

LE CAHIER DU TERROIR

DE SAISON

Gibier majestueux, le cerf rouge recolonise nos prés



© PHOTOS PIERRE-YVES MASSOT/REALYES.CH

Les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à se reconverter en élevant des cervidés. Reportage à Semsales, dans la Veveyse, chez l'un de ces néo-éleveurs heureux.

Dans un coin de campagne où les vaches tachetées rouges succèdent aux noir et blanc, les holsteins aux simmentals, c'est une jolie histoire de reconversion, portant de frais minois au mufler humide et aux grands yeux noisette. On trouve les mêmes en montagne et en forêt, largement présents dans la plupart des régions de Suisse, à ce détail près que ceux-là ne viennent pas vous manger dans la main.

«Le cerf rouge, ou élaphe, est le plus grand cervidé de notre pays», explique Sébastien Maillard, qui s'est pris de passion de longue date pour ce magnifique animal, allant chaque année l'observer à l'époque du brame, fasciné par cette beauté sauvage. Le brame? On est à la fin du rut et les mâles se sont enfin calmés, au terme d'une période où ils sont complètement déchaînés, agressifs, ne mangent plus à devenir décharnés. «Il vaut mieux éviter de les approcher de trop près durant ces semaines-là», note leur propriétaire. Il est arrivé du reste que de jeunes mâles sauvages tournent autour de ses biches, tournant et retournant longuement autour des enclos pour trouver une entrée. On imagine que le plus majestueux, avec ses bois de plus d'un mètre de haut, leur aurait réservé un accueil peu avenant.

Des apprivoisés et des farouches
Tous les cerfs et les biches de Sébastien Maillard sont nés en captivité, mais gardent des tempéraments bien différents puisque certains sont très familiers – une partie des

BON À SAVOIR

Élevage indigène contre importation

C'est chaque automne le même rituel, les cartes des restaurants affichant toutes «le menu chasse». En l'occurrence, 68,8% du gibier consommé en Suisse est importé, notamment d'Autriche et de Nouvelle-Zélande. Le chiffre de 2016 indique toutefois une nette diminution des importations, qui représentaient 82% dix ans plus tôt – au profit du gibier d'élevage. L'élevage sur des exploitations agricoles a connu ces dernières années une hausse significative, le cheptel passant de 8530 en 2006 à 12 000 bêtes l'an dernier; un chiffre qui double si l'on y ajoute les animaux détenus à titre de hobby. La Suisse recense un total de 612 éleveurs de cervidés – cerf rouge, cerf sika et daim européen – pour 526 en 2006. La consommation de gibier demeure néanmoins anecdotique par rapport aux autres viandes: 500 grammes par an et par tête, très loin derrière le porc ou la volaille (respectivement 22 et 12 kilos).

biches acceptant de manger dans la main de leur éleveur, le reste du troupeau, plus farouche, demeurant prudemment à distance. «Je suis allé acheter mes premières bêtes dans deux élevages français distincts, dans le Loir-et-Cher et dans la région de Poitiers. Il faut régulièrement faire venir des mâles d'autres élevages pour renouveler le cheptel et éviter les risques de consanguinité.» Quelque 150 bêtes en tout sont dispersées dans les champs autrefois dévolus au gros bétail. Sébastien a eu le déclic voilà quelques années, en découvrant l'élevage de Marsens, géré par l'École d'agriculture de Grangeneuve (FR). Faute de pouvoir reprendre le domaine familial, insuffisamment rentable avec des vaches laitières, Sébastien et son épouse se renseignent auprès d'autres éleveurs, lisent et apprennent sur le tas, avant de se lancer, en 2013.

Une viande appréciée

Chaque mâle est à la tête d'un véritable harem: «On compte 35 à 40 femelles pour un mâle, explique l'éleveur. Cerfs et biches peuvent se reproduire dès 16 mois, d'où la nécessité de séparer alors les daguets, soit les jeunes mâles, du reste du troupeau. La

gestation dure huit mois et les naissances s'étalent entre mi-mai et début août, après quoi les jeunes restent avec leur mère durant leur première année.»

La viande de ces jeunes bêtes est de plus en plus appréciée: les Maillard comptent plusieurs tables de haut vol parmi leur clientèle, de l'Hôtel-de-Ville d'Attalens (FR) au Gaultois, à Romainmôtier (VD). Des particuliers achètent aussi leur gibier en direct par lots. Les bêtes sont abattues sur place, évitant le transport, catastrophique en matière de stress; la viande est découpée et transformée sur place en civet, saucisse à rôtir et autres terrines. Seules les salaisons sont confectionnées par un boucher de la région. Les cervidés, qui vivent en semi-liberté, disposent juste d'un abri à fourrage, l'hiver. «Ils adorent se souiller dans la boue, d'où la nécessité de les changer de lieu, explique Sébastien Maillard. Il faut aussi leur administrer un vermifuge une ou deux fois par an, impliquant une petite piqûre sous la peau.» Mais ce type d'élevage représente souvent une reconversion appréciée: «Moins de travail et de contraintes que les vaches laitières, une meilleure rentabilité pour une viande de plus en plus appréciée. La chair est légèrement moins rouge et son goût moins marqué que celle du gibier sauvage», précise l'éleveur fribourgeois.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

L'ÉLEVEUR

Sébastien Maillard. Quand ce dernier hérite du domaine familial de Semsales, au décès de son père en 1996, le calcul est vite fait: avec 18 vaches laitières pour 12 hectares, des bâtiments en mauvais état et le cours du lait qui dégringole, l'affaire n'est pas viable. Contraint de prendre un emploi à l'extérieur, il rêve de revenir un jour à la ferme. Et se retrouve gardien d'animaux au Zoo de Servion (VD), le temps qu'un projet mûrisse... C'est en découvrant l'élevage de Marsens (FR), géré par l'École d'agriculture de Grangeneuve, que se produit le déclic. Sébastien et son épouse se renseignent auprès d'autres éleveurs avant de se lancer, en 2013. En plus de leurs 150 cervidés, le couple élève aussi poulets, lapins et dindes, et vend le miel de ses ruches. La viande est préparée sur place par Sébastien, puis vendue fraîche sous forme de civet, selle, saucisse à rôtir, mais aussi terrines et saucissons secs, ces derniers confectionnés par le boucher de La Roche (FR). La clientèle? De nombreux privés qui réservent tout ou partie de l'animal ou s'approvisionnent au petit marché en libre-service, mais aussi nombre de restaurateurs.

