

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
Eléments 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, Impression climatiquement neutre
© 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

Mars 2011 – 10'000 ex.

LE GOÛT DE L'EXOTISME

Les nouvelles productions des fermes suisses

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.

www.agriculture.ch



AGIR
Agence d'information
agricole romande



Dans le cochon laineux tout est bon

A 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 hironnelle. 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 hironnelle (Mangalitzza hironnelle), 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).

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.

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. La production trouve actuellement preneur dans les épiceries fines et dans les restaurants gastronomiques.

«Une production au gré des saisons garantit le respect de la chaîne du froid. 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

En hiver...



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

