

## Long comme un jour sans... viande

### A U S O M M A I R E

L'édito :	
A côté de la cible	1
Long comme un jour sans... viande	1
Dossier: la reprise d'exploitation de A à Z	2-3
Le porc a de l'avenir!	4
Tradition d'élevage et savoir-faire	4



JEAN-LUC  
KISSLING

*Les détracteurs de la consommation et de la production de viande sont de plus en plus nombreux: adeptes du végétarisme, citoyens inquiets des gaz à effet de serre, promoteurs des énergies renouvelables, protecteurs de la santé, de l'éthique sociale et des populations défavorisées des Pays en développement. La liste est longue comme un jour sans... viande. La question ne doit pas être évacuée d'un revers de main. Mais qu'en est-il vraiment aujourd'hui en Suisse?*

Aux fins de sensibiliser la population à l'impact écologique de la production de viande dans le monde, un postulat a été déposé au Grand Conseil vaudois fin avril. Il demande au Conseil d'Etat d'élaborer une stratégie volontariste visant à instaurer une journée hebdomadaire sans viande ni poisson et à favoriser la consommation de produits de saison, en particulier dans les lieux de restauration sur lesquels il a prise (cantines des employés de l'Etat et des élèves dans le canton), ainsi qu'un encouragement à le faire dans les restaurants d'entreprises. Et ceci pour avancer d'un pas alimentaire vers la société à 2000 Watts. Le moins qu'on puisse dire à la lecture des buts de cette intervention est qu'elle ratisse large.

on les met en perspective avec notre agriculture locale?

#### Les gaz à effet de serre

La production animale est accusée d'augmenter les gaz à effet de serre. C'est peut-être vrai mais, dans notre pays, alors que les émissions totales de gaz à effet de serre ont légèrement augmenté entre 1990 et 2008, l'agriculture, elle, a réduit l'impact des gaz spécifiques qu'elle produit de près de 10% entre 1990 et 2007, atteignant ainsi les objectifs du protocole de Kyoto<sup>1)</sup>.

#### La question des engrais

La fabrication de ceux-ci, dit le postulant, nécessite beaucoup d'énergie. Il faut répéter que les quantités d'engrais fabriqués, soit ceux du commerce, utilisés par l'agriculture suisse ont diminué depuis 1990: -30% d'azote et -70% de phosphore<sup>2)</sup>. Au demeurant, les animaux produisent des engrais de ferme sans recours à une source d'énergie externe.

#### L'utilisation des terres

Les postulants affirment (et ils n'ont pas tort) que la culture des denrées destinées à l'alimentation animale engendre des déforestations massives. Encore faut-il savoir où ce phénomène a lieu. Entre 2004 et 2008, notre pays, pour sa part, a enregistré une augmentation de la surface forestière productive de l'ordre de 11 ha par jour (21,8 ha/jour en comptant l'improductif<sup>3)</sup>.

#### La santé humaine

Toujours selon le postulat, la consommation de viande en trop grandes quantités serait nocive pour l'organisme. Le Suisse en est conscient puisqu'il a réduit sa consommation de produits carnés de plus de 10 kg/an depuis les 30 dernières années (encadré). En ou-

tre, si nous consommons certes plus de viande qu'en moyenne mondiale, nous restons dans le bas de la fourchette, ce qui est le cas de le dire.

#### Le respect des animaux

Confinement des animaux, nourriture industrielle, hormones de croissance sont fréquents «dans bien des pays où les normes ne sont pas aussi strictes qu'en Suisse», disent les interpellateurs. On ne saurait leur donner tort. Mais, précisément, il ne s'agit pas de la situation en Suisse où les besoins des animaux sont scrupuleusement respectés.

#### CONCLUSION: CIBLER JUSTE

La production animale en Suisse échappe aux reproches qui sont formulés à l'encontre de la viande en général. Nos prés, nos pâturages et nos alpages, qui représentent 80% des surfaces affectées à l'agriculture, ne peuvent servir à autre chose qu'à la production animale, laitière et carnée. De fait, on produit ici plus de 75% de notre propre consommation de viande. Chez nous, les animaux sont respectés, on pourrait dire choyés. C'est le propre d'entreprises agricoles à dimensions paysannes. Vouloir imposer, comme le demande le postulat, un jour sans viande dans les cantines d'Etat, c'est en définitive porter atteinte pour les trois-quarts à la production locale. Les objectifs recherchés sont respectables. Mais une interdiction de viande un jour par semaine serait une mesure mal ciblée en Suisse.

Pour jouer utile, les milieux à l'origine du postulat seraient mieux inspirés de veiller au maintien d'une agriculture familiale en Suisse. S'opposer à l'Accord de libre-échange agroalimentaire avec l'UE en est l'un des moyens.

### L'édito



A côté  
de la  
cible

Les journées pour ceci ou contre cela ont décidément la cote. A tel point qu'au rythme où elles se multiplient, l'année ne sera bientôt plus qu'une succession ininterrompue de causes à défendre. Les Verts ont donc eux aussi choisi d'instituer leur journée, celle de la renonciation hebdomadaire à la consommation de viande. C'est l'objectif du postulat déposé récemment au Grand Conseil vaudois, lequel demande notamment que les établissements de restauration gérés par l'Etat renoncent à la viande un jour par semaine.

Dans leur argumentation, les auteurs du postulat disent vouloir combattre la production industrielle de viande, grande consommatrice d'énergie, source de pollution et responsable d'importantes déforestations. Ils s'inquiètent aussi de l'augmentation considérable de la consommation de viande sur la planète ces vingt dernières années et de son impact sur l'environnement.

Pour légitimes qu'elles soient, ces préoccupations ne justifient toutefois pas l'instauration d'une journée sans viande à l'échelon vaudois. Chez nous en effet, l'agriculture ne prête pas flanc aux critiques précitées. L'agriculture suisse est au contraire citée en exemple pour ses pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement et des animaux. La consommation de viande en Suisse n'est pas non plus excessive en comparaison internationale, et elle a même tendance à baisser. Enfin, dans un pays montagnoux et herbager il n'y a tout simplement pas d'alternative à la production de lait et de viande, sauf à admettre une reforestation à large échelle. L'initiative des Verts est donc à côté de la cible. Son seul effet serait de pénaliser l'agriculture suisse sans apporter l'amorce d'une solution aux problèmes que pose la consommation croissante de viande sur la planète.

LUC THOMAS

Sandra Culand



«Avec cette journée sans nous, c'est pas les poules qui vont brouter la prairie!»

- 1) Source: Office fédéral de la statistique (OFS)
- 2) Source: Office fédéral de l'agriculture (OFAG) – rapport agricole
- 3) Source: OFS – statistique forestière

Si l'agriculture vaudoise se retrouve dans l'objectif de favoriser les produits de saison, en revanche elle ne peut admettre les reproches adressés communément à la production de viande.

#### LA PRODUCTION DE VIANDE EN SUISSE ÉCHAPPE AUX REPROCHES HABITUELS

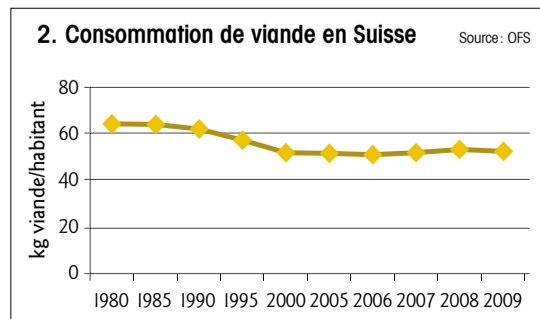
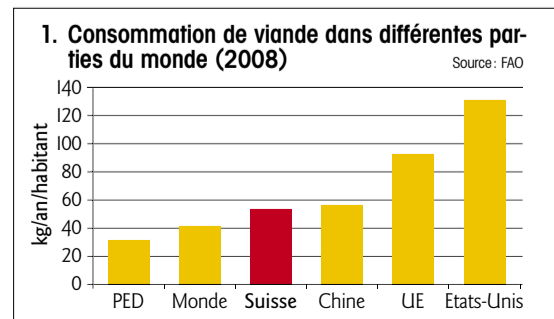
Qu'en est-il en particulier des nuisances évoquées dans l'interpellation, si

#### LA SUISSE À CONTRE-COURANT D'UN MONDE DE PLUS EN PLUS CARNIVORE

Durant les soixante dernières années, la consommation mondiale de viande est passée de quelque 50 à 270 millions de tonnes; une multiplication par 5½! Dans le même temps, la population mondiale est passée de 2,5 à 6,8 milliards, soit un facteur de 2,7. C'est mathématique: en moyenne, la consommation de viande par habitant a pratiquement doublé au cours de la même période. L'enrichissement global conduit à un accroissement de la consommation individuelle moyenne, mais, comme le montre le graphique 1, la situation peut être

très différente d'une région du monde à l'autre. Avec 53 kg par habitant et par année, le Suisse moyen absorbe environ 11 kg de plus que le citoyen du monde. C'est moins qu'en Chine, beaucoup moins qu'en Europe et sans commune mesure avec les Etats-Unis.

Durant les trente dernières années, la consommation de viande en Suisse a suivi une évolution inverse du cours mondial. De 64,4 kg/an/hab. en 1980, nous nous sommes «limités» à 53 kg l'an dernier.



### Crédit infos

**Attention:**  
dès le 1<sup>er</sup> janvier 2011,  
nouvelle définition de l'entreprise: 1 UMOS  
et non plus 0.75 UMOS

Office de  
crédit agricole

Jordils 3 - CP 128  
1000 Lausanne 6  
Tél. 021 614 24 33  
Fax 021 614 25 01  
oca@prometeerre.ch

**le dossier**

# La reprise d'exploitation de A à Z

## Les formes de transfert



CHRISTOPHE CARRARD

Avant toute chose, il faut souligner un changement législatif qui pourrait passer inaperçu mais qui sera fondamental pour environ 400 exploitations vaudoises; à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2011, une exploitation devra exiger au moins 1.0 UMOS (au lieu de 0.75 actuellement) pour être qualifiée d'entreprise. En effet, la loi sur le droit foncier rural (LDFR) a été modifiée sur ce point en date du 1<sup>er</sup> septembre 2008 déjà; cependant, dans le canton de Vaud, le seuil pour la définition de l'entreprise agricole est encore fixé à 0.75 UMOS jusqu'au 31 décembre 2010.

Selon la LDFR un descendant ou héritier a le droit de reprendre une entreprise agricole à la valeur de rendement s'il souhaite l'exploiter à titre personnel et en paraît capable. Cela signifie qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2011, la valeur de rendement ne pourra plus être sans autre invoquée par l'un des

Plusieurs formes de reprise existent; les règles légales des transferts en propriété sont dictées par la loi sur le droit foncier rural (LDFR). Le nombre d'UMOS de l'exploitation est un critère incontournable.

descendants souhaitant reprendre un domaine agricole qui n'atteint pas la limite de 1.0 UMOS.

Si vous êtes concerné par ce changement et que vous pensez remettre ou reprendre prochainement, contactez-nous sans attendre! En effet, les différentes démarches pour mener à bien un transfert d'exploitation peuvent prendre quelques mois.

Différentes formes de reprise existent; il faut choisir la plus adaptée à la situation et aux souhaits des parties. Les trois formes de transfert les plus couramment utilisées dans l'agriculture sont les suivantes:

**Association père-fils ou père-fille**  
Le père exploitant et un enfant collaborateur créent une société simple pour exploiter le domaine familial conjointement. Le fils ou la fille acquiert une partie du capital fermier propriété de son père (en général une demie).

**La reprise en fermage du domaine agricole**  
Le père exploitant transfère l'ensemble de son capital fermier et loue tout ou partie de ses immeubles.

**La reprise en propriété du domaine agricole**  
Le propriétaire transfère son capital fermier ainsi que ses immeubles agricoles à la valeur de rendement ou à la valeur des dettes hypothécaires. Dans la plupart des cas, le cédant ne conserve pas de bien immobilier et sera logé dans les immeubles transférés. Il y a donc lieu de constituer un droit d'habitation en faveur du cédant et, le cas échéant, de son épouse.

Le transfert d'un domaine constitue une étape délicate qui mérite une attention particulière. Il est important de discuter avec tous les membres de la famille afin d'éviter des conflits ou des malentendus. Il est nécessaire de s'entourer de personnes compétentes à même de vous conseiller sur les im-

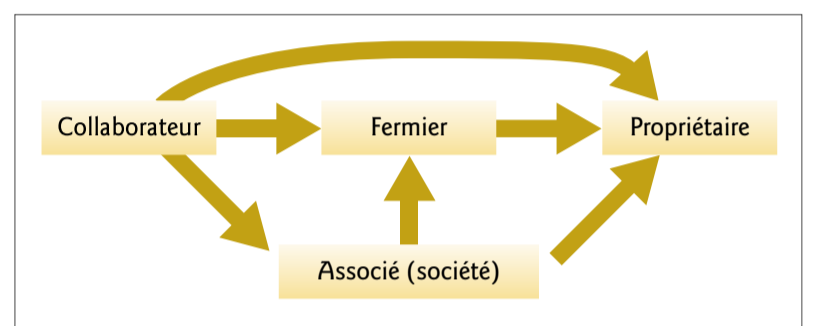
plications civiles, économiques et fiscales du transfert, pour le cédant et le repreneur.

Prométerre offre une série de prestations personnalisées qui vont de la détermination de la valeur de rendement aux conseils en assurances en passant par l'établissement de conventions familiales, du budget d'exploitation, de calculs fiscaux et du plan de financement de la reprise.

Toutes ces prestations sont coordonnées par un conseiller en reprise de

Prométerre, qui sera la personne de contact tout au long des différentes étapes.

Prométerre organise chaque année un cours de formation continue en février-mars sur le thème de la reprise, intitulé «Quelques clés pour réussir la reprise et la première phase de sa vie de chef d'exploitation».



De collaborateur familial à propriétaire exploitant, plusieurs étapes sont possibles.

## Le projet d'exploitation: une étape incontournable de la reprise



PIERRE-YVES JAQUIÉRY

Lors de la reprise, on évoque souvent des étapes telles que la discussion familiale, l'estimation de la valeur de rendement ou encore le financement et la fiscalité. Il est tout aussi important de définir sa stratégie personnelle pour l'avenir, son projet d'exploitation.

### DE L'ANALYSE AU PROJET

Avant de prendre des décisions déterminant l'avenir du domaine agricole ou viticole, le chef d'exploitation doit identifier ses buts fondamentaux, le sens qu'il veut donner à sa vie professionnelle.

Ensuite, pour esquisser son projet d'exploitation, il doit disposer d'une vue d'ensemble de son entreprise. Concrètement, il s'agit d'en analyser les points forts et les faiblesses en prenant également en compte des

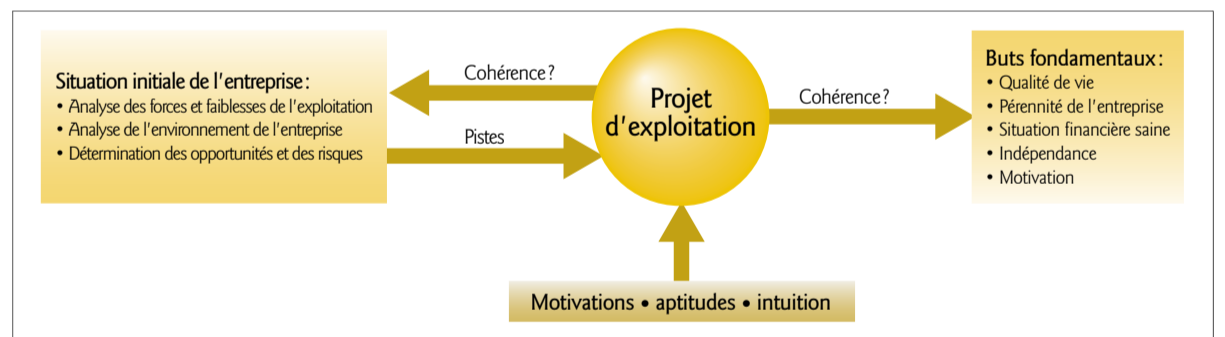
L'exploitation agricole navigue dans un contexte incertain qui évolue constamment et de plus en plus vite. Les changements importants des conditions-cadres politiques et économiques influencent considérablement la trajectoire d'une entreprise. La reprise d'une exploitation est une phase importante; son nouveau chef va lui donner une orientation pour les années à venir.

éléments extérieurs à la vie de l'entreprise: la famille et le contexte dans lequel évolue l'exploitation (marché, politique agricole, etc...). De cette manière, il est possible de déterminer les risques et opportunités auxquels l'exploitation agricole pourrait être confrontée à court, moyen et long termes.

Sur la base de cette analyse, le chef d'entreprise peut alors définir son projet d'exploitation en tenant compte de ses motivations, de ses aptitudes et de son intuition.

En dernier lieu, il faut encore vérifier si le projet est cohérent avec la situation initiale de l'entreprise d'une part et avec la vision d'un horizon à 10 ans d'autre part.

Les conseillers de ProConseil sont à disposition pour épauler l'exploitant dans cette importante démarche.



Définir son projet d'exploitation, une étape clé du parcours de l'entreprise...

Pour tous compléments d'information concernant la reprise d'exploitation:

### Formes de reprise et financement

Office de crédit agricole  
M. Christophe Carrard  
021 614 25 43  
c.carrard@prometerre.ch

### Projet d'exploitation

ProConseil Sàrl  
M. Pierre-Yves Jaquiéry  
024 423 44 88  
py.jaquier@prometerre.ch

### Fiscalité

Fidasol SA  
M. Jean-Marc Berguer  
021 614 24 28  
jm.berguer@prometerre.ch

Reprendre un domaine agricole ou viticole n'est pas un acte anodin. L'ensemble de la famille est concerné et les implications économiques et fiscales sont importantes. Il est donc recommandé de se faire conseiller par une équipe professionnelle.

## Le financement de la reprise



PHILIPPE ROSSY

Sur simple demande adressée à l'Office de crédit agricole, celui-ci étudie le plan de financement faisant appel aux différentes formes de crédit à disposition. Les aides financières sont accordées par un Conseil d'administration sur la base d'un rapport établi par l'Office de crédit agricole. Leur octroi est notamment subordonné à la condition que l'exploitation soit viable et offre des garanties suffisantes.

Seul le crédit à l'installation accordé par le FIA (aide initiale) impose que la

Les exploitants vaudois ont le privilège de bénéficier d'une panoplie d'aides à l'investissement qui permet de financer les différentes formes de reprise au moyen de prêts sans intérêts.

reprise en propriété soit effectuée avant l'âge de 35 ans. Toutes les autres mesures peuvent être financées indépendamment de l'âge du bénéficiaire.

Le montant des prêts est défini forfaitairement sur la base du nombre des UMOS de l'entreprise pour le FIA, en pour-cent de la valeur de rendement pour la FIR et du budget de trésorerie pour l'OVCA.

1) Le projet de loi cantonale sur l'agriculture vaudoise prévoit d'élargir les possibilités de financement de la FIR, notamment lors de la constitution de société simple ou de reprise en fermage.

Possibilités d'intervention des institutions de l'Office de crédit agricole (FIA, FIR, OVCA) en cas de reprise d'exploitation :

Institution	Association (société simple)	Reprise en fermage	Reprise en propriété	Montant du prêt
FIA-CI	aide initiale	aide initiale	aide initiale	de 120'000.- à 260'000.-
FIA-AEP	néant	néant	conversion de dettes	maximum 800'000.-
FIR	néant <sup>1)</sup>	néant <sup>1)</sup>	prêt de compensation	maximum 150'000.-
FIR+	néant	néant	prêt à l'investissement	maximum 150'000.-
OVCA	compte courant cautionné	compte courant cautionné	compte courant cautionné	maximum 200'000.-

## La fiscalité des reprises d'exploitation



JEAN-MARC BERGER

### Transfert par acte de donation

Le repreneur sera imposé sur la donation que le cédant lui accorde, montant augmenté de la valeur capitalisée du droit d'habitation, laquelle n'est pas une charge déductible de la donation.

Lorsque le donataire établira son bilan

Le choix du mode de transfert, par acte de donation ou par acte de vente, va conditionner l'avenir fiscal du repreneur et va déterminer le poids de l'imposition immédiate.

d'entrée, la valeur comptable des biens reçus sera égale à la valeur comptable figurant au bilan de sortie du cédant. L'entier des amortissements cumulés sera repris. Ces montants pourraient être imposés en cas d'arrêt d'activité ou de vente du domaine notamment.

### Transfert par acte de vente

La vente génère un impôt sur les droits

de mutation, à charge de l'acquéreur, calculé sur le prix de vente.

Pour le cédant, un impôt sur le bénéfice en capital sera perçu si le prix de vente est supérieur à la valeur comptable des immeubles transférés. De plus, si le bénéfice réalisé est conséquent, ce qui est rare lors de transfert à la valeur de rendement, une imposition sur

les gains immobiliers peut également intervenir.

Lorsque le repreneur établira son bilan d'entrée, la valeur comptable des immeubles correspondra au prix d'acquisition figurant dans l'acte de vente. Le compte des amortissements cumulés est remis à zéro à cette occasion.

L'analyse fiscale d'un transfert de patrimoine est complexe et chaque cas est différent. Au travers de la prestation «calcul de la charge fiscale d'un transfert», les fiscalistes de Fidasol analysent le projet de transfert afin d'éviter que l'acte signé chez le notaire ne pénalise durablement la gestion fiscale de l'entreprise.

## Témoignages

La famille Cousin de Concise, Henri et ses deux fils Yves et Guy, exploite un domaine viticole d'environ 17 hectares composé de deux unités. La première est dirigée par Henri et Yves Cousin (association père/fils) qui livrent leur raisin à la Cave des Viticulteurs de Bonvillars (CVB). La deuxième, en mains de Guy Cousin, est spécialisée dans la vinification. Tous trois sont très attentifs à la qualité de leurs produits et font preuve d'une grande capacité d'innovation. En plein processus de reprise en propriété, ils se sont prêtés au jeu de l'interview.

**Prométerre infos (Pri): Pourquoi avez-vous engagé une procédure de reprise et quelles ont été les étapes intermédiaires?**

**Henri Cousin (HC):** Cela se fait de manière naturelle, c'est le bon moment pour mes fils vu leur âge. Ils aiment leurs métiers, sont jeunes et motivés. Quoi de plus beau pour un père que la transmission de son patrimoine dans ces conditions!

**Yves Cousin (YC):** Afin d'être plus impliqués dans la gestion de l'explo-

tation, nous nous sommes associés en 2003 pour exploiter ensemble le domaine familial. En 2005, mon frère Guy a décidé de créer sa propre cave, il s'est ainsi retiré de l'association. Dès cette date, je produis avec mon père du raisin livré à la CVB.

**Guy Cousin (GC):** Suite à la création de ma cave dans les locaux appartenant à mon père, j'ai souhaité en devenir propriétaire. Ce projet s'est réalisé en 2009, en même temps que l'acquisition d'une maison d'habitation

également propriété de mon père. Je souhaite maintenant reprendre ses vignes afin de diminuer ma dépendance envers des propriétaires tiers.

**YC:** Quant à moi, je reprends la maison familiale ainsi que des vignes.

**Pri: Pourquoi avoir créé une association père-fils?**

**YC:** Pour ne pas avoir à reprendre d'un coup toutes les responsabilités. Une reprise en plusieurs étapes nous permet aussi d'échelonner les investisse-

ments. En effet, lors de la création de l'association, Guy et moi avons racheté à notre père une part du capital fermier sans devoir reprendre simultanément les immeubles du domaine.

**Pri: Quels sont les points incontournables à prendre en considération?**

**HC:** L'avenir financier des parents. En effet, il est difficile pour nous, qui remettons notre domaine viticole, de déterminer si nos revenus seront suffisants après cette remise. L'estimation de nos charges, en tant que jeunes retraités, n'est pas chose facile.

**GC:** Savoir exactement ce que l'on veut et le faire savoir à ses parents et à ses frères. Un bon dialogue favorise la réussite de la reprise. Il faut également être attentif à l'environnement économique.

**YC:** Bien connaître ses propres motivations ainsi que les points forts et les points faibles de son outil de travail et le potentiel d'amélioration.

**Pri: Pour quelles prestations avez-vous fait appel à Prométerre?**

**HC:** Pour la discussion et l'élaboration du contrat de société simple lors de la création de l'association en 2003.

**GC:** Pour le financement, en 2005, de l'aménagement de la cave dans un ancien rural et la création des deux unités. Puis en 2009, lorsque j'ai repris en propriété le bâtiment de la cave et la maison d'habitation. Dès la fin de ce mois nous allons poursuivre avec notre conseiller en reprise les discussions concernant le transfert du domaine familial. A noter que, tout au long de ces différentes étapes, nous avons bénéficié des conseils d'un collaborateur du département Assurances de Prométerre.

**Pri: Et quels sont vos projets dans un avenir proche?**

**HC:** Remettre mon exploitation dans de bonnes conditions et créer un logement pour mon épouse et moi afin de profiter de notre retraite.

**GC:** Poursuivre l'amélioration de mes vins, engager une œnologue à temps partiel ainsi que du personnel d'appoint.

**YC:** Intensifier les collaborations avec la cave de Bonvillars, tout en développant sur mon domaine une méthode de travail plus respectueuse de l'environnement.



Un bon dialogue familial est essentiel pour une reprise réussie.

## B R È V E S

**Filagro: un rapport riche d'enseignements**

Sur mandat du Service de l'agriculture du canton de Vaud, l'étude sur la valorisation des produits des filières agricoles vaudoises (Filagro) a été conduite par Agridea. La mise en valeur et les différents canaux de mise en marché de cinq produits principaux ont été identifiés. La recherche documentaire a été complétée d'entretiens avec les acteurs des marchés, puis de travaux en ateliers. Il en ressort une image éclaircie des cheminements des produits, ce qui doit permettre d'affecter au mieux les efforts de promotion. Prométerra a eu le privilège de faire partie du groupe d'accompagnement de ce travail ([www.vd.ch/fr/autorites/departements/dec/agriculture/](http://www.vd.ch/fr/autorites/departements/dec/agriculture/)).

**Vaud hôte d'honneur du Marché-Concours de Saignelégier**

Les 6, 7 et 8 août 2010, le Marché-Concours de Saignelégier sera l'occasion de montrer l'importance du cheval dans le canton de Vaud. Le nombre d'équidés y a presque doublé ces vingt dernières années pour atteindre quelque 8700 têtes aujourd'hui, dont 130 pourront être admirées à Saignelégier cet été.

Des chevaux venus du canton seront présentés tout au long de la manifestation, certains prendront part à des courses, les Milices vaudoises présenteront évolutions et quadrilles. Une diligence quittera Lausanne quelques jours avant la manifestation et gagnera Saignelégier par étapes.

Cette fête du cheval constitue également une occasion pour le canton de faire découvrir ses vins et ses produits du terroir. Groupes traditionnels vaudois de la paysannerie et de la viticulture participeront à l'évènement. Diverses formations musicales vaudoises seront aussi de la fête. *Source: BIC*

**Projet ammoniac Vaud**

En application des articles 77a et 77b de la loi fédérale sur l'agriculture, la Confédération alloue des contributions destinées à améliorer l'utilisation des ressources naturelles dans l'agriculture. Les mesures soutenues doivent être définies régionalement. Placé sous la direction de Prométerra, un groupe de travail composé d'agriculteurs, d'experts et de représentants des services cantonaux prépare actuellement un projet d'optimisation de l'efficacité de l'azote. La mesure principale vise à encourager l'utilisation des pendillards sur le territoire vaudois.

# Le porc a de l'avenir!



PASCAL RUFFER

Prométerra infos (Pri): Quelle a été l'origine du projet «A bon porc»?

*Les associés (Assoc.):* L'exploitation Jenni à Valeyres-sous-Rances élevant des porcelets depuis longtemps, elle collaborait de longue date avec l'entreprise Beauverd et Malherbe SA à Chavornay, ainsi qu'avec l'association Malherbe et Pfister pour la culture de la betterave et d'autres travaux agricoles. Puis ce fut une association PER, avant de réfléchir à un projet de porcherie en commun. Plusieurs facteurs furent déclencheurs: nouvelles normes de détention des truies, libéralisation du marché des céréales et baisse des prix, déficit de porcelets en Suisse romande par rapport aux places d'engraissement. Nous voulions atteindre une certaine taille qui nous permettrait d'affronter les défis de l'avenir, de réaliser des économies d'échelle. Mais nous tenions aussi à pouvoir engager de la main-d'œuvre qualifiée, et donc planifier un tournus pour les congés.

**Pri: Quelles sont les synergies développées?**

*Assoc.:* Beat Jenni est le spécialiste de l'élevage et dispose du savoir-faire pour produire des porcelets. Patrick Pfister est à l'aise avec la comptabilité et la gestion, tandis que Sébastien Malherbe connaît bien les phytos et les machines. Ainsi, si tous trois sont responsables de l'ensemble, chacun a son secteur de prédilection. Le tout est d'être prêt à déléguer et faire confiance à ses partenaires.

*Eleveurs de porcs, MM. Beat Jenni, Patrick Pfister et Sébastien Malherbe se sont lancés dans un projet ambitieux: construire une porcherie d'élevage pour répondre aux besoins du marché et valoriser des céréales de la région. Interview des trois associés.*

Parallèlement, l'association Malherbe et Pfister produit environ 500 tonnes de blé panifiable et 250 tonnes de céréales fourragères (orge et maïs) par an. Elle dispose des surfaces nécessaires à l'épandage de lisier, qui se fait par pendillards pour limiter les odeurs et valoriser au mieux l'azote. L'entreprise agricole dispose également du matériel pour acheminer ces céréales vers les porcheries.

A l'avenir nous transporterons également le petit-lait, les porcelets ou les porcs gras. Le but est de garder de la valeur ajoutée entre les associés et de rentabiliser au mieux les infrastructures.

**Pri: Quelles options avez-vous prises au niveau des bâtiments?**

*Assoc.:* A Valeyres se trouvent les maternités et les saillies. Nous avons construit un nouveau bâtiment pour la mise-bas, isolé et lumineux. La soupe constitue le seul aliment, à l'exception de l'aliment starter pour les porcelets sous la mère. Cela diminue le travail manuel, mais ne remplace pas l'observation. L'ancien bâtiment de mise-bas a été transformé pour la saillie et les truies gestantes avant échographie.

A Method se trouvent les gestantes, dans une nouvelle halle où les truies seront détenues en deux grands groupes (primipares et multipares). L'ancienne porcherie d'engraissement a été transformée pour l'avancement et l'élevage des jeunes truies. Là aussi, toute l'alimentation se fait par soupe



MM. Pfister, Malherbe et Jenni confiants pour l'avenir.

(y compris porcelets), avec un seul endroit de mélange et une conduite souterraine qui relie les deux bâtiments.

**Pri: Quels équipements avez-vous choisis?**

*Assoc.:* Nous voulions être le plus rationnel possible, mais sans faire du luxe. Une alimentation automatisée est la base du système, avec un ordinateur qui commande les différents composants dans les silos (céréales, concentré protéique avec premix) et prépare une soupe optimale pour chaque classe d'animaux. Nous avons installé 12 silos à aliment, soit une capacité de 150 tonnes, afin d'optimiser les transports, la mouture (réalisée par le moulin mobile) et l'alimentation.

Dans les maternités, les nids à porcelets sont équipés de chauffage au

sol (serpentins coulés dans le béton), tout comme les niches dans les chambres de post-sevrage. La ventilation se fait par aspiration d'air tempéré dans les couloirs, et l'évacuation se fait naturellement par la coupole en toiture. Enfin, l'alimentation automatisée individuelle des truies gestantes, avec porte de tri, permet de sortir certaines truies du troupeau.

**Pri: Que diriez-vous à un agriculteur qui souhaiterait se lancer ou se développer dans le porc?**

*Assoc.:* Qu'il doit être patient et persévérant, car les démarches ne sont pas faciles lors d'une construction. Qu'il doit garder en tête ses buts et confronter ses idées avec d'autres collègues ou personnes compétentes. Et qu'un projet comme nous avons réalisé ici aurait difficilement pu être mené à bien par un seul homme.

## Tradition d'élevage et savoir-faire



DANIELLE RICHARD

Historiquement, c'est la mise en valeur du petit-lait des fromageries qui a conduit à la détention des porcs à l'engrais. L'association «Charcuterie vaudoise IGP» a été créée afin de perpétuer le savoir-faire des artisans bouchers-charcutiers et, par là, les traditions culinaires vaudoises. Le 11 septembre 2000, l'Office fédéral de l'agriculture publiait les cahiers des charges pour le saucisson vaudois IGP et la saucisse aux choux IGP. L'enregistrement officiel a été obtenu le 29 septembre 2004.

**POURQUOI L'IGP ET NON L'AOC?**

Pour respecter le cahier des charges d'un produit AOC, toute la filière (naissance, élevage, abattage, transformation) doit avoir lieu dans la zone d'origine, alors que pour les IGP, seule une étape de production doit être effectuée dans la région de provenance. Dès la création de l'association «Charcuterie vaudoise IGP», il a été constaté que la provenance des porcs ne pourrait être exclusivement vaudoise.

*Les bouchers vaudois ont un savoir-faire reconnu en matière de charcuterie et plus particulièrement pour le saucisson et la saucisse aux choux. Le papet vaudois est indissociable de la gastronomie du terroir vaudois. Si l'on interroge un Suisse alémanique sur les mets typiquement vaudois, les deux spécialités charcutières sont dans les trois premières réponses, avec une préférence pour le saucisson. La saucisse aux choux étant moins dans les habitudes alimentaires des germanophones.*

Selon les statistiques, les 2'053 truies recensées en 2008 ont donné naissance à 41'166 porcelets. Pour satisfaire au cahier des charges d'une AOC, il aurait fallu 210'000 porcelets pour produire annuellement 1'680 tonnes de charcuterie vaudoise. En outre, l'abattage annuel de porcs vaudois dans le canton de Vaud n'est que d'environ 120'000 pièces. La provenance et l'abattage des porcs ne sont pas les seuls éléments limitatifs.

**PERSPECTIVES**

Selon la récente étude FILAGRO traitant des filières agroalimentaires (cf brève ci-contre), les producteurs eux-mêmes sont plutôt pessimistes. Une



"Quatuor IGP"

enquête représentative auprès des exploitations de plus de 100 places-porc a mis en évidence une probable diminution de la production porcine sur sol vaudois de 27% à l'horizon 2018. A cette date butoir, les porcheries auront dû supprimer le caillebotis intégral, en raison des prescriptions de l'ordonnance sur la protection des animaux.

Malgré tout, sans pour autant devenir de grands producteurs porcins, les exploitants vaudois auraient dans ce domaine une source de diversification bienvenue, qu'il serait dommage de négliger.

*Sources: Etude FILAGRO – Association Charcuterie Vaudoise IGP*