



© PHOTOS GUILLAUME MEGEVAND

DE SAISON Des volailles de haut vol

Le poulet cou nu noir qui picore au pied du Salève est une race ancienne et rustique, drôlement bien élevée. On se l'arrache!

De loin, c'est un troupeau de casoars dégâtés au pied du Salève. Une tribu d'emplumés furieusement exotiques, avec leur long jabot rose dégarni, hérissé de crêtes et de barbillons rouge vif, empêtés dans la soutane noire qui leur tient lieu de plumage. Mais non, vous ne connaissez pas le Marsillon?

Le lieu-dit Marsillon, sur la commune genevoise de Troinex, un des grands domaines historiques du canton, propriété d'une famille qui le mettrait en fermage, a donné son surnom à ce drôle de gallinacé. Le poulet cou nu noir, race rustique à croissance lente réputée pour sa chair ferme et savoureuse, y picore depuis une quinzaine d'années.

Pas de dimanche sans un poulet Michel Bidaux cultivait essentiellement des céréales et un peu de vigne. «La chute des prix a été le point de départ de notre réflexion. On s'est souvenus que Genève y

avait une tradition de la volaille, liée à la Bresse, et on a souhaité la remettre au goût du jour.» Avec la sélection de races à croissance rapide, l'avènement des élevages intensifs, le poulet s'est tellement démocratisé qu'on a perdu le goût de la belle volaille, déplore, en substance, le Genevois. «Nous avons voulu relancer le rituel du poulet du dimanche, joyeux et familial, et remettre le poulailler au milieu du champ de blé.»

En recherchant la race idéale, Michel Bidaux a été séduit par les qualités gustatives des cou nus noirs. Ils s'ébattaient librement dans un domaine herbeux de quelque 8000 mètres carrés. «Les premiers temps, on n'a pas été épargnés par les prédateurs: une nuit, une hermine nous a laissé septante cadavres...» Deux fils électriques ont été posés au sol et en hauteur, afin d'éviter de mauvaises surprises. Il faut aussi se méfier des rapaces, particulièrement les autours durant la période où les jeunes apprennent à chasser, quand nos poussins sont très vulnérables.

Les poussins sont bernois

Les poussins? Michel Bidaux les achète à un couvoir bernois et les reçoit dans les douze heures suivant l'éclosion. En gros, «trois couvées géantes de 3 à 4000 poussins par an, dont je suis la maman...» À leur arrivée, la halle a été entièrement nettoyée, stérili-

Les Suisses adorent le poulet

En Europe, la poule domestique apparaît au VII^e siècle av. J.-C. À l'époque romaine, seuls les plus fortunés peuvent s'en offrir et ce n'est pas Henri IV – malgré le propos qu'on lui prête – qui contribuera à mettre une poule au pot de chacun de ses sujets... Il faudra attendre le XX^e siècle et l'élevage industriel pour que notre cocotte démocratisée. La volaille est aujourd'hui la seule viande à connaître une croissance soutenue en Suisse, devançant le bœuf avec 12,08 kg par an et par habitant; 54,8 % de la consommation est couverte par la production indigène. Le gros des importations provient du Brésil – des poulets «low cost», parfois boostés aux hormones de croissance qui voyagent congelés – loin devant la France et l'Allemagne. Depuis le poulailler de grand-naman – en 1918, le premier recensement dénombre 2,4 millions de poules pour 251 752 éleveurs – on a changé d'échelle. Le cheptel de gallinacées de chair s'élève désormais à 10,7 millions pour 11 000 éleveurs. Après Berne, Fribourg est le deuxième producteur devant Vaud. Enfin, quatre géants se répartissent plus de 98 % du marché de la volaille helvétique, à commencer par Micarna et Bell – les éleveurs «indépendants» représentant 1,6 %. Parmi les 400 races élevées en Suisse, trois sont indigènes: la poule suisse (blanche), l'appenzelloise barbu et l'appenzelloise huppée.

BON À SAVOIR

sée et recouverte de copeaux de bois propres; la température oscille entre 31 et 36 degrés. Les jeunes vont trouver leurs premiers aliments par terre. Et s'abreuvant aux pipettes posées sur deux lignes d'eau, afin que celle-ci reste toujours propre. «Les premiers jours sont essentiels pour bien démarrer l'élevage, note Michel Bidaux: on passe au minimum toutes les quatre heures vérifier que tout se passe bien. Du coup, ils renaissent leur «maman»: ils piaillent énormément et si je me mets à siffler, ils arrêtent tout de suite...»

Là-dessus, la température dans la halle sera progressivement abaissée; les jeunes poussins sortent dès leur vingt-cinquième jour. La suite est plus facile, la halle restant toujours ouverte.

Michel Bidaux a opté pour une halle évolutrice quant à celles des maraîchers. Isolée par une double couche plastique, elle évite les zones froides ou humides. La température est gérée par ordinateur, avec une alarme en cas de problème. De même, un capteur déclenche l'arrivée de céréales du silo dans les man-



Avenir (GRTA).

Ces poulets sont généralement réservés longtemps à l'avance... Depuis qu'il s'est lancé dans l'élevage, Michel Bidaux a pourtant traversé trois crises majeures: «La vache folle, la grippe aviaire et le franc fort.» Mais le Genevois résiste, pour le plus grand bonheur des amateurs de vrais poulets de chair.

YÉRONIQUE ZBINDEN

+ D'INFOS Prochaines ventes-dégustations: les 3-4 mai et 10-11 mai: il reste quelques volailles à réserver sur www.maisonforte.ch.

LE PRODUCTEUR

Michel Bidaux est à la tête d'un domaine polyvalent La Pierre-aux-Dames compte en effet 60 hectares sur la commune de Troinex (GE), dont une quarantaine sont cultivés en céréales. Patricia et Michel Bidaux sont aidés par leurs deux fils et quatre salariés, plus des étudiants qui donnent un coup de main lors des ventes. «Hormis quelques pics d'activité, la volaille ne représente pas un plein temps, explique Michel Bidaux, qui fournit aussi des prestations annexes: bois, compost... S'y ajoutent trois hectares et demi de vignoble replantés dès les années 1980: une demi-douzaine de cépages dans un mouchoir de poche, vinifiés par un cousin de Michel. Au caveau, installé dans une maison forte médiévale, on déguste les crus maison ainsi que les fameux poulets et autres produits du terroir, lors des ventes qui ont lieu trois à quatre fois par an, à chaque abattage.

