**CERVIDÉS** SEMSALES

# A la ferme des Planches, la famille Maillard n'élève pas de vaches

**La ferme des Planches à Semsales a ouvert ses portes vendredi passé aux curieux. *Le Messager* en a profité pour venir y découvrir cet élevage de cerfs, de lapins et d'abeilles. Reportage.**

La ferme des Planches se situe au fond du quartier de La Rougève, à Semsales. Un immense terrain l'entoure, soit 12 hectares clôturés exactement. Beaucoup de place, mais qui n'est pas réservée à un troupeau de vaches, mais à des cerfs, des biches et des faons. Depuis une année, la famille Maillard s'est lancée dans leur élevage. Le sourire aux lèvres, ils accueillent chaleureusement les personnes venues visiter leur ferme, manifestation mise sur pied pour la première fois en collaboration avec l'Office du tourisme de Châtel-St-Denis. Sébastien Maillard explique son fonctionnement, quand deux chats, curieux de tout ce mouvement, rejoignent le groupe.

## Des animaux robustes

Immédiatement un petit garçon, âgé probablement d'un an ou deux, s'exclame ravi: «sha! sha!», et lui court après. Les visiteurs se dirigent vers le parc aux cervidés. Les biches et leurs petits se distinguent facilement, nichés dans un pré loin derrière la barrière. Mais tous connaissent bien la voix de leur maître, et à peine a-t-il commencé à les appeler, qu'ils se mettent à accourir depuis le fond du parc. C'est drôle de voir ces animaux sauvages, qui ont plutôt l'habitude de fuir les humains, se comporter de cette manière.

A une quinzaine de mètres de la barrière, ils s'arrêtent et scrutent les 18 visiteurs avec leurs gros yeux noirs. Les jeunes faons se planquent derrière leurs mamans. Sébastien Maillard propose aux enfants de leur donner du pain. Des petites mains tendent alors la précieuse nourriture à travers le grillage. Les plus téméraires s'approchent et ne font qu'une bouchée du trognon offert par les bambins. Derrière le groupe, un chat noir et blanc a suivi le mouvement. Un peu jaloux de n'être pas au centre de l'attention, il miaule. Ni une, ni deux, le plus grand des enfants se précipite pour le caresser. Il sera vite imité par ses compères, pour le plus grand bonheur du matou, qui ronronnera en se roulant par terre.

Le couple, Sandra et Sébastien Maillard, en profite pour donner quelques informations. Leur élevage ne compte que des cerfs rouges, soit les mêmes que dans la nature. Le troupeau dénombre 60 biches, 37 faons, deux cerfs reproducteurs et sept jeunes mâles. «L'été, tous mangent de l'herbe et du pain, glisse Sandra Maillard. L'hiver nous les nourrissons avec des vivres stockés en silo notamment.» Et son mari ajoute: «Ce sont des animaux robustes, qui ne sont quasiment jamais malades. Leur seul problème est causé par des vers, mais en les vermifugeant chaque année, c'est bon.»

## Local entièrement fait main

Sébastien Maillard a dû prévoir un local à cet effet. Il le fait visiter. Il sent bon le bois frais. Murs, toit, portes… tout a l'allure du fait main. «Je m'y suis mis avec quelques copains, raconte-t-il. Sinon toute l'installation nous serait revenue beaucoup trop chère.» Un long couloir, longeant les enclos, permet d'amener toutes les bêtes au cabanon. Ce dernier peut se diviser en plusieurs parties, et ainsi séparer les cervidés qui s'y trouvent. L'animal sera immobilisé à l'aide d'un système ingénieux de planches et de bascules. «La biche, par exemple, ne touchera plus terre, reposant sur ses flancs.»

En passant un jour devant l'élevage de cerfs à Marsens, ce fut le déclic pour Sébastien Maillard VB

Pendant ce temps, le troupeau, rassasié, est reparti. Le Semsalois emmène la comitive donc voir ses lapins. Les bambins courent directement vers les rongeurs, heureux de cette visite. A l'intérieur de la remise, l'odeur du foin frais trotte. Cerise sur le gâteau, il y a même des lapereaux. Mais attention, interdiction de les toucher! Leur mère pourrait sinon les abandonner. De l'autre côté, enfermé dans un box seul, un mâle turbulent tape du pied.

## L'abeille ne pique (presque) pas

L'éleveur fait signe au groupe de laisser les lapins pour les abeilles. La famille Maillard fabrique en effet depuis 1997 son propre miel. Derrière les visiteurs, le chat noir et blanc suit toujours, à l'affût d'une caresse qui traînerait. Aussitôt parvenu dans la «mielerie», tout le monde se met à saliver. L'air dégage un parfum sucré. Sébastien Maillard a installé une ruche aux parois vitrées. L'idéal pour expliquer le fonctionnement de l'insecte aux enfants. Quasiment tous s'imaginaient pouvoir se faire piquer, jusqu'à ce que l'apiculteur leur dévoile que la mouche à miel meurt si elle le fait. C'est donc son dernier recours en cas de danger.

Tous les bambins sont fascinés par les étapes de fabrication du miel. Sébastien Maillard leur montre comment les abeilles s'y prennent. «Lorsqu'elles butinent les fleurs, on les voit souvent repartir avec le pollen sur les pattes. Mais il s'agit seulement de la nourriture pour les couvains. C'est le nectar des plantes qui est utilisé pour ce qui finira en pot.» Il leur confie également que le mâle, le faux bourdon, ne sert qu'à féconder la reine. «Ensuite, il est mis dehors!» Ce sont les femelles qui règnent sur ce monde.

## Place à la dégustation

Au moment de partir vers la dégustation, un chaton traverse le jardin. Tous les enfants poussent des cris aigus, et le plus petit désigne le sapin où il a disparu: «sha! sha!» Dans la grange, deux bois de cerfs trônent sur la table. L'occasion de les porter et de constater à quel point ils sont lourds. Les bouts évoquent de l'os. L'aîné des bambins en attrape un et s'en sert comme arme, prêt à en découdre avec quiconque oserait le provoquer. Le bois et le foin ont embaumé la pièce, l'ambiance parfaite pour goûter le miel, le vin cuit et la viande séchée de cervidé.

La douceur des abeilles est tendre et sucrée, et évoque de vieux souvenirs d'enfance. Les plus jeunes sont enchantés et n'hésitent pas à replonger leur cuillère dans le pot. Par contre, le vin cuit ne connaît pas le même succès auprès d'eux. «Bééh» s'exclame l'un des cadets du groupe. Les petites tranches de viande leur conviennent parfaitement, et disparaissent en quelques minutes. A la sortie de la grange, la nuque des visiteurs picote. Plus loin dans les prés, les biches les guettent, toutes leurs têtes braquées dans la même direction. Elles surveillent l'activité de la ferme. Pendant que chacun regagne sa voiture, le chat noir et blanc attrape quelques dernières caresses. Tristement, il voit tous ses nouveaux copains s'en aller. Mais à peine a-t-il lâché un miaou de désespoir, que les deux filles Maillard s'empressent de le réconforter. «T'inquiète petit minou, d'autres gens viendront visiter la ferme, une autre fois!» ***Valérie Blom***

■ **La ferme des Planches, famille Sébastien Maillard, route de La Rougève 149, Semsales. Plus d'infos et visites au 079 694 97 02 ou sur *www.suissecerfs.ch***

## Sébastien Maillard espère pouvoir vivre des cerfs

Agriculteur de formation, Sébastien Maillard souhaitait reprendre cette ferme de Semsales, mais pour y bâtir un concept différent. L'idée était de ne pas prendre un troupeau de vaches. «J'ai songé à ces projets de vente de fruits et légumes directement depuis la terre, relève-t-il. Mais c'est un monstre boulot, pour que toutes les récoltes soient rapidement distribuées.» Un jour, en passant devant l'élevage des cerfs à Marsens, ce fut le déclic. Il a déjà de l'expérience avec les animaux sauvages, puisqu'il a travaillé comme gardien d'animaux au Zoo de Servion.
«J'avais justement fait un papier pour lequel j'avais beaucoup râlé, persuadé qu'il me servirait à rien. Aujourd'hui je suis très heureux d'avoir persévéré.» La famille espère vivre de la vente de la viande des cervidés et des lapins d'ici une année et demie, voire deux ans. En attendant, Sébastien Maillard conserve son travail chez Liebherr. Son objectif est d'installer une petite boucherie, qui lui permettrait de faire de la vente directe. Le Semsalois de 41 ans, père de deux filles de 8 et 11 ans, pourra également y vendre son miel. Il produit entre 300 et 500 kilos par année. «C'est très variable, détaille-t-il. J'ai eu jusqu'à 80 ruches, et je suis même retombé à 7. L'abeille est victime du parasite varroa, qui est difficile à traiter. Aujourd'hui, je possède une trentaine de colonies et cela me convient.» ***VB***

Publicité