

Grâce à la construction d'un abattoir sur son exploitation, Emmanuel Haar a sauvé sa filière de volaille

Un poulet intègre le terroir cantonal

« MAUD TORNARE

Pattes noires » Le terroir fribourgeois ne se résume pas au Gruyère, à la double crème et à la cuchaule. Un petit dernier vient de faire son apparition sur la liste des produits certifiés récemment par le label Terroir Fribourg: le poulet fermier à pattes noires. Originaire de Bourgogne, cette race de volaille a été introduite dans les années 80 en Gruyère. «A l'époque, elle a eu beaucoup de succès. Non seulement ce poulet est d'excellente qualité mais il est aussi costaud et répond bien aux changements climatiques», souligne Emmanuel Haar.

Le patron de la ferme avicole de la Belle-Luce à Epagny en a fait le produit phare de son exploitation depuis 1999. Apprécié notamment des restaurateurs, le poulet à pattes noires a pourtant bien failli disparaître. La construction d'un abattoir sur le site même de la ferme a permis de sauver la filière.

Une structure inédite

Emmanuel Haar s'est lancé dans ce projet après la décision de l'entreprise genevoise Fournier-Volailles, à Perly, de ne plus abattre les pattes noires. «Ce marché de niche n'était plus assez rentable pour eux», explique celui qui a commencé sa carrière dans la restauration avant de bifurquer vers l'élevage de pattes noires en 1996. Déterminé, le Gruérien d'adoption se met en quête d'une solution. «Micarna n'est pas entré en matière. Nos petits volumes d'abattage impliquaient trop de réglages sur leurs appareils.»

L'éleveur n'a alors pas d'autre choix que de construire son propre abattoir in situ. «J'ai fait venir le service vétérinaire qui m'a dit que c'était faisable», explique Emmanuel Haar qui reprend espoir malgré les difficultés qui s'annoncent. En Suisse,



Patron de la ferme avicole de la Belle-Luce à Epagny, Emmanuel Haar élève des poulets à pattes noires depuis 1999. Race à croissance lente, cette volaille est engraisée durant trois mois, contre 39 jours pour les poulets industriels. Charly Rappo

les normes ont été pensées uniquement pour satisfaire aux besoins des grands abattoirs industriels. «Mais abattre 200 pièces par semaine ou 2000 par jour, ce n'est pas comparable.»

Les abattoirs à volaille de faible capacité, construits en lien direct avec une exploitation, restent très rares en Suisse qui n'en compte que trois ou quatre. De longues démarches ont donc été nécessaires pour faire entrer la petite structure d'Epagny dans une case administrative et la rendre compatible avec les normes en vigueur. «Il a par exemple fallu trouver

«Ce poulet est d'excellente qualité mais il est aussi costaud et répond bien aux changements climatiques»

Emmanuel Haar

un appareil spécifique pour l'étourdissement de la volaille», explique l'éleveur qui trouvera dans son pays d'origine, la France, le matériel adéquat. Le Service fribourgeois de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires assistera à chaque abattage durant quatre mois avant de délivrer une autorisation définitive d'exploiter il y a un an environ.

Bientôt en vente directe

Le projet, dont le coût global s'élève à 280 000 francs, a reçu le soutien de l'Aide suisse aux montagnards. L'abattoir, qui a

une capacité de 150 poulets par heure, est loin de tourner à plein régime: entre 250 à 300 pièces sortent chaque semaine de la petite structure qui présente bien des avantages. «Elle nous permet de boucler la boucle de l'engraissement de nos volailles au stade de poussins jusqu'à l'abattage, sans passer par un quelconque intermédiaire et dans le respect de l'environnement, grâce à une diminution importante des transports et des frais», se réjouit Emmanuel Haar.

Race à croissance lente, le poulet à pattes noires est en-

graissé durant trois mois, contre 39 jours pour les poulets industriels. L'exploitation, qui manque de place à Epagny, travaille avec un éleveur de La Valsainte. L'entreprise, qui emploie entre 8 et 10 personnes, compte parmi ses clients une quarantaine de restaurateurs répartis sur Vaud, Neuchâtel et Fribourg. A l'avenir, les amateurs de poulet fermier pourront venir se ravitailler sur place. «Nous allons créer un petit magasin pour la vente directe entre la fin de cette année et le début 2019», annonce Emmanuel Haar. »

Deux firmes récompensées

Glâne » Deux patrons d'entreprises installées à Villaz-Saint-Pierre figurent parmi les lauréats du prix Industrie 4.0. Reto Wyss, à la tête de ViDi Systems, et Marc Thurner, directeur de regenHU, sont récompensés pour leur engagement dans l'innovation de rupture. La première entreprise, fondée en 2012, est spécialisée dans les technologies d'analyse d'images grâce à l'intelligence artificielle. La seconde société, créée en 2007, est spécialisée dans l'impression 3D de biomatériaux.

Ce nouveau prix est mis sur pied par ManufactureThinking.ch, un groupe de réflexion de l'industrie 4.0, en collaboration avec la banque Bonhôte et les chambres de commerce et d'industrie des cantons de Vaud, Neuchâtel et du Jura. Les lauréats ont reçu un lingot de fer symbolique. » TG

Elle mise sur la chaussure espagnole

Mode » Hola Chicos propose des chaussures et des accessoires fabriqués en Espagne. L'entreprise ouvre une boutique éphémère en ville de Fribourg.

Ballerines, chaussures en toile ou sandales pour enfants... Cette entreprise fribourgeoise est spécialisée dans l'importation et la vente de chaussures et d'accessoires produits en Espagne. Créée il y a six ans, Hola Chicos – pour «bonjour les gars», en espagnol – a ouvert un magasin éphémère (ou *pop-up store*) à la rue de Romont, à Fribourg.

Jusqu'au 7 juillet, l'enseigne présente sur 180 m² ses produits destinés principalement aux femmes et aux enfants dans les locaux occupés jusqu'alors par Globus Hommes. «Un *pop-up store* permet de se faire connaître. Les clients peuvent toucher les produits et se rendre compte de la qualité, avant de commander ensuite sur inter-



Ana Maria Peiró a lancé son entreprise en 2012. Charly Rappo

net», expose Ana Maria Peiró Campos, copropriétaire de l'entreprise avec son époux.

Hola Chicos a été fondée en 2012. Durant cinq ans, jusqu'en juin 2017, l'entreprise a tenu un

magasin fixe à Morat, avant d'y renoncer. «Le concept a été revu, car la fréquentation était insuffisante. Depuis, nous nous concentrons sur la vente en ligne, mais cela ne suffit pas.

C'est pourquoi nous ouvrons entre cinq et six *pop-up stores* par année. C'est un concept qui se développe dans les grandes villes», explique Ana Maria Peiró Campos.

Etablie en Suisse depuis une vingtaine d'années – elle vit aujourd'hui à Saint-Antoine –, cette quadragénaire est originaire de la région de Saragosse, au nord-est de l'Espagne. Elle a décidé de devenir indépendante, en se lançant d'abord avec une copine. «Nous proposons des marques qu'on ne trouve pas autrement en Suisse. Nos fournisseurs sont de petites et moyennes entreprises, souvent familiales, que je connais personnellement. En l'absence d'intermédiaires, nous pouvons proposer des prix raisonnables.»

La commerçante dit compter des clients dans les régions de Morat, Fribourg, Neuchâtel et Berne. » **THIBAUD GUISSAN** > www.holachicos.ch

COMMUNICATION

CRAUSAZ EST RACHETÉE

Dès juillet, l'agence de communication fribourgeoise Crausaz & Partenaires entre dans le giron de son concurrent alémanique Furrerhugi, présent à Zurich, Berne, Lugano, Lausanne et Bruxelles. «Pour nos clients, rien ne change, si ce n'est qu'ils bénéficient désormais d'un réseau plus vaste», indique Furrerhugi dans un communiqué. Ce rapprochement ne donne lieu à aucun licenciement. NM

TRANSPORT

ABONNEMENT WEEK-END

La communauté tarifaire fribourgeoise Frimobil lance un abonnement week-end, valable du 1^{er} juillet au 30 septembre, les samedis, dimanches et les jours fériés. Son prix: 49 francs par personne, 79 francs pour un duo, afin de voyager dans le canton et la Broye vaudoise. TG