

MARCHÉS SPÉCIALISÉS

# Le cerf séduit au pré et dans l'assiette

Elise Frioud

**Le marché du cerf, bien qu'étant une niche, recèle encore un potentiel de croissance. Cet élevage ne s'improvise toutefois pas et nécessite des investissements conséquents.**

Autrefois, lorsqu'on voyait une biche lors d'une rencontre fortuite et furtive en forêt, on en était tout ému. Aujourd'hui, il n'est plus rare d'en croiser dans les prés, plusieurs éleveurs s'étant lancés dans l'élevage de cerfs ces dernières années.

La branche est en effet en expansion. «Il existe déjà plus de 600 détenteurs de cervidés en Suisse pour environ 25 000 bêtes», explique Pascal Python, responsable pour l'élevage de cervidés chez Agridea. Sur les 500 g de gibier consommés par Suisse et par année, seule une vingtaine de grammes est pour l'instant issue d'élevages indigènes de cervidés. Les 80% de la viande consommée en Suisse sont importés.

Sébastien Maillard s'est récemment lancé dans la branche. Il y a vingt ans, il a repris la ferme des Planches à La Rougève, un hameau de la commune de Semsales (FR). L'exploitation d'une douzaine d'hectares n'hébergeant plus de bétail laitier, l'agriculteur a complété son revenu en exerçant la fonction de gardien d'animaux au zoo de Servion. Attiré par les cervidés qu'il y soigne, le Fribourgeois se renseigne sur leur élevage et se lance en 2012 sur sa propre exploitation. Aujourd'hui, l'élevage a atteint son rythme de croisière. L'éleveur possède deux troupeaux d'une soixantaine de mères chacun qui s'ébatent sur 19 hectares de pâturages et commercialise de la viande et des spécialités ainsi que des animaux reproducteurs.



Le cerf a un côté sympathique qui plaît au consommateur. Aujourd'hui, il n'est plus rare d'en croiser dans des élevages agricoles.

É. FRILOUD

### Encore du potentiel

«Ce n'était pas forcément simple au départ. Il a fallu se faire connaître par un peu de publicité. Aujourd'hui, la clientèle semble fidèle», explique le Fribourgeois qui organise également des visites et événements pour faire davantage connaître son offre. Il vient d'ailleurs de cesser son activité annexe pour se consacrer entièrement à son élevage.

Chez Sébastien Maillard, les daguets mâles et femelles sont abattus sur place à l'automne, à l'âge d'environ 16 mois et donnent 30 à 35 kg de viande. Le rendement est assez bon de l'avis de l'éleveur, d'autant que les bêtes n'étant pas grasses, les pertes sont réduites. La viande est commercialisée au prix de 38 francs par kilos, emballée sous vide. Elle est proposée en quart, demi ou cerf entier et composée de différents morceaux.

Sébastien Maillard écoule ainsi une cinquantaine d'animaux en vente directe chaque année, essentiellement en automne. Afin d'élargir sa clientèle, il aimerait pouvoir livrer toute l'année et essaie d'inciter ses clients à consommer du



Sébastien Maillard se consacre à 100% à son élevage

É. FRILOUD

gibier également au printemps et en été.

«Dans ce marché, tout est encore à faire!», estime d'ailleurs Philippe Charrière, responsable de la ferme-école de Sorens (FR). L'éleveur gère un troupeau de 130 biches. Toute la production est écoulee en vente directe. «Les 80% des clients réservent leur part d'une année sur l'autre», illustre-t-il. Même engouement

du côté des producteurs: «On reçoit régulièrement des agriculteurs désireux de se lancer dans l'élevage des cerfs. Le marché reste une niche, mais recèle un certain potentiel, même face aux importations. Les gens s'intéressent de plus en plus à ce qu'ils consomment et l'indigène a des atouts. Pour moi, il y a encore de la place dans ce créneau», estime-t-il.

Même constat chez Alexandre Benoit, éleveur bio à Thierrens (VD): «Lorsque j'ai commencé, je vendais essentiellement à des privés. Les restaurateurs ne s'intéressaient pas beaucoup à cette viande. Aujourd'hui c'est différent, ils doivent davantage justifier la provenance de leur marchandise. Je travaille actuellement avec trois restaurateurs qui achètent les 60% de ma production», explique le Vaudois.

### Formation requise

En l'absence d'un diplôme de gardien d'animaux et de l'expérience dans la détention de cervidés, l'élevage nécessite une autorisation cantonale pour la détention d'animaux sauvages. Elle s'obtient en suivant une formation spécifique d'une durée de six jours organisée par Agridea, le Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants (SSPR) et l'Association suisse des éleveurs de cervidés (ASEC). La formation doit être complétée par 300 heures de formation auprès d'un éleveur reconnu.

ÉF

surfaces pentues ou moins facilement exploitables. Les animaux sont robustes et ne tombent que rarement malades pour autant qu'ils soient vermifugés correctement. Leur alimentation se compose d'herbe avec un complément minéral. L'éleveur maîtrise ainsi toute la filière, de l'herbe au consommateur, et peut le faire valoir comme un argument de vente auprès de ses clients.

Autre point fort et non des moindres selon Philippe Charrière: «Le cerf est aimé du public, il a un côté sympathique et les gens le font savoir. C'est agréable pour les éleveurs qui ne reçoivent pas que des remarques positives».

### D'autres possibilités

Le cerf n'est pas le seul gibier d'élevage présent en Suisse. Le daim est bien plus fréquent avec 84% des 25 000 bêtes détenues en Suisse. Alexandre Benoit a opté pour diverses espèces de cervidés sur son domaine de 36 hectares. L'agriculteur y héberge depuis une dizaine d'années des cerfs, des wapitis, des daims, des rennes ainsi qu'un élan. Son cheptel varie au fil du temps et des vocations. Les rennes sont utilisés pour diverses animations, l'élan, à part, a un statut de chouchou et attend des compagnes pour s'épanouir. La bonne trentaine de biches et la dizaine de daims sont par contre utilisées pour la production de viande. «Je trouve le daim plus facile à gérer que le cerf, mais il rend moins de viande pour autant de travail. Ce n'est financièrement pas très intéressant», estime l'éleveur.

## Rentabilité pas toujours assurée

Les avis divergent sur la rentabilité de la branche. Sébastien Maillard commence juste à espérer vivre de cette seule activité et ne compte pas les heures qu'il a consacrées à la développer. Alexandre Benoit estime que les cervidés offrent encore un certain potentiel mais relève des difficultés: «Trouver un abattoir est un défi. Et lorsqu'on travaille avec un boucher, il ne reste pas grand-chose financièrement, raison pour laquelle j'abats moi-même mes bêtes. Ça va si on ne compte pas ses heures et que l'on propose un produit d'excellente qualité», admet-il. Pour Philippe Charrière, le rendement horaire de la branche est intéressant. Le rendement à l'hectare, en revanche, est faible, à moins de disposer de surfaces bon marché à consacrer à cette branche.

D'après les calculs d'Agridea, l'élevage de daims donne une marge brute comparable de 409 francs par bête, celui des cerfs une marge brute de 575 francs. Pascal Python juge

cette branche rentable pour autant que l'éleveur atteigne le nombre d'UMOS permettant de bénéficier des paiements directs (contribution à la sécurité de l'approvisionnement ainsi que contribution PLVH). «Par ailleurs, pour estimer la rentabilité, il est important de bien prendre en compte tous les coûts de la branche et les heures de travail engagées», avertit-il. Elle n'est donc pas assurée dans tous les cas.

En tant qu'animaux sauvages, les cervidés ne bénéficient actuellement pas des contributions SRPA et SST. Toutefois, le train d'ordonnances 2017 prévoit de réintroduire les contributions SRPA dès 2018. La confirmation interviendra cet automne. Son montant s'élèverait à 80 francs par UGB (un cerf compte pour 0,2 UGB, un daim pour 0,1 UGB). Pour bénéficier des contributions SRPA, les animaux doivent être gardés toute l'année au pâturage et des dimensions minimales des enclos sont à respecter.



Alexandre Benoit écoule la majorité de sa production auprès de restaurateurs.

É. FRILOUD



Rennes et élans sont détenus par hobby sur l'exploitation d'Alexandre Benoit.

É. FRILOUD