

4. L'ELEVAGE DU GIBIER EN BELGIQUE

(GAME FARMING IN BELGIUM)

J.-M. BOURGUIGNON, Ph. BURNY et P. MICHEL

**Service d'économie générale - Faculté des Sciences agronomiques de Gembloux
2 Passage des Déportés à 5030 Gembloux (Belgique) - Fax.: (32) 81/61.59.65**

Abstract

At present, there are only one professional and a few semiprofessional facilities and parks for game farming.

Regarding deer farming, Belgian laws are not well defined, and do not distinguish between wild and farmed deer, the latter being very few in number.

Importation and hunting production make up the main sources of supply for the country in the field of large game. This supply of meat reaches the consumer through butchers, wholesalers, major private distribution channels and by way of HORECA.

Deer meat is well known and appreciated by the consumer, especially that of roe-deer, hind and fawn. However, it is considered to be a luxury product, relatively expensive and prepared during the hunting season, especially on festive occasions, usually in a restaurant, but also at home.

Finally, a research programme should take an interest in raising techniques and in carcass quality in order to make the best use of commercialization.

Résumé

A l'heure actuelle, on recense un seul élevage professionnel, quelques élevages semi-professionnels et parcs à gibiers.

Concernant l'élevage du cervidé, la législation belge reste floue et ne distingue pas les cervidés sauvages et élevés, ces derniers étant en nombre très limité.

Les importations et les produits de la chasse constituent les principales sources d'approvisionnement du pays en grand gibier. Cette offre de viande est écoulee vers le consommateur par l'intermédiaire de bouchers, de grossistes, de la grande distribution ou encore via le secteur HORECA.

La viande de cervidés est bien connue et appréciée par le consommateur, particulièrement celle de chevreuil, biche et faon. Cependant, elle est considérée comme un

produit de luxe, relativement cher, préparé, durant la saison de chasse, à l'occasion d'une fête surtout au restaurant mais aussi à domicile.

Enfin, un programme de recherche devrait s'intéresser aux techniques d'élevage et à la qualité de la carcasse en vue d'optimiser sa commercialisation.

4.1. Introduction

En Belgique, la recherche concernant l'élevage du gibier n'en est qu'à ses débuts.

Dans le cadre d'une étude de marché relative à certaines productions animales de diversification, le service d'économie générale de la Faculté des Sciences agronomiques de Gembloux a analysé les différents aspects de la filière tout en dégagant les diverses caractéristiques de l'offre et de la demande de viande de cervidés. Les résultats sont disponibles au Centre d'Economie Rurale, rue du Carmel, 1 à Marloie.

Cette recherche a été financée par le Ministère de l'Agriculture et coordonnée par le Centre d'Economie Rurale de Marloie (Province de Luxembourg). Elle s'inscrit dans le cadre d'un programme de Développement des Zones Rurales (P.D.Z.R.), cofinancé par la Communauté Européenne, qui s'intéresse à des solutions de diversification pour l'utilisation des surfaces de terre agricole parmi lesquelles figure l'élevage de cervidés.

4.2. Présentation de l'élevage du gibier

4.2.1 Localisation

Le relief de la Belgique se caractérise par une vaste plaine s'étendant sur toute la moitié nord du pays, et par une topographie plus accidentée vers le sud, principalement au niveau des provinces de Liège et Luxembourg et dans un moindre mesure au niveau de celles de Namur et de Hainaut. A elles seules ces provinces se partagent les 80,3% de la forêt belge, soit 480 000 hectares, et abritent la quasi totalité de la faune sauvage de grand gibier, à savoir le cerf, le chevreuil, le sanglier et, en nombre très limité, le mouflon. Par ailleurs, la faible pression démographique de cette région en fait le territoire de colonisation naturelle par cette faune sauvage convenant donc particulièrement à l'élevage du gibier.

4.2.2 Situation actuelle

En Belgique, l'élevage du grand gibier est une activité en phase de démarrage. En effet, on ne dénombre qu'un seul élevage professionnel, une vingtaine d'élevages à effectif réduit (loisirs) et les "élevages" dans les parcs à gibier.

L'unique éleveur professionnel, membre de la British Deer Farmers Association, est établi à Nassogne dans la province de Luxembourg. Ayant débuté ses activités en 1988 suite à l'importation de 90 biches et 3 cerfs en provenance du Royaume-Uni, il exploite actuellement, d'une manière "intensive", un troupeau de 350 têtes dont 120 biches sur 25 hectares de terres marginales occupant des fonds de vallées. En 1991, environ 2,5 tonnes de bêtes vidées sans tête ont été commercialisées à des restaurateurs, traiteurs et particuliers du pays.

Concernant le petit gibier, on mentionnera l'existence d'élevages saisonniers de faisans et perdreaux pour le repeuplement des territoires de chasse des quelques 30 000 chasseurs belges et l'approvisionnement de restaurants en saison.

4.2.3 La législation belge

Vu le très faible nombre d'élevages de cervidés établis sur le territoire belge, la législation ne prévoit pas une distinction entre les cervidés sauvages et les cervidés d'élevage.

Toutefois, le contexte législatif belge concerne quatre aspects de l'élevage des cervidés, à savoir:

- la détention des animaux: en enclos, elle est licite en Belgique;
- l'abattage: peut s'effectuer soit au champ à l'aide d'un fusil, soit dans un abattoir;
- le transport et la commercialisation des produits: à ce sujet, les législations applicables au sein des Régions Flamande et Wallonne diffèrent. Si au niveau de la première, le transport, le stockage et la commercialisation du gibier congelé et importé de l'étranger sont autorisés toute l'année, la législation en vigueur en Wallonie est plus restrictive et ne permet le transport et le commerce des cervidés que durant la saison de chasse plus dix jours (15 septembre au 31 décembre plus dix jours, soit le 10 janvier), exception faite pour les viandes dénaturées (pâtés) et les animaux vivants pour le repeuplement des chasses. Néanmoins, un assouplissement de la loi serait envisageable pour la Région Wallonne;
- l'aspect sanitaire: seule une quarantaine est exigée pour les animaux importés.

4.3 **L'élevage des cervides et la recherche**

Jusqu'à présent, la recherche appliquée à l'élevage du gibier en Belgique ne s'est intéressée qu'au cas des cervidés. Elle s'inscrit dans le cadre des activités développées par le P.D.Z.R. au niveau des zones défavorisées et est dirigée par les responsables de ce programme.

4.3.1 Le rôle de l'élevage dans le contexte agricole

L'élevage des cervidés présente des atouts. A l'inverse du gel des terres recommandé par la réforme de la politique agricole commune, il permet l'occupation de l'espace et favorise le maintien d'une activité économique sur des terres marginales, tout en préservant les paysages ruraux et en assurant la protection de milieux sensibles, tels les fonds de vallées.

4.3.2 La rentabilité de l'élevage

Outre une recherche bibliographique sur les techniques d'élevage et les produits qui en découlent, une étude plus approfondie de la rentabilité de cet élevage dans les conditions des Ardennes belges et des caractéristiques de la commercialisation de la viande de cervidé constitue le principal travail effectué à l'heure actuelle.

Elle établit le prix de revient prévisionnel (en rythme de croisière) pour un troupeau de 100 biches élevé sur 15 hectares de terre dans le Sud-Est de la Belgique.

Cette étude a retenu des hypothèses de travail les plus vraisemblables au vu des conditions actuelles du marché et a été envisagée dans la perspective d'une diversification de la production agricole, ce qui sous-entend l'existence de différents matériels présents dans toute l'exploitation agricole. Enfin, afin de prévoir l'effet d'une modification future du marché, diverses simulations ont été effectuées et sont résumées dans le tableau suivant:

Table 4.1

Types d'élevage	Revenu du travail	Commentaires
<u>ELEVAGE RETENU</u> 100 biches reproductrices, vente de carcasses (2/3) (290 FB/kg) et de reproducteurs (1/3)	1 071 000 FB	<ul style="list-style-type: none"> - Situation la plus réaliste actuellement - Revenu du travail le plus élevé - Valable uniquement pour les premiers éleveurs (saturation du marché des reproducteurs à moyen terme) - Nécessité d'une prospection commerciale assez développée
<u>SIMULATIONS</u> 100 biches reproductrices, vente de carcasses uniquement	306 000 FB	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité d'écouler toute sa production via une seule et unique filière (nécessite moins de temps pour la commercialisation) - Rentabilité très faible - Situation la plus réaliste à moyen terme
100 biches reproductrices, vente de carcasses et de reproducteurs, prix de vente des carcasses diminuant à 200 FB/kg	779 000 FB	<ul style="list-style-type: none"> - Situation la plus probable à court terme (vente de reproducteurs toujours possible) dans le cas d'une non-différenciation du cervidé d'élevage avec le gibier sauvage
100 biches reproductrices, vente de carcasses et de reproducteurs, augmentation du prix des reproducteurs en cours d'élevage	1 671 000 FB	<ul style="list-style-type: none"> - Situation la plus intéressante, mais certainement improbable à l'avenir (suit à l'extension du nombre d'élevages de cervidés en Europe)
100 biches reproductrices, vente de carcasses et de reproducteurs, diminution des prix des reproducteurs en cours d'élevage	621 000 FB	<ul style="list-style-type: none"> - Situation d'achat des reproducteurs de base à un prix (très) élevé et vente de reproducteurs à un prix faible suit à la baisse continue du prix des reproducteurs sur le marché européen depuis 2 années

4.3.3 La commercialisation de la venaison

Les importations et les produits de la chasse constituent les principales sources d'approvisionnement du pays en grand gibier. Cette offre de viande est écoulee vers le consommateur par l'intermédiaire de bouchers, de grossistes, de la grande distribution ou encore via le secteur HORECA (hôtels, restaurants, cafétérias).

Les bouchers s'approvisionnent d'une part en carcasses soit dans les élevages, soit auprès des associations de chasseurs qui leur fournissent surtout du chevreuil, et d'autre part en pièces techniques découpées chez les grossistes.

Les viandes de cervidés d'importation sont destinées aux grossistes. Elles proviennent surtout de Nouvelle-Zélande (100 FB/kg) et des pays de l'Est (90 FB/kg) et en moindre mesure du Royaume-Uni (130 FB/kg). Seuls les grossistes établis en province de Luxembourg achètent du cerf aux élevages (290 FB/kg) ou aux chasseurs (170 FB/kg).

La clientèle de ces grossistes se compose, outre des bouchers, des grandes chaînes de distribution (mettant principalement en vente des morceaux de biches et de cerfs) et d'opérateurs du secteur HORECA.

Les critères retenus par les grandes surfaces en faveur des viandes importées (préférentiellement de Nouvelle-Zélande) sont: le prix, les conditions d'abattage en abattoir, la très bonne conservation, l'approvisionnement régulier et en quantité, le conditionnement de morceaux de viande conditionnés sous vide, le respect de la chaîne de froid, une offre croissante de la part des groupements de producteurs néo-zélandais que ne peuvent assurer les éleveurs de cervidés européens trop isolés.

Quant aux restaurateurs, ils sont surtout demandeurs de chevreuil, au goût fin et à la chair tendre. Viennent ensuite le faon et la biche, la viande de cerf étant trop ferme. Si certains écoulent de la viande importée, la plupart des restaurateurs ont une préférence marquée pour un gibier de chasse au goût plus prononcé et désirent maintenir le mythe du gibier à la saison de chasse.

4.4 **La consommation de viande de gibier**

Sur base des statistiques de l'Institut Economique Agricole (I.E.A.), les quantités de gibier consommées à domicile au niveau national se chiffrent à environ 330 grammes par personne.

Par ailleurs, les bilans d'approvisionnement de l'Union Economique Belgo-luxembourgeoise (U.E.B.L.) de l'I.E.A., estiment la consommation annuelle de lapins (sauvages et domestiques) et gibier à 2,320 kg par habitant.

Enfin, dans le cadre d'une étude de marché relative aux cervidés, une enquête reprenant l'avis de près de 800 consommateurs a été réalisée l'an dernier. Elle révèle que la viande de cervidés est très connue puisque 78% des personnes interrogées en ont déjà consommé.

chasse (82% des cas).

La viande de cervidé est avant tout consommée au restaurant mais également à domicile ou entre amis. Dans tous les cas elle est considérée comme un mets réservé aux repas de fête et préparé en saison de chasse (fin de l'année).

Image de produit de luxe, cette viande est commercialisée à un prix moyen de 823 FB/kg, jugé trop élevé par les deux tiers des consommateurs. Si l'on considère la quantité annuelle moyenne achetée au niveau national par cet échantillon de 800 personnes, 78% des personnes interrogées ont déclaré avoir acheté 2,0 kg de viande de cervidés, les consommateurs du sud du pays en étant plus friands que ceux du Nord (2,35 kg contre 1,6 kg).

4.5 Les perspectives de production

Compte tenu du faible prix des cervidés importés, le développement et la rentabilité de l'élevage en Belgique ne peut se concevoir sans :

- une sensibilisation du consommateur et des intermédiaires aux qualités des animaux d'élevage (homogénéité des carcasses, meilleure hygiène d'abattage, etc.);
- une gestion optimale des paramètres d'élevage:
 - gestion des prairies et parasitisme
 - sevrage des faons
 - finition des daguets ;
- valorisation des bas morceaux de la carcasse.

Adresses utiles:

- | | |
|---|--|
| - Ministère de l'Agriculture
Administration de l'Elevage et
du Service vétérinaire
Manhattan Center, Office Tower
Avenue du Boulevard, 21 -6è étage
B-1210 Bruxelles | - Centre d'Economie Rurale
Rue du Carmel, 1
B-6900 Marloie |
| - Communauté française
Faculté des Sciences agronomiques
Service d'économie générale
Passage des Déportés, 2
B-5030 Gembloux | - Elevage de cervidés
INZOFALLE s.c.
Rue de Masbourg, 60
B-6950 Nassogne |
| | - Royal Saint-Hubert Club de
Belgique
Place Jean Jacobs, 1
B-1000 Bruxelles |