

# Engraissement des verrats: Le Chardon Argenté n'émascule pas les porcelets

1,3 million de porcelets mâles sont castrés chaque année en Suisse – sans anesthésie. Parce que 5 à 10 pour-cent d'entre eux vont développer cette désagréable odeur de verrat qui coupe l'appétit aux consommateurs. Les alternatives se discutent (cf. bio actualités 9/07, pages 12-13), mais la solution la plus respectueuse des animaux est sans aucun doute l'engraissement des verrats. Les frères Cäsar et Oliver Bürgi ont trouvé une solution.

L'entreprise s'appelle Silberdistel. Le chardon argenté, encore appelé carline, (nom latin: *Carlina acaulis*) est une plante qui choisit elle-même où elle veut pousser. Elle est très difficile à transplanter et à intégrer dans un système qu'elle n'a pas choisi elle-même. Là où elle se sent bien, par contre, elle va développer des ra-

cines puissantes – la racine pivotante peut descendre jusqu'à un mètre – et porter de très belles fleurs.

Dire que cette caractéristique la rend emblématique de la philosophie d'entreprise de Cäsar et Oliver Bürgi n'est pas peu dire, puisqu'elle leur sert même de nom commercial et de logo.

## Indépendance et diversité sous le même toit

Les frères Bürgi ont décidé de se mouvoir en dehors des normes et des systèmes habituels. Ils veulent une ferme diversifiée et aussi indépendante que possible. Pas étonnant alors qu'on trouve chez eux les espèces animales et les étapes de production les plus diverses sous un seul toit – il y a en fait concrètement deux toits puisque l'entreprise est constituée de deux fermes certifiées Bio Suisse.

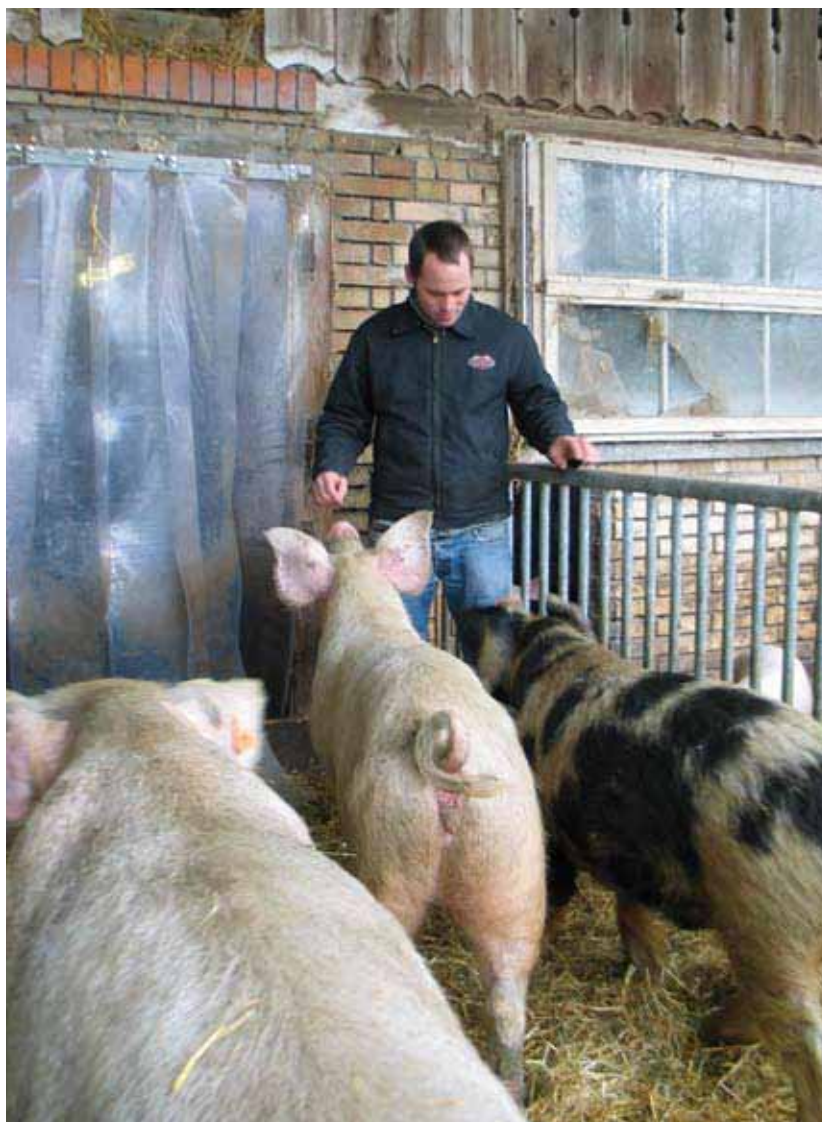
La «résidence d'été» est le «Probstenberg» dans le Jura bernois avec ses 24 hectares de surface agricole utile à 1120 mètres d'altitude. C'est ici que les 14 vaches mères Red Angus passent l'été et que les 40 cerfs passent toute l'année.

La ferme «Tychhof» est une île verte de 7 hectares perdue dans le paysage fortement urbanisé d'Oftringen. C'est dans cette ferme que les deux frères font des grandes cultures, élèvent trois truies et un verrat et font hiverner le troupeau de vaches mères. Un petit élevage de poules pondeuses complète le tout mais ne sert qu'à l'autoapprovisionnement.

## Commercialisation en régie propre

Les Bürgi maîtrisent eux-mêmes l'ensemble de la commercialisation de tous leurs produits. Ils livrent à de nombreux clients privés jusqu'à Zurich et Bâle, à quelques restaurants et, une fois par année, au festival des Journées cinématographiques de Soleure. Environ 40 pour-cent de leur production de viande sont écoulés dans leur service traiteur comme spécialités pour les grillades. Si les clients veulent des hors-d'œuvre, des accompagnements particuliers ou des desserts en plus des produits à griller, les frères Bürgi font appel à d'autres producteurs.

Avec Hans et Monika Emmenegger



Le verrat du Turopolje (à droite) est là pour améliorer la qualité de la viande.



La famille Butscher engraisse actuellement quatre verrats des frères Bürgi. Leur rachat est déjà convenu.

de Zeihen, dans le Fricktal, les frères Bürgi gèrent une charcuterie bio nommée EB Manufaktur. La transformation est assurée avant tout par Cäsar Bürgi. Il trouve particulièrement important de toujours assister à l'abattage de ses bêtes. La ferme du Probstenberg possède son propre abattoir qui avait été installé par leur père. C'est ici que les cerfs abattus au pâturage sont bouchoyés, de même que, en été, quelques génisses venant directement du pâturage. Les autres bêtes sont amenées de la ferme Tychhof dans un abattoir du village voisin.

### Il n'a jamais été question de castration

Cäsar Bürgi trouve que le trajet jusqu'à

l'abattoir doit être le plus court possible, que l'abattage doit engendrer le moins possible de stress et que la relation entre lui et chaque bête est importante: «les animaux nous apportent tous quelque chose, donc nous devrions tous les traiter avec respect qu'ils méritent.»

Dans les discussions qui tournent autour de la castration des porcelets, on entend souvent comme argument que les narcoses reviennent très cher pour les petits élevages: frais d'appareillage et de vétérinaire élevés répartis sur peu de bêtes. Mais peut-être la castration n'est-elle pas du tout nécessaire dans ces petites fermes? Le Chardon Argenté a trouvé une solution.

Il n'a jamais été question de castrer

les porcelets mâles. «Une telle intervention est contraire à notre philosophie», affirme Cäsar Bürgi. Après le sevrage, les petits verrats, qui pèsent alors environ 25 kg, sont vendus à la ferme de Christian et de Claudia Butscher à Madiswil et à celle de Martin Hümbelin à Rohr. Ils y sont engraisés dans des boxes spacieux donnant sur des parcours enherbés. Leur alimentation se compose d'orge et de petit-lait, une judicieuse valorisation des sous-produits de la transformation du lait. À la fin de l'engraissement, c.-à-d. après 160 jours pour un poids moyen de 70 à 75 kilos, Cäsar Bürgi rachète les verrats et s'occupe de l'abattage, de la transformation et de la commercialisation.

Vu que les frères Bürgi ont besoin de

## kagfreiland l'a démontré: l'engraissement des verrats, ça marche!

Cela fait maintenant neuf ans que l'organisation de protection des animaux agricoles kagfreiland travaille à son projet «Engraisser des verrats plutôt que des castrats» dont l'objectif est d'obtenir que les porcelets ne soient plus castrés et que l'engraissement des verrats devienne la norme dans toute la Suisse.

En collaboration avec une poignée de paysans kagfreiland – Urban Gschwend, Oberriet SG; Sepp Sennhauser, Rossrüti SG; et Lorenz Spuhler, Wislikofen AG – et avec le maître boucher Max Eichenberger de Wetzikon ZH, kagfreiland a pu démontrer:

- que l'engraissement des verrats est faisable;

- que cela ne donne pas beaucoup de travail supplémentaire (les bêtes doivent être engraisées en groupes séparés selon les sexes, et les carcasses doivent être testées pour le problème d'odeur);

- que, par rapport à la castration sans anesthésie, l'engraissement des verrats est l'alternative la plus respectueuse des animaux;

- que la viande de verrat permet de fabriquer d'excellentes spécialités à manger crues;

- que les consommateurs donnent de bonnes notes à la viande de verrat;

- que le produit peut être accepté par le marché.

En 2005, la boucherie Eichenberger a reçu pour son schüblig paysan à la viande de verrat le Prix d'innovation agricole, le plus important des prix décernés par le secteur agroalimentaire suisse.

Le projet de kagfreiland pour l'engraissement des verrats est soutenu par la Protection suisse des animaux (PSA), la protection des animaux zurichoise, la Banque Coop et d'autres sponsors.

On trouvera de plus amples informations sur ce projet, sans oublier une liste des points de vente des produits à base de viande de verrat, sur [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) ou par téléphone au numéro 071 222 18 18.

mb



viande toute l'année et que la charcuterie utilise beaucoup de lard, les mise-bas des truies se succèdent. Elles réintègrent le groupe dès la période d'allaitement. Les porcelets femelles restent dans la ferme pour y être engraisés jusqu'à environ 140 kg de poids mort.

### Test olfactif par rôtissage

Pour les verrats, des morceaux de cou sont soumis à un test de cuisson et de rôtissage. Si la viande d'une bête a la fameuse odeur de verrot tant redoutée, ce qui est assez rare, la bête en question peut être entièrement transformée en jambon et en salami.

Pour la viande vendue grillée dans les foires ou les marchés, il arrive parfois que certains clients qui ont l'odorat particulièrement fin détectent une légère odeur de verrot pendant le rôtissage dans le «four», «une pièce unique de fabrication maison». Cäsar Bürigi admet que, dans ces cas-là, son propre organe olfactif était trop tolérant... mais la plupart des gens ne remarquent rien de gênant. «Tout de même,

aucun client ne m'a jamais renvoyé une côtelette ou une tranche en me disant de la manger moi-même!»

À part la viande fraîche, l'assortiment comprend des saucisses à rôtir ou à bouillir, du salami, une saucisse à l'ail, du chorizo et bien d'autres spécialités charcutières. Les frères Bürigi proposent aussi du jambon, de la viande séchée et, depuis peu, du Jamon Montana, un jambon à l'os à la mode espagnole. «Les gens veulent du changement», affirme le maître rôtisseur Bürigi, «mais il ne faut tout de même pas que ça soit trop étrange ou trop exotique.»

Barbara Früh, FiBL

Cäsar et Oliver Bürigi s'occupent entièrement eux-mêmes de toute la commercialisation.

En haut: Cäsar Bürigi présentant ses charcuteries.

En bas: Oliver Bürigi derrière son «four», en fait un grill-four-barbecue tunnel de la marque Fabrication Maison, qui permet aux frères Bürigi d'écouler 40 pour-cent de leur production de viande.





Photos: Markus Bär

Cäsar Bürgi en pleine charcuterie dans son laboratoire, ici en train de fabriquer des saucisses de mouton aux épices orientales.

## «Ne pas mutiler les animaux vivants»

**bio actualités:** *Qu'est-ce qui est fascinant dans la charcuterie artisanale?*

**Cäsar Bürgi:** C'est un processus de valorisation que nous pouvons maîtriser nous-mêmes, nous pouvons mettre notre propre tampon sur les produits, et nous pouvons surveiller nous-mêmes la qualité au long de toute la chaîne de production. Faire la transformation nous-mêmes permet bien sûr aussi de garder toute la valeur ajoutée dans notre entreprise. Et la charcuterie permet de réaliser sans cesse de nouvelles idées, d'être créatif, de diversifier les produits.

*Et où avez-vous appris l'art de la charcuterie?*

«Sur le tas»: Essayer soi-même et demander quelques conseils à des gens qui ont déjà de l'expérience.

*Est-il vrai que vous utilisez les préparations biodynamiques, mais sans faire partie du mouvement Demeter?*

Oui, mais mon frère a suivi l'année passée un cours Demeter, et nous avons tous les deux suivi une école Steiner. Le contact avec l'anthroposophie est donc déjà établi.

*Et pourquoi ne pas rejoindre le mouvement?*

Nous sommes en mouvement... mais nous n'avons pas encore défini le but du voyage – peut-être parce que nous cherchons à comprendre cette voie. Il se peut que nous montions dans ce train, mais je ne vois aucune urgence dans cette décision.

*L'indépendance semble être importante pour vous ...*

Oui, et surtout dans la commercialisation, mais aussi dans la production animale. Nous voulons pouvoir observer et décider nous-mêmes ce qu'est le bien-être des

animaux et ce que la santé des animaux signifie – bien entendu dans le cadre des dispositions légales. Nous voulons pouvoir essayer nous-mêmes des choses, par exemple en sélection animale, sans devoir d'abord demander conseil à tous les experts possibles et imaginables. Nous faisons par exemple actuellement un essai de croisement avec nos truies. Elles sont issues de croisements entre des races communes. Nous voulons améliorer la qualité de la viande en utilisant une ancienne lignée paternelle extensive, un verroat croate du Turopolje.

*Mais cette volonté d'indépendance ne va tout de même pas jusqu'à refuser les paiements directs?*

(Il rit) Non, quand même pas! Nous considérons les paiements directs comme un dédommagement pour toutes les prescriptions que nous devons respecter. Et pour les prestations écologiques, car elles servent à tout le monde.

*Vous n'avez donc jamais castré un seul porcelet?*

Non. J'ai dû une fois aider à le faire, et ça m'a dégoûté à tout jamais. Mon frère et moi, nous avons dit dès le début: si on engraisse des cochons, on le fera avec nos propres porcelets et sans castration.

On a aussi arrêté de castrer les taurrillons. Ces mâles non castrés donnent bien sûr plus de travail, mais une chose me semble claire d'un point de vue philosophique et global: si les vaches ont des cornes et qu'on ne devrait pas les leur enlever, je ne vois aucune raison de couper quoi que ce soit d'autre à un quelconque animal... évidemment, abattre une bête de boucherie, c'est autre chose, et ça je peux le faire.

*La commercialisation des produits à base*

*de viande de verroat a-t-elle marché dès le début?*

Oui, nous n'avons quasiment jamais eu problème.

*Pourquoi? Parce que vous vous y êtes pris de manière tellement astucieuse, ou parce que c'est tellement simple?*

(Il rit) Parce que c'est très simple, bien sûr! Non, sérieusement: Si on veut quelque chose et si on ne se peint pas soi-même le diable sur la muraille, ça va certainement marcher. On peut bien sûr en parler avec les clients: «Viande de verroat, élevage sans castration». Ça éveille l'attention, les gens veulent en savoir plus. Et on n'a pas besoin de raconter plein de choses à ceux qui ne veulent pas savoir, ils peuvent se contenter de savourer les produits.

*Et comment en êtes-vous venus à l'élevage des cerfs?*

Mon père avait commencé il y a près de trente ans. Il faut dire que les cerfs conviennent bien aux pâturages extensifs en pente raide à 1100 mètres d'altitude du Probstenberg.

*Les cerfs sont-ils faciles à élever?*

Ce sont bien sûr des animaux sauvages, qui ne sont pas domestiqués et sur lesquels on ne peut donc pas avoir beaucoup d'influence... même s'il y a quand même quelques casse-tête, comme par exemple l'affouragement ou les parasites.

*Et les possibilités commerciales sont bonnes, même pour d'éventuels débutants?*

Oui, les possibilités commerciales sont bonnes. Il ne faut bien sûr pas «brader» ces bêtes comme n'importe quel gibier importé, il faut dire aux gens que ce sont des cerfs d'élevage, de la meilleure qualité, dont l'âge est connu, etc. ...

Interview: Markus Bär