

Produire du Wagyu en Suisse



Christophe Chappuis s'est constitué un élevage de Wagyu, dont il écoule la viande en vente directe.

V. GREMAUD

La journée régionale de la section Vaud, Genève, Fribourg et Valais de Vache mère Suisse s'est déroulée dans la nouvelle stabulation de Christophe Chappuis, à Vulliens, la veille des Portes ouvertes organisées par l'agriculteur.

Depuis 2015, Christophe Chappuis s'est tourné vers l'élevage allaitant et les races Aubrac et Wagyu. Cette dernière, à l'origine du fameux Bœuf de Kobe, se distingue par sa teneur en graisse intramusculaire particulièrement élevée.

Pour constituer son troupeau de Wagyu, Christophe Chappuis a importé, en 2016, une vingtaine d'embryons de race pure en provenance d'Australie. «En 2017, j'ai eu 14 naissances, dont 10 femelles», a précisé le Vaudois qui a écoulé 6 à 7 animaux de cette race depuis 2019. «Tout est parti en vente directe à des particuliers. Je

vends des paquets de 5 kilos de divers morceaux de viande, au prix de 76 fr./kg», a-t-il indiqué. «La demande est telle que les acheteurs qui s'annoncent chez moi doivent maintenant attendre un an et demi avant d'être servis.»

Du temps et des sucres

Pour obtenir une viande persillée à souhait, il faut prendre son temps. La durée minimale d'engraissement d'un Wagyu est de trois ans. Il atteint alors entre 400 et 450 kg PM. «Je laisse les jeunes avec leurs mères jusqu'à l'âge de 10 mois, puis ils sont engraisés dans la stabulation», a expliqué Christophe Chappuis. «Pour favoriser la formation de graisse intramusculaire, il faut leur donner des sucres.» Leur ration contient ainsi de la pulpe de betteraves et l'éleveur leur distribue de la mélasse une fois par jour. **VG**