



Un élevage à Semsales. Alain Wicht

## Gibier d'élevage rare à Fribourg

**AGRICULTURE** Alors que la saison de la chasse bat son plein, les Fribourgeois qui se sont lancés dans l'élevage de gibier restent rares. Parmi eux, des agriculteurs qui souhaitent diversifier leurs activités et vendre la viande, principalement auprès de privés et de restaurateurs. >> 9

En cette période de chasse, la viande de gibier peut provenir des rares élevages du canton de Fribourg

# Elevage de gibier, ce marché de niche

<< DELPHINE FRANCEY

**Agriculture** >> La saison de la chasse avec ses mets bat son plein en ce mois d'octobre. Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à la provenance des produits et une part d'entre eux privilégient la viande régionale. Ils peuvent notamment acheter du gibier auprès des rares éleveurs fribourgeois, qui se sont lancés dans ce marché de niche. A ce jour, le Service cantonal de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires comptabilise 30 autorisations délivrées à des particuliers pour détenir des cervidés. «Ce chiffre est resté plus ou moins stable ces dernières années», indique Aurélie Haenni, porte-parole de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts. En 2020, plus de 760 cervidés (cerfs, daims, wapitis, etc.) étaient enregistrés sur le territoire fribourgeois.

Au contraire du canton de Fribourg, la Suisse affiche une progression constante du nombre d'éleveurs et de cervidés. «En 2020, Identitas recensait environ 740 élevages professionnels et de hobby. Il y en avait 612 en 2016», relève Pascal Python, collaborateur scientifique en production animale chez Agridea, centrale de vulgarisation agricole.

### Pour se diversifier

Parmi les éleveurs, il y a des agriculteurs, qui souhaitent diversifier leurs activités et commercialiser la viande. La ferme des Planches de la famille Maillard, au hameau de La Rougève sur la commune de Semsales, a fait le pas il y a plus de neuf ans et demi. «Il a fallu cinq ans pour me mettre en route avant que je puisse me consacrer à 100% à mon élevage de cerfs rouges», indique Sébastien Maillard, qui est l'un des rares paysans à vivre principalement de cette activité.

Le domaine compte 160 bêtes dont trois cerfs reproducteurs et 65 mères. «Nous écoulons durant la saison environ 60 à 65 jeunes de l'année précédente, soit près de 2 tonnes de viande. La vente commence fin août-début septembre et, en principe, nous arrivons à tout écouler avant Noël. Je vends au détail au marché de Bulle et dans notre magasin à la ferme», explique l'éleveur. Lors de la pandémie, les affaires ont marché du tonnerre. «Cette année, nous devons démarcher un petit peu. On sent que les gens ont notamment



Sébastien Maillard de la ferme des Planches à Semsales produit près de 2 tonnes de viande de cerf par année. Alain Wicht

**«L'éleveur suisse de cervidés écoule l'essentiel de sa viande via les circuits courts»**

Pascal Python

un budget restreint», observe Sébastien Maillard, qui complète son assortiment en achetant du chevreuil et du sanglier à un copain qui chasse en Alsace.

### Clients privés et restaurateurs

Parmi les clients, on trouve majoritairement des privés ainsi que quelques restaurateurs. Les bouchers fribourgeois se procurent la viande le plus souvent auprès d'un fournisseur qui importe du gibier d'élevage, notamment d'Autriche, informe David Blanc, président de l'Association fribourgeoise des maîtres bouchers-charcutiers. «Tous mes collègues de l'association proposent de la chasse durant cette saison,

car c'est un leader de la vente au détail. Seuls certains privilégiés vendent du gibier chassé», poursuit le boucher, qui compte tester l'année prochaine la vente de gibier d'élevage fribourgeois. «C'est presque 30 à 40% plus cher, mais avec une autre qualité. A voir si les clients sont enclins à mettre le prix et à consommer davantage local.»

Pascal Python, pour sa part, ne connaît pas d'éleveur qui fournit la grande distribution: «La viande de gibier d'élevage suisse est trop chère par rapport à l'étranger. L'éleveur suisse de cervidés écoule l'essentiel de sa viande via les circuits courts.» Sébastien Maillard a été approché par

une grande enseigne mais a décliné l'offre. «J'ai une meilleure marge en m'occupant de toute la chaîne de production: j'abats les animaux dans le parc pour éviter le stress, je pars ensuite à l'abattoir pour éviscérer les bêtes, je reprends la viande désossée et je la prépare dans mon laboratoire à la ferme», détaille-t-il. L'éleveur n'envisage pas d'agrandir son élevage par manque de terrain: «Et je ne peux pas mettre plus de bêtes dans les parcs, car je devrais acheter du fourrage. Je veux rester autonome.»

### Pas rentable pour certains

Ce commerce de viande n'est toutefois pas rentable pour tout le monde. Yves Delacombaz, agriculteur à Lessoc, a repris un élevage de cerfs en 2015 et il a prévu de tout arrêter cet hiver. «Je vends généralement les jeunes d'une année à la ferme-école de Sorens (propriété du canton, ndlr), ça rapporte moins que de commercialiser la viande. Pour être bénéficiaire, il faudrait tout faire soi-même, comme Monsieur Maillard, et disposer d'un laboratoire. Ce sont d'importants investissements financiers», relève-t-il, en espérant trouver un futur éleveur pour sa vingtaine de cerfs (mâles, femelles et faons).

Selon plusieurs acteurs du milieu, l'élevage de gibier reste un marché de niche pour diverses raisons. Comme la consommation est saisonnière, les ventes sont concentrées en automne. Ce type d'élevage demande également des investissements importants et les cervidés restent des animaux sauvages avec des besoins spécifiques. «C'était une production de niche et elle le devient encore davantage. Les contraintes sont de plus en plus strictes (formation spécifique, construction des enclos, etc.) Cela limite de plus en plus les élevages «hobby» et oriente vers des productions plus professionnelles», commente Philippe Charrière, conseiller agricole à Grangeneuve. Il ajoute: «D'un point de vue agricole, c'est un moyen de valoriser des herbages autre qu'avec des bovins.»

Pascal Python rappelle que la consommation de viande de gibier représente 1% de la consommation de viande en Suisse. «Le gibier d'élevage a encore un important potentiel de développement. Pour preuve: la part de production de gibier indigène a progressé de 25% en 2010 à 39% en 2020, selon Proviande. Cette hausse est attribuée avant tout aux cervidés d'élevage.» >>

## Autorisation requise pour détenir des cervidés

**Les cervidés sont considérés comme des animaux sauvages. Les éleveurs doivent obtenir une autorisation du vétérinaire cantonal et suivre une formation.**

La famille des cervidés englobe entre autres les cerfs, les daims, les wapitis et les rennes. Ces bêtes sont considérées comme des animaux sauvages, raison pour laquelle il est obligatoire d'obtenir une autorisation du vétérinaire cantonal pour en détenir. Les éleveurs

doivent également suivre une formation spécifique reconnue par la Confédération composée de six jours de cours théoriques avec des visites d'élevages et un stage de 300 heures auprès d'un détenteur expérimenté. Cette formation a été introduite en 2008 et est organisée par Agridea (la centrale de vulgarisation agricole), l'Association suisse des éleveurs de cervidés et le Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants constitué de vétérinaires.

Selon Pascal Python, collaborateur scientifique en production animale à Agridea et responsable romand pour la formation, environ dix personnes en moyenne suivent tous les deux ans le cursus en Suisse romande. «Moins d'un tiers d'entre eux concrétisent leur projet d'élevage», estime-t-il.

**Les participants** sont composés grosso modo de deux tiers d'agriculteurs, qui souhaitent se diversifier. «Il y a également des passionnés qui veulent en

faire un hobby et des employés de parcs d'agrément installés près d'un hôpital, d'un home ou dans une commune», poursuit-il. Grâce à cette formation, les éleveurs sont notamment sensibilisés aux besoins spécifiques des cervidés concernant la détention, l'alimentation et la gestion de troupeau. «Il faut par exemple installer des enclos solides avec un grillage d'une hauteur de 1,5 à 2 mètres, qui nécessitent une mise à l'enquête», précise Pascal Python. >> DEF