

## Génétique traditionnelle et huile de courge, la clé du succès

*Ursula Freund* – La famille Brüttsch garde 60 à 70 vaches allaitantes de race Brune originale sur son exploitation du Griesbachhof, à Schaffhouse. Jakob «Chöbi» Brüttsch est par ailleurs un pionnier de la culture et de la commercialisation des courges à huile. Projet en cours de cette famille innovante : la construction d'un moulin à huile.

Le Griesbachhof est situé au-dessus de Schaffhouse, à 600 mètres d'altitude, le long des collines du Randen, dans une zone sèche. Son histoire est mouvementée. Il y a très longtemps, il a été légué à un monastère par une vieille fille. Les moines ont quitté le domaine à la Réforme et il est devenu propriété du canton de Schaffhouse, qui en a fait un établissement à régime sévère pour « les licencieux et les paresseux ». L'établissement a fermé il y a un siècle et le canton a mis le domaine en fermage. Quatre fermiers s'y sont succédé jusqu'en 2000.

À ce moment-là, Chöbi et Lydia Brüttsch exploitaient leur propre domaine à Barzheim. Comme leurs deux fils, Christoph et Rafael, se destinaient à l'agriculture, la mise en location du Griesbachhof était une occasion en or. Ils ont donc fait une offre, reposant sur la conversion du domaine à la production biologique, son exploitation avec l'intensité des années 1960 et l'élevage allaitant avec des vaches de la race Brune originale. L'offre acceptée par le canton, Chöbi et Lydia ont déménagé au Griesbachhof en octobre 2002.

### Un superbe troupeau de Brunnes

Pour monter son troupeau, Chöbi a pu acheter des génisses Brunnes originales (OB) très bon marché. En raison de la faiblesse de la demande, il a toutefois eu du mal à vendre ses sujets d'élevage durant dix ans. Aujourd'hui, son superbe troupeau compte 60 à 70 vaches suitées. Il vend les génisses qu'il n'utilise pas entre 4000 et 4200 francs pour la remonte. Il vend aussi de temps en temps des taureaux d'élevage. Le problème de l'élevage OB, c'est la proximité des lignées et la consanguinité. Chöbi l'a résolu en partie en participant à un programme basé sur d'anciens taureaux. Jusqu'en 1985, les



Les familles Brüttsch et Gysel-Brüttsch exploitent en communauté le Griesbachhof, à Schaffhouse, et l'exploitation familiale de Barzheim. Derrière (de g. à d.) : Janis Gysel, Christoph Brüttsch, Rafael Brüttsch, Cecile Brüttsch, Yela Brüttsch, Levin Gysel. Devant (de g. à d.) : Rahel Brüttsch, Nils Brüttsch, Roman Gysel, Alin Gysel, Cathrin Gysel, Lydia Brüttsch et Chöbi Brüttsch. Photo : Martina Brodbeck.

Brunes étaient soumises à une épreuve d'engraissement et d'abattage. Il se trouve que Swisgenetics possède encore de la semence de taureaux ayant subi cette épreuve, qui étaient plus charnus. Chöbi peut donc utiliser ces vieux taureaux, mais il doit veiller à ne pas multiplier les vieilles tares de la race, comme les vêlages difficiles. Par ailleurs, malgré la proximité des lignées, la sélection de sujets sans cornes est à l'ordre du jour.

Chöbi remonte son troupeau lui-même. Il sélectionne ses taureaux en privilégiant la charnure, le gain journalier et l'aptitude au vêlage. Ses vaches sont actuellement un peu plus longues et plus petites. Environ 25 génisses sont élevées sous contrat

par d'autres producteurs. Elles quittent le domaine à 10 mois et y reviennent au septième mois de gestation. Chaque été, 25 vaches sont mises à l'alpage, ce qui soulage l'exploitation frappée par la sécheresse estivale. Elles doivent avoir de bons membres et leurs veaux, être âgés d'au moins deux mois.

### Box de vêlage sous l'avant-toit

Chöbi est fier de son troupeau. Il déclare en souriant : « Une fois dans sa vie, un éleveur a le droit d'avoir de la chance. Il y a cinq ans, j'ai acheté un veau mâle de cinq mois dans les Grisons. J'ai eu la main heureuse, car ce taureau transmet magni-

fiquement tous les caractères importants : charnure, gain journalier et aptitude au vêlage. Ses résultats sont au-dessus de la moyenne et il est père d'une grande partie de mon troupeau actuel ». Les veaux qui ne conviennent pas à l'élevage sont vendus comme Natura-Beef.

Au début, les veaux souffraient souvent de diarrhées. Chöbi a considérablement réduit ce problème en déménageant les box de vêlage à l'extérieur, sous l'avant-toit.

Durant la période de mise à l'herbe, de mars à octobre, les vaches sont dans la mesure du possible toute la journée au pré. Mais durant les étés secs, en raison de la rareté de l'herbe, elles passent la moitié de leur temps en stabulation, où elles sont nourries comme en hiver avec un mélange d'ensilage d'herbe et de foin écologique. Les veaux sont nourris séparément, mais avec la même ration. Les animaux sont complétés avec une petite quantité de sous-produits issus du nettoyage de l'orge.

La formule biologique de Chöbi pour une production efficace sur une exploitation extensive : un tiers de la surface cultivable en prairie artificielle (trèfle, graminées), un tiers de cultures de printemps et un tiers de cultures d'automne. Il complète le fourrage produit sur place avec du four-

rage grossier acheté à deux exploitations sans bétail, auprès desquelles il écoule une partie de ses engrais de ferme.

L'exploitation (PER/IPS) dont la famille est propriétaire à Barzheim est exploitée par Christoph et Rahel Brütsch. Ils sont spécialisés dans l'engraissement de bovins (500 places) et les grandes cultures, à savoir les courges à huile, les pommes de terre, la betterave sucrière, les céréales et le maïs.

### L'importance de la communication

Rafael Brütsch raconte : « Pendant des années, mon père Chöbi a recherché une croissance horizontale sur les exploitations. Il est important que nous nous concentrons maintenant sur la croissance verticale, donc sur la consolidation. » Il estime que dans les communautés d'exploitation, ce sont souvent les relations humaines qui constituent le plus grand défi. Chöbi et Rafael sont unanimes à ce propos : la communication est très importante. Les décisions sont prises démocratiquement et il est capital que chacun tolère les opinions des autres. Chez les Brütsch, chacun est responsable de son secteur, pour lequel il décide



Chöbi Brütsch est un pionnier de la production de courges à huile, dont les graines sont transformées et vendues sous forme d'huile ou de pépins. Photo : Peter Schäublin.

souverainement : Christoph est responsable du domaine de Barzheim, Chöbi des vaches allaitantes, Lydia du bureau, Roman Gysel-Brütsch, le beau-fils et beau-frère, de l'entretien des machines (il possède un commerce de machines agricoles), et Rafael des courges à huile. Ensemble, ils dirigent la Sàrl Brütsch Erdverbunden, qui s'occupe de la culture des courges à huile et de la commercialisation de leurs produits. Autre branche d'exploitation : le compostage des déchets verts de communes, de jardiniers et de particuliers. Malgré la multiplication des installations de biogaz, cette branche a pris de l'importance ces dernières années.

La famille Brütsch forme un apprenti sur chacune des exploitations et elle occupe également un collaborateur polonais. De plus, elle confie certains travaux à des tiers, comme le fauchage de l'herbe ou l'épandage du purin.

### Pionniers de la courge à huile

En tant que producteur de produits naturels, Rafael se sent quelque peu grugé en constatant le peu que ses produits lui rapportent par rapport à leur prix de vente final. C'est pourquoi la famille veut aller de l'avant en transformant et en



Pour son troupeau d'élevage, Chöbi mise sur la monte naturelle, mais aussi sur l'IA.





Chöbi commercialise ses veaux comme sujets d'élevage ou comme Natura-Beef.

### Portrait du Griesbachhof

70 ha	de surface agricole utile
	Exploitation d'élevage avec 60 à 70 vaches allaitantes Brunes originales et 1 taureau OB
35 ha	de prairies naturelles et écologiques
10 ha	de prairies artificielles (trèfle, graminées)
4 ha	de millet doré
5 ha	de courges à huile
11 ha	de blé pour la production de semences bio
1,5 ha	d'orge de printemps
1,6 ha	de tournesol
1,6 ha	de maïs
140	arbres fruitiers à haute-tige (pommes, poires et fruits à noyau)

commercialisant davantage elle-même ses productions. Elle cultive cette année pour la 20<sup>e</sup> fois des courges à huile de Styrie. En Suisse, elle est une des pionnières de la production d'huile de courge. Elle a parcouru ce long chemin parfois très cahoteux avec une persévérance et une ténacité remarquables. Aujourd'hui, les Brütsch cultivent 8 à 10 hectares de courges à huile. S'y ajoutent 30 hectares chez d'autres paysans de la région, pour lesquels ils s'occupent des semis, de la récolte, de la transformation et de la vente. Les graines de courge doivent être lavées et séchées dans les 24 heures suivant la récolte. Ce travail est effectué à Barzheim. Les graines peuvent ensuite être stockées jusqu'à leur transformation en huile ou en pépins sucrés ou salés. Les produits sont vendus par Biofarm et dans de nombreux magasins à la ferme de toute la Suisse.

Actuellement, la famille Brütsch s'investit corps et âme dans la construction d'un moulin à huile sur l'exploitation du Griesbachhof. Le canton lui a accordé à cette fin un droit de superficie jusqu'en 2054. L'architecte a conçu un bâtiment accueillant dans lesquels les produits, situés dans le segment supérieur des prix, seront présentés dignement. Comme la durabilité compte beaucoup, le bâtiment est cons-

truit en bois de hêtre des forêts voisines. La transformation dans le moulin à huile sera présentée aux visiteurs comme un spectacle. Le moulin accueillera également un magasin et une cuisine professionnelle, dans laquelle les graines seront transformées en spécialités. Elles y seront rôties avec de l'eau et du sel dans un four à bois, ce qui leur donnera leur délicate saveur de noix.

La conviction, la capacité d'innovation et l'enthousiasme des Brütsch pour les précieuses graines vertes, leur troupeau de vaches allaitantes et les autres branches de production sont énormes. Nous les remercions de leur ouverture d'esprit et de leur sens de l'hospitalité et leur souhaitons le meilleur pour l'avenir. ■

[www.kuerbiskern.ch](http://www.kuerbiskern.ch)



Dernière innovation de la famille Brütsch : la construction d'un moulin à huile. Photo : Martina Brodbeck.