

Agriculture

Les coqs veillent aux pommes

On ne présente plus la ferme Moine. La notoriété de son vin de rhubarbe a largement dépassé les frontières. Et son jus de pomme élaboré sans pesticide également. Grâce à un insecticide monté sur pattes : un coq.

XERTIGNY

Cela fait maintenant dix ans que le concept existe à la ferme de Rasey (hameau de Xertigny), propriété de la famille Moine. Un pommier, un coq. Une idée toute simple qui permet d'éviter d'asperger les fruits de cocktails de pesticides. Au pied des 400 arbres plantés sur les deux hectares et demi de terres, pâturent autant de coqs, en guise d'insecticide. Oui oui... 400 cou-nu qui se délectent de chenilles et de pucerons.

« L'insecte nuisible à la pomme passe par le tronc », explique Yannick Moine, à la tête de l'exploitation familiale avec son frère Daniel. « On voulait offrir un jus de pommes de première qualité, sans traitement sur nos pommiers. » Et c'est plutôt réussi puisque leur nectar a été médaillé à dix reprises au niveau national. « Nos coqs mangent uniquement des insectes, des petits pois (pour les protéines) et du blé. C'est le BSP, le bon sens paysan », ajoute, fier comme un coq, Yannick Moine, l'air malicieux. De plus, les 400 galliformes font office de tondeuse puisqu'ils ratissent également l'herbe du terrain. « On ne peut pas passer avec les

tracteurs entre les pommiers. On a bien pensé aux moutons mais ils mangent les arbres. Quant aux vaches, elles saccagent tout. Le coq est l'outil idéal. »

Et cerise sur le gâteau, il picore les pommes au sol. « Si un fruit est tombé ce n'est pas par hasard. On ne le ramasse pas, les coqs en font leur affaire », poursuit l'agriculteur. Du naturel et rien que du naturel chez Moine. « On fait du très bon au prix normal. Il vaut mieux faire nos analyses chimiques résiduelles plutôt que de se voir décerner un agrément bio avec un cahier des charges différent », reconnaît le patron. La répression des fraudes leur a même décerné une note de félicitations pour la qualité de leur jus de pommes. « Nos fruits ont affiché un taux de patuline (toxine qui se développe à l'intérieur du fruit et produite par des parasites ou des moisissures, NDLR) 32 fois en dessous des normes autorisées. » Le coq peut, lui aussi, bomber le torse devant un tel résultat.

Vendus pour les fêtes

Sécurité oblige, les crêtes rouges regagnent le poulailler pour la nuit. Tranchée en béton, piquets et haut grillage



400 coqs vivent au pied des 400 pommiers avec également quelques dindons. Ces derniers peuvent atteindre 20 kilos à la fin de l'année. (Photos Jérôme HUMBRECHT)

Un jus avec les pommes des particuliers

« Pas de pomme choquée ou pourrie ». Telle est la rigueur de la ferme Moine pour la qualité de son jus de pomme. Les sept variétés de fruits sont cueillies à la main. Chaque année, entre 30 000 et 50 000 bouteilles de nectar sortent des ateliers de Rasey.

« Nous ouvrons également notre pressoir aux particuliers », explique Yannick Moine. « Les gens apportent leurs pommes fin septembre. On les stocke pendant une quinzaine de jours. Elles sont mélangées avec notre propre production pour qu'elles montent en sucre. Ensuite, elles sont triées, lavées, broyées, pressées et pasteurisées avec un matériel hyper propre et des conditions d'hygiène exceptionnelle. Le particulier repart avec un jus de pomme (1 € le litre) élaboré avec peut-être 25 variétés différentes. Ça fait un super-résultat d'arômes de la région. C'est génial. »

L.M.

protègent le cheptel de gallinacés. Vexé et à juste titre rouge comme un coq, il ne reste plus au rusé goupil qu'à admirer le spectacle assis derrière l'enclos digne d'une forteresse. Impossible pour lui d'y accéder. « Le renard à deux pattes nous a fait beaucoup plus de dégâts, il y a de cela quelques années. Tous les coqs ont disparu en une nuit », dénonce avec amertume Yannick Moine. Le futé reste toutefois un allié pour l'exploitation. « Il nous protège en s'occupant des mulots et des souris. »

Au pied de leur arbre, les bons pépères - qui atteignent allègrement les 3,5 kilos - vivent heureux. Tels des coqs en pâte. Jusqu'en décembre seulement. Ensuite, ils passeront à la casserole et seront vendus à l'approche des fêtes de fin d'année pour être cuisinés - pourquoi pas - aux pommes.



Yannick Moine devant une branche de pommes. L'année 2015 annonce une qualité gustative exceptionnelle.

Laurence MUNIER