

Heureux comme Zeus – l'élevage durable

Vaches allaitantes Peter Küng est agriculteur. Avec sa famille, il gère l'exploitation d'alpage bio à Diemtigen. Depuis de nombreuses années, il mise sur l'élevage de vaches mères. Le bien-être des animaux et la qualité sont au cœur de sa démarche.

Les veaux ne viennent pas au monde avec un simple numéro, ils portent de vrais prénoms. Les vaches ne sont pas séparées de leur progéniture aussi vite que possible, mais peuvent continuer à vivre avec leurs veaux dans l'étable et à l'extérieur, dans les pâturages. Les aliments pour animaux ne proviennent pas de l'usine ou d'outre-mer, mais des prairies de la ferme. Pour Peter Küng, toutes ces choses vont de soi. «Le bien-être des animaux est au centre de mes préoccupations», souligne-t-il. Un tour de l'exploitation suffit à se rendre compte qu'il ne s'agit pas de mots en l'air.

Vingt vaches tachetées, toutes de magnifiques Simmental, et autant de jeunes animaux, ainsi que sept génisses d'élevage et un jeune taureau, y ont pris leurs aises, au sens propre du terme: ils ruminent sur la paille, les veaux aux côtés de leur mère, observent leur fermier avec curiosité, prennent de temps en temps un peu de foin dans le couloir d'alimentation ou lèchent l'eau de l'abreuvoir. S'il existait une catégorie d'hôtel pour les exploitations d'élevage, la ferme Styg de Peter Küng, dans le parc naturel Diemtigtal, serait probablement un cinq étoiles. Des aires de repos spacieuses et bien paillées, l'air frais des montagnes, une zone d'exercice avec une «terrasse ensoleillée» orientée vers le sud: difficile de trouver une étable mieux adaptée aux animaux.

En activité sept jours sur sept

Ce que le visiteur perçoit comme une paisible idylle au milieu des Préalpes bernoises est le fruit d'un dur labeur. «Par nature, les bovins sont actifs 24 heures sur 24... et le fermier aussi!», dit Peter Küng en riant. Il reste sur le qui-vive sept jours par semaine pour faire tourner l'entreprise. Il débute son activité le matin, dès l'aube et l'alimentation du troupeau et le premier nettoyage des étables, et ne s'arrête que le soir, lorsque les lumières de l'étable sont éteintes après un dernier tour de contrôle. L'agriculteur de 48 ans n'aime pas s'en plaindre, même s'il ne peut se permettre qu'une semaine de vacances — par an. «Je pratique l'élevage par passion et je sais à quoi ça m'engage.»

Peter Küng représente la cinquième génération de fermiers sur l'exploitation d'alpage. Il a suivi une formation agricole et une formation continue pour devenir chef d'exploitation. Sa femme Sabine, qui travaille dans une crèche pendant la journée, et leurs quatre enfants sont aussi pleinement investis. Il serait difficile de gérer une telle exploitation en solitaire. Dans la vallée, autour de l'imposante ferme datant de 1789, la famille exploite environ 15 hectares de surface utile, auxquels s'ajoutent 40 hectares sur l'alpage Nüegg et l'alpage Sälbezenweide.

Grandir en famille

Très tôt, Küng a transformé la ferme qu'il avait reprise de son père en une exploitation bio, «par conviction». Par ailleurs, dès 2000, il a opté pour l'élevage de vaches allaitantes, la forme la plus naturelle et la plus durable de production de viande. Derrière ce concept se cache une approche réfléchie basée sur des principes stricts. Les veaux vivent avec leur mère jusqu'au sevrage et ne sont abattus qu'à l'âge de dix mois environ. Ils disposent donc de suffisamment de



Comme le veut la nature, le petit veau reste auprès de sa mère, au sein du troupeau, jusqu'au sevrage.

Photo: Larissa Dubach

temps pour grandir sans stress au milieu du groupe familial, le troupeau. En plus du lait maternel, les animaux ne reçoivent que de l'herbe, du foin et du fourrage ensilé, et parfois des cubes de maïs pour les attirer. Mais jamais d'hormones ou d'autres substances favorisant la croissance. Les protéines et graisses animales, le soja, l'huile de palme et la graisse de palme, ainsi que les aliments génétiquement modifiés sont également interdits dans la production de «Natura-Beef».

«Plus tard, quand on mange la viande labellisée Natura-Beef ou Natura-Veal, on sent tout de suite la différence:



« Plus tard, quand on mange la viande, on sent tout de suite la différence: c'est plein de saveur. Rien à voir avec les produits de masse. »

Peter Küng est la cinquième génération à diriger l'exploitation bio.

c'est plein de saveur. Rien à voir avec les produits de masse». Tous les clients qui achètent la viande chez Coop ou qui s'approvisionnent directement à la ferme l'apprécient également. «Nos clients consomment en moyenne moins de viande aujourd'hui qu'il y a quelques années», remarque Küng. «Ce n'est pas étonnant: après tout, nous vivons en temps de crise. En revanche, ils accordent une importance accrue à la qualité. Ils veulent aussi connaître plus précisément l'origine de leur viande et ses conditions de production.»

Fourrage vert des prairies

Un «ingrédient» important de la qualité est l'alimentation des animaux. Dans l'élevage de vaches mères, le fourrage vert provient presque exclusivement des prairies de la ferme et, dans de nombreux cas, de l'alpage d'été. «Nos terres à Diemtigen ne se prêtent pas à l'agriculture. Nous les utilisons donc exclusivement pour le bétail.» Les ressources alimentaires et la taille du troupeau sont très adaptées. Si Peter Küng avait plus d'animaux dans son exploitation que ses 48 vaches Simmental, il devrait acheter du fourrage supplémentaire. Les coûts nuiraient à la rentabilité finale.

Il va sans dire que l'élevage allaitant fait également preuve d'une grande retenue dans l'utilisation des antibiotiques, les seules exceptions sont liées aux maladies qui ne peuvent plus être traitées autrement que par cette «artillerie lourde». Mais là aussi, il existe des règles strictes et des contrôles encore plus stricts. Peter Küng préfère miser

100 000 VACHES ALLAITANTES

Fondée il y a 45 ans, l'association Vache mère Suisse compte aujourd'hui 6000 membres qui détiennent ensemble plus de 100 000 vaches allaitantes. Elle représente ainsi 15% de l'ensemble du cheptel suisse et la tendance est à la hausse. Environ 4500 exploitations produisent de la viande de qualité portant les labels de durabilité «Natura-Beef» et «Natura-Veal». Ces labels sont disponibles chez Coop ou directement auprès des agriculteurs. Afin de surveiller le respect des directives strictes, les exploitations sont contrôlées régulièrement et sans préavis par l'organisme d'inspection indépendant beef control ou par la Protection suisse des animaux.

sur la médecine naturelle, et sur un bon sens de l'observation. «Quand j'arrive dans l'étable, je remarque tout de suite quel est l'état de santé d'un animal. Je connais parfaitement mes animaux et je perçois rapidement les problèmes.» Heureusement, cela ne se produit pas souvent. «La Simmental est une race robuste et stable». Les animaux supportent sans broncher les températures hivernales.

On ne tourne la page de l'hiver que vers la mi-mai. Ensuite, tous les regards se tournent vers les Alpes, les pâturages verdoyants dans les hauteurs du Wierihorn. Jusqu'à la mi-octobre, les animaux de l'exploitation Küng y trouvent tout ce qui pousse et fleurit en montagne en termes de nourriture saine: herbes, graminées et fleurs les plus diverses. C'est une situation gagnant-gagnant pour la nature dans son ensemble: les déjections des vaches et des veaux qui paissent contribuent à la croissance des plantes et nourrissent les insectes et autres petits animaux. Sans l'économie alpestre, il ne fait aucun doute que le biotope se serait transformé depuis longtemps en friche envahie par les broussailles.

Lorsque les animaux sont à l'alpage, Peter Küng doit vérifier régulièrement que tout se passe bien. Il fait alors la navette plusieurs fois par semaine entre la ferme et le hayen, toujours avec les mêmes inquiétudes: les animaux sont-ils en bonne santé? Et si un veau venait à naître, sera-t-il en bonne santé? À la belle étoile, loin de la petite station de surveillance de l'étable familiale, équipée d'un système vidéo pour les naissances nocturnes? Est-ce que des lynx ou des loups rôdent à la recherche de proies fraîches?

En langue bovine

Le troupeau suit son chemin sur l'alpage, presque sans limites. La hiérarchie est déjà établie avant la montée à l'alpage. Tous les animaux suivent la matriarche respectée, y compris le jeune taureau musclé qui surveille le troupeau. Il répond au nom de «Zalando», ce n'est pas une plaisanterie. «Il ne s'agit pas du tout d'un coup de pub», dit Küng en riant. «Nous attribuons les noms par ordre alphabétique, de A à Z. Et pour Z, nous avons d'abord pensé à Zalando.»

Le plus jeune veau de l'étable s'appelle «Zeus». Comme tous les jeunes animaux, la divinité a pu se déplacer sur ses propres pattes peu après sa naissance. La communication se fait en langue bovine: il suffit d'un léger meuglement de la mère pour que le veau se tourne vers elle. C'est l'heure d'allaiter. Il monte doucement, la tête en avant, à travers la large grille de l'étable. Ce spectacle ne laisse personne indifférent, pas même le fermier. Pour celui-ci, l'élevage naturel de ses vaches est bien plus qu'une activité commerciale: c'est une affaire de cœur.

www.natura-beef.ch
www.natura-veal.ch



Une collaboration
du Matin Dimanche
avec Vache mère Suisse