



SUR LA ROUTE AVEC

180°C

LA DIVERSITÉ EST DE RETOUR
DANS LE MARAIS GRÂCE À DES INITIATIVES
COMME CELLE D'EMMANUEL.

A

u dernier recensement effectué en février 2018, il y aurait quatorze éleveurs dans l'Hexagone pour un total de six cents têtes dans le marais de Mazerolles, en Loire-Atlantique. Comme le souligne avec fermeté Arthur Le Caisne, auteur du *Manuel du garçon boucher* paru chez Marabout en 2017, le wagyu n'est pas une race. La traduction est on ne peut plus claire :

wa signifie « Japon » et *gyu*, « bœuf ». Le wagyu est donc le « bœuf du Japon », et il est composé de quatre races : la Japanese Black (90 % des wagyus), la Japanese Polled, la Japanese Brown et la Japanese Shorthorn. Longtemps interdit à l'exportation, le wagyu, sous forme de carcasses, a seulement été autorisé en Europe à partir de 2014. Auparavant, s'il était possible d'en trouver à la carte de certains restaurants français, c'est que la viande était essentiellement issue d'élevages australiens ou néo-zélandais. Mais alors, comment élever des wagyus en France quand on sait qu'aucun animal vivant n'est autorisé à poser un sabot sur notre sol ?

MÈRE PORTEUSE

Chez les Rialland, on est agriculteurs depuis cinq générations à Petit-Mars, en Loire-Atlantique. Emmanuel reprend en 2001 l'exploitation familiale installée sur le domaine du château du Pont-Hus. Cinquante vaches de race holstein, 380 000 litres de lait par an. Emmanuel ne roule pas sur l'or, mais, surtout, il a le sentiment que son travail n'est pas reconnu. L'association avec un autre exploitant en 2004 ne changera pas la donne : Emmanuel ne s'épanouit plus. Il cesse son activité fin 2009 et revend ses bâtiments, transformés depuis en centre d'insémination pour le haras de Hus.

S'ensuivent trois années de réflexion, de voyages et de rencontres. L'idée n'est pas de quitter le monde agricole mais de réfléchir à un projet valorisant pour lui et de torde le cou à l'image dégradée du métier d'agriculteur. En attendant et sans exploitation fixe, il gère les travaux agricoles du haras, une façon de rester sur les terres de ses ancêtres sans les inconvénients, de gagner un peu d'argent et de peaufiner son projet, car il en a un : créer un troupeau de wagyus. Grâce à ses contacts, il va se tourner vers l'Australie, où il achète en 2012, pour 800 dollars, ses premiers embryons de wagyus, qu'il fait implanter dans des charolaises et des limousines. Il travaille depuis avec des races comme la normande ou la montbéliarde, plus généreuses en lait. Les premiers veaux issus de mères porteuses naissent en 2013. Parmi eux, il conserve un



taureau qui porte le numéro 20, la clé de voûte du futur élevage. En 2017, on assiste aux premières naissances de veaux portés cette fois par des mères wagyu, la 10 et la 19, nées de mères porteuses. Fin 2018, Emmanuel pourra enfin commercialiser du wagyu issu de mères porteuses et, en 2020, du wagyu porté par des mères de race wagyu. Entre les achats d'embryons et la création d'un troupeau 100 % wagyu, dix années se seront écoulées.

LE HAUT DE GAMME DE L'ÉLEVAGE

Pour mener à bien son projet, Emmanuel a mis un certain temps à convaincre les banquiers. Ce n'est qu'en 2016 qu'il obtient des financements pour faire sortir de terre son bâtiment principal. À l'époque, les élevages de wagyus ne sont pas légion et l'animal n'est pas reconnu sur le plan administratif. À la case « race », les éleveurs sont obligés de cocher « autre race à viande étrangère ». Depuis, les choses ont évolué et, au printemps 2018, grâce au travail de l'Association française des éleveurs de wagyus, ce dernier est officiellement reconnu... De quoi rassurer les investisseurs.

Ce nouveau bâtiment, Emmanuel l'a voulu photovoltaïque. Orienté plein sud, il accueille une partie du troupeau (un taureau, trente bœufs et soixante-dix vaches) qui se plaît à écouter de la musique classique. La raison ? « Cela calme les animaux et couvre les bruits extérieurs qui peuvent être une source de stress », explique Emmanuel. Toutes les vingt minutes, l'air du bâtiment est entièrement renouvelé par une ventilation écologique permettant de plaquer constamment la poussière au sol et de lutter contre les mouches qui, perturbées par ce flux d'air, quittent le bâtiment et laissent les animaux tranquilles. Autres avantages de cette ventilation : elle permet de diffuser des huiles essentielles et d'apporter une température et une hygrométrie constantes à des animaux qui possèdent chacun une surface minimum de 12 m² de couchage.

À la disposition de tout le troupeau, des brosses pour lutter contre les parasites et se masser, et de l'eau enrichie en *Chlorella vulgaris*, une algue microscopique qui agit comme un probiotique en apportant des minéraux, des vitamines, permettant ainsi de ne pas faire appel aux traitements antibiotiques. Et pour principale nourriture, du foin bio issu du marais de Mazerolles, qu'Emmanuel mélange à des tourteaux de lin « bleu, blanc, cœur », riche en oméga-3 et 6. Le foin justement. Sa particularité : il est ramassé vert pour éviter que le soleil brûle une partie de ses valeurs nutritives. Il n'est pas non plus bottelé ou enrubbanné afin qu'il ne parte pas en fermentation.

DE L'IMPORTANCE DU MARAIS DE MAZEROLLES

Si, l'hiver, le troupeau reste sagement dans le bâtiment principal, aux beaux jours, une partie des animaux rejoignent, à quelques kilomètres de là, le marais de Mazerolles, bordé par l'Erdre, une zone protégée de 750 hectares reconnue territoire Natura 2000. Cette ancienne tourbière, longtemps à l'abandon, a été reprise en main en 2007 et réhabilitée sous la houlette de Pierre Hoflack, éleveur de chevaux et agriculteur. C'est sur ces terres qu'Emmanuel produit son foin sans traitements chimiques et qu'il loue 35 hectares sur lesquels viennent paître ses bêtes, qui trouvent là pas moins de 60 variétés d'herbes et de fleurs. Une diversité qui participe à leur engraissement, à l'opposé des prairies traditionnellement plantées en ray-grass. Pierre Hoflack se félicite de la présence des wagyus : « D'une part, les bêtes participent à la préservation du marais ; d'autre part, elles contribuent au maintien des zones écologiquement sensibles. Enfin, qui dit vache dit bouse, donc insectes et forcé-





LES WAGYUS SONT NOURRIS
AU FOIN BIO DU MARAIS,
RAMASSÉ VERT POUR
CONSERVER SES VALEURS
NUTRITIVES.



ment oiseaux. Et qui dit oiseaux dit régulation des poissons, qui étaient parfois en trop grand nombre. La biodiversité est de retour dans ce marais grâce à des initiatives comme celle d'Emmanuel. » Preuve en est, il y aurait environ 169 espèces d'oiseaux différentes, du vanneau huppé au canard souchet en passant par la bécassine des marais et le canard siffleur. Ils n'ont jamais totalement déserté le marais, mais cette halte sur leur route migratoire ne peut se faire que s'il y a de la nourriture à disposition. L'élevage y contribue.

DES DÉBOUCHÉS ASSURÉS

Élever du wagyu, c'est un coût et beaucoup de patience (36 à 40 mois contre 18 à 20 pour une race traditionnelle), d'autant qu'au début de la commercialisation (fin 2018), Emmanuel ne pourra abattre qu'une bête par mois avec un objectif à moyen terme (2020) : passer à une bête par semaine. « J'y ai placé toutes mes économies, la vente de mon troupeau, de mon bâtiment, mais le jeu en vaut la chandelle car je peux en espérer 20 € du kilo carcasse quand un éleveur de race à viande classique en obtient 4 à 5 € du kilo. » À condition de trouver les débouchés ! « Je ne suis pas inquiet, la demande est croissante chez les chefs comme chez les grossistes. » Preuve en est, l'Académie culinaire de France est devenue partenaire du marais de Mazerolles depuis quelques années, et ses membres se sont engagés à promouvoir ses produits d'excellence – les écrevisses, les poissons d'eau douce, les poissons fumés et évidemment le wagyu d'Emmanuel Rialland, qui aurait tiré une petite larme à certains chefs lors de leur dégustation tant la viande est d'excellence...

B-Wag, Emmanuel Rialland, La Maison-Neuve, 44390 Petit-Mars.