

De la viande de luxe dans la Broye

MARCHÉ DE NICHE Christophe Chappuis n'est pas inconnu des médias ni des fins gourmets depuis qu'il élève des wagyu, une race de vaches japonaises pour laquelle les clients sont prêts à dépenser le prix fort. *La Broye Hebdo* l'a rencontré dans sa ferme flambant neuve.

VULLIENS

À l'entrée du village, on ne manque pas de remarquer immédiatement la ferme de Christophe Chappuis, qui arbore l'écriteau «MyWagyu - Saveur du Jorat». Wagyu? Tel est le nom de la race de vaches nippones que le paysan élève depuis 2017. Dans la région, il est le seul. Sur l'entier du territoire suisse, difficile de dire combien ils sont à avoir importé ces bovins, mais quoi qu'il en soit il s'agit d'une activité de niche. C'est l'envie de se démarquer qui a poussé Christophe Chappuis et sa femme, Anne-Christelle, à se lancer dans cette aventure, alors que l'élevage de cette race sur sol romand était encore inexistant.

Réduire l'attente des clients

Si la chance leur a souri dès le départ, de l'importation réussie de 20 embryons en provenance d'Australie à la naissance des veaux, Christophe Chappuis cherche aujourd'hui à augmenter le nombre de ses bêtes afin de pouvoir réduire le temps d'attente de ses clients, qui s'élève actuellement à une année et demie. Le signe d'un potentiel et d'un intérêt de la part des acheteurs, «mais un facteur qui peut également être décourageant, remarque l'éleveur. Une attente de six mois serait idéale.»



Christophe Chappuis a choisi d'élever une race bovine particulière, la Wagyu, pour la qualité de sa viande.

PHOTOS JT

Actuellement, l'éleveur vend 4 à 5 bêtes par année, uniquement à des particuliers. «Des clients m'ont dit qu'ils n'avaient jamais rien mangé d'aussi bon. L'un d'eux a fait trois heures de route depuis la Suisse allemande pour venir m'en acheter.» Les consommateurs sont prêts à payer le prix fort pour cette viande considérée comme l'une des meilleures du monde. Christophe Chappuis vend son lot mélangé à 385 francs pour 5 kilos, ce qui équivaut à 77 francs le kilo.

Mais au détail, un filet peut s'élever à 420 francs le kilo. Première raison: sa rareté. Mais aussi l'investissement en temps nécessaire, puisqu'il faut trois ans à un bœuf de Kobé - son appellation exacte qui n'est autorisée que pour les animaux qui sont produits dans la province de Hyogo, au Japon - pour arriver à maturité, soit trois fois plus que pour une vache «standard». Pour donner à cette viande son goût et sa texture, qualifiés d'inoubliables, cette patience doit s'associer à

une alimentation adéquate et enrichie ainsi qu'à un taux d'activité moindre. La génétique est également un facteur déterminant.

«J'ai envie de profiter»

Aujourd'hui, Christophe Chappuis aspire à trouver un rythme de croisière plus calme. Les dix dernières années ne lui ont en effet laissé que peu de répit. Les procédures de mise à l'enquête de sa ferme actuelle, débutées en 2016, ont duré cinq ans. Durant tout ce temps, Christophe Chap-



Des installations neuves, adaptées au bien-être des animaux.

puis a dû se débrouiller pour abriter son troupeau pendant trois hivers, en louant des ruraux et en se déplaçant beaucoup.

Et puis il y a eu la maladie. Pas la sienne. Le décès de sa femme en 2019 des suites d'un cancer n'est pas étranger à sa prise de conscience: «Dans la caisse en bois, nous n'avons plus rien», lance-t-il. «J'ai envie de profiter aussi un peu de la vie.»

Investissement dans la robotisation

A ses côtés, dans l'étable, une machine qui ressemble à une grosse cloche rouge rassemble le fourrage au bord des enclos. L'éleveur a beaucoup investi dans la robotisation pour la gestion de son troupeau qui, en plus des wagyu, comprend des vaches de race au-

mées pour mélanger le fourrage et nourrir les bêtes. Cela permet de dégager du temps, autant pour l'agriculteur que pour ses trois garçons de 12, 10 et 7 ans, dont il porte aujourd'hui seul la charge.

Cette vie au grand air est tout ce qu'il a toujours connu, il ne s'en lasse pas. Aussi loin qu'il puisse remonter, sa famille a toujours vécu ici, à Vulliens: «Mon arrière-arrière-grand-père habitait déjà ici, c'était le syndicat de la commune.» Christophe Chappuis se sent privilégié. «Je suis mon propre patron, je passe mes journées dehors, avec les bêtes. Parfois il faut bosser le week-end, mais tous les matins, je vois mes enfants partir à l'école et je mange avec eux chaque midi et chaque soir. Pas tout le monde n'a cette chance.»

■ JOËLLE TILLE