

DES CERFS EN PLEINE CAMPAGNE VEVEYSANNE

La ferme des Planches nous a ouvert les portes de son domaine à la Rougève. Propriétaire, Sébastien Maillard livre les secrets de son exploitation et l'envers du décor d'éleveur de cervidés point par point.

Nous nous sommes rendus à la ferme des Planches qui se situe dans le village de la Rougève. Ce magnifique endroit est tenu par Sandra et Sébastien Maillard, deux amoureux des animaux. A peine arrivés sur les lieux, nous avons directement été accueillis par les chèvres naines, plutôt amicales. Une fois les présentations faites, nous avons entamé la visite du domaine en compagnie de Sébastien Maillard et de son chat.

L'HISTOIRE DE CE PAISIBLE ENDROIT ET DE SON PROPRIÉTAIRE

«Avant d'acquérir le domaine où a été fondée la ferme des Planches, j'ai travaillé pendant deux ans au zoo de Servion, puis une année en tant que facteur à Fribourg et pour finir j'ai passé seize ans chez Liebherr», nous relate Sébastien Maillard.

Lorsque son père est décédé en 1996, l'éleveur a récupéré le terrain avec la ferme. Cette dernière n'étant pas en bon état, il a donc pris la décision de faire venir des spécialistes en économie agricole de Grangeneuve. Il souhaitait connaître le budget nécessaire pour la rénovation de la ferme. «Étant donné que le coût était trop important, j'ai décidé de louer les terres à un paysan pendant quelque temps.»

Sébastien Maillard avait toujours eu envie d'exploiter le terrain, mais il ne savait pas vraiment comment. C'est en 2011, une fois la rénovation de la ferme presque achevée, qu'il a commencé à réfléchir. «Une fois, en passant à côté de l'élevage de cerfs à Marsens, l'idée de faire pareil m'est venue.» En avril 2013, les premiers cervidés sont arrivés sur son terrain. Neuf ans plus tard, il en compte 130.

LES CERVIDÉS, DES ANIMAUX SURPRENANTS

Pendant l'été, les cerfs et les biches mangent l'herbe des pâturages. En hiver,

ils se nourrissent principalement de fourrage mélangé à des sels minéraux. «Bien évidemment, s'ils avaient le choix entre du fourrage et de l'herbe fraîche, ils choisiraient l'herbe», sourit Sébastien Maillard. Les bêtes étant moins nombreuses qu'auparavant, les propriétaires de la ferme réalisent leur fourrage eux-mêmes, sans avoir besoin d'en acheter davantage.

«Nous avons pris la décision de leur donner chaque jour quelques bouts de pain à la main, pour garder un certain contrôle sur eux, parce qu'il ne faut pas oublier que ce sont des animaux sauvages et non pas domestiques», détaille l'éleveur.

Boris et *Dano* sont les seuls cerfs mâles de l'élevage. *Boris* a cinq ans tandis que *Dano* est âgé de treize ans. Il est le cervidé le plus âgé des Planches. «En ce moment, notre vieux mâle a déjà perdu ses bois, qui ont été remplacés par ce qu'on appelle des "velours" où circule du sang: s'il les blesse, il saigne en abondance.» Dans environ deux mois, ils atteindront leur taille maximale.

«*Dano* est la mascotte de la ferme des Planches et dès que quelqu'un arrive, il se met devant les barrières du parc pour les accueillir», image Sébastien Maillard.

LES SOINS

A côté du parc se trouve un labyrinthe fait de planches: le local de vermifuge. «Au mois d'avril, on y vermifuge tous les cervidés. C'est l'unique soin qu'on leur procure. Le produit qu'on leur donne sert à éliminer les vers gastriques.»

Nous avons eu la chance de visiter ce lieu. Il est composé de plusieurs couloirs, portes, trappes et compartiments. «Au moment où on met le vermifuge, on en profite pour contrôler les petites étiquettes, qu'on appelle aussi "boutons", que chaque cervidé a sur son oreille.» Ces "boutons" servent à les identifier: un



ALEXIANE CURRAT

numéro est attribué à chacun d'entre eux, ce qui permet de les différencier.

La partie un peu moins «sympathique» consiste à l'abattage des cervidés. Sébastien explique comment il se déroule: «Nous avons décidé que l'abattage se ferait à la carabine pour éviter le stress chez les animaux, qui cause une augmentation de l'acidité de la viande et qui fait baisser sa qualité.» Les bêtes sont en premier abattues dans le parc puis emmenées à l'abattoir. L'éleveur récupérera, ensuite, la viande désossée.

LE PETIT MAGASIN

«Toute la viande que nous produisons est vendue en direct dans notre magasin self-service ou chez des revendeurs de la région. A l'intérieur du petit magasin, on a installé des frigos pour nous permettre de garder la viande au frais», informe ce passionné d'animaux. Les terrines se vendent particulièrement bien lors des périodes de fêtes. Le produit phare de la ferme des Planches est la viande de chasse qu'ils écoulent en automne. Mais ils ont bien évidemment d'autres produits comme par exemple des petits snacks (chips, flûtes, etc.). «Nous fabriquons une grosse partie de ce que nous vendons dans ce

magasin mis à part tout ce qui est sec, comme le saucisson par exemple. Concernant les biscuits, nous les prenons chez des artisans. Cela nous permet d'avoir une gamme de produits plus variée», indique Sébastien Maillard.

Un petit laboratoire est installé à côté du magasin pour tout ce qui concerne la

vente alimentaire. «Il y a énormément de contrôles et de marches à suivre. Par conséquent, il y a une laborantine qui vient de temps en temps faire des contrôles par rapport à nos produits.»

Alexiane Currat, Itziar Peralta Diaz et Edouard Moudon

PUBLICITÉ

Meubles Kolly

Cuisines d'exception TEAM7
Manufacture de cuisines individuelles

Bulle | Payerne | Rossens | Sugiez www.meubles-kolly.ch