

VENDREDI 20 AOÛT 2010

JAA 1000 LAUSANNE 6

16^e ANNÉE
N° 33

PRIX AU NUMÉRO 3.80 FR

Agri

Saisissez et consultez vos petites annonces sur
www.agrihebdo.ch

HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE



K. ETTER

RENÉ LONGET

Conseiller administratif
de la Ville d'Onex (GE)

3 Se nourrir en utilisant des produits régionaux de saison ou des denrées issues du commerce équitable n'est pas réservé aux ménages disposant d'un revenu supérieur. Onex, première ville de banlieue élue «Ville suisse du goût 2010», tient à le démontrer dans le cadre de la 10^e Semaine du goût. Depuis plusieurs années, ses autorités communales ont mis en place une politique dynamique pour privilégier le «manger local».

APERÇU

Politique agricole: l'UDC dit s'engager pour la sauvegarde de l'agriculture **4**

ASSAF-Suisse: l'association soutient la stratégie qualité basée sur le Swissness **4**

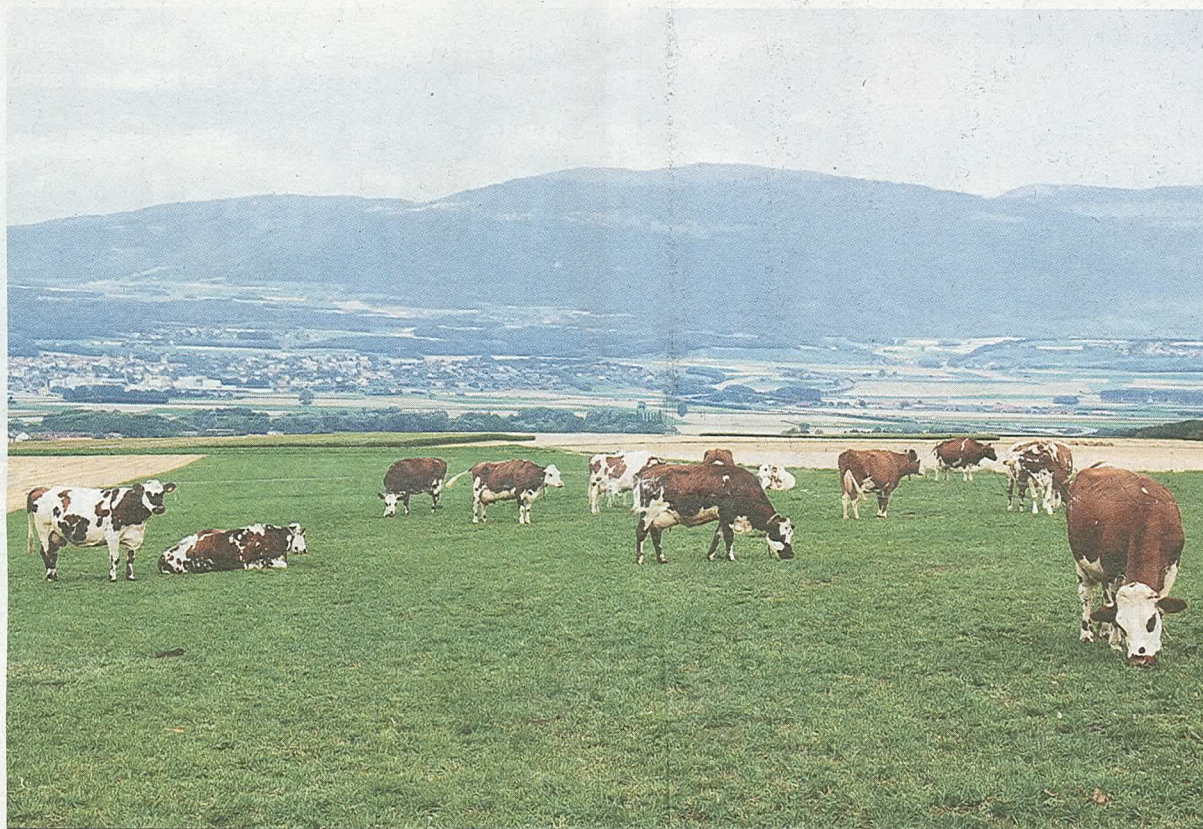
Abricool: Véronique Mermoud et ses eaux-de-vie réputées **10**

Pommes et poires: Une récolte plus faible encore que prévu **14**

PUBLICITÉ

Des Normandes en terre vaudoise

12 Passer de la Tachetée rouge à la Normande, c'est le choix d'Eddy et Fabrice Magnin, de Corcelles-sur-Chavornay. Visant davantage de teneurs pour leur lait transformé en Gruyère ainsi qu'une meilleure valorisation des veaux et des vaches de réforme, père et fils ont jeté leur dévolu sur la 3^e race laitière de France. Cela malgré une production laitière plus faible que la Tachetée rouge et une qualité des pis ayant tendance à se dégrader. Les Magnin ne sont pas les seuls à avoir fait ce choix. En effet, bien qu'encore confidentielle en Suisse avec 634 femelles au herd-book, la présence de la Normande s'est renforcée l'année dernière de 142 têtes.



015_SIGNATURE

Dans le troupeau d'Eddy et Fabrice Magnin, la Tachetée rouge cède la place à la Normande.

Forum	7
Le télégramme de l'USP	7
Les marchés	8 et 9
Agenda	17

GENÈVE

LAIT ÉQUITABLE

11 Genève et les Laiteries Réunie de Genève lancent un lait labellisé à prix équitable conditionné en bag-in-box de 3 litres.

PRODUCTION BOVINE

BEEF.CH DÈS LE 26 AOÛT

13 Du 26 août au 5 septembre, la manifestation beef.ch se tiendra sur les hauteurs de Zurich avec un programme des plus variés et des plus complets.

PUBLICITÉ

ACTION D'AOÛT

Différents produits, par exemple
PENDIMETHALIN (STOMPI)

13,50 CHF/L

meeco agro

Pour les commandes effectuées jusqu'au 10.09.2010, délai de livraison selon souhaits.

Notre hot-line
→ 0800 887711

www.meecoagro.net

de vos animaux

12 Steinhausen ZG

| Fax 041 749 48 69

multiforsa@multiforsa.ch

multiforsa

VACHES LAITIÈRES

Air de Normandie dans le Gros-de-Vaud

Michel Darbellay

La Tachetée rouge cède progressivement la place à la Normande dans le troupeau d'Eddy et Fabrice Magnin. Père et fils sont convaincus de leur choix pour cette race mixte adaptée à leur exploitation.

La présence de la Normande est encore confidentielle en Suisse. Certains éleveurs jouent les pionniers, à l'exemple d'Eddy et de Fabrice Magnin, qui n'ont pas hésité à passer à cette race par croisements de substitution à partir de la Tachetée rouge. «A près de 5000 francs la vache, impor-

ter des bêtes serait revenu trop cher. On a préféré les croisements, d'autant plus que l'on connaît nos souches», expliquent les deux éleveurs de Corcelles-sur-Chavornay.

«De meilleures teneurs, c'est aussi un meilleur prix du lait»

Après les premières inséminations en 2002, les trois quarts du troupeau arborent à présent la robe caractéristique de la troisième race laitière de France.

«Mon père avait des Simmental, puis je suis passé à la Tachetée rouge, avant que Fabrice ne rejoigne l'exploita-

tion et que l'on ne parte sur la Normande», explique Eddy. Plutôt que des animaux d'exposition, les Magnin recherchent avant tout «le côté économique, avec des vaches fonctionnelles».

Pour eux, le choix de la Normande n'est pas le fruit du hasard. Séduits par «cette vache à la robe plaisante», Eddy et Fabrice visaient de meilleures teneurs du lait, d'une part, et une meilleure valorisation des animaux pour la viande, d'autre part.

Persuadés de gagner au final, tous deux étaient pourtant conscients, dès le départ, des «faiblesses» de la race, qui se sont d'ailleurs confirmées. Le passage à la Normande s'est en effet accompagné d'une diminution modérée de la production laitière – compensée par de meilleurs taux – et d'un léger allongement du temps de traite. Sans que cela n'ait eu d'incidence sur la santé du pis, la dégradation de la conformation des mamelles est sans doute la plus grande ombre au tableau. Les deux hommes l'acceptent: «On s'y attendait. Avec la Tachetée rouge, nous étions particulièrement pointus sur la qualité des mamelles. On s'est habitué à ne plus les regarder de la même manière. Mais on s'attelle désormais à corriger ces défauts par une attention toute particulière lors du choix des taureaux».

«Nous recherchons le côté économique, avec des vaches fonctionnelles»

Sur le plan fertilité, il est encore trop tôt pour dire s'il y a eu ou non des progrès. Quant au poids des veaux relativement lourd à la naissance (environ 50 kg), il n'a pour l'instant induit que peu de problèmes.

Pour un système de production relativement peu

poussé et sans ensilage, la moyenne laitière par vache reste correcte, avec 8000 kg par an. Quant aux teneurs, difficile pour l'heure d'établir précisément l'effet du changement de race. «Evidemment, la Normande est sujette comme les autres races à la chute des taux durant l'été», note Eddy. Néanmoins, les premières observations des exploitants montrent, par rapport à la FT, une progression du taux moyen de matière grasse de 3,8% à 4, voire 4,2%. Le taux protéique se serait pour sa part bonifié de 3,4 à 3,6%. «De meilleures teneurs, c'est aussi un bonus sur le prix du lait, que nous obtenons à présent quasiment toute l'année alors qu'on ne le recevait que rarement auparavant.»

Avec son lait notamment utilisé pour le Camembert de Normandie AOC et pour de multiples autres fromages, la race Normande est reconnue également pour sa teneur en caséine et son variant B qui améliore le rendement fromager. «Chez nous, le paiement du lait n'en tient pour l'instant pas compte. Mais si cela devrait être le cas à l'avenir, la

Normande aurait un avantage de plus», ajoutent les deux agriculteurs qui livrent leur production à la fromagerie de Penthéraz pour la fabrication de Gruyère AOC.

«Les vaches de réforme et les veaux mâles sont bien valorisés»

Les Magnin apprécie également la meilleure valorisation des animaux pour la filière viande. «Les veaux mâles sont bien valorisés et sont la plupart commercialisés directement à des engraisseurs. Actuellement, ils obtiennent près de 11 fr. le kg de poids vif, alors que ceux de races laitières spécialisées peinent à dépasser les 5 fr. par kg.» Les vaches de réforme, «bien en viande», bénéficient elles aussi de prix intéressants en regard de ce qui se pratique sur le marché. «Ce n'est pas là que la vache doit gagner sa vie mais tout supplément est bon à prendre», ajoute Eddy.

La mixité de la race – lait et viande – s'apparente en défini-

tive grandement à la Montbéliarde, bien que cette dernière ait des taux de matières utiles du lait généralement plus bas. Pour des questions de génétique, n'aurait-il pas été plus simple de partir sur la Montbéliarde, déjà bien implantée en Suisse? «Nous ne le pensons pas. L'offre de taureaux de race Normande s'est étoffée. La FSBB, avec qui nous travaillons, propose une offre très complète qui nous permet désormais de faire une sélection sur des critères spécifiques à nos attentes», expliquent les deux éleveurs. «Et sans dénigrer la Montbéliarde, la Normande est plus calme et plus facile à manipuler. Ça compte aussi.»



Fabrice et Eddy Magnin sont partis sur la race Normande, pour ses teneurs, mais aussi pour une meilleure valorisation des animaux pour la viande.

M. DARBELLAY

En bref ●●●

Binja et ses onze veaux

A 9 ans, Binja (père Justy), une vache de race brune, a donné naissance à onze veaux, dont cinq fois de suite à des jumeaux. Elevée par la famille Jakob Veraguth, à Flims, elle a produit 50 500 kilos de lait en cinq lactations. Elle est décrite avec les valeurs 94-90/96-94 et possède les caractéristiques pour une productivité durable et une excellente fécondité. Au printemps passé, sa famille d'élevage obtenait 65 points. Aujourd'hui, elle appartient à Marcus Casutt, à Falera. Sur la photo, on la voit avec ses jumeaux les plus jeunes et son éleveur Jakob Veraguth ainsi qu'avec le propriétaire Marcus Casutt et ses enfants Fabia et Roman.

Brigitte Gürtler



B. GÜRTLER



Avec un effort de sélection, la conformation des mamelles est acceptable même avec la race Normande.

M. DARBELLAY