



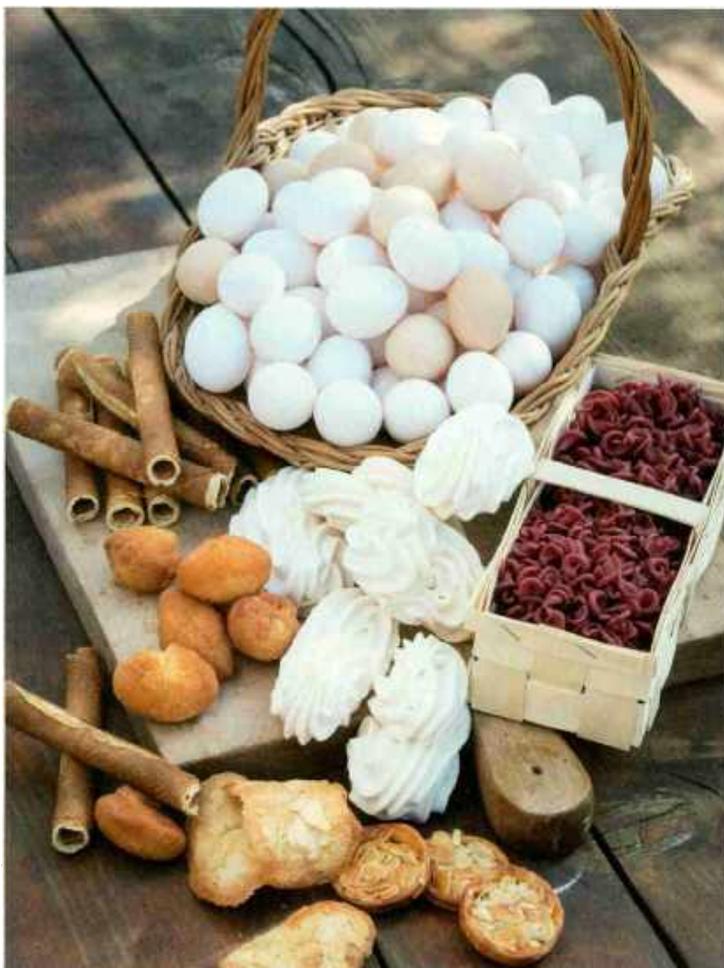
DE LA SUISSE DANS L'ASSIETTE

Nos producteurs d'œufs

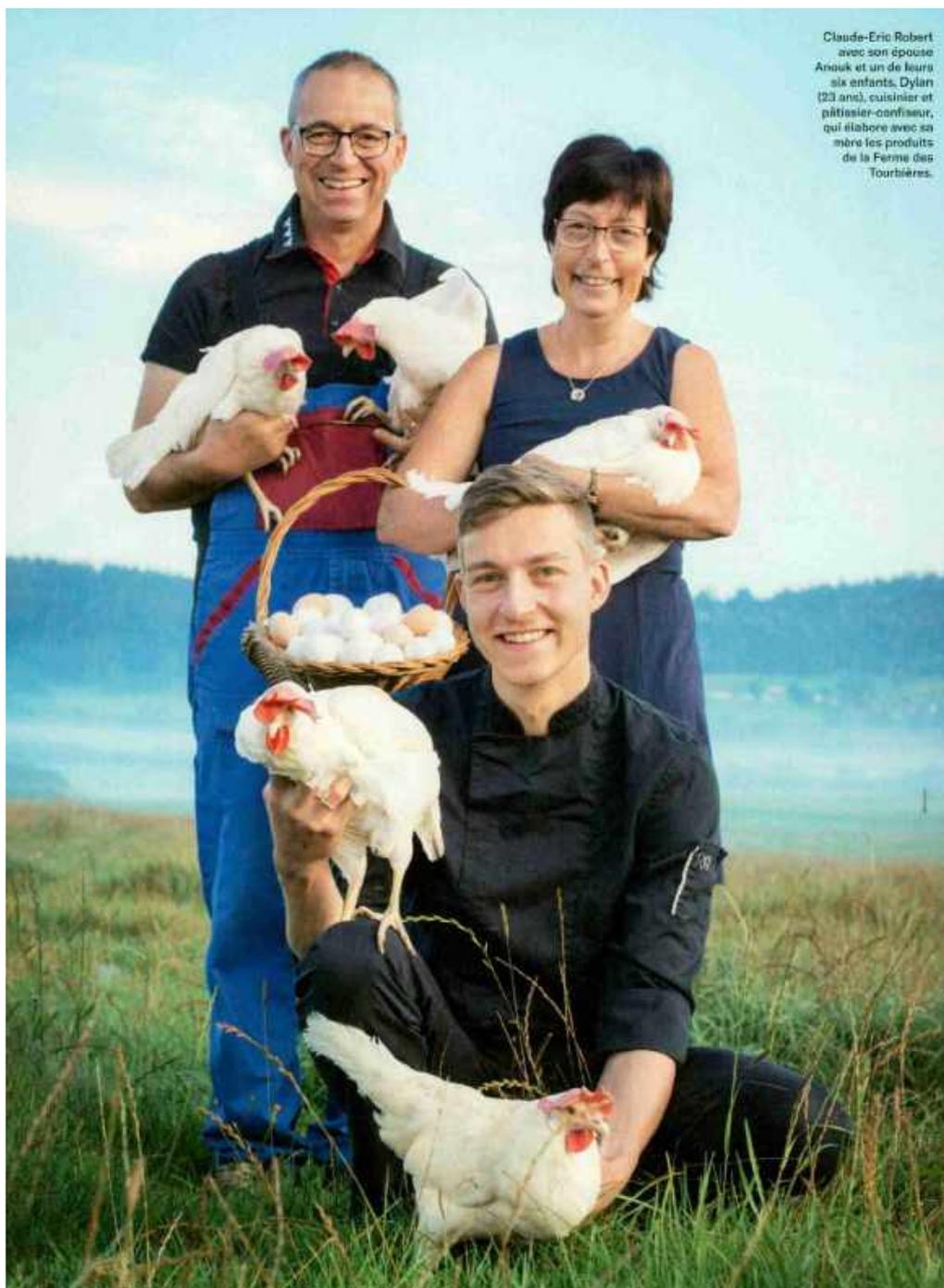
«L'œuf est un produit extraordinaire»

A Brot-Plamboz, dans les montagnes neuchâteloises, **Claude-Eric Robert** élève 15 000 poules, nourries avec des céréales locales. Les œufs qu'elles pondent bénéficient ainsi de l'appellation «Montagne», une garantie de qualité.

Texte: Patrick Morier-Genoud | Photos: Julie de Tribolet



Avec une partie des œufs de leurs poules, les Robert confectionnent de délicieux produits, tant salés que sucrés.



Claude-Eric Robert
avec son épouse
Anouk et un de leurs
six enfants, Dylan
(23 ans), cuisinier et
pâtisier-confiseur,
qui élabore avec sa
mère les produits
de la Ferme des
Tourbières.



Là, à 1050 mètres d'altitude, dans cette belle vallée de la Sagre et des Ponts, au cœur des Montagnes neuchâteloises, c'est calme et bucolique. À la Ferme des Tourbières, les visiteurs sont accueillis par des chats, quelques chèvres maines, des lapins. Et puis on commence à les entendre. Il s'agit d'abord d'un bruit à peine perceptible qui ensuite se précise, au fur et à mesure que l'on s'approche de l'immense poulailler. Soudain, elles sortent, la ponte est livrée et elles s'égaillent dans le jardin d'hiver et dans un pré délimité où elles se mettent à la recherche de ces vers de terre dont elles raffolent. Les plus de 15 000 poules de la famille Robert font alors comme un tapis blanc au milieu de la verdure.

Claude-Eric Robert est né ici, en 1963. En 1984, lui et son père décident d'ajouter la production d'œufs à leurs activités et acquièrent 500 poules. Cinq ans plus tard, le jeune agriculteur épouse Anouk – qui vient de l'autre côté de la vallée, des Ponts-de-Martial – et en 1991 le couple reprend à son compte l'entière exploitation du domaine, avec son bétail et ses poules, qui entre-temps se sont multipliées.

Tandis qu'elles picorent à leur aise dans l'herbe, un tapis roulant amène la ponte du jour dans le local où les œufs sont triés et nettoyés. Entre 80 et 90% des poules pendant un œuf par jour. Il faut trois heures pour que la production du jour soit prête à être commercialisée. Un grossiste local en prend l'essentiel, mais une partie de la ponte est vendue directement à la ferme ou dans des commerces du canton. La norme veut qu'un œuf standard pèse entre 53 et 63 grammes et ceux des Robert bénéficient de l'appellation «Montagne». Leurs poules sont nourries avec du maïs, du blé et du couza de la région, enrichis de vitamines, de sels minéraux et d'oligo-éléments, certifiés sans OGM, sans antibiotiques et sans hormones animales.



Tandis que les poules picorent dans le jardin d'hiver ou à l'extérieur, son père attendit du patron, Nathalie Suter et Marie-Noëlle Monnet, trient et nettoient la ponte du jour.

Pourquoi n'y a-t-il que des poules blanches à la Ferme des Tourbières? «Ce sont mes préférences, sourit Claude-Eric Robert. Elles sont plus vives que les poules brunes, je préfère leur caractère.» De quelle race sont celles des Tourbières? «Ce sont des IEN, une race alliant de la croisée entre la leghorn et d'autres races.»

Toutes les poules de notre aviculteur naissent près de Lausanne. Elles arrivent aux Tourbières à l'âge de 4 mois et demi et, après trois ou quatre semaines d'acclimatation, elles se mettent à pondre. Quatorze mois plus tard, elles prennent



Des œufs, du sucre et un sacré tour de main: les meringues de la Ferme des Tourbières sont vendues dans tout le canton de Neuchâtel.

Le chemin de l'œuf. On peut alors en faire de la confiture au pot, des aliments pour les chiens et les chiens en des nuggets.

Leur vie à la Ferme des Tourbières est bien réglée. Elles pondent entre 4 et 6 œufs du matin, puis vont et viennent entre le poulailler, le jardin d'hiver et le pré. Et le retard? «La closerie est profondément plantée dans le terrain et le haut est décapité. Le danger vient plutôt du ciel, avec les buses et les cochons qui de temps en temps en émettent une. C'est pour ça qu'il y a des abris et des arbres à l'extérieur, qui leur servent pour se cacher», explique Claude-Eric Robert.

Sinon, côté sanitaire, le poulailler est entièrement désinfecté à chaque changement de troupeau et l'éleveur fait en sorte que ses poules ne souffrent pas de parasites, notamment en leur assurant une bonne hygiène.

«Leurs déjections sont nettoyées tous les jours» et en addition leur eau avec du vinaigre pour nettoyer leurs intestins.

Anouk et Claude-Eric Robert sont les heureux parents de six enfants: deux filles et quatre garçons, qui ont au jourd'hui entre 18 et 30 ans. Deux d'entre eux travaillent au domaine: Delphine, qui s'occupe de tâches administratives, et Dylan, qui travaille avec sa mère à la fabrication des produits de la ferme. Il faut dire que les Robert ne font pas que produire des œufs, ils en transforment également une

partie, qui sert à confectionner meringues, cuisses-dames, pâtisseries, pâtes et autres délices que l'on peut se procurer sur place, dans le commerce ou sur internet.

«L'œuf est un produit extraordinaire, fantastique!», s'exclame Claude-Eric Robert. Il a une grande valeur nutritive et il est si bien conçu qu'il peut se conserver pendant plusieurs semaines sans réfrigération. Sans compter qu'il se marie à tous les produits culinaires, aussi bien sucrés que salés.»

La famille Robert a le sens de l'accueil et du partage. Si vous visitez la Ferme des Tourbières, vous pourrez de guster, sur rendez-vous, les produits de la ferme et même dormir dans la paille, mais sans pour autant avoir besoin de vous coucher et de vous lever avec les poules. ●

www.fermedestourbieres.ch



Une action pour les agriculteurs

«De la Suisse dans l'assiette» est une campagne menée par L'illustré en collaboration avec Agro-Marketing Suisse AMS et l'UJA on su see des paysans. Le site www.a-la-ferme.ch recense environ 2000 magasins à la ferme qui offrent des produits régionaux. Plus d'informations sur les produits suisses et les œufs suisses: www.swissagg.ch, www.agriculture.ch et www.suissegarantie.ch.