



Communiqué de presse – 15.06.2026

Une remorque d'abattage à volaille inaugurée à Perrefitte

Une remorque d'abattage mobile a été inaugurée et mise en service lundi matin à Perrefitte. Acquis par l'agriculteur et boucher de campagne Stéphane Oester grâce au Projet de développement régional « Produire et Manger local », ce dispositif unique au niveau régional permet de renforcer la filière avicole locale et de favoriser les circuits ultra-courts.

La consommation de viande blanche connaît une progression constante dans notre pays. Elle est la deuxième viande préférée des Suisses après celle de porc. En vingt ans, sa consommation a augmenté de 73%, selon l'Union suisse des paysans. De nombreuses exploitations agricoles de la région complètent leurs activités d'élevage avec des poulets ou des dindes.

Les boucheries régionales constatent cependant que l'approvisionnement en volaille provient majoritairement de grands centres nationaux d'abattage. Malgré cet essor de l'élevage, les petits abattoirs locaux se raréfient et ne disposent plus des capacités nécessaires pour traiter les volumes des exploitations agricoles de la région.

Un abattoir mobile pour répondre aux besoins du terrain

C'est pour répondre à ce manque que Stéphane Oester, agriculteur à Grandval et boucher de campagne, s'est lancé dans l'achat d'une remorque d'abattage mobile. Objectif : répondre aux besoins croissants concernant poulets, dindes, oies et autres poules de réforme dans le Jura bernois.

La remorque d'abattage mobile permet de se rendre directement dans les exploitations agricoles. Ses espaces compartimentés sont conçus pour répondre aux normes d'hygiène tout en assurant un maximum de respect et de considération pour chaque animal. Quatre cents volailles peuvent être transformées quotidiennement en une viande qualitative destinée à la vente directe et à l'approvisionnement des boucheries locales, favorisant ainsi les circuits de commercialisation ultra-courts.

L'autre avantage de la remorque est de valoriser les poules de réforme (les poules pondeuses en fin de production). Une opportunité bien réelle de créer davantage de valeur ajoutée au niveau régional.

Stéphane Oester et son équipe proposent par ailleurs des prestations complémentaires telles que le transport et le stockage des volailles dans un véhicule frigorifique adapté, la découpe sur mesure et la mise sous vide de la viande destinée à la vente directe.

Ce projet vise à structurer une véritable filière avicole régionale dans le Jura bernois et ses environs, en renforçant les synergies entre les différents.es acteurs.trices de la chaîne de valeur et en générant des retombées économiques locales. Dans cette perspective, des collaborations seront renforcées entre les domaines de l'agriculture et de la boucherie afin de favoriser l'écoulement de la viande issue de cette nouvelle installation mobile.

Encadré : Le PDR « Produire et manger local »

Démarré en 2025, le PDR « Produire et manger local » est un projet de développement régional agricole dans le Grand Chasseral, soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture et le canton de Berne. Porté par l'association éponyme, il vise à renforcer la valeur ajoutée agricole en développant la transformation et la vente de produits locaux.

De 2025 à 2030, 15 mesures ont été ou seront mises en œuvre : modernisation d'infrastructures (fromageries, moulin, pressoir, abattoir mobile), création d'espaces de vente, développement de paniers et d'une vitrine promotionnelle à la Couronne à Sonceboz, ainsi que le déploiement de cabanons en bois local. Le projet, appuyé par le Parc régional Chasseral et la Fondation Rurale Interjurassienne, promeut la marque « Grand Chasseral regio-garantie » et encourage une culture « locavore », incitant habitants, entreprises et institutions à consommer local.



Légende : Un abattoir mobile à volaille a été inauguré et mis en service lundi 15 juin à Perrefitte, en présence notamment de Stéphane Oester, Saralina Thiévent (Parc Chasseral), Bernard Leuenberger (président du PDR « Produire et manger local ») et Laurie Marchand (Fondation Rurale Interjurassienne).

Infos et contact des coordinatrices du PDR

Saralina Thiévent (Parc Chasseral)
saralina.thievent@parcchasseral.ch
+41 (0)32 942 39 46 / +41 (0)78 895 63 81

Laurie Marchand (Fondation Rurale Interjurassienne)
laurie.marchand@frij.ch
+41 (0)32 545 56 94/ +41 (0)79 265 14 48



Le Parc naturel régional Chasseral fait partie des territoires d'excellence que forment les 20 parcs suisses. Prix Paysage 2022, il est reconnu par la Confédération depuis 2012. Son but est de préserver et mettre en valeur son patrimoine et de contribuer au développement durable de la région. Le Parc s'étend sur 549 km² et 31 communes et compte quelque 53'000 habitants.