

Catherine et Philippe, éleveurs de cerfs à Tramain :

# "Un animal qui a surtout besoin de tranquillité"

**E**n 1988, Louis Duchêne crée un élevage de cervidés à Tramain dans les Côtes d'Armor. Repris en 1999 par son fils Philippe et sa belle fille Catherine, il constitue pour ce couple une activité d'appoint nécessitant une surveillance attentionnée.

Les choses s'accroissent en décembre, période d'abattage et de commercialisation. Une phase clef assurant la continuité de l'élevage. Reportage.

D'évidence, le cerf occupe une place à part dans notre imaginaire. Plus grand mammifère sauvage vivant en France, il fascine par la majesté de ses bois, la grâce de son déplacement ou par son brame résonnant dans les forêts au début de l'automne. Les amoureux de nature ou autres photographes animaliers parviennent à l'observer à l'état sauvage, mais la discrétion de l'espèce n'autorise le plus souvent que de fugaces rencontres. Il est toutefois possible de la voir évoluer en semi-liberté dans des élevages comme celui de Tramain.

## Reine d'Angleterre

À la fin des années 80, Louis Duchêne, dynamique commerçant quinquagénaire, décide de se lancer dans l'élevage de cerfs. Il possède une petite ferme exploitée par un couple d'agriculteurs. L'heure de leur retraite ayant sonnée, Louis, désireux de garder la ferme et de valoriser ce patrimoine familial, vend sa supérette et se renseigne sur différents types d'élevage. L'idée ? Occuper son temps tout en se constituant un revenu d'appoint.

« *Autruches, lapins, moutons, il a tâtonné, à la recherche de quelque chose d'original, se souviennent Philippe et Catherine Duchêne, et puis il est tombé sur un article du Chasseur Français qui a fait mouche. Des amis britanniques l'ont même accompagné en Angleterre pour visiter l'élevage de la reine !* »

Il s'est mis au travail, a monté son dossier (lire encadré), posé des clôtures et acheté un premier troupeau composé d'une dizaine de biches et d'un cerf ».

Talon d'Achille du projet : l'absence d'une vraie filière de distribution. Mais Louis Duchêne a l'âme d'un commerçant et puis l'éleveur qui lui a vendu les biches a promis d'acheter sa production si nécessaire...

Ça ne le sera pas. L'élevage des « Cerfs de la cour » est né.

## Besoin de tranquillité

Philippe et Catherine assistent Louis et sa femme, Geneviève. Au fil du temps, ils apprennent tout de l'espèce. « *Ce sont des animaux grégaires qui vivent en harde. À partir du moment où ils disposent de suffisamment d'espace et de nourriture, il n'y a qu'à assurer une bonne surveillance du troupeau.* »

Ils ont avant tout besoin de tranquillité et ne demandent que peu de soins (lire encadré). En 20 ans, le vétérinaire n'est intervenu que deux fois

pour des mises bas compliquées !

Un autre exemple ? Louis avait pris l'habitude de retirer les faons de leur mère au moment du sevrage et de les abriter dans une étable pour les aider à passer l'hiver. Mais cela s'est avéré inutile et même stressant pour le troupeau.

Moins on contraint cet animal, mieux cela vaut. Il est parfaitement adapté à la vie extérieure. Si l'on respecte une bonne densité, tout se fait naturellement ».

## Vacances actives

En décembre, Catherine (secrétaire médicale à mi-temps) et Philippe (commercial) posent des congés pour... se mettre au travail !

« *Début décembre, on fait abattre une quarantaine de bêtes (âgés de 18 mois) et une dizaine de biches, pour assurer le renouvellement du troupeau.* »

Les morceaux nobles (pavés, tournedos, rôtis) sont conditionnés frais sous vide. Philippe et Catherine préparent eux-mêmes les commandes et les mettent en carton. Elles sont ensuite directement livrées par l'abattoir aux grandes et moyennes surfaces et aux boucheries (essentiellement dans les Côtes d'Armor). Un réseau de clients que Philippe se charge d'entretenir.

Quant à Catherine, elle participe à des marchés de Noël pour vendre terrines et autres conserves fabriquées avec les bas morceaux (poitrine, collier). Mais elle propose aussi aux particuliers de lui acheter de la viande fraîche sous vide pour les fêtes. Ils passent ensuite retirer leur commande à la boutique.

D'autres bas-morceaux sont congelés après l'abattage pour être consommés en civet au cours de repas (les sociétés de chasse en sont friandes).

Les peaux des bêtes sont salées et exportées en Italie pour de la maroquinerie. Les bois de cerfs sont vendus comme trophées et ceux des daguets à un artisan Dinanais qui en fait des manches de couteau...

« *Mais attention, c'est un produit spécifique et très saisonnier. Il va de soi que sans ce gros investissement commercial de fin d'année, nous aurions du mal à écouler nos produits,* insistent Catherine et Philippe. *Les gens oublient vite que vous existez, il faut absolument entretenir son réseau de clientèle.* »

Textes et photos  
Pierre Yves JOUYAUX.



L'élevage compte un cerf, une quarantaine de biche (et leur faon), plus une quarantaine de jeunes adultes abattus à l'âge de dix huit mois. Firmin est le cerf actuel, il féconde toutes les biches... « Un jour, un autre cerf, probablement sorti d'une forêt voisine, est venu tourner autour du parc. Il s'est battu à travers le grillage avec notre cerf ! On devait se lever la nuit pour le surveiller, éviter qu'il ne cause trop de dégâts. Il a finalement été abattu, aujourd'hui sa tête orne une des salles de la mairie de Tramain... »



Mi-novembre, il est temps de sevrer les faons nés au printemps. Isolés des biches puis parqués, ils doivent tous passer par le « Crush », cage de bois permettant de les immobiliser. On détermine alors le sexe de l'animal. Les faons sont comptés, vaccinés, et bagués à l'oreille.

Michel, un ami de Philippe et Catherine, est à la manœuvre.



Membres du réseau « Bienvenue à la ferme », Catherine vend ses conserves sur les marchés de Noël ou directement dans sa boutique installée à domicile. C'est un traiteur qui assure la préparation des terrines, rillettes, tripes ou « langue de cerf sauce madère ». Produits présents sur le marché de Noël de Noyal (22), les dimanches 12 et 19 décembre 2010.

## Comment élever des cervidés ?



Pour être autorisé à ouvrir un élevage de cervidés, il faut compléter et déposer un dossier auprès de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) qui délivre (ou pas) un certificat de capacité. La densité recommandée est de 10 animaux à l'hectare sur des terrains entourés de clôtures de 2 m de hauteur.

À l'état sauvage, l'alimentation du cerf se compose d'un tiers de ligneux ou semi-ligneux (haies, arbustes, écorces...) et de deux tiers d'herbe. L'éleveur peut ajuster l'alimentation de son troupeau avec du

foin ou de l'ensilage d'herbe pour compenser l'insuffisance de ses pâtures, avec des céréales et des betteraves pour compenser le manque de ligneux.

Un traitement vermifuge régulier en injection ou en granulés est nécessaire pour protéger le système digestif. Les cervidés peuvent contracter des parasites et mourir de la grande douve du foie ou de strongylose intestinale.

Un seul cerf suffit à assurer la fécondation de plusieurs biches. La gestation dure huit mois, les biches mettent bas courant mai. À six mois, le faon est sevré, il devient « Hère », puis à 18 mois, les mâles prennent le nom de « daguets » et les femelles de « bichettes » jusqu'à l'âge adulte.

À l'achat, un cerf coûte environ 1500 €, une biche 800 €.



Catherine est entrée dans le parc, elle tend un morceau de pain à une de ses biches. Ces animaux sont craintifs et restent à moitié sauvages, mais les plus gourmands, n'hésitent pas à approcher.

Les Cerfs de la cour, 22 640 Tramain  
accès à la boutique sur rendez-vous  
06 61 84 68 15 / 02 96 34 54 23