

# Poules, coqs et poussins

dans les fermes suisses





## Comment les poules sont-elles devenues des animaux d'élevage ?

Les poules sont indissociables de l'agriculture suisse et de notre quotidien. Elles fournissent des œufs et de la viande, vivent dans des fermes ou des jardins privés, et nous intriguent par leur comportement social complexe.

Mais comment vivent-elles en Suisse ? Quels sont les différents modes d'élevage ? Et quel est leur impact sur leur bien-être et la qualité des produits ?

Cette brochure s'adresse à toute personne qui souhaite en savoir davantage sur l'aviculture en Suisse. Elle propose un aperçu des différentes formes d'élevage, des exigences légales ainsi que du rôle des labels et des certifications. Elle met également en évidence l'impact de nos habitudes de consommation sur les conditions d'élevage des poules et présente des pistes pour faire des choix d'achat plus responsables.

Notre objectif est de fournir des informations transparentes et fiables, afin de permettre des décisions éclairées en faveur d'une production de volaille durable, éthique et locale.

Aujourd'hui, les poules comptent parmi les animaux de rente les plus répandues au monde, et leur domestication remonte à plusieurs milliers d'années. Les poules domestiques (*Gallus gallus domesticus*) descendent à l'origine de la poule Bankiva, également appelée coq sauvage (*Gallus gallus*), encore présente de nos jours en Asie du Sud-Est.

### De l'oiseau sauvage à l'animal domestique

Des découvertes archéologiques indiquent que les humains ont commencé à domestiquer des poules, il y a environ 8000 ans. Les premières traces d'élevage ont été retrouvées en Chine, en Inde et dans l'actuelle Thaïlande. A l'origine, elles étaient élevées non seulement pour leurs œufs et leur viande, mais également dans les rituels de sacrifices d'animaux ou les combats de coqs.



Les poules ont progressivement gagné l'Occident, en suivant les routes commerciales : d'abord au Proche-Orient, puis en Égypte, avant d'atteindre la Grèce antique et Rome. Les Romains ont ensuite introduit ces gallinacées à travers toute l'Europe, où elles sont rapidement devenues une activité essentielle de l'agriculture.

### De la basse-cour à l'aviculture moderne

Autrefois, les poules vivaient en petits groupes et circulaient librement dans les fermes ou les villages. Le 20<sup>e</sup> siècle a marqué un tournant avec la professionnalisation de l'élevage avicole. Le développement de races hybrides à haut rendement a amené une forte hausse de la production d'œufs et de viande. Il existe désormais des lignées spécialement sélectionnées pour la ponte ou l'engraissement.

En Suisse, cette intensification s'est accompagnée d'une attention croissante au bien-être animal, selon des principes plus éthiques et durables. De nombreuses exploitations privilégient ainsi l'élevage en plein air, les programmes labellisés ou les standards biologiques afin de garantir des conditions adaptées aux besoins des volailles.

La longue histoire de la domestication des poules témoigne du lien étroit qui nous unit à elles – des premières volailles sauvages d'Asie à l'aviculture moderne suisse, fondée sur le respect des animaux.



## Visite d'une exploitation de poules pondeuses

**A la ferme Ludihof, située à Benken (SG), la famille Schuler héberge 9500 poules pondeuses, c'est-à-dire destinées à la production d'œufs. Les poules brunes et blanches sont logées dans deux bâtiments distincts : leurs comportements différents et cette séparation facilite notamment le ramassage des œufs.**

A 3 heures du matin, la lumière s'allume dans le poulailler, marquant le début de la ponte. Vers 9h30, la majorité des poules ont pondu leur œuf. Le reste de la journée, elles profitent de leur « temps libre » dans l'installation, s'alimentent et grattent la litière. Grâce à la sélection génétique, une poule peut produire entre 300 et 320 œufs par année, soit quasiment un par jour. Un rendement supérieur à celui des races d'origine, moins actives et moins productives.

A l'âge de 18 semaines, les jeunes poulettes arrivent à la ferme Ludihof après avoir grandi dans une exploitation d'élevage. Au début, elles doivent d'abord se familiariser avec leur nouvel environnement : repérer les coins de nourriture, les abreuvoirs et les nids de ponte. Elles comprennent rapidement qu'elles peuvent y pondre en toute tranquillité.

Le bâtiment est équipé d'une volière intérieure, conçue comme un arbre, avec des perchoirs disposés à différents niveaux. Les poules, qui sont avant tout des oiseaux, aiment se percher en hauteur. Dans cet espace, elles peuvent à leur gré picorer ou s'hydrater. Un endroit leur est réservé pour les bains de sable.

Les aliments sont distribués par un tapis roulant et l'eau est fournie par des abreuvoirs à pipette afin de limiter les risques de contamination. Après la ponte, les poules ont la possibilité de se rendre au jardin d'hiver, où elles ont le loisir de gratter le sol et de prendre des bains de poussière. Lorsque le temps le permet, elles sortent au pâturage, à la recherche de nourriture et fouillent la terre à leur guise. Elles apprécient les recoins protégés, à proximité d'un arbre ou d'un abri.

vers la chaîne de tri, où plusieurs personnes contrôlent leur qualité. Les légères salissures sont enlevées à l'aide d'un chiffon sec ou d'une fine éponge abrasive. Un code est imprimé sur chaque œuf (voir page 8). Une grande partie de la production est écoluée en vente directe dans le magasin de la ferme, auprès de commerces locaux, ou livrée à une entreprise de distribution.

Les œufs trop sales, fissurés, trop petits ou trop gros sont retirés de la commercialisation. La famille Schuler les utilise ensuite pour la fabrication de pâtes ou d'autres produits artisanaux. Quant aux poules de réforme (en fin de période de ponte), leur viande est également valorisée et vendue au Ludihof, qui a reçu le prix du plus beau magasin de la ferme en 2021.

Après la ponte, les œufs sont ensuite acheminés sur un tapis de ramassage



## Aperçu des races

Les fermes suisses abritent une grande variété de poules. Dans les petits élevages amateurs, l'esthétique – formes et couleurs – prime souvent sur les performances. À l'inverse, les exploitations professionnelles choisissent des races spécialement sélectionnées. On distingue principalement les lignées de ponte pour la production d'œufs et les lignées de chair pour la production de poulets. Au niveau international, seules quelques grandes entreprises sont actives dans ce secteur. Cela s'explique par la forte capacité de reproduction des poules et la facilité de transport des poussins.

Pour la viande, très appréciée des consommateurs, les producteurs misent surtout des races à croissance rapide, robustes et offrant un bon rendement en chair. La Ross 308, par exemple, est la plus répandue à l'échelle mondiale et connue pour sa grande production en viande. Ces poulets à chair se distinguent par leur plumage blanc.

Incroyable mais vrai : ils peuvent multiplier leur poids par cinquante en seulement 40 jours, grâce à une alimentation optimisée. En agriculture bio ou en plein air, on privilégie plutôt des variétés à croissance plus lente, dont le plumage est généralement brun.

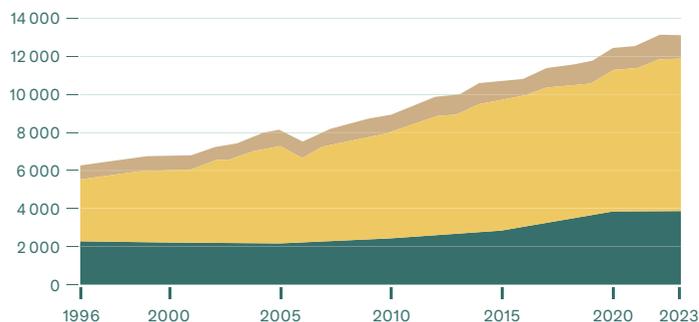
Du côté des pondeuses, les performances attendues sont d'environ 320 œufs par an. Les lignées blanches et brunes des entreprises Lohmann et H&N, sont parmi les plus populaires au monde.

En 2024, on dénombrait plus de 13 millions de volailles en Suisse. Les cantons comptant plus d'un million de poules de rente sont : Argovie, Berne, Fribourg, Lucerne, Saint-Gall, Thurgovie et Vaud. La tendance est à la hausse depuis plusieurs années, portée notamment par l'augmentation de la consommation de viande de volaille.

### La population dans les poulaillers a doublé depuis 1996

En milliers d'animaux

- Poules pondeuses et poules reproductrices
- Poulets de chair
- Autres poules



© BFS 2024



## Les races indigènes suisses

En marge des lignées utilisées à grande échelle pour la production d'œufs ou de viande, il existe également des variétés locales. La fondation ProSpecieRara s'est ainsi fixé pour objectif de soutenir et de promouvoir ces races indigènes ([www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)).

Bien qu'elles ne soient pas exploitées de manière intensive, celles-ci sont toutefois élevées selon des critères spécifiques. L'association d'élevage de volailles menacées

(AEVM) tient à jour le registre d'élevage des poules suisses d'origine et le coordonne au niveau national.

Le but de l'AEVM est de préserver la diversité génétique des races de volailles de rente suisses en tant qu'élément du patrimoine culturel de la Suisse grâce à un élevage de conservation adapté à l'espèce.

Plus d'infos : [zun-schweiz.ch](http://zun-schweiz.ch)



# Bon à savoir

## D'où vient mon œuf ?

Chaque œuf vendu en magasin porte un code imprimé directement sur la coquille. Ce tampon permet d'en retracer l'origine. Il renseigne sur le type d'élevage, le pays d'origine et le numéro de l'exploitation agricole.

En saisissant ce code sur [www.gallosuisse.ch/fr/code](http://www.gallosuisse.ch/fr/code), on obtient toutes les informations à propos de «son» œuf. En vente directe à la ferme, les producteurs ne sont toutefois pas tenus d'estampiller leurs œufs.

Le premier chiffre du tampon est soit le 0, 1, 2 ou 3. Si le premier chiffre est un 0, l'œuf provient alors d'une exploitation biologique. Les directives bio sont plus exigeantes en matière d'espace et de bien-être animal (poulailler spacieux, accès au jardin d'hiver et au pâturage). Le chiffre 1 signifie un élevage en plein air avec une sortie quotidienne au pré. Les œufs dont le code commence par le 2 sont issus de poules élevées au sol. Le 3 désigne un élevage en batterie. Ce chiffre n'apparaît jamais sur les œufs suisses car cette méthode est interdite dans notre pays depuis 1991.

Les deux lettres suivantes indiquent le pays d'origine. Donc «CH» pour la Suisse.

Ensuite figure le numéro d'identification de l'exploitation, suivi de la date de ponte.

## Code sur l'œuf

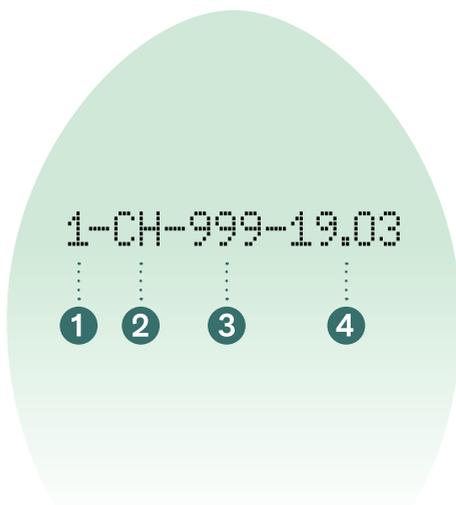
### 1 Type d'élevage

- 0 = Bio
- 1 = Plein air
- 2 = Au sol
- 3 = En batterie

### 2 Origine

### 3 Numéro d'exploitation du producteur

### 4 Date de ponte



## À Pâques et à Noël

### L'œuf est en pleine forme

En 2023, on comptait près de 3,4 millions de poules pondeuses en Suisse, qui ont fourni plus d'un milliard d'œufs. Lorsqu'un consommateur achète un œuf dans notre pays, celui-ci provient très probablement d'une production indigène.

En revanche, les œufs utilisés pour les produits transformés sont souvent importés. En 2024, le taux d'autosuffisance dans la filière des œufs en Suisse était de 62,5 %.

Les périodes précédant Pâques et Noël voient une forte hausse de la demande. Les exploitations tournent alors à pleine capacité. Les phases de nettoyage et de désinfection des installations (vides sanitaires) prévues avant l'arrivée d'un nouveau lot de poules, sont généralement planifiées en été, lorsque la demande est plus faible.

Une poule pond idéalement un œuf par jour. Contrairement à d'autres denrées, les œufs ne peuvent être stockés longtemps à l'avance, car leur durée de conservation est limitée. Pour éviter toute surproduction inutile, le secteur privilégie un rythme de production constant, complété au besoin par des importations ciblées.

## Le saviez-vous ?

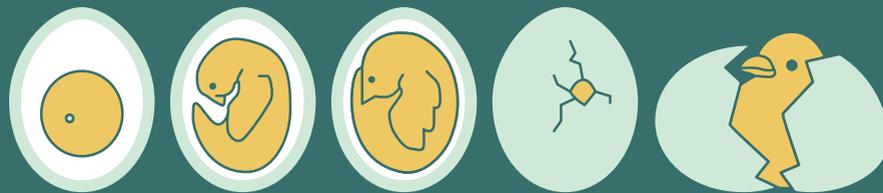
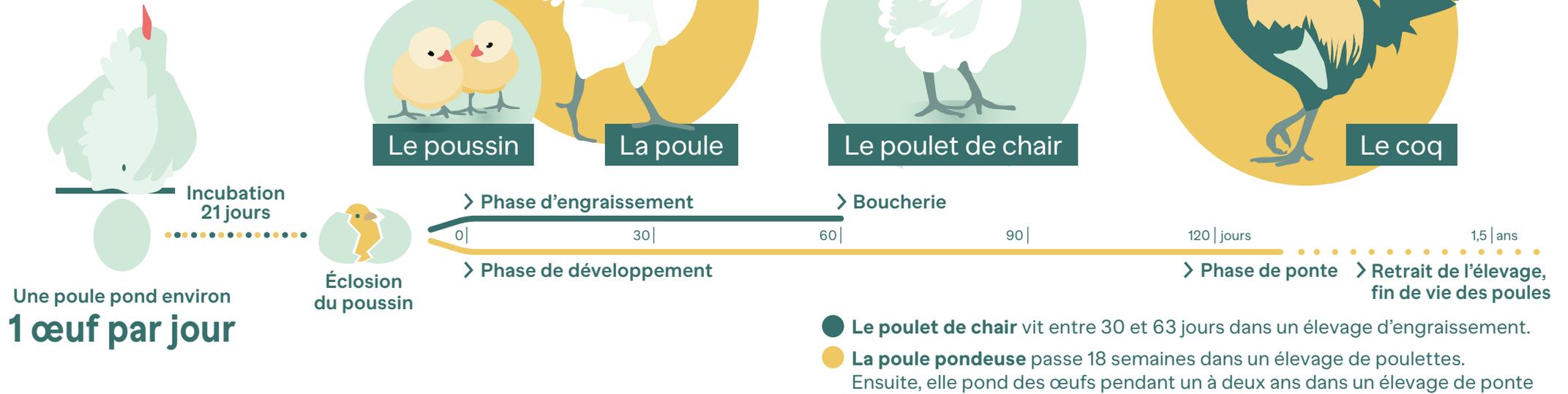
### Réfrigérateur ou pas ?

À température ambiante, un œuf dispose d'un mécanisme naturel de protection durant les 3 à 4 premières semaines. Cette barrière empêche les germes de pénétrer et de se développer à l'intérieur de la membrane. C'est pourquoi l'œuf peut être vendu non réfrigéré jusqu'à la fin de sa durée de conservation minimale prescrite par la loi, à savoir 28 jours après la ponte.

Une fois acheté, l'œuf doit toutefois être conservé au réfrigérateur. Le froid compense la diminution de sa barrière protectrice et aide à préserver sa fraîcheur. Ainsi, l'œuf peut être mangé sans risque jusqu'à une à deux semaines après la date limite de consommation.

Si les œufs étaient stockés au froid dans les magasins, de la condensation risquerait de se former pendant le transport. Ce qui favoriserait la pénétration de germes à travers la coquille, naturellement poreuse.

# De l'oeuf à la poule et au poulet

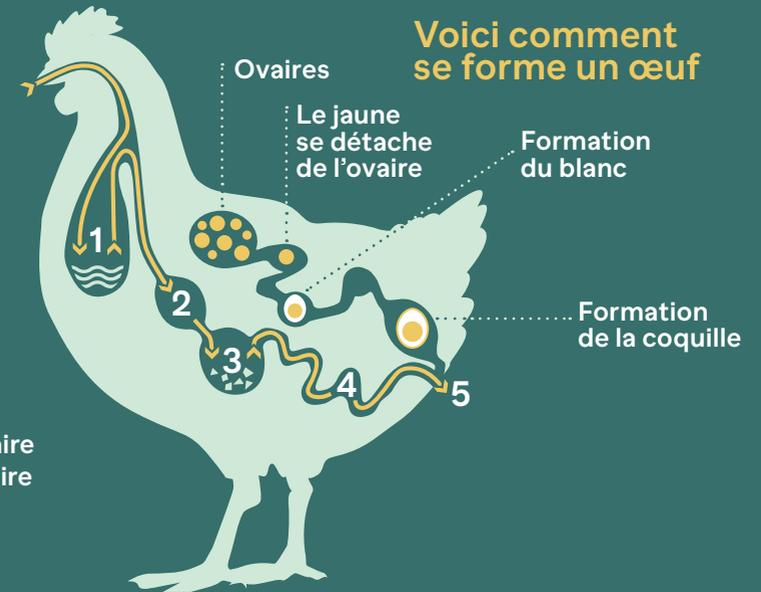


Le poussin est couvé pendant **21 jours** avant d'éclore.

Part en pourcent de la dose journalière recommandée pour 1 œuf.

Vitamine E 17%	.....	Potassium 4%	.....
Cœur, circulation sanguine		Nerfs, muscles	
Acide linoléique 15%	.....	Leucine 57%	.....
Peau		Muscles, foie	
Magnésium 2%	.....	Sodium 13%	.....
Os		Nerfs, muscles	
Vitamine B2 30%	.....	Vitamine A 20%	.....
Peau, yeux		Méthionine 20%	.....
		Métabolisme	

## Voici comment se forme un œuf



## Digestion

Le parcours de l'alimentation variée de la poule :

> Picorage avec le bec > Trempage dans le jabot > Préparation de la digestion des protéines dans le gésier glandulaire > Broyage des aliments dans le gésier musculaire > Reste de la digestion dans l'intestin > Élimination via le cloaque



Alexandra

Johann

## Visite d'un élevage de poulets de chair

**Dans le poulailler de la famille Läderach à Domdidier (FR), 20'000 poulets d'engraissement évoluent librement. Certains picorent, d'autres s'étirent ou se reposent, tandis que quelques-uns courent dans tous les sens ou simulent des combats. Les jeunes volatiles perdent peu à peu leur duvet pour se couvrir de plumes.**

L'éclairage à l'intérieur est légèrement tamisé. « Dans la nature, les volailles sauvages vivent à l'abri dans les sous-bois, un environnement dans lequel elles se sentent en sécurité », explique Alexandra Läderach. Une lumière trop intense rendrait les poulets nerveux et agressifs entre eux. Aujourd'hui, ces 20'000 volatiles sont âgés de 19 jours et pèsent déjà 800 g.

L'élevage suit les normes SST (Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux). Dès qu'ils sont entièrement plumés, les poulets peuvent accéder à un jardin d'hiver couvert. « Ils préfèrent les zones bordées de haies, où ils se sentent mieux protégés », précise l'éleveuse.

### Adapté aux besoins naturels

Le bien-être et la santé des volailles exigent une surveillance permanente. La qualité de l'air (teneur en CO<sub>2</sub>, taux d'humidité) est mesurée en continu, et les systèmes de ventilation ou de chauffage sont ajustés en conséquence.

Les poussins arrivent dans le bâtiment un jour après l'éclosion. À ce stade, une attention toute particulière est nécessaire. « Il faut s'assurer que chaque poussin mange et boive correctement », souligne Johann Läderach. Durant les premiers jours, le couple parcourt quatre à cinq fois par jour le poulailler pour vérifier que tout se passe bien. À l'arrivée des jeunes volatiles, la température de l'air est réglée à 32 degrés °C, puis elle est progressivement abaissée jusqu'à atteindre 22 degrés °C.

L'eau, distribuée via des abreuvoirs à tétines, est régulièrement enrichie d'acide acétique afin de favoriser une flore intestinale saine et de limiter la présence de bactéries. Mangeoires et abreuvoirs sont ajustés quotidiennement en hauteur, pour suivre la croissance rapide des jeunes poulets. Il arrive parfois que de l'eau s'écoule d'un abreuvoir, ce qui est problématique. La litière au sol, faite de farine de paille, doit rester bien sèche.

Dans le jardin d'hiver, l'éleveur répand régulièrement de la paille longue : « Les poulets adorent gratter dedans à volonté », confie Johann Läderach avec un sourire.

À l'âge de 33 jours, les poulets à l'engrais ont atteint leur maturité et pèsent environ 2 kg. La veille de leur départ à l'abattoir, ils sont chargés dans des caisses à la tombée de la nuit, un moment propice car ils dorment et sont plus calmes. Les éleveurs sont alors épaulés par quelques personnes pour effectuer cette tâche.

### Transmettre et sensibiliser

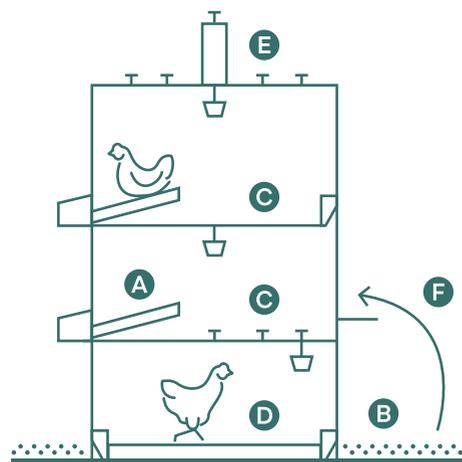
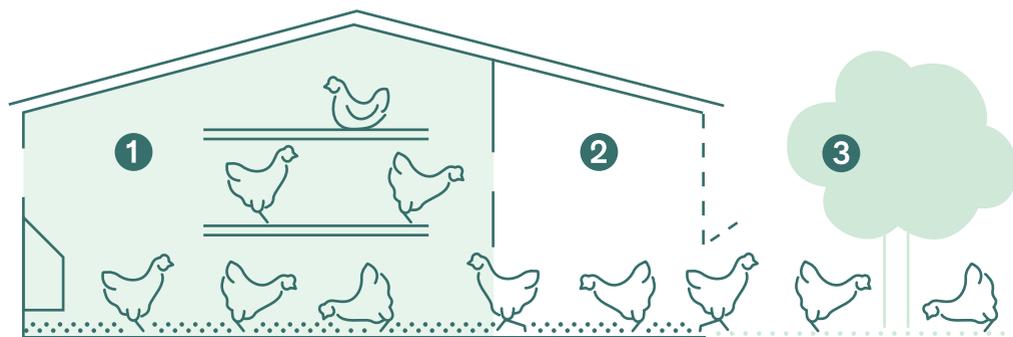
La famille Läderach renouvelle annuellement son cheptel 8,5 fois, produisant ainsi près de 242'250 kg de viande de poulet. La consommation annuelle de volaille dépasse les 140'000 tonnes dans notre pays.

Grâce au programme pédagogique « L'école à la ferme », Alexandra Läderach ouvre les portes de son exploitation à une quinzaine de classes par an : « Je souhaite leur montrer que notre élevage respecte les besoins naturels des animaux, et expliquer notre rôle dans l'alimentation de la population ».



# Comment vivent les poules suisses

## Élevage de poules pondeuses



- A** Ponte des œufs
- B** Grattage, bain de sable
- C** Prise de nourriture et d'eau
- D** Déplacement, zone d'exercice
- E** Repos
- F** Vol, saut et d'eau

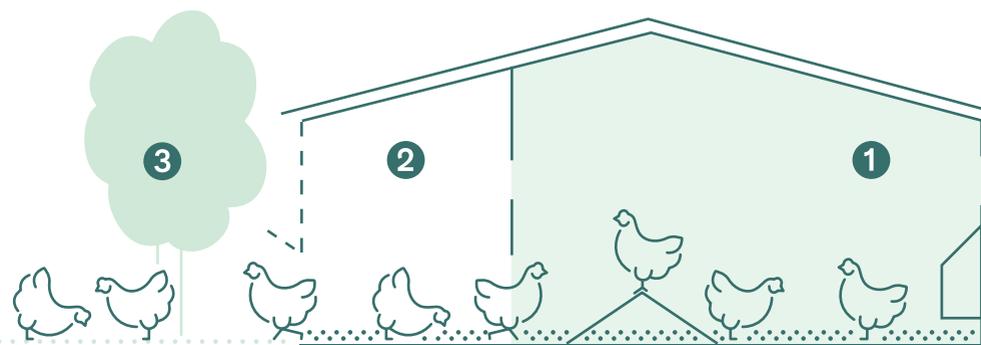
### Poulailler, volière et compagnie – que trouve-on, et où ?

En Suisse, Les poules pondeuses vivent généralement dans de grands hangars ou des poulaillers mobiles. Ces installations intègrent souvent une volière aménagée selon des critères précis, afin d'offrir aux volailles un cadre de vie respectueux de leurs besoins naturels.

Les poules aiment se percher pour dormir, se détendre et lisser leurs plumes. Les perchoirs leur permettent de se reposer confortablement, grâce à un réflexe d'agrippement inné: leurs doigts se replient automatiquement dès qu'elles se posent sur une branche ou une barre. La litière est également très importante car les poules peuvent

- 1 Le poulailler.** En cas d'élevage au sol, prescrit par la loi sur la protection des animaux :  
Lumière du jour, litière, perchoirs, nids de ponte
- 2 Environnement extérieur.** Prescrit en cas d'« élevage particulièrement respectueux des animaux (SST) » :  
Toit, litière suffisante
- 3 Le pâturage.** Prescrit en cas d'élevage en plein air et d'élevage biologique :  
Sortie régulière au pâturage

## Exigences pour l'élevage de poulets de chair



ainsi gratter le sol et prendre des bains de poussière.

Enfin, les nids de ponte leur offrent un espace calme et sécurisé pour pondre leur œuf quotidien.

Selon les prescriptions légales en vigueur, une exploitation avicole conventionnelle peut accueillir jusqu'à 18'000 poules pondeuses. Dans un élevage certifié Bio Suisse, ce nombre est limité à 2 000 maximum, avec deux fois plus d'espace dans le jardin d'hiver et au moins 5 m<sup>2</sup> par poule à l'extérieur.

### La vie des poulets de chair

Les poulaillers destinés à l'engraissement sont généralement de grands hangars dont le sol est recouvert de litière, le plus souvent de la farine de paille ou des copeaux de bois. Les poulets y disposent de suffisamment d'espace pour gratter et se reposer. La ventilation, l'alimentation et les abreuvoirs (principalement des pipettes) sont automatisés. Dans les élevages particulièrement respectueux des animaux (SST), qui sont la norme en Suisse, les poulets bénéficient en plus de perchoirs surélevés et d'un espace extérieur couvert («jardin d'hiver»). Les poulets élevés en plein air ou bio disposent également d'un accès libre au pâturage.

### La fin du broyage des poussins mâles

Seules les poules pondent des œufs. Or, les coqs issus des lignées de ponte ne produisent pas assez de viande. Jusqu'à récemment, les poussins mâles étaient alors endormis et tués juste après l'éclosion.

Dès 2026, tous les poussins seront désormais conservés, en accord avec les directives biologiques. Les poussins mâles resteront au moins 63 jours dans une exploitation bio. Leur faible rendement en viande va engendrer toutefois des surcoûts d'élevage qui se

répercuteront sur le prix du poulet et des œufs. Une autre option consiste à utiliser des races dites à double fin. Les coqs produisent un peu plus de viande, mais les poules pondent moins et leurs œufs sont plus petits.

La filière des producteurs suisses a misé sur la détection du sexe dans l'œuf. Les deux grands couvoirs du pays utilisent une nouvelle technologie d'imagerie par résonance magnétique (IRM) couplée à l'intelligence artificielle, qui permet d'identifier le sexe de l'embryon au 11e ou 12e jour d'incubation – à un stade où il ne ressentirait pas la douleur.

## Les volailles exotiques



### Cailles

La législation suisse considère les cailles comme des « animaux sauvages », même lorsqu'elles sont élevées en basse-cour. Domesticquée depuis longtemps, la caille japonaise est appréciée en tant qu'animal de compagnie, mais aussi pour ses œufs et sa viande. A l'instar des poules, les cailles pondent presque un œuf par jour, mais directement au sol, sans recourir à un nid. Leurs œufs ne pèsent que 10 à 15 g. Le poids d'une caille adulte oscille entre 150 et 350 g. Sa viande est considérée comme un mets raffiné. Il n'existe que très peu d'élevages professionnels dans notre pays.



### Autruches

Originaires d'Afrique du Sud, l'autruche est le plus grand oiseau au monde. Elle s'adapte cependant très bien à notre climat. Elevée autrefois dans les fermes pour son cuir et ses plumes, elle est aujourd'hui surtout prisée pour sa viande et ses œufs. Durant la période de mars à octobre, une autruche pond entre 50 et 80 œufs, pesant chacun 1,2 à 1,8 kg (soit l'équivalent de près de 25 œufs de poule). L'élevage d'autruches reste une production de niche en Suisse. Seule une quinzaine d'exploitations s'y consacrent. Une autruche adulte peut atteindre 2,5 m de hauteur, peser 150 kg et vivre jusqu'à 70 ans.



### Oies/canards

L'élevage d'oies et de canards destiné à la production de viande est relativement récent en Suisse. L'association Weidengans regroupe quelque 40 exploita-

### Envie d'élever vos propres poules ?

On estime que près de 70'000 élevages privés détiennent des poules en Suisse. Mais avant de se lancer dans cette activité de loisir, il est important de bien se renseigner sur les besoins des volatiles et les règles en vigueur.

Voici de plus amples informations sur ce sujet :



### L'essentiel :

- Prévoir **au moins 60 m<sup>2</sup>** pour le poulailler, la volière et l'enclos car les poules ont besoin d'espace.
- **Elles vivent en groupe** et ne doivent pas être élevées seules.
- Leur espérance de vie peut atteindre les 10 ans – c'est un **engagement à long terme**.
- Tout élevage, même privé, doit être enregistré auprès du service cantonal de coordination : le service vétérinaire ou l'office de l'agriculture, selon le canton.

# Dindes

**Originaire d'Amérique du Nord, la dinde est la plus imposante des volailles. Déjà domestiquée par les peuples autochtones, elle est devenue le plat traditionnel de Thanksgiving aux États-Unis et au Canada.**

La consommation de viande de dinde n'est pas enracinée dans la tradition suisse. On trouve néanmoins quelques exploitations agricoles spécialisées dans l'engraissement de dindes. Outre les producteurs liés par contrat avec la société Frifag à Märwil (TG), certaines fermes transforment temporairement leurs étables à bovins pour élever des dindes durant l'été. Il s'agit principalement de dindes blanches ou brunes d'engraissement qui sont particulièrement adaptées à l'élevage en plein air.



Sur les grandes exploitations, les poussins proviennent directement du couvoir. Dans les petites fermes, souvent orientées vers la vente directe, les jeunes volatiles sont transférés à l'âge de 5 à 6 semaines d'une exploitation spécialisée vers la ferme d'engraissement. Ils pèsent alors environ un kilo, restent 90 à 100 jours sur l'exploitation puis sont ensuite abattus. Les femelles atteignent un poids de 12 kg, les mâles 15 à 20 kg.

L'élevage de dindes est une filière de niche dans notre pays, représentant environ 2 % de la production nationale de viande de volaille. Chaque année, les familles paysannes fournissent près de 2000 tonnes de viande de dinde. Avec un taux d'autosuffisance de seulement 18 %, plus de 80 % de la viande consommée en Suisse est importée.

Riche en protéines et pauvre en graisses, la viande de dinde possède des qualités nutritionnelles similaires à celles du poulet. La production indigène est disponible en vente directe dans diverses fermes et de nombreuses boucheries à travers le territoire.

# Profession

## Aviculteur / avicultrice CFC

En tant qu'aviculteur ou avicultrice, tu t'occupes des poussins, des poulettes, des poules pondeuses ainsi que des poulets de chair. Tu veilles à leur fournir une alimentation adaptée à leurs besoins, à garantir des conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être, et à préserver leur santé. Tu t'engages à produire des œufs et de la viande de première qualité. L'amour des animaux, un bon sens de l'observation ainsi que les soins et l'hygiène sont des éléments importants dans cette profession. Des installations modernes facilitent l'exécution des tâches. Tu peux travailler comme spécialiste dans une exploitation avicole, dans un couvoir ou encore comme conseiller pour le compte d'un fabricant d'aliments, d'une entreprise de construction de poulaillers, d'une organisation d'élevage ou d'engraissement. Dès la fin de l'année 2029, cette formation sera intégrée à celle d'agriculteur/trice sous forme d'une orientation – les compétences enseignées resteront toutefois les mêmes.



Découvre le métier d'aviculteur / avicultrice et le portrait de jeunes qui, comme **Carole**, ont choisi de faire un apprentissage d'aviculteur / avicultrice CFC.

## Mentions légales

Traduction FR : AGIR, Agence d'information agricole romande, Lausanne  
Conception et édition : Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID  
Laubeggstrasse 68 | 3006 Berne  
Tél. 021 613 11 31 | mail : info@agirinfo.com | www.agirinfo.com

Textes : LID  
Graphisme : atelierQuer, Steffisburg  
Impression : BSR Imprimeurs SA, Gland

Édition août 2025

### Photos :

hofamstutz.ch	p. 1
GalloSuisse	p. 2
Albert Anker	p. 3
LID et Ludihof	p. 4/5
ProSpeciaRara	p. 7

LID	p. 12/13
Cailles : LID / Oies : weidegans.ch /	
Autruches : straussenvoegel.ch	p. 17
Dindes : LID	p. 18
agri-job.ch	p. 19



## Thème

p. 2/6/10/17/18



## En visite

p. 4/12



## Savoir

p. 2/6/8/10/14/17



## Métier

p. 19

Pour en savoir plus sur le sujet :

**agirinfo.com**

**prospecierara.ch**

**gallosuisse.ch**

**Association Suisse des  
Producteurs de Volaille**

**agri-job.ch**



Pour commander cette  
brochure ou d'autres en ligne :

[shop.paysanssuisse.ch](http://shop.paysanssuisse.ch)



**AGIR**

AGENCE D'INFORMATION  
AGRICOLE ROMANDE

**agriscuola**

Plateforme didactique de l'agriculture