



Des poules bichonnées

Sur le domaine de la famille Brand, deux troupes de poules estampillées Naturafarm s'ébattent en plein air sur trois hectares de prairie. Rencontre avec de jolies brunes pour le moins attachantes.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE



La relève de l'exploitation de la famille Brand est assurée avec Théo Brand, en formation agricole avec une spécialisation avicole, ici aux côtés de son père Albert Brand sur le domaine familial.

Les œufs Naturafarm, vous connaissez? Oui, ceux-là mêmes pour lesquels un cahier des charges strict est appliqué au quotidien pour permettre aux poules de bénéficier de toute l'attention nécessaire et pondre des œufs suisses d'une qualité irréprochable. Dans le canton de Fribourg, c'est du côté de Cournillens que notre chemin nous mène pour comprendre les tenants et les aboutissants de ce label. Plus spécifiquement sur le domaine familial d'Albert Brand. «Si nos poules sont farouches? Non, pas spécialement. Nous n'avons que des brunes, elles sont beaucoup plus sociables que les blanches. Je vous assure! Regardez, l'air de rien, elles se rapprochent pour voir ce qui se passe!»

Des poules et des moutons

Avec aujourd'hui deux poulaillers de 6000 poules chacun, l'exploitation avicole a pris place ici il y a une cinquantaine d'années: «Mon grand-père était fromager. Mon père l'est également devenu, pour ensuite s'orienter dans l'élevage de poules. Depuis lors, c'est notre activité majeure. Nous avons également des cultures de céréales, des cochons et des moutons, sourit notre interlocuteur. Les moutons sont nos tondeuses à gazon naturelles. Les parcs sont trop grands, les poules ne peuvent pas s'en charger toutes seules.»

Dès le 1^{er} jour du poussin

Fournisseur d'œufs chez Coop depuis des décennies, la ferme avicole fribourgeoise met tout en place pour maîtriser pleinement le bien-être de ses protégées. Et ça commence dès leur premier jour de vie lorsqu'elles arrivent sur le site familial d'élevage situé aussi dans la commune de Cournillens: «Nous élevons les poussins nous-mêmes dès le 1^{er} jour, explique le professionnel. À l'âge de 4 mois et demi, les poules rejoignent notre exploitation de trois hectares estampillée Naturafarm. Elles resteront chez nous environ une année.»

Des normes qualitatives

Ombre naturelle à l'extérieur – buissons, arbres –, abris dédiés, déplacement libre sur les trois hectares du parc, soja européen garanti sans OGM pour leur alimentation ou encore contrôle régulier sans préavis de la Protection Suisse des Animaux pour garantir le respect des conditions de vie, les normes Naturafarm

sont strictes. Autre prérogative du label: une litière toujours sèche. C'est de ce côté qu'Albert Brand concentre actuellement toute son attention. «Avec une météo comme celle que nous vivons en ce moment, cela demande un suivi permanent et un roulement de changement de litière plus important. C'est plus de travail, mais c'est aussi plus agréable au quotidien pour nous et pour nos poulettes comme je les appelle.»

Brunes ou blancs

Avec en moyenne 300 œufs par an et par poule, l'exploitation avicole d'Albert Brand ne produit que des œufs... bruns. «En Suisse romande, la préférence va aux œufs bruns. C'est l'influence de la France qui prédomine dans ce choix. En Suisse alémanique, ce sont plutôt les œufs blancs, comme en Allemagne ou en Autriche.» Mais de là à penser que seules les poules brunes pondent des œufs bruns? «Ah c'est la sempiternelle interrogation! Non, ce n'est pas tout à fait juste. En réalité, c'est la couleur du lobe intérieur de l'oreille de la poule pondeuse qui indique la couleur de la coque de ses œufs. Certaines races au plumage blanc pondent des œufs bruns quand même. Vous me suivez toujours?» Quand on vous dit que l'aviculture est pleine de surprises... ●

- En cas de fluctuations de température, de la condensation se forme sur la coquille; cette eau permet aux germes de passer à travers les pores de la coquille. Il faut éviter cela à tout prix. C'est pourquoi les œufs sont vendus hors chaîne du froid.
- Les fruits ne sont pas les seuls à devoir mûrir, c'est aussi le cas des œufs: ils sont meilleurs après cinq à sept jours. La coquille se détache aussi plus facilement de l'œuf s'il a déjà quelques jours depuis sa ponte avant d'être cuit.

LE SAVIEZ-VOUS?