

Agriculture A Rasey, dans les Vosges, on n'aspersionne pas les arbres d'insecticides mais on fait confiance aux 400 gallinacés pour se débarrasser des chenilles et pucerons

Un pommier-un coq à la ferme Moine

Epinal. 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'aspersionner 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.

Le coq est idéal

« 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 pomme 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 Yannick Moine, fier comme un coq. De plus, les 400 galliformes



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

Photo Jérôme HUMBRECHT

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. La répression des fraudes leur a même décerné une note de félicitations pour la qualité

de leur jus de pomme. « 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.

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

Laurence MUNIER