

# Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



## La borie de Marliou Elevage de cerfs

### Les grandes étapes

#### ✓ 2001

Installation individuelle avec :  
- 18 vaches allaitantes de race Aubrac.  
- 20 biches et un cerf.

#### ✓ 2002

Arrivée d'un second lot de bichettes.

#### ✓ 2003

Début de la transformation des cerfs.  
1<sup>ère</sup> participation au marché du Foie Gras d'Yssingaux.

#### ✓ 2004 à 2007

Chaque année, participation à Noël  
au marché du Foie Gras d'Yssingaux.  
Clientèle en constante augmentation, avec des restaurateurs  
et des particuliers qui achètent principalement pendant les fêtes.

#### ✓ 2005

Début de la transformation des génisses de 30 mois :  
conditionnement en colis vendus à des particuliers.

#### ✓ La suite...

Développer davantage l'activité vente directe.  
Aller vers une transformation quasi totale  
des animaux nés sur l'exploitation (cervidés et bovins).

Contact :  
**Elevage de Cerfs - La Borie de Marliou**  
**Guillaume MICHEL**  
Marliou - 43260 QUEYRIERES

Tel : 04.71.57.04.73 ou 06.83.41.35.23



### Mon innovation

Je suis le premier et seul éleveur de cerfs du département de la Haute-Loire.  
Pour l'instant j'ai fait le choix de valoriser mes produits de A à Z pour éviter  
d'être dépendant des fluctuations des marchés.

Je vends ma viande de cerf sous différentes formes :

- Viande sous vide.
- Terrines de cerf (au foie, à l'armagnac ou au genièvre...).

Mes circuits de commercialisation :

- Le marché du Foie Gras à Yssingaux pour 40% de la commercialisation  
totale qui touche une clientèle de particuliers.
- La vente directe sur mon exploitation.
- Le magasin de produits fermiers « le panier paysan » à Monistrol sur Loire.
- Plusieurs restaurateurs prêts à travailler avec des « produits locaux ».

### Pourquoi cette production de cerfs ?

- Pour valoriser mes surfaces boisées et en friche.
- Pour ne pas être dépendant des aides délivrées à l'agriculture (Europe...).
- Pour mon attrait pour les animaux sauvages et le fait de me lancer dans une  
production nouvelle.

Les vaches allaitantes m'ont permis d'assurer un revenu régulier dès les premiè-  
res années, le temps nécessaire à la mise en place de la production de jeunes  
cerfs.

### Quelle était votre difficulté principale ? Quelle solution avez-vous trouvée ?

Ma principale difficulté a été de franchir les barrières de la réglementation  
liée à une production innovante sur le département. Pour réussir, j'ai dû être  
persévérant et courageux.

### Quels ont été vos résultats ?

Les produits proposés plaisent beaucoup, mais le débouché hors période festive  
est dur à développer. Il faut travailler l'idée que la viande de cerf peut se manger  
toute l'année. Il faut donc bousculer les habitudes alimentaires, ce qui n'est pas  
simple !

### Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?

- Fournir un produit de qualité et être attentif à l'alimentation des animaux, ce  
qui correspond à la première attente des consommateurs.
- Garder son courage, sa patience et sa motivation face aux contraintes  
réglementaires, surtout lorsque l'on sort des « productions habituelles » en  
agriculture.

### Quelques chiffres clés...

1 150 m d'altitude

30 jeunes cervidés  
vendus par an

28 biches reproductrices  
en 2008

23 ha d'enclos  
pour les biches  
ce qui représente  
plus de 4km de clôtures

Plus de 6 restaurateurs  
livrés régulièrement

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.