhaus-wolhusen.ch



Alpaga

L'alpaga est originaire des Andes, en Amérique du Sud. Il est principalement élevé pour sa laine fine. En Suisse vivent quelque 2000 alpagas.



Lama

Le lama est originaire des Andes, en Amérique du Sud. En Suisse vivent quelque 2000 lamas, élevés pour leur viande ou utilisés comme animaux de bât lors des randonnées.
www.lamas.ch

Vache Galloway

Originnaire d'Ecosse, la vache Galloway est élevée pour sa viande et pâture dans les prairies extensives. Plus de 100 vaches de cette race dépourvue de cornes vivent en Suisse.
www.vachemere.ch → herdbook



Vache Highland

La robuste vache Highland est originaire du Nord-Ouest de l'Ecosse et des Îles Hébrides. Elle convient à la production extensive de viande.
www.vachemere.ch → herdbook



Cochon laineux

La patrie d'origine du cochon laineux est l'ancienne Autriche-Hongrie. Il est principalement élevé pour sa viande.
www.cochonlaineux.ch
www.prospecierara.ch



Chameau

Originnaire d'Asie, le chameau s'est largement répandu en Afrique du Nord. En Suisse, il est utilisé comme animal de bât lors de randonnées.
<http://camelides.cirad.fr/>



Autruche

Oiseau coureur, l'autruche africaine (*Struthio camelus*) est le plus gros oiseau de la Terre. En Suisse, on l'éleve pour sa viande dans 20 à 30 élevages.
www.agridea-lausanne.ch → domaines de compétences → Volaille, cheval et petits ruminants → Autres animaux



Daim

Cervidé de taille moyenne, le daim vient du sud et du centre de l'Europe ainsi que du Proche-Orient. En Suisse, il est élevé pour sa viande.
<http://svh.caprovis.ch>



Esturgeon

L'esturgeon vit à l'état sauvage dans l'eau douce et dans la mer. On en consomme les œufs sous forme de caviar. En Suisse, il est élevé depuis peu en pisciculture.
www.tropenhaus-frutigen.ch



Roseau de Chine

Le roseau de Chine (*miscanthus*) aux multiples usages est originaire d'Asie du Sud-Est. En Suisse, il est cultivé par quelque 160 paysans sur une surface de près de 270 ha.
www.miscanthus.ch



Ginseng

Cette racine en forme de carotte vient principalement de Corée, Chine et Sibérie. En Suisse elle est cultivée par une petite poignée d'exploitations, principalement sous abri.
www.panax.ch

Champignon shii take

Le shii take est un champignon sain et particulièrement goûteux, traditionnellement utilisé dans la cuisine extrême-orientale.
www.champignonsuisse.ch



Buffle d'eau, buffle domestique

Le buffle d'eau, ou buffle domestique, est le plus répandu des bovidés en Asie. En Suisse, il est élevé pour sa viande et son lait utilisé pour la fabrication de la mozzarella.
www.wasserbuffel-schaugnau.ch



Zébu

Le zébu (*Bos primigenius indicus*) vient de l'Inde où il est domestiqué. En Suisse, ce bovidé est élevé pour sa viande par une petite poignée de producteurs.
www.vachemere.ch → herdbook



Yak

Le yak est un bovidé largement répandu en Asie centrale. En Suisse, il est élevé pour sa viande et utilisé comme animal de bât lors des randonnées.
www.yaks.ch



Kiwi

Originnaire de Chine, le kiwi actuellement cultivé vient de Nouvelle-Zélande. En Suisse, il est cultivé seulement sur les rives du Léman. Quelques agriculteurs cultivent le mini-kiwi moins sensible au gel.
www.landihuettwilen.ch
www.swissfruit.ch



Emeu

Cet oiseau qui ne peut voler est originaire d'Australie. En Suisse, il est encore rarement élevé pour sa viande.





Dans le cochon laineux tout est bon

À l'enseigne de Jural, Tomas et Eleuterio Alcalá ont mis sur pied avec les éleveurs Eric Amstutz et Rafael Berger une filière complète d'élevage, d'engraissement et de mise en valeur du cochon laineux hirondele. Cette filière neuchâteloise assure la sécurité alimentaire par un contrôle complet allant de l'élevage à la distribution en passant par l'élaboration des produits.

Le cochon laineux hirondele (Mangalitzza hirondele), aux oreilles pendantes, se caractérise par la couleur blanche du ventre, de la queue et des pattes, ainsi que d'un anneau blanc autour du groin. Originaire d'Autriche-Hongrie, il est issu du cochon noir primitif des forêts de Serbie qui, en se croisant avec d'autres races porcines, a essaimé dans toute l'Europe et le bassin méditerranéen. Sa peau et ses ongles sont noirs, d'où le nom de pata negra qu'on lui donne en Espagne.

Répandu dans les Alpes et en Valais jusqu'au milieu du XXe siècle, le cochon laineux a été détrôné par le cochon rose venu d'Angleterre. Le grand porc blanc - ou porc du pays - que nous connaissons aujourd'hui atteint en trois mois son poids d'abattage et son élevage nécessite peu de place tandis que le cochon laineux est abattu après plus d'un an et a besoin de beaucoup d'espace. Sans compter que salaison et affinage peuvent durer trois ans!

Un élevage, trois phases

Pratiqué depuis cinq ans, l'élevage s'effectue en équipe en trois étapes.

Eric Amstutz, à Sapel-Dessous dans les montagnes de Travers/NE, s'occupe de «la maternité». «Elle comprend cinq truies et 1 verrat ainsi que les petits, à raison de 8 à 9 par portée. Je les garde jusqu'à l'âge de 2 mois et demi».

Eric Amstutz est expert de cette race pour la Suisse romande, principalement pour le Jura et le canton de Neuchâtel. «J'ai participé à l'expertise des cochons laineux du parc de Sauvabelin, à Lausanne». Il s'occupe également de la mise sur pied de la section romande de l'Association suisse pour l'élevage du cochon laineux (ASCL).

En hiver...



Rafael Berger est responsable de la deuxième étape, soit l'engraissement dans un vaste parc sur les hauts de Vaumarcus. «Cette race est traditionnellement élevée en plein air», commente l'éleveur qui détient par ailleurs 2000 pondeuses, produit du maïs, des céréales et du colza sur 40 ha et effectue des travaux agricoles pour des tiers.

Dans le parc s'ébattent quelque 40 porcs âgés de 4 à 10 mois, vivant en fratries soudées. Deux fois par jour, ils reçoivent une alimentation végétale (70% de céréales, 30% de pommes de terre, voire de betteraves dont ils raffolent).

Les bêtes passent la nuit dans un abri couvert, sur un épais plancher en bois de chêne qui les isole de l'humidité. Une clôture électrifiée les protège des sangliers. L'abattage intervient lorsque les animaux atteignent l'âge de 15 à 18 mois et un poids de 80 à 100 kg. «Nous pourrions obtenir facilement des porcs de 120 kg mais ce serait au détriment de la qualité.

Enfin, la salaison et l'affinage sont effectués également à Vaumarcus par Tomas et Eleuterio Alcalá, forts d'une trentaine d'années d'expérience dans la préparation de charcuterie. «Nos parents sont venus d'Espagne dans les années 60. Empreint de la tradition ibérique du jambon, mon père a commencé à faire des essais ici et nous avons développé l'idée», dit Tomas.

... comme en été, les cochons aiment fouir le sol.



Devenu leur produit-phare, le jambon de porc laineux atteint une exceptionnelle qualité. La viande persillée, marbrée et onctueuse de cet animal est également idéale pour élaborer coppa, salami, lard sec, chorizo, boudin séché et autres pancetta, confectionnés selon des méthodes ancestrales. Toute la production trouve actuellement preneur chez un boucher ou directement chez des restaurateurs.

«Le respect de la chaîne du froid est garanti quelle que soit la saison. Les analyses régulièrement effectuées démontrent que la viande a une qualité exceptionnelle», explique Eleuterio. «Pour déterminer quand le jambon est prêt à être dégusté, on le pique avec un os de cheval poreux qui s'imprègne des arômes dont la densité nous révèle le degré de maturité», commente Tomas.

Pas facile cependant de pouvoir y goûter car la Suisse ne compte qu'un millier de cochons laineux et la race est menacée de disparition. «Il faudrait trouver des éleveurs et des bouchers qui s'y intéressent», souligne Eric Amstutz. Et Tomas Alcalá de conclure : «C'est seulement le jour où le consommateur demandera cette viande dans son assiette que la race sera vraiment sauvée ! »

www.jural.ch



Des Andes au Jorat, l'alpaga

Sur son domaine «Clos du Jorat» à Forel/Lavaux, Emily Brown a ouvert en 2003 un élevage d'alpagas qui compte actuellement près d'une centaine de têtes.

Pourquoi la jeune femme, aidée seulement par un employé à mi-temps, s'est-elle lancée dans cette aventure ? «Pourquoi pas?», répond-elle en riant avec un délicieux accent anglais, j'avais envie de faire quelque chose de différent». Avait-elle des connaissances de base ou une expérience professionnelle en matière d'élevage d'alpagas? «J'ai grandi en Angleterre dans une famille qui élevait des chevaux, j'avais juste envie de changer!».

Il est vrai que cette bête originaire d'Amérique du sud est particulièrement attachante. Doté d'un caractère facile, l'alpaga est curieux, intelligent, calme et doux. Il ne mord ni ne crache, sauf s'il est agressé. Il déteste la solitude et apprécie en particulier la compagnie de ses congénères. Les bêtes d'Emily sont gardées dans un pré clôturé divisé en plusieurs parties occupées en alternance, afin de permettre à l'herbe de se régénérer. Elles bénéficient d'un abri couvert fermé sur trois côtés.

Etre à deux, c'est tellement mieux !



Cet animal rustique exige, selon l'éleveuse, peu de soins mais il faut quand même le tondre, lui couper les ongles, le vermifuger et le vacciner, voire soigner sa dentition... Son menu : de l'eau fraîche en abondance, de l'herbe en été, du foin complété avec des vitamines et des sels minéraux en hiver. L'alpaga a besoin, chaque jour, de consommer 2% de son poids.

Carte d'identité

Ce camélidé, parent du lama et de la vigogne, est élevé depuis plus de 6000 ans pour sa laine brillante, d'une grande finesse et présentant une grande diversité de tons naturels.

L'alpaga ne dépasse guère 1 m au garrot et 1,5 m à hauteur de tête. La femelle pèse 65 kg, le mâle 80 kg. Le mâle atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 2 ans et demi à 3 ans, la femelle à 14-16 mois. La gestation dure de 10 à 12 mois. La femelle ne met bas qu'un seul petit à la fois. Doté d'une remarquable longévité, l'animal peut atteindre l'âge de 20 à 25 ans.

Des gestes anciens...



Prestations du Clos du Jorat

«Le Clos du Jorat propose aux autres éleveurs ses mâles pour les saillies. Nous mettons également à disposition une machine à filer la laine et effectuons des cardages à la demande », explique Emily Brown. Le magasin du domaine offre divers articles tricotés main en laine d'alpaga, dans une large variété de tons naturels: duvets, oreillers, chapeaux, gants, bonnets, écharpes, ponchos, pullovers et autres jaquettes. Des jouets (notamment des ours en peluche), des accessoires et des vêtements du Pérou pour femmes, hommes et enfants sont également disponibles.

www.closdujoratalpacas.com



pour avoir chaud demain !





Wapitis dans le Gros-de-Vaud

La ferme d'Alexandre Benoit et Sandra Delaloye Benoit est installée aux Carrées, à Thierrens, au cœur du Gros-de-Vaud. Le domaine, qui s'étend sur 36 hectares, comprend un élevage de wapitis qui occupe 6 hectares, de daims (3,5 ha) et de cerfs (3,5 ha).

Au bénéfice d'une maîtrise d'agriculteur, Alexandre Benoit dirige l'exploitation depuis 1997. En 2010, il a passé de la PI à la production bio. 18 ha sont voués aux herbages pour les 35 vaches laitières élevées sur l'exploitation et 5 ha aux céréales fourragères destinées à leur alimentation, à savoir blé, orge et pois.

Wapiti : un nom algonquin signifiant «croupion blanc»



«Le gibier du Domaine»

«L'élevage est ma passion», déclare Alexandre. «Le daim était mon animal préféré lorsque j'étais enfant. Pour mon 30^e anniversaire en 2003, j'ai reçu 1 mâle et 3 femelles; l'élevage était lancé...». Par la suite, la baisse régulière du prix du lait a incité l'éleveur à créer l'entreprise «Le Gibier du Domaine» avec son épouse Sandra et son beau-père Eric.

Dès 2005 l'élevage s'est développé, s'enrichissant de cerfs, puis de wapitis. «Je m'occupe des élevages avec mon beau-père, tandis que Sandra et sa maman Anne-Marie transforment les produits», explique Alexandre. A noter que la tendre viande de wapiti, maigre et pauvre en cholestérol, se prête à un vaste éventail de préparations. Afin d'obtenir une rotation des herbages, les animaux vivent dans de grandes prairies divisées en plusieurs parcs dont la clôture atteint 2 m de haut. En hiver, ils consomment du foin et du regain, en été l'herbe de la prairie. Ils sont aussi friands de pain sec, mais à très petite dose. Pour un tel élevage, un permis de détention d'animaux sauvages est obligatoire.

Le wapiti, carte d'identité

Le wapiti (cervus canadensis) est l'un des plus grands représentants de la famille des cerfs.

Le mâle adulte peut atteindre jusqu'à 450 kg à la fin de l'été, avant la période du rut.

La femelle, plus petite, pèse de 250 à 270 kg.

Dans un élevage le mâle a une durée de vie moyenne de 14 ans, la femelle de 24 ans. A la fin du printemps, la femelle met bas un, voire deux petits, qu'elle allaite pendant 9 à 12 mois. Les bois du mâle peuvent mesurer jusqu'à 140 cm. Les animaux sont abattus à l'âge adulte, soit 1 an et demi.

www.legibierdudomaine.ch

Des papayes au cœur de la Suisse

Aux branches des bananiers pendent des kilos de fruits mûrs de toute taille et de toute couleur... Des papayes jaune vert poussent sur les branches de la dense forêt... De l'eau clapote en arrière-fond. Mais ce n'est pas Robinson Crusoe qui vient à notre rencontre, c'est Pius Marti. Et il n'est pas dans une île déserte mais à la Maison tropicale de Wolhusen / BE, où il travaille en tant que responsable.



La Maison tropicale de Wolhusen est un but d'excursion apprécié.



Production en circuit fermé

Sur le site, deux serres chauffées, une pour les visites, l'autre pour la production. Comme la Suisse centrale n'est pas sous les Tropiques, une proche installation de production de gaz naturel assure le chauffage nécessaire. Elle produit trop de rejets de chaleur qui seraient perdus et rend réel le rêve d'une production de fruits tropicaux en Suisse. «Nous voulons travailler le plus possible en circuit fermé», explique Pius Marti. L'eau de pluie récoltée sur les toits alimente la serre et les bassins où sont élevés des tilapia. Les eaux souillées par les excréments des poissons sont utilisées pour l'irrigation et l'engrais de 300 bananiers de 22 variétés ainsi que de quelque 600 papayers et autres plantes tropicales.

100 km au lieu de 10'000!

En Suisse, les papayes nous parviennent généralement d'outremer et sont acheminées par avion : «Ce sont des produits sensibles, avec notre production nous avons donc un grand avantage concurrentiel par rapport aux papayes importées, à la fois en ce qui concerne la fraîcheur des fruits et le respect de l'environnement», déclare Pius Marti. Objectif, couvrir d'ici quelques années 10% des besoins en papayes de Suisse par des fruits cultivés à Wolhusen.

www.tropenhaus-wolhusen.ch

Une deuxième Maison tropicale se trouve à Frutigen (www.tropenhaus-frutigen.ch). Pour le chauffage, elle utilise l'eau chaude qui coule du côté nord du tunnel de base du Lötschberg à raison de 100 l/seconde. Outre des plantes et une quinzaine de fruits tropicaux tels que papayes, mangues, caramboles et autres grenades, représentant une production de 2 t par an, on y élève des esturgeons en vue de la production de caviar. La Maison tropicale de Frutigen a récemment reçu le Prix du développement durable dans le cadre de la 11^e édition du Milestone, le Prix du tourisme suisse. Tout comme à Wolhusen, les visiteurs sont les bienvenus à Frutigen.



si familiers, si exotiques

Les produits exotiques sont partout présents: dans nos champs, nos prés, nos assiettes... Heureusement, car sans l'introduction de plantes et d'animaux originaires d'autres régions du monde, nos menus devraient faire la part belle aux bouillies de millet, baies sauvages et autres rôtis de sangliers.

Revenons en arrière, 5000 ans avant notre ère... A cette époque les glaciers se sont retirés et les hommes venus s'établir dans nos régions entreprennent de domestiquer l'aurochs sauvage, probablement originaire de Syrie. Ils en consomment la viande et en boivent le lait. L'élevage est né. Cet animal «exotique» est bel et bien à l'origine de la production laitière dans notre pays et l'on ne saurait imaginer aujourd'hui la Suisse sans lait ni fromages.

Le blé, la plus importante de nos céréales, est originaire du Proche-Orient.



De drôles de tubercules venus d'Amérique du Sud

Notre pain quotidien ne serait pas si savoureux si les hommes n'avaient commencé à cultiver différentes sortes de céréales au lieu de récolter les graines de graminées. Originaires du Proche-Orient, le blé et l'orge, par exemple, ont un bon rendement et sont riches en nutriments.

En Suisse, la pomme de terre figure aux côtés du pain parmi les aliments de base. Ce n'est cependant qu'au 16^e siècle que les marins espagnols la ramenèrent d'Amérique du Sud dans leurs bagages, en qualité de plante décorative. Il faudra encore 300 ans pour que les Européens méfiants reconnaissent la valeur nutritive du tubercule. Aujourd'hui, chaque Suisse en consomme en moyenne plus de 40 kg par an.

La pomme de terre a été amenée d'Amérique du Sud au 16^e siècle.



Carottes sauvages

Même parcours pour la tomate: après avoir été apportée sur le Vieux Continent, probablement par Christophe Colomb, elle mettra 200 ans avant d'arriver sur la table des Européens. Elle est aujourd'hui le légume le plus apprécié des Suisses, avec la carotte. Laquelle fait partie des quelques rares plantes indigènes cultivées depuis des siècles sous nos latitudes – elle existe également sous sa forme sauvage.

Autre céréale venue d'Amérique du Sud, le maïs. Bien qu'il soit connu en Europe depuis près de 400 ans, il n'était encore cultivé en Suisse qu'en de rares endroits dans les années 70. Depuis lors sa culture s'est développée et il figure aujourd'hui parmi les plantes cultivées les plus importantes du pays. Le maïs occupe à lui seul près de 15% de nos terres cultivées.

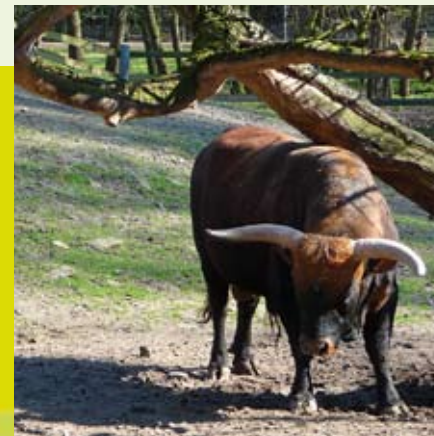


Une évolution constante

Que nous démontrent ces exemples? Au fil des générations, l'agriculture suisse est en constante évolution: plantes et animaux vont et viennent. Les espèces et variétés pionnières doivent se battre pour se faire une place avant d'être à leur tour menacées par de nouvelles venues. Seule constante: la capacité des agriculteurs suisses à faire preuve d'innovation et de savoir-faire.



L'aurochs, lointain ancêtre de la vache suisse



La carotte, l'une de nos rares denrées indigènes

