

BRESSE AGRICULTURE

# L'éleveuse et ses poulets

Rachel Roussel-Voisard fait partie des sept éleveurs de volaille de Bresse dans le Jura. Débordante d'énergie, elle est intarissable sur ses poulets qui gambadent à l'air libre.

Rachel Roussel-Voisard vous accueille un large sourire aux lèvres. Elle gère l'élevage des volailles de Bresse à Chapelle-Voland. « En ce moment, avec la chaleur, on se lève à 6 heures pour que les poulets gambadent à la chasse de vers de terre ou d'insectes avant de se mettre à l'ombre », explique-t-elle. Ils reçoivent un supplément composé du maïs et du blé produits par l'éleveuse et broyés sous forme d'une poudre très fine. Ainsi que de l'eau et le premier lait de la vache quand elle a eu son veau : « ce qui, pour mes voisins producteurs de lait comté, est un déchet, c'est de l'or pour mes poulets ! ». L'élevage se fait sur un sous-sol argileux et un sol composé de limons éoliens favorables aux herbages. Cette année, la canicule et la sécheresse posent problème : « c'est le troisième été et on a l'impression que ça monte chaque année. C'est épuisant moralement ». Petite-fille d'éleveurs de vaches à lait, fille



■ Rachel parmi ses poulets, en chasse dès potron-minet. Photo Emmanuel CALAFIORE

« C'est la rencontre de ma vie... et il m'a révélée à mes poulets. »

de forestier, Rachel Roussel-Voisard, née dans le Loiret, était ingénieure agronome avant de changer de vie. Elle a toujours eu un rêve : avoir une petite ferme. Elle s'intéresse à la filière de Bresse, découvre que des femmes y travaillent et à la faveur d'un stage chez Christian, éleveur à Chapelle-Voland, elle tombe amoureuse et change de vie : « C'est la rencontre de ma vie... et il m'a révélée à mes poulets ». Sa ferme sur 15 hectares compte trois salariés « dont Angélique, une éleveuse hors pair qui a installé une infirmerie chez elle

pour les bêtes, Adriana, une fée à l'abattoir et un jeune, Thomas ». Pas de gros matériels, tout se fait avec des petites mains, gréant l'exploitation de l'élevage à l'abatage, hors de question de déléguer cette partie centrale de l'élevage. Rachel Roussel-Voisard veille à ce que ses bêtes aient la meilleure vie possible. Le contrôle des services vétérinaires montre que l'abatage a été réfléchi. Les volailles sont vendues puis livrées auprès de particuliers ou de grands chefs locaux, parisiens, alsaciens, lyonnais et même un chef japonais à Dole.

« L'ambiance des vendanges, mais à Noël »

Rachel Roussel-Voisard a remporté plusieurs prix depuis 2007 lors des concours comme les Glorieuses. « Des concours esthétiques de volaille morte, dit-elle, car tout se voit sur une volaille, si elle est mal nourrie, mal soignée, mal plumée. Les concours permettent de juger le savoir-faire de l'éleveur. » Le stress est énorme.

Heureusement, elle est bien entourée par la famille : « l'ambiance des vendanges, mais à Noël. Et on se dispute avec mon mari pour savoir quelle volaille présenter, on n'est plus du tout dans le rationnel ». En 2007, elle remporte le vase de Sèvres récompensant le meilleur lot de chapons. « Le plus beau et le plus important des prix. Pour la première fois, une femme obtenait un prix en tant qu'agricultrice. Et une première pour un Jurassien. Comme je doute de tout et tout le temps, confie-t-elle, c'est rassurant. C'est mon fonctionnement : j'adore cette idée du doute qui permet de toujours s'améliorer. »

Du temps pour l'univers des autres

Si l'élevage monopolise la majorité du temps, il en reste un peu pour s'intéresser à l'univers des autres. Rachel Roussel-Voisard milite dans l'association « Elles Jura », est au collège culinaire de France. Et alors qu'elle confie ses passions, Felix, son fils, architecte ébéniste, apparaît. Elle a aussi une fille, Rose qui, vient de décrocher son agrégation d'économie. « Ils sont très loin de l'agriculture. On s'enrichit mutuellement, assure-t-elle. En plus, ils sont géniaux parce qu'ils viennent régulièrement m'aider. »

Rachel écoute du jazz, du classique et de la pop. Le couple aime son petit jardin, sa maison, entretenir les extérieurs : « notre violon d'Ingres ». Depuis toujours, elle est abonnée à Télérama : « c'est un magazine horrible parce qu'il nous montre tout ce qu'on loupe », lance-t-elle dans un éclat de rire. Enfin, elle s'intéresse aux destins de femmes comme la résistante Germaine Tillon qu'elle admire, Joan Baez ou Simone Veil dont la photo à la Une d'un magazine orne le frigo. « Je suis dans un métier de passion, entourée de passionnés de gastronomie, de cuisine. J'ai de l'énergie, je vis au contact de la nature. C'est bon pour l'équilibre », conclut-elle en terminant son café, le regard posé avec bienveillance sur son environnement.

Emmanuel CALAFIORE

## Que pèse la filière de Bresse dans le Jura ?

Reconnaissable à son plumage entièrement blanc, ses pattes bleues et sa crête rouge, la volaille de Bresse gambade sur trois départements : l'Ain, la Saône-et-Loire et le Jura, soit 3 536 km<sup>2</sup>.

Entre 2016 et 2017, le nombre de poussins mis en place était de 939 750, c'est-à-dire le nombre de poussins livrés chez l'éleveur. Ces poussins étaient élevés en plein air par seulement 156 éleveurs dans toute la zone AOC.

Dans le Jura, l'élevage ne représente que 3,39 % des éleveurs de la filière AOC. Ils étaient six en 2017 à avoir mis en place 31 800 poussins.

Les poulets de Bresse sont la renommée du département grâce aux prix remportés lors des Glorieuses. Depuis 2007, Rachel Roussel-Voisard a remporté le Grand Prix d'Honneur en chapon (vase de Sèvres en 2007), le Grand Prix d'Honneur poulardes en 2016 à Louhans qu'elle dédie « à toutes les femmes de la filière volaille de Bresse ». Et 9 autres prix lors des Glorieuses de Louhans et de Pont-de-Vaux en 2017. Sa ferme de 15 hectares, répartie sur deux sites, compte un élevage de 6 200 têtes avec 180 à 200 chapons, des poulardes et des poulets tous produits conformément au cahier des charges de l'AOC.

Le Jura peut se targuer de détenir 14 Appellations d'Origine Contrôlées et Protégées (AOC et AOP), réparties entre les fromages (le comté et le morbier), les vins et les produits de la ferme (aux poulets, s'ajoutent le beurre et la crème de Bresse).

Rédaction du Jura  
5 rue Pasteur,  
39000 Lons-le-Saunier  
03.84.86.07.20  
redaction39@leprogres.fr

Publicité  
www.bjp-publicite.com

Web  
www.leprogres.fr/jura

Facebook  
www.facebook.com/leprogres.  
lonslesauhier

Twitter  
leprogres\_jura

ALERTE INFO Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr