



Au plus près de la nature

À la Ferme des 3 C, à Mettembert (JU), Gaël Monnerat élève notamment près de **1500 cochons** par an selon les normes très strictes d'IP-Suisse.

Texte: Pascal Vuille Photos: Pierre-William Henry

Quand on demande à Gaël Monnerat, l'un des associés de la Ferme des 3 C, quelles sont les qualités nécessaires pour exercer le métier de fermier, il répond tout de go: «Il faut être persévérant, toujours prêt à remettre en question ses habitudes et être du matin!» Pas étonnant quand on sait que sa journée de travail débute à 5 heures pour se terminer treize heures plus tard.

Divers élevages

Aux côtés de ses deux associés qui gèrent la ferme sise à Mettembert dans le canton du Jura, Gaël Monnerat veille sur les 80 hectares de l'exploitation. En plus de cultiver des céréales, l'association s'occupe d'un élevage de soixante vaches laitières, de quarante génisses et de quatre cent cinquante cochons. Le lait des premières est destiné à la production de Gruyère AOP à Develier et le petit-lait sert à la nourriture des cochons.

La ferme élève près de 1500 cochons par année, mais ne s'occupe pas de leur commercialisation. Gaël Monnerat et ses associés se fournissent en cochons de 25 à 30 kilos, par groupes de trente-deux, auprès de trois naisseurs de la région: «Chaque groupe provient du même naisseur. Nous évitons de les mélanger, car il y a une forte hiérarchie chez les cochons. Nous les gardons ensemble jusqu'au bout.» Les cochons arrivent à l'âge de deux mois et ils resteront trois mois en stabulation pour atteindre un poids de 100 à 130 kilos. Le secret de cette prise de poids express? Une soupe maison faite de petit-

lait de la ferme, d'eau et d'un mélange de céréales (soja, maïs, colza et son) servie quatre fois par jour. Pour soutenir le développement des petits, des sels minéraux sont ajoutés à la préparation durant les premières semaines.

En plein air et dans le respect

L'élevage des cochons se fait dans une grande ferme, un peu à l'écart, spécialement conçue en vue du respect du cahier des charges du label IP-Suisse, comme l'explique Gaël Monnerat: «Les bêtes doivent avoir un accès permanent à l'extérieur, ainsi que des aires de repos et d'alimentation clairement séparées. Elles doivent bénéficier d'une surface suffisante et il ne doit pas y avoir de sol perforé sur toute la surface des box.» De cette manière, un traitement particulièrement respectueux des animaux peut être garanti et leur sortie régulière en plein air est assurée. En été, lors de grandes chaleurs, des brumisateurs sont activés pour rafraîchir les porcins.

En plus de suivre strictement les normes de ce qu'on appelle la «production intégrée», la Ferme des 3 C ne recourt à aucun traitement antibiotique de croissance ni à aucun organisme génétiquement modifié (OGM). La Protection suisse des animaux, quant à elle, procède à l'improviste à des contrôles pour vérifier si les agencements de la porcherie sont conformes aux directives. Si dans le cochon jurassien tout est bon, c'est aussi, et peut-être surtout, parce que les bêtes ont été élevées dans le respect. Ce ne sont pas les amateurs de la Saint-Martin qui contrediront cet adage. **MM**

«Pour être fermier, il faut être persévérant et être du matin»

Gaël Monnerat, associé de la Ferme des 3 C





2



PORTRAIT

Un Jurassien qui aime la terre

À 40 ans, Gaël Monnerat peut se targuer d'un parcours professionnel aussi remarquable qu'atypique. Après un CFC à l'École d'agriculture de Courtemelon (JU) puis un diplôme d'ingénieur agronome HES, il officie pendant douze ans comme rédacteur pour deux magazines agricoles spécialisés. En 2019, il revient à la terre et intègre l'association qui gère la Ferme des 3 C (fondée en 1994), aux côtés de son oncle et de son cousin. Quand il dispose d'un peu de temps libre, ce solide Jurassien natif de Courfaivre s'adonne au VTT ou à la course à pied.

1 Les porcins sont élevés avec respect et disposent en permanence d'un accès à l'extérieur.

2 À la Ferme des 3 C, on travaille dans le strict respect des exigences du label IP-Suisse.

3 Gaël Monnerat, 40 ans, est ingénieur agronome et associé à la Ferme des 3 C.

IP-SUISSE

Une viande très tendre

Le cahier des charges du label IP-Suisse

regroupe divers critères, notamment la stabulation libre pour les animaux d'élevage, visant à améliorer leur bien-être; la protection de la biodiversité; la protection du climat et des ressources avec une réduction de 10% des gaz à effet de serre de l'ensemble des exploitations sous label IP-Suisse.

Récemment, la tendreté des morceaux nobles

de bœuf IP-Suisse a également été améliorée, suite à plusieurs tests de dégustation réalisés à l'aveugle. Le nombre de jours de rassissement a ainsi été allongé dans le but d'améliorer la tendreté. Cela permet aux morceaux nobles que sont le romsteck, le filet et l'entrecôte, de déployer pleinement leur goût, pour le plaisir de la clientèle. Disponible dans tous nos magasins.



3