

*Le Marais*  
DE MAZEROLLES

DOSSIER DE PRESSE

*Juin 2018*



## L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE PARTENAIRE DE L'INAUGURATION DU MARAIS DE MAZEROLLES

Du 28 juin au 1er juillet, avait lieu l'inauguration du Marais de Mazerolles, près de Nantes, site pilote NATURA2000, territoire exemplaire de gestion de biodiversité ou l'approche 3E, Écologie (nature), Économie (social) et Éducation (ensemble) est au coeur de sa gestion labélisée "Wildlife Estates Label ».

Partenaire Premium de l'Académie Culinaire de France depuis 3 ans, le Marais de Mazerolles est réhabilité depuis plus de 10 ans sous la houlette de Pierre Hoflack, l'un des fournisseurs officiels des dîners de chasse de l'association, éleveur de chevaux, agriculteur et chef de file du projet accompagné de son ami & associé Jean-Gilles Rialland.

Afin de mettre en avant et cautionner les produits issus de ce site classé NATURA2000 en accompagnant cette approche innovante, l'Académie Culinaire de France se mobilise autour de projets : livres, recettes, restaurant éphémère,...

Lové entre terre et eau, sur la rive gauche de l'Erdre, le Marais de Mazerolles renferme un patrimoine naturel exceptionnel. Véritable paradis pour la faune et la flore, on y observe de nombreuses espèces d'oiseaux et de poissons, ainsi que des plantes rares et protégées.



De gauche à droite : Jean-Gilles RIALLAND et Pierre HOFLACK (associés du Domaine de Mazerolles), Fabrice PROCHASSON (Président de l'ACF), Gérard DUPONT (ancien Président de l'ACF) et Emmanuel RIALLAND (éleveur de bœufs Wagyu).



Pierre HOFLACK, Fabrice PROCHASSON et Didier (pêcheur) en présence des partenaires de l'Académie Culinaire de France, les sonneurs de trompes de chasse du Rallye Moustache.

Le vendredi, au cours de leur découverte du Marais en bateau, les Membres de l'Académie Culinaire de France ont pu participer à la relève des engins de pêche à l'écrevisse à l'anguille, au brochet et au sandre dans l'étang.

Après quoi, les Académiciens ont fait la rencontre d'Emmanuel Rialland. Ce fils d'agriculteur a eu l'idée de mettre en place un élevage extensif et durable de Wagyu (cousin du boeuf de Kobé) basé sur quatre piliers : le bien-être animal, la valeur ajoutée environnementale, la qualité organoleptique et la sécurité des aliments ainsi que la traçabilité.

Puis sous la conduite de leur Président Fabrice Prochasson, les Chefs membres de l'Académie Culinaire de France Gérard Cagna, Jacques Henrio, Bertrand Orsinet, Frédéric Jaunault, Fabrice Pottier et Olivier Dardé ont mis à l'honneur les produits du Marais, lors de masterclass en présence des journalistes, autour du bœuf, du poisson et de la pâtisserie.



Masterclass autour de la pâtisserie en présence des journalistes

Le samedi, les Chefs Benoit Chemineau, Stéphane Debracques, Pascal Guigueno, Jean Michel Chevreuil et Philippe Martin ont préparé un buffet composé de recettes innovantes inspirées du terroir tandis que les Chefs Pâtisseries Fabrice Pottier et Bertrand Orsinet ont réalisé un dessert aux couleurs du drapeau français . Enfin dimanche, les Académiciens ont visité la halle du marché de Talensac, où l'Atelier de Mazerolles commercialise la production de la pêche du Marais.



Les membres de l'Académie Culinaire de France au Marché de Talensac.



De gauche à droite, Gérard DUPONT, Yvon GARNIER, Fabrice PROCHASSON et Eric JEGU.

**Partenaires Premium de l'Académie Culinaire de France :** Bragard, Bridor, Coup de Pates, Champagne Collet, Nestlé Chef, Nestlé Waters, Domaine de Mazerolles, Kikkoman, Bonduelle, Guy Degrenne, Les Vergers Boiron, Nespresso, Président Professionnel, Rougié et Trablit.

**Partenaires de l'événement :** Ledelas, B.Wag, Coup de Pates Nantes, Autret Traiteur, Le Borvo, Fromagerie Beillevaire, Fromagerie du Chêne Long, Domaine Poiron Dabin, Les Vergers de Beau Soleil, YP Concept, GAEC du Clos, Gourmandises Magazine, Marché de Talensac, European Landowners Organization, Région Pays de Loire, Conseil Départemental Loire Atlantique, Agence de l'eau Loire Bretagne et l'ensemble des Maraichins.



Contact Presse : Agence BPA | Caroline Stum | caroline@agence-bpa.com | 02 99 36 24 07



## Fabrice PROCHASSON

Après une longue et belle carrière chez l'un des plus grands traiteurs parisiens pendant plus de 20 ans, Fabrice Prochasson remporte en 1996 le titre de Meilleur Ouvrier de France. Nommé Président de l'Académie Culinaire de France, Fabrice PROCHASSON a également été élevé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur en 2015. Il est actuellement directeur de la création et de l'innovation du Groupe Ayzta.

### Sa recette :

Sandre en eau de rose , nage d'écrevisses et de légumes des Marais

(Crédit photo : Patrick Rougereau)



## Gérard CAGNA

Restaurateur mythique du Val d'Oise, Gérard CAGNA a officié de 1969 à 2005 au Relais Sainte-Jeanne, à Cormeilles-en-Vexin avant de transmettre le flambeau à ses enfants. Il poursuit actuellement des études de philosophie ainsi qu'une thèse d'histoire des religions. Enfin, il consacre son temps à aider tous les milieux sociaux à bien se nourrir, en tant que conseiller bénévole du plan « Alimentation et Insertion » du Ministère de la Santé.

### Sa recette :

Paleron de bœuf à la plancha, carottes et cerfeuil tubéreux du Marais, sauce Marchand de vin, jus réduit en miroir et vin de syrah et cassis



## Jacques HENRIO

MOF Charcutier-Traiteur (1986), Jacques HENRIO a passé 45 ans au service des métiers de l'alimentaire en tant que chef d'entreprise, puis directeur technique. Aujourd'hui, il continue à transmettre sa passion pour la gastronomie et le terroir français aux jeunes générations tout en développant de nouveaux produits en tant qu'intervenant, en France comme à l'international.

### Sa recette :

Terrine Paleron et queue de bœuf Printanier



## Bertrand ORSINET

Amoureux de pâtisserie depuis son plus jeune âge, Bertrand ORSINET exercera sa passion durant plusieurs années au sein de La Grande Épicerie de Paris. Après avoir parfait ses connaissances au sein des endroits les plus réputés de la Capitale comme le Bristol, le Plaza, le George V ou encore chez Ducasse, il rejoint la société Coup de Pâtes. Il y impulse sa vision du produit pour donner un nouvel élan à la création de nouveautés et apporte son expertise technique en France comme à l'international.

**Sa recette :** Tartelette stick vanille fraise menthe



## Fabrice POTTIER

Depuis de nombreuses années, ce chef Pâtissier-Chocolatier ne cesse de parcourir les différents continents pour partager sa passion. L'excellence de son savoir-faire a d'ailleurs été reconnue au travers de nombreux concours: vainqueur de la Coupe de France des Jeunes Pâtisseries en 1999, 1er prix de la Meilleure Pâtisserie Francilienne en 2016, Papille d'Or 2016-2017, Vice-Champion d'Europe des Arts du Sucre, Toque d'Or 2017...

**Sa recette :** Sablé breton à la fleur de sel, crème onctueuse au citron vert surmontée de fruits rouges



## Frédéric JAUNAULT

Après avoir été Chef de cuisine à l'international mais aussi dans de grandes maisons françaises comme Le Plaza Athénée ou Le Normandie, Frédéric JAUNAULT s'oriente en 1996 vers la cuisine et la sculpture des fruits et légumes. Devenu MOF Primeur, il participe notamment à la mise en œuvre par le Ministère de l'Agriculture, d'un plan national autour du bien-manger « 5 fruits et légumes par jour ». Il est aujourd'hui conseiller culinaire et intervenant dans le secteur agroalimentaire.

**Sa recette :** Soupe de fruits rouges et son sorbet



## Olivier DARDÉ

À la tête de « Dolce Vita », Olivier Dardé accueille ses convives dans son restaurant situé en plein cœur de Nantes, non loin des célèbres Passage du Pommeraye et Théâtre Graslin. À la carte, les spécialités italiennes rivalisent en saveurs, finesse et générosité. Vice-Président puis Président de Plein Centre, l'association des commerçants du centre ville nantais, Olivier Dardé s'investit à ce titre dans le dynamisme économique de sa ville.

**Sa recette :** Burger de boeuf Wagyu, maches, mizotte ou tomme bio nantaise et sauce barbecue maison





# REVUE DE PRESSE

*Juillet 2018*



BPA

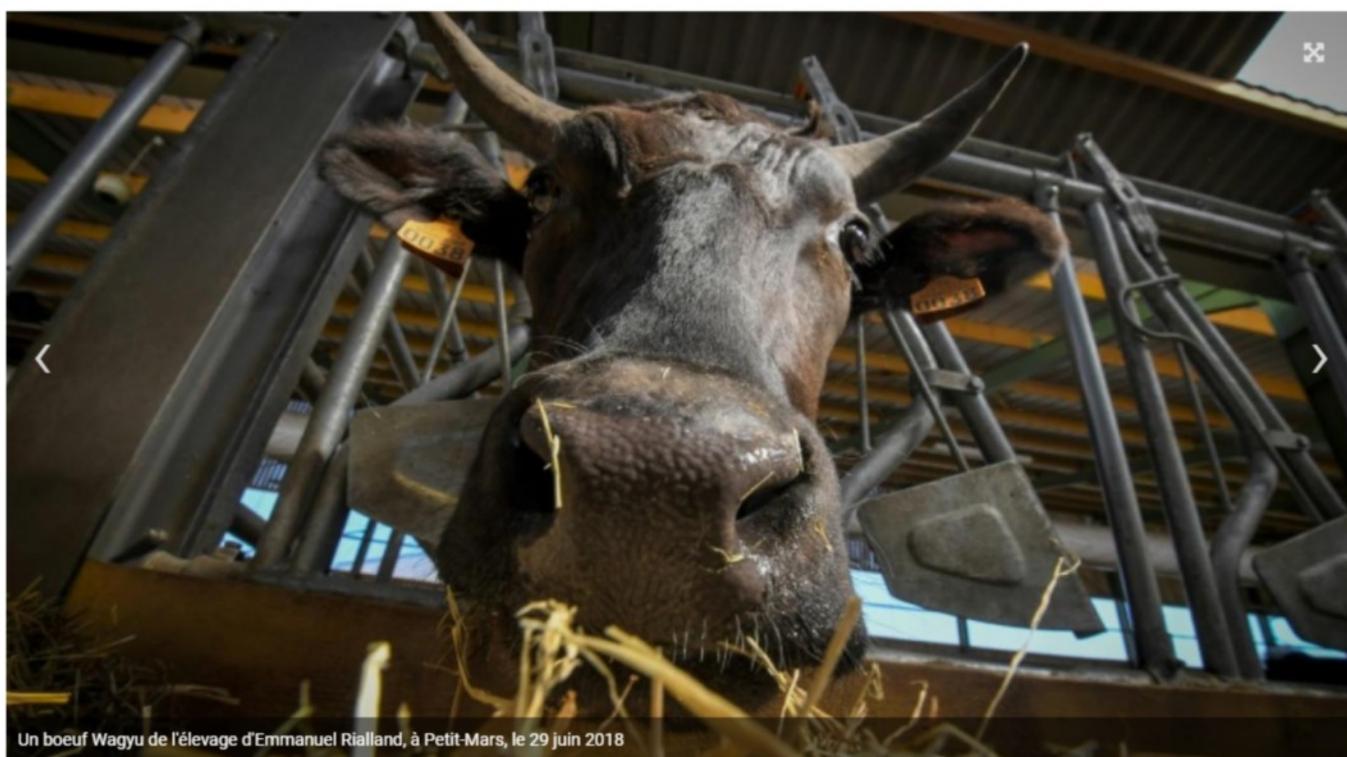
L'agence de relations presse  
et d'influence digitale

< FRANCE-MONDE >

## Banzai! Le bœuf wagyu, trésor japonais, prend ses aises en France

Nicolas Gubert | 05/07/2018 9h13

Partager Twitter



Un boeuf Wagyu de l'élevage d'Emmanuel Rialland, à Petit-Mars, le 29 juin 2018

Quelques notes de piano résonnent et la voix de Marlène Dietrich s'élève dans l'étable où ruminent des bovins à la belle robe noire: Emmanuel Rialland, jeune éleveur de boeufs wagyu, installé dans la périphérie de Nantes, couve du regard ses bêtes aussi précieuses que placides.

Arrivé dans l'Hexagone il y a une dizaine d'années, le wagyu (littéralement "vache du Japon") à la chair délicate et goûteuse, dont la déclinaison la plus célèbre est le boeuf de Kobé qui n'est élevé qu'à Kobé, s'est fait une petite place dans les pâtures françaises et s'invite aux plus grandes tables.

Face à la crise qui touche l'élevage français, Emmanuel Rialland a décidé un beau jour de tout changer: "Je suis la 5e génération d'éleveurs. Il y a six-sept ans, j'ai revu totalement mon modèle de production", explique-t-il.

"Bien-être animal, respect de l'environnement, qualités organoleptiques, sécurité des aliments et traçabilité", égrène-t-il, souhaitant "un produit d'exception pour les grandes tables".

Il a ainsi rejoint un club très fermé d'éleveurs, qui a réussi à obtenir une reconnaissance par le ministère de l'Agriculture en mars.

"La reconnaissance de la race est officielle, c'est un plus au niveau de la traçabilité", affirme M. Rialland, rappelant que jusqu'alors, le wagyu était classé en France comme "+autre race étrangère+", une appellation pas très flatteuse".



DES MARQUES ET VOUS  
SUPPORTER PARTENAIRE

Groupe  
Crédit du Nord

Au dernier recensement effectué en février 2018, l'association française des éleveurs de wagyu comptait 14 élevages représentant 600 têtes.

"On ne représente même pas 10% de la consommation annuelle" en France, admet M. Rialland, qui aimerait que cette proportion augmente. "Mais pour cela, il faut que tout le monde ait le même cahier des charges, ça ne prend pas cette orientation, aujourd'hui, chacun fait comme il veut".

Pour sa part, il est aux petits soins avec son troupeau, constitué à partir d'embryons "pure race": large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence. "On contrôle l'air, l'hygrométrie, je rajoute également de l'huile essentielle par la ventilation", explique M. Rialland.

- Un marché de "niche" -

Dans la mangeoire de ses bovins exotiques, là encore, rien n'est laissé au hasard: "Au Japon, ils utilisent de la bière, moi j'utilise une micro-algue, qui contient minéraux, vitamines, probiotiques", démontre M. Rialland.

Il nourrit son cheptel à base de foin bio qui pousse dans les marais voisins de Mazerolles, où les bovins vont également paître et s'inscrivent dans un cycle agro-écologique, permettant la réhabilitation de ces bandes d'eau poissonneuses, profitant de 350 hectares de prairies permanentes.

"Je complémente avec du tourteau de lin, parce que c'est la graine la plus riche en oméga 3, ce qui favorise le caractère persillé de la viande", explique M. Rialland. C'est-à-dire une répartition harmonieuse de la graisse dans le muscle qui favorise son onctuosité.

L'éleveur engraisse ses bêtes pendant 36 à 40 mois, soit le double d'un élevage classique. Ses produits, dont la commercialisation vient de débiter, ont séduit un grand restaurateur nantais et le marché de Rungis.

Gérard Cagna, ancien deux étoiles au Michelin, qui se targue d'être le premier chef étoilé français à avoir cuisiné cette viande singulière, aime son "grain de viande" et sa "suavité".

S'il concède que ce mets est "un peu onéreux", le chef fait valoir que la population va d'une manière générale manger moins de viande et sera en demande de produit de meilleure qualité.

Il faut tout de même compter 180 euros le kilo de filet de bœuf, soit trois à quatre fois le prix d'une viande classique.

Des prix qui peuvent même encore grimper, lorsque l'on place dans l'assiette le bœuf directement importé de Kobé, la variété la plus luxueuse.

Ce qui fait dire à Riccardo Giraudi, importateur de viandes de luxe en Europe, qu'on est dans un marché de "niche": malgré les prix élevés pratiqués, il estime à 20 millions d'euros la valeur totale des importations de ce produit d'"ultra-luxe" pour le continent.



## Banzaï! Le bœuf wagyu, trésor japonais, prend ses aises en France



Quelques notes de piano résonnent et la voix de Marlène Dietrich s'élève dans l'étable où ruminent des bovins à la belle robe noire: Emmanuel Rialland, jeune éleveur de boeufs wagyu, installé dans la périphérie de Nantes, couve du regard ses bêtes aussi précieuses que placides.

Arrivé dans l'Hexagone il y a une dizaine d'années, le wagyu (littéralement "vache du Japon") à la chair délicate et goûteuse, dont la déclinaison la plus célèbre est le boeuf de Kobé qui n'est élevé qu'à Kobé, s'est fait une petite place dans les pâtures françaises et s'invite aux plus grandes tables.

Face à la crise qui touche l'élevage français, Emmanuel Rialland a décidé un beau jour de tout changer: "Je suis la 5e génération d'éleveurs. Il y a six-sept ans, j'ai revu totalement mon modèle de production", explique-t-il.

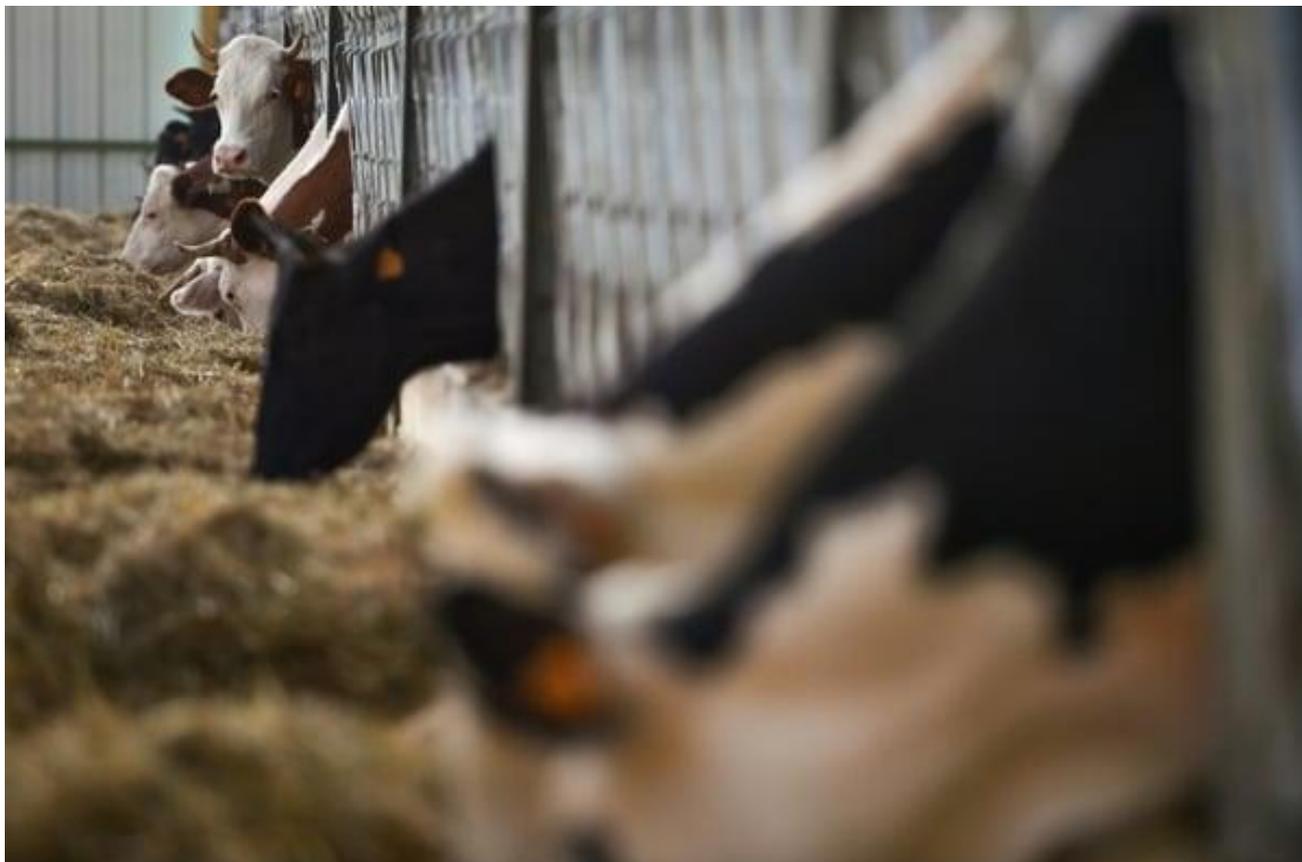
"Bien-être animal, respect de l'environnement, qualités organoleptiques, sécurité des aliments et traçabilité", égrène-t-il, souhaitant "un produit d'exception pour les grandes tables".

Il a ainsi rejoint un club très fermé d'éleveurs, qui a réussi à obtenir une reconnaissance par le ministère de l'Agriculture en mars.

"La reconnaissance de la race est officielle, c'est un plus au niveau de la traçabilité", affirme M. Rialland, rappelant que jusqu'alors, le wagyu était classé en France comme "+autre race étrangère+", une appellation pas très flatteuse".

Au dernier recensement effectué en février 2018, l'association française des éleveurs de wagyus comptait 14 élevages représentant 600 têtes.

"On ne représente même pas 10% de la consommation annuelle" en France, admet M. Rialland, qui aimerait que cette proportion augmente. "Mais pour cela, il faut que tout le monde ait le même cahier des charges, ça ne prend pas cette orientation, aujourd'hui, chacun fait comme il veut".



Les boeufs wagyu d'Emmanuel Rialland sont traités avec le plus grand soin : large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence, foin bio © AFP - LOIC VENANCE Pour sa part, il est aux petits soins avec son troupeau, constitué à partir d'embryons "pure race": large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence. "On contrôle l'air, l'hygrométrie, je rajoute également de l'huile essentielle par la ventilation", explique M. Rialland.

- Un marché de "niche" -

Dans la mangeoire de ses bovins exotiques, là encore, rien n'est laissé au hasard : "Au Japon, ils utilisent de la bière, moi j'utilise une micro-algue, qui contient minéraux, vitamines, probiotiques", démontre M. Rialland.

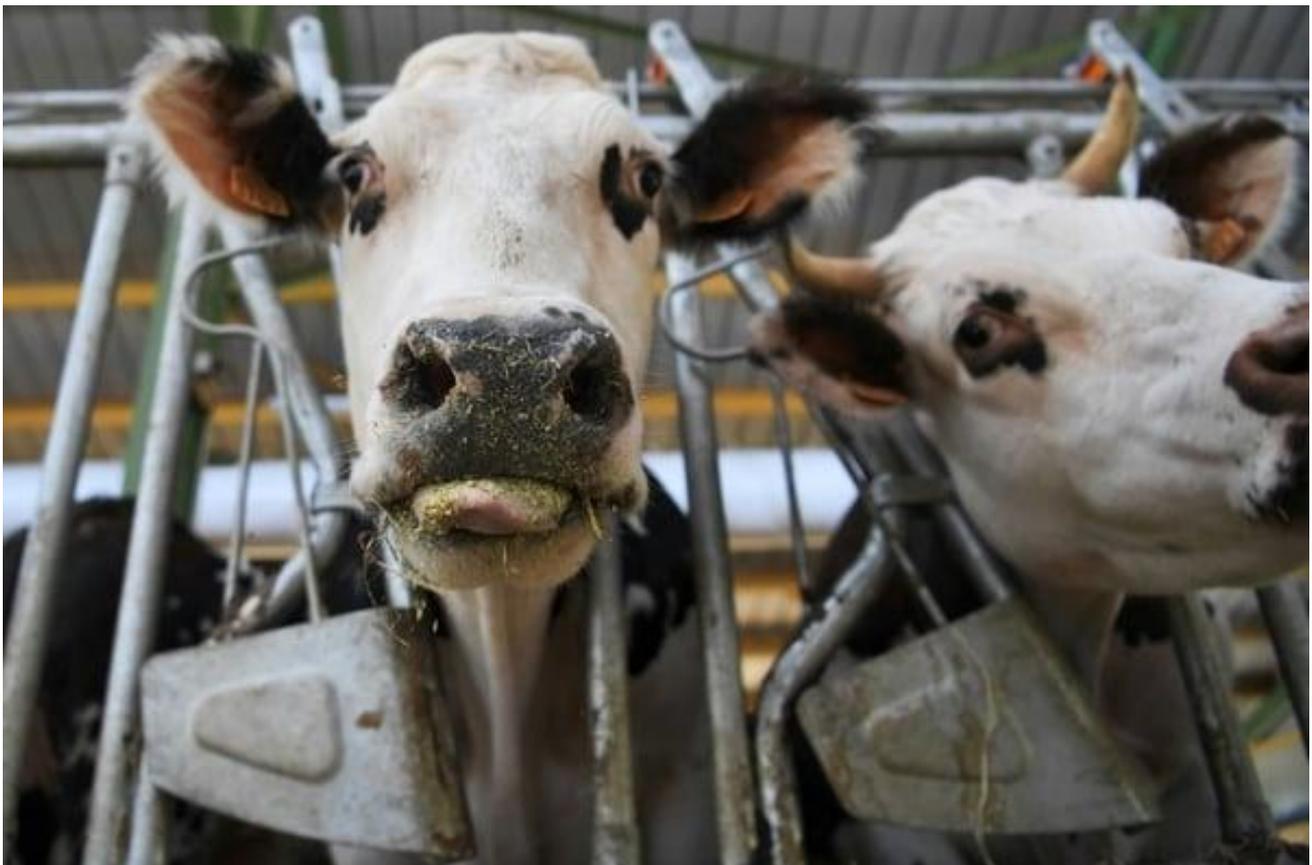
Il nourrit son cheptel à base de foin bio qui pousse dans les marais voisins de Mazerolles, où les bovins vont également paître et s'inscrivent dans un cycle agro-écologique, permettant la réhabilitation de ces bandes d'eau poissonneuses, profitant de 350 hectares de prairies permanentes.

"Je complémente avec du tourteau de lin, parce que c'est la graine la plus riche en oméga 3, ce qui favorise le caractère persillé de la viande", explique M. Rialland. C'est-à-dire une répartition harmonieuse de la graisse dans le muscle qui favorise son onctuosité.

[Visualiser l'article](#)

L'éleveur engraisse ses bêtes pendant 36 à 40 mois, soit le double d'un élevage classique. Ses produits, dont la commercialisation vient de débiter, ont séduit un grand restaurateur nantais et le marché de Rungis.

Gérard Cagna, ancien deux étoiles au Michelin, qui se targue d'être le premier chef étoilé français à avoir cuisiné cette viande singulière, aime son "grain de viande" et sa "suavité".



Emmanuel Rialland élève ses boeufs wagyu pendant 36 à 40 mois, le double de la période en élevage classique © AFP - LOIC VENANCE

S'il concède que ce mets est "un peu onéreux", le chef fait valoir que la population va d'une manière générale manger moins de viande et sera en demande de produit de meilleure qualité.

Il faut tout de même compter 180 euros le kilo de filet de bœuf, soit trois à quatre fois le prix d'une viande classique.

Des prix qui peuvent même encore grimper, lorsque l'on place dans l'assiette le bœuf directement importé de Kobé, la variété la plus luxueuse.

Ce qui fait dire à Riccardo Giraudi, importateur de viandes de luxe en Europe, qu'on est dans un marché de "niche": malgré les prix élevés pratiqués, il estime à 20 millions d'euros la valeur totale des importations de ce produit d'"ultra-luxe" pour le continent.

www.linternaute.com

Pays : France

Dynamisme : 50



[Visualiser l'article](#)

Tous droits de reproduction et de représentation réservés. © (2018) Agence France-Presse

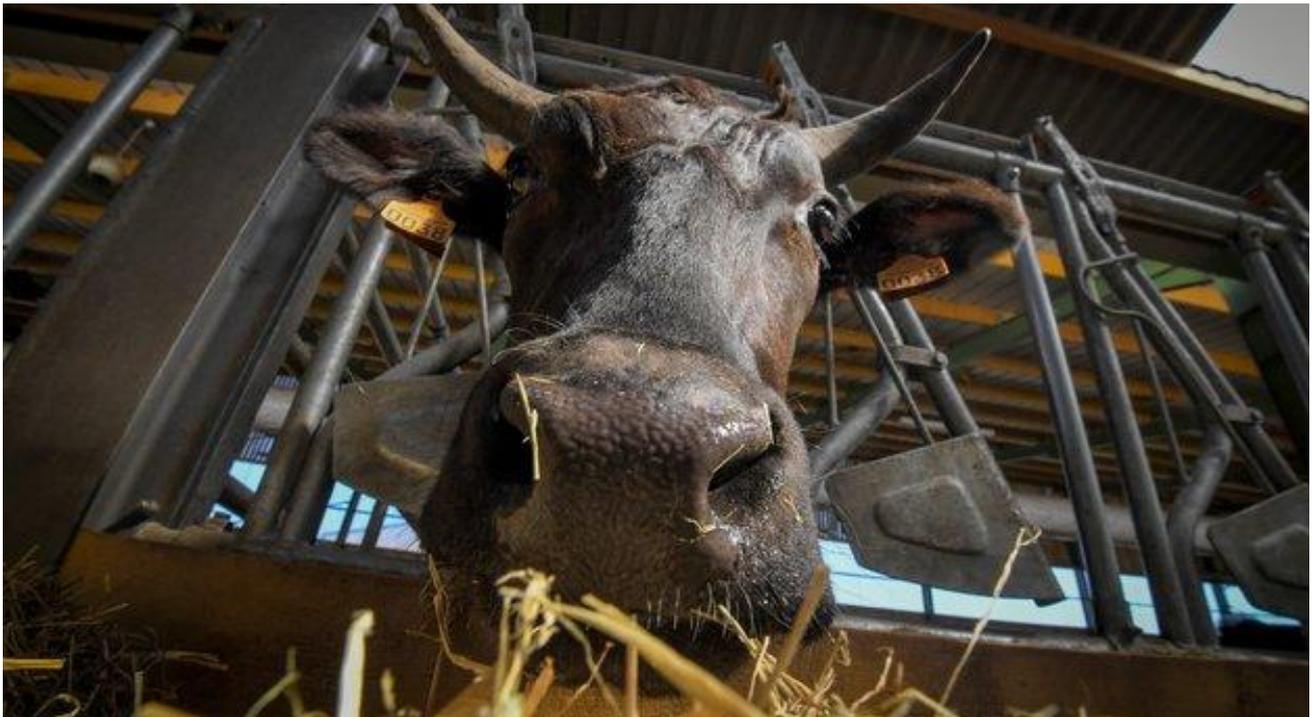
Article le plus lu : Affaire Daval : Jonathann accuse son beau-frère : voir les actualités

www.corsematin.com  
Pays : France  
Dynamisme : 64

Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

## Banzaï! Le bœuf wagyu, trésor japonais, prend ses aises en France



Un boeuf Wagyu de l'élevage d'Emmanuel Rialland, à Petit-Mars, le 29 juin 2018

*Photo - AFP/Archives - LOIC VENANCE*

Petit-Mars (France) (AFP) - Quelques notes de piano résonnent et la voix de Marlène Dietrich s'élève dans l'étable où ruminent des bovins à la belle robe noire: Emmanuel Rialland, jeune éleveur de boeufs wagyu, installé dans la périphérie de Nantes, couve du regard ses bêtes aussi précieuses que placides.

Arrivé dans l'Hexagone il y a une dizaine d'années, le wagyu (littéralement "vache du Japon") à la chair délicate et goûteuse, dont la déclinaison la plus célèbre est le boeuf de Kobé qui n'est élevé qu'à Kobé, s'est fait une petite place dans les pâtures françaises et s'invite aux plus grandes tables.

Face à la crise qui touche l'élevage français, Emmanuel Rialland a décidé un beau jour de tout changer: "Je suis la 5e génération d'éleveurs. Il y a six-sept ans, j'ai revu totalement mon modèle de production", explique-t-il.

[Visualiser l'article](#)

"Bien-être animal, respect de l'environnement, qualités organoleptiques, sécurité des aliments et traçabilité", égrène-t-il, souhaitant "un produit d'exception pour les grandes tables".

Il a ainsi rejoint un club très fermé d'éleveurs, qui a réussi à obtenir une reconnaissance par le ministère de l'Agriculture en mars.

"La reconnaissance de la race est officielle, c'est un plus au niveau de la traçabilité", affirme M. Rialland, rappelant que jusqu'alors, le wagyu était classé en France comme "+autre race étrangère+", une appellation pas très flatteuse".

Au dernier recensement effectué en février 2018, l'association française des éleveurs de wagyu comptait 14 élevages représentant 600 têtes.

"On ne représente même pas 10% de la consommation annuelle" en France, admet M. Rialland, qui aimerait que cette proportion augmente. "Mais pour cela, il faut que tout le monde ait le même cahier des charges, ça ne prend pas cette orientation, aujourd'hui, chacun fait comme il veut".

Pour sa part, il est aux petits soins avec son troupeau, constitué à partir d'embryons "pure race": large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence. "On contrôle l'air, l'hygrométrie, je rajoute également de l'huile essentielle par la ventilation", explique M. Rialland.

- Un marché de "niche" -

Dans la mangeoire de ses bovins exotiques, là encore, rien n'est laissé au hasard: "Au Japon, ils utilisent de la bière, moi j'utilise une micro-algue, qui contient minéraux, vitamines, probiotiques", démontre M. Rialland.

Il nourrit son cheptel à base de foin bio qui pousse dans les marais voisins de Mazerolles, où les bovins vont également paître et s'inscrivent dans un cycle agro-écologique, permettant la réhabilitation de ces bandes d'eau poissonneuses, profitant de 350 hectares de prairies permanentes.

"Je complémente avec du tourteau de lin, parce que c'est la graine la plus riche en oméga 3, ce qui favorise le caractère persillé de la viande", explique M. Rialland. C'est-à-dire une répartition harmonieuse de la graisse dans le muscle qui favorise son onctuosité.

L'éleveur engraisse ses bêtes pendant 36 à 40 mois, soit le double d'un élevage classique. Ses produits, dont la commercialisation vient de débiter, ont séduit un grand restaurateur nantais et le marché de Rungis.

Gérard Cagna, ancien deux étoiles au Michelin, qui se targue d'être le premier chef étoilé français à avoir cuisiné cette viande singulière, aime son "grain de viande" et sa "suavité".

S'il concède que ce mets est "un peu onéreux", le chef fait valoir que la population va d'une manière générale manger moins de viande et sera en demande de produit de meilleure qualité.

Il faut tout de même compter 180 euros le kilo de filet de bœuf, soit trois à quatre fois le prix d'une viande classique.

Des prix qui peuvent même encore grimper, lorsque l'on place dans l'assiette le bœuf directement importé de Kobé, la variété la plus luxueuse.

www.corsematin.com  
Pays : France  
Dynamisme : 64



[Visualiser l'article](#)

Ce qui fait dire à Riccardo Giraudi, importateur de viandes de luxe en Europe, qu'on est dans un marché de "niche": malgré les prix élevés pratiqués, il estime à 20 millions d'euros la valeur totale des importations de ce produit d'"ultra-luxe" pour le continent.

## Banzaï! Le bœuf wagyu, trésor japonais, prend ses aises en France



Un boeuf Wagyu de l'élevage d'Emmanuel Rialland, à Petit-Mars, le 29 juin 2018 ( LOIC VENANCE / AFP/ Archives )

Quelques notes de piano résonnent et la voix de Marlène Dietrich s'élève dans l'étable où ruminent des bovins à la belle robe noire: Emmanuel Rialland, jeune éleveur de boeufs wagyu, installé dans la périphérie de Nantes, couve du regard ses bêtes aussi précieuses que placides.

Arrivé dans l'Hexagone il y a une dizaine d'années, le wagyu (littéralement "vache du Japon") à la chair délicate et goûteuse, dont la déclinaison la plus célèbre est le boeuf de Kobé qui n'est élevé qu'à Kobé, s'est fait une petite place dans les pâtures françaises et s'invite aux plus grandes tables.

Face à la crise qui touche l'élevage français, Emmanuel Rialland a décidé un beau jour de tout changer: "Je suis la 5e génération d'éleveurs. Il y a six-sept ans, j'ai revu totalement mon modèle de production", explique-t-il.



[Visualiser l'article](#)

"Bien-être animal, respect de l'environnement, qualités organoleptiques, sécurité des aliments et traçabilité", égrène-t-il, souhaitant "un produit d'exception pour les grandes tables".

Il a ainsi rejoint un club très fermé d'éleveurs, qui a réussi à obtenir une reconnaissance par le ministère de l'Agriculture en mars.

"La reconnaissance de la race est officielle, c'est un plus au niveau de la traçabilité", affirme M. Rialland, rappelant que jusqu'alors, le wagyu était classé en France comme "+autre race étrangère+", une appellation pas très flatteuse".

Au dernier recensement effectué en février 2018, l'association française des éleveurs de wagyu comptait 14 élevages représentant 600 têtes.

"On ne représente même pas 10% de la consommation annuelle" en France, admet M. Rialland, qui aimerait que cette proportion augmente. "Mais pour cela, il faut que tout le monde ait le même cahier des charges, ça ne prend pas cette orientation, aujourd'hui, chacun fait comme il veut".



Les boeufs wagyu d'Emmanuel Rialland sont traités avec le plus grand soin : large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence, foin bio ( LOIC VENANCE / AFP/Archives )

[Visualiser l'article](#)

Pour sa part, il est aux petits soins avec son troupeau, constitué à partir d'embryons "pure race": large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence. "On contrôle l'air, l'hygrométrie, je rajoute également de l'huile essentielle par la ventilation", explique M. Rialland.

- Un marché de "niche" -

Dans la mangeoire de ses bovins exotiques, là encore, rien n'est laissé au hasard: "Au Japon, ils utilisent de la bière, moi j'utilise une micro-algue, qui contient minéraux, vitamines, probiotiques", démontre M. Rialland.

Il nourrit son cheptel à base de foin bio qui pousse dans les marais voisins de Mazerolles, où les bovins vont également paître et s'inscrivent dans un cycle agro-écologique, permettant la réhabilitation de ces bandes d'eau poissonneuses, profitant de 350 hectares de prairies permanentes.

"Je complémente avec du tourteau de lin, parce que c'est la graine la plus riche en oméga 3, ce qui favorise le caractère persillé de la viande", explique M. Rialland. C'est-à-dire une répartition harmonieuse de la graisse dans le muscle qui favorise son onctuosité.

L'éleveur engraisse ses bêtes pendant 36 à 40 mois, soit le double d'un élevage classique. Ses produits, dont la commercialisation vient de débiter, ont séduit un grand restaurateur nantais et le marché de Rungis.

Gérard Cagna, ancien deux étoiles au Michelin, qui se targue d'être le premier chef étoilé français à avoir cuisiné cette viande singulière, aime son "grain de viande" et sa "suavité".



Emmanuel Rialland élève ses boeufs wagyu pendant 36 à 40 mois, le double de la période en élevage classique ( LOIC VENANCE / AFP/Archives )

S'il concède que ce mets est "un peu onéreux", le chef fait valoir que la population va d'une manière générale manger moins de viande et sera en demande de produit de meilleure qualité.

Il faut tout de même compter 180 euros le kilo de filet de bœuf, soit trois à quatre fois le prix d'une viande classique.

Des prix qui peuvent même encore grimper, lorsque l'on place dans l'assiette le bœuf directement importé de Kobé, la variété la plus luxueuse.

Ce qui fait dire à Riccardo Giraudi, importateur de viandes de luxe en Europe, qu'on est dans un marché de "niche": malgré les prix élevés pratiqués, il estime à 20 millions d'euros la valeur totale des importations de ce produit d'"ultra-luxe" pour le continent.



## Banzaï! Le bœuf wagyu, trésor japonais, prend ses aises en France



Le wagyu [...], dont la déclinaison la plus célèbre est le boeuf de Kobé qui n'est élevé qu'à Kobé, s'est fait une petite place dans les pâtures françaises et s'invite aux plus grandes tables.

Photo: Relaxnews

Quelques notes de piano résonnent et la voix de Marlène Dietrich s'élève dans l'étable où ruminent des bovins à la belle robe noire: Emmanuel Rialland, jeune éleveur de boeufs wagyu, installé dans la périphérie de Nantes, couve du regard ses bêtes aussi précieuses que placides.

Arrivé dans l'Hexagone il y a une dizaine d'années, le wagyu (littéralement "vache du Japon") à la chair délicate et goûteuse, dont la déclinaison la plus célèbre est le boeuf de Kobé qui n'est élevé qu'à Kobé, s'est fait une petite place dans les pâtures françaises et s'invite aux plus grandes tables.

Face à la crise qui touche l'élevage français, Emmanuel Rialland a décidé un beau jour de tout changer: "Je suis la 5e génération d'éleveurs. Il y a six-sept ans, j'ai revu totalement mon modèle de production", explique-t-il.



"Bien-être animal, respect de l'environnement, qualités organoleptiques, sécurité des aliments et traçabilité", égrène-t-il, souhaitant "un produit d'exception pour les grandes tables".

Il a ainsi rejoint un club très fermé d'éleveurs, qui a réussi à obtenir une reconnaissance par le ministère de l'Agriculture en mars.

"La reconnaissance de la race est officielle, c'est un plus au niveau de la traçabilité", affirme M. Rialland, rappelant que jusqu'alors, le wagyu était classé en France comme "+autre race étrangère+", une appellation pas très flatteuse".

Au dernier recensement effectué en février 2018, l'association française des éleveurs de wagyus comptait 14 élevages représentant 600 têtes.

"On ne représente même pas 10% de la consommation annuelle" en France, admet M. Rialland, qui aimerait que cette proportion augmente. "Mais pour cela, il faut que tout le monde ait le même cahier des charges, ça ne prend pas cette orientation, aujourd'hui, chacun fait comme il veut".

Pour sa part, il est aux petits soins avec son troupeau, constitué à partir d'embryons "pure race": large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence. "On contrôle l'air, l'hygrométrie, je rajoute également de l'huile essentielle par la ventilation", explique M. Rialland.

Dans la mangeoire de ses bovins exotiques, là encore, rien n'est laissé au hasard: "Au Japon, ils utilisent de la bière, moi j'utilise une micro-algue, qui contient minéraux, vitamines, probiotiques", démontre M. Rialland.

Il nourrit son cheptel à base de foin bio qui pousse dans les marais voisins de Mazerolles, où les bovins vont également paître et s'inscrivent dans un cycle agro-écologique, permettant la réhabilitation de ces bandes d'eau poissonneuses, profitant de 350 hectares de prairies permanentes.

"Je complémente avec du tourteau de lin, parce que c'est la graine la plus riche en oméga 3, ce qui favorise le caractère persillé de la viande", explique M. Rialland. C'est-à-dire une répartition harmonieuse de la graisse dans le muscle qui favorise son onctuosité.

L'éleveur engraisse ses bêtes pendant 36 à 40 mois, soit le double d'un élevage classique. Ses produits, dont la commercialisation vient de débiter, ont séduit un grand restaurateur nantais et le marché de Rungis.

Gérard Cagna, ancien deux étoiles au Michelin, qui se targue d'être le premier chef étoilé français à avoir cuisiné cette viande singulière, aime son "grain de viande" et sa "suavité".

S'il concède que ce mets est "un peu onéreux", le chef fait valoir que la population va d'une manière générale manger moins de viande et sera en demande de produit de meilleure qualité.

Il faut tout de même compter 180 euros le kilo de filet de bœuf, soit trois à quatre fois le prix d'une viande classique.

Des prix qui peuvent même encore grimper, lorsque l'on place dans l'assiette le bœuf directement importé de Kobé, la variété la plus luxueuse.



www.bluewin.ch

Pays : Suisse

Dynamisme : 98



[Visualiser l'article](#)

Ce qui fait dire à Riccardo Giraudi, importateur de viandes de luxe en Europe, qu'on est dans un marché de "niche": malgré les prix élevés pratiqués, il estime à 20 millions d'euros la valeur totale des importations de ce produit d'"ultra-luxe" pour le continent.

## Nantes. L'Académie Culinaire fête le marché de Talensac

Ce dimanche 1er juillet, une cinquantaine de chefs de l'Académie Culinaire étaient rassemblés dans la halle du marché de Talensac – le marché le plus emblématique de Nantes-centre – afin de promouvoir la cuisine française et les produits de qualité, mais aussi visiter le marché. Fabrice Prochasson, son président national, était de la partie. De fait, cette visite s'inscrit dans les 80 ans du marché de Talensac.



www.breizh-info.com

Pays : France

Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)





En chemin, les chefs, pour lesquels étaient organisés plusieurs buffets, ont soutenu l'activité de l' atelier de Mazerolles , qui commercialise depuis deux ans la production pêchée et fumée de ce domaine installé à Petit-Mars, sur les bords de l'Erdre, dans les marais du même nom.

Créée en 1883 par le cuisiner Joseph Favre, l'Académie Culinaire compte aujourd'hui 80 cuisiniers dans l'ouest de la France, et 5000 dans le monde. Parmi les toques présentes, on retrouvait d'ailleurs Yvon Garnier, président de l'Institut culinaire Édouard Nignon qui milite pour la création d'un conservatoire des arts culinaires à Nantes.

Edouard Nignon (1865-1934) était un grand cuisinier nantais qui a travaillé au Cambronne et au restaurant Monier dans sa jeunesse, avant de rejoindre Paris, puis de s'expatrier en Autriche et en Russie. Revenu à Paris où il achète la maison Larue en 1908, il connaît la plus belle clientèle du monde. La guerre interrompant ses affaires, il publie des recettes de cuisine qui sont un véritable hommage à la cuisine française. Il finit par se retirer au château de la Haute-Forêt à Bréal sous Monfort (35) après 1928.

Crédit photo : DR

*[cc] Breizh-info.com , 2018, dépêches libres de copie et de diffusion sous réserve de mention et de lien vers la source d'origine*





## Nantes. L'Académie culinaire au marché de Talensac



Les chefs de l'institut culinaire ont déambulé dans le marché au son d'un accordéon diatonique. | Ouest-France

Par Ouest-France

L'institution était au marché de Talensac ce dimanche matin. Pour mettre en valeur l'un des plus beaux marchés de France et soutenir l'Atelier de Mazerolles.

L'académie culinaire, la plus ancienne association de chefs, était ce dimanche matin 1er juillet au marché de Talensac... Cette institution rassemble 5 000 chefs dans le monde entier et 80 dans l'Ouest. « **Nous sommes ici pour promouvoir la cuisine française et les produits de qualité que l'on trouve à Talensac, un des plus beaux marchés qui existent en France** », explique Olivier Dardé, du restaurant Dolce Vita. Les chefs ont déambulé dans le marché au son d'un accordéon diatonique, avant d'introniser le midi, dans un restaurant voisin, de nouveaux membres.



Les chefs dans les allées. À droite Fabrice Prochasson, le président national. | Ouest-France



## Les chefs avec le domaine de Mazerolles

Les chefs de l'Académie culinaire ont soutenu, à Talensac, l'Atelier de Mazerolles qui vend des poissons du marais éponyme.



Des chefs de l'Académie culinaire de France autour de Pierre Hoflack (en bleu), du domaine de Mazerolles. À ses côtés, à gauche et au premier rang, Fabrice Prochasson, président national de l'Académie culinaire.

CREDIT PHOTO OUEST FRANCE

L'académie culinaire, la plus ancienne association de chefs, était, hier matin, au marché de Talensac. Cette institution rassemble 5 000 chefs dans le monde entier et 80 dans l'Ouest. « **Nous sommes ici pour promouvoir la cuisine française et les produits de qualité que l'on trouve à Talensac, un des plus beaux marchés de France** », explique Olivier Darde, du restaurant Dolce Vita.

L'académie culinaire est venue soutenir en particulier la démarche de l'Atelier de Mazerolles. Installé depuis deux ans à Talensac, ce banc commercialise la production de la pêche (Anguilles, sandres, brochets, écrevisses) du domaine de Mazerolles.

Ce site, au bord de l'Erdre, développe des activités agro-écologiques. L'équilibre de la propriété dépend en particulier de deux secteurs clefs : l'élevage (pour la viande) des bœufs de Wagyu (races japonaises) et la pêche dans le marais.

« **L'été, nous avons 250 ha d'eau et l'hiver, 750** », explique Pierre Hoflack qui a repris le site il y a douze ans. « **Les bêtes pâturent sur les espaces envahies d'eau durant la mauvaise saison... C'est un élevage extensif, nos animaux ne prennent pas de médicament. Leurs déjections nourrissent la biodiversité.** »

Cette zone humide d'intérêt général est Natura 2000 (c'est-à-dire qu'elle est protégée) pour préserver la diversité biologique.

L'expérience menée au domaine de Mazerolles pour trouver, dans ce cadre précis, un modèle économique durable, est très suivie en Europe. « **À terme, pourrait être créé un label Natura 2000, pour les produits issus de ces territoires, comme cela existe pour le bio** », souligne Olivier Darde, de l'Académie culinaire.

Philippe GAMBERT.

# Presse Océan

Mercredi 20 juin 2018 - 0,95 € N° 24311

Votre journal à domicile : 02 40 44 24 24 (Appel non surtaxé - Tarif local - Gratuit depuis...)

## DISPARITION DE LÉA : UN SONAR DANS L'ERDRE

Plus de six mois après la disparition de Léa Petitgas, 20 ans, à Nantes, les enquêteurs mènent des recherches sur l'Erdre : la rivière est sondée avec du matériel spécialisé.

## DES BŒUFS D'EXCEPTION



**tit-Mars** : acteur de la renaissance du marais de Mazerolles aux côtés de Pierre...  
...flack, Emmanuel Rialland élève du wagyu, cousin du bœuf de Kobé au Japon.

p. 2 et 3

### NANTES

#### MIN : les finitions d'un chantier XX

Le nouveau Marché d'intérêt national ouvrira fin 2018 avec plus de 2 000 salariés et 150 entreprises.

p. 10 et

#### Protection de l'enfance : le manque de moyens inquiète

### FOULÉES DU TRAM

#### Le grand départ sera à Thouaré

C'est du rond-point de la Barre que s'élancera l'édition 2018. Début des inscriptions ce matin

p.

**LAMOTTE**  
PROMOTEUR IMMOBILIER

**IMPRIM'VERT**

Votre appartement à partir de 157 000 €

**PASSAGE**  
SAINT-FÉLIX

Une co-réalisation avec **BATI-NANTES**

LAMOTTE - Île de Nantes, 1 rue Alain Barbe Torte - NANTES

*L'esprit citoyen à la tranquillité préservée.*

Rue Saint Jean-Baptiste de La Salle.  
Appartements du studio au 4 pièces.  
Loggia, balcon ou terrasse.  
Ascenseurs et stationnements.  
Prestations de standing.  
Cœur d'îlot paysager.

0 800 741 721 Service & appel gratuits

Toutes nos réalisations sur [www.lamotte.com](http://www.lamotte.com)

\*Lot D205, studio 32,11 m², RCS 729 200 998 - Architecte : D. Zozio.

**ENVIRONNEMENT.** Exploité autrefois pour la tourbe, le marais de Mazerolles,

# Il redonne vie au

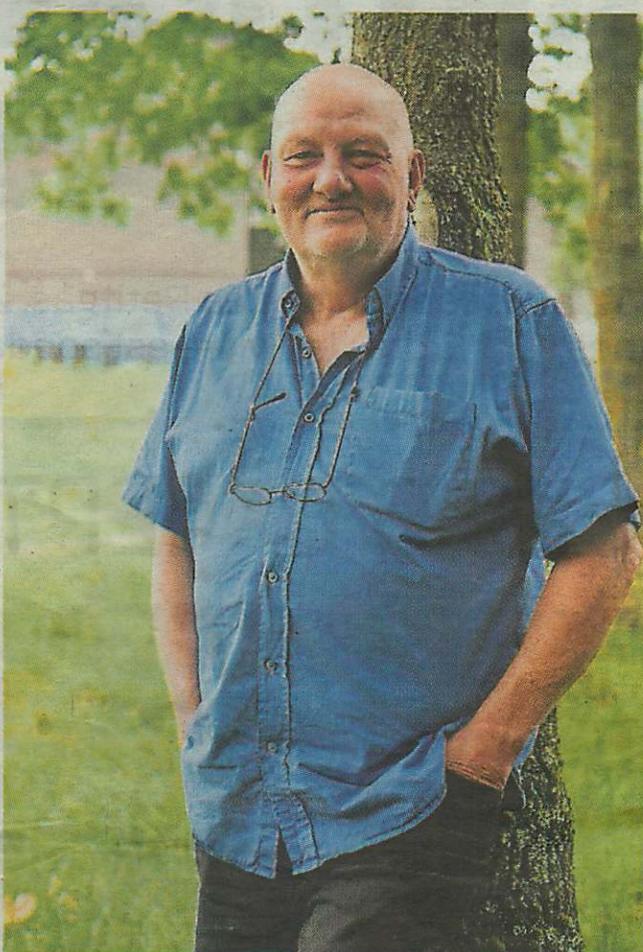


Depuis 2006, Pierre Hoflack développe dans le marais endigué de Mazerolles un écosystème élaboré.

**U**n parfum de menthe sauvage flotte sur les étangs, douchés par le crachin de cette matinée de fin de printemps. Au loin, la silhouette blanche d'une grande aigrette se dessine sur le carré d'herbe verte. Ici s'étend le marais endigué de Mazerolles, sur la commune de Petit-Mars. À une vingtaine de kilomètres au nord de Nantes.

**Il veut faire reconnaître Natura 2000 comme un label de qualité**

Plein d'anguilles et d'écrevisses, le bateau en aluminium de Cédric, pêcheur professionnel, ramène à terre un couple de retraités sautonnais. Ils viennent de passer la nuit dans l'un des deux chalets en bois plantés au milieu de l'eau. Une idée de Pierre Hoflack, le maître des lieux. Depuis 2006, ce



Pierre Hoflack a repris le marais de Mazerolles en 2006. Photo PO-NB

grand gaillard au crâne lisse mais bien rempli exploite 650 ha sur les 750 que compte le site. Créé dans les années 60, le marais est situé à 300 m du canal de Nantes à Brest et longe l'Erdre, dont il est séparé par une digue de terre. « En 1960, le marais a été planté en maïs, avec des engrais déversés par hélicoptère. Ensuite, il a été exploité pour le sable puis la tourbe,

d'où la création des étangs ». Au début de ce siècle, il a été classé Natura 2000, au titre de la préservation des zones humides. Une vraie opportunité pour Pierre Hoflack. « Toutes les zones humides ont été créées par l'homme. Il ne faut pas mettre ces zones sous cloches mais continuer à les exploiter avec un cahier des charges très strict. Elles sont gages de

qualité environnementale ». Pierre Hoflack a développé sur le marais un écosystème élaboré, couplé à une valorisation économique raisonnée via la pêche, l'élevage de bœufs japonais wagyu, la chasse et le tourisme (balade en bateau électrique et chalets). « Le marais est inondé de décembre à mars. Les poissons sortent des étangs et déposent leurs œufs dans les herbages qu'ils nourrissent avec leurs déjections. En avril, on pompe le marais. Il reste alors les nitrates et les phosphates venant des bassins versants qui sont absorbés par l'herbe. L'herbe est mangée par les bœufs. Et dans leurs déjections, il y a des vers bons pour les oiseaux. C'est l'un des sites ornithologiques les plus importants de la vallée de l'Erdre et la première frayère à brochets de France ».

En 2013, le Domaine de Mazerolles a été la première zone humide et le cinquième site français à être labellisé Wildlife Estate pour sa pratique exemplaire de la gestion du territoire. Pierre Hoflack milite auprès de la Commission européenne pour que « Natura 2000 puisse être utilisé comme un label. Dans ces zones, c'est du bio+. Il faut y maintenir les élevages et trouver le bon outil de valorisation économique. Ici, c'est la pêche, le wagyu, le miel ; ailleurs c'est le sel, le maraîchage... »

Dominique Bloyet

## ZOOM



Le wagyu, une viande très persillée aux qualités exceptionnelles. Photo PO-NB

## L'élite culinaire française en visite

**Mazerolles et Talensac.** Pierre Hoflack ne cache pas sa fierté de recevoir le 30 juin une délégation de l'Académie culinaire de France. Ces ambassadeurs de la gastronomie et du savoir-faire français représentent le top du genre. Le samedi, ils visiteront l'élevage extensif durable de wagyu, basé sur quatre piliers : bien-être animal, haute valeur environnementale, qualité organoleptique et sécurité des aliments et traçabilité. Suivront une

relève des engins de pêche aux écrevisses et aux anguilles puis une découverte du domaine. Le dimanche 1<sup>er</sup> juillet, les membres de l'Académie culinaire de France visiteront le marché Talensac, à Nantes, de 9 h à 9 h 30, avec une halte sur le stand de l'Atelier de Mazerolles où sont commercialisés les poissons des étangs. Ils procéderont également à l'intronisation de nouveaux membres et à des remises de médailles et diplômes.

Classé Natura 2000, accueille une activité de pêche professionnelle et un élevage de bœufs japonais

# Marais de Mazerolles



## Les tourbières reconverties

**Étangs.** Didier Macé est pêcheur professionnel depuis 31 ans. Une tradition familiale. Le président de l'association des pêcheurs professionnels maritimes et fluviaux en eau douce de Loire-Atlantique s'est associé à Pierre Hoflack pour l'exploitation des marais de Mazerolles. Ces anciennes tourbières reconverties en étangs ont été réempoissonnées. D'une superficie de 250 ha, ils accueillent brochets, sandres, silures - « dont certains mesurent 2 m » - anguilles. « Les marais ne communiquant pas avec l'Erdre, nous en remettons régulièrement », note Pierre Hoflack. Avec les écrevisses, très présentes, les anguilles sont vendues à un mareyeur ou valorisées par l'Atelier de Mazerolles, sur le marché Talensac où le poisson est fumé.

Photo PO-Nathalie Bourreau

# L'élève du wagyu, un proche cousin du bœuf de Kobé

Emmanuel Rialland a abandonné l'élevage laitier pour produire de la viande d'exception.

Des enceintes bercent d'une douce musique l'étable, équipée d'un système de ventilation écologique et climatisée pour offrir le confort maximum aux bêtes. Petit gabarit, cornes massives et robe noire, ce sont des bœufs wagyu. « Ils sont calmes et dociles. Tout est fait pour qu'ils se sentent bien. Chaque animal dispose de 12 m<sup>2</sup> minimum et il y a des brosses de massage ».

Il y a sept ans, Emmanuel Rialland a fait le choix d'abandonner l'élevage laitier pour se tourner vers de l'extensif durable, avec comme objectif le bien-être animal, la production d'un produit d'exception tout en



Petit-Mars : Emmanuel Rialland est l'un des rares éleveurs français de wagyu. Photo PO-Nathalie Bourreau

défendant un site sensible. Ils ne sont qu'une poignée en France à élever le wagyu. Une race proche du bœuf de Kobé, trésor national au Japon et dont la viande est considérée comme la meilleure du monde. « Nous avons fait venir spécialement

des embryons qui ont été ensuite transplantés dans des mères porteuses, des Normandes ou des Montbéliardes ». Les veaux sont allaités durant 9 à 10 mois. « Les Japonais leur ajoutent de la bière. Nous, nous avons choisi des micro-algues qui

renforcent leurs défenses immunitaires. Elles sont riches en probiotiques et ont un bon apport en acides gras poly-insaturés ». Une fois castrés, les mâles alternent entre le pâturage dans les marais et l'étable où ils sont nourris au foin, récolté et

séché en grange sur le domaine, et aux tourteaux de lin sans OGM.

## 36 à 40 mois d'élevage

Il faut en moyenne 36 à 40 mois d'élevage pour arriver au marbrage et au grain de viande si particuliers qui font le succès du wagyu. « Pour une bonne viande, la courbe de croissance doit être régulière ». Le cheptel compte aujourd'hui une centaine de bêtes et l'objectif est de le doubler pour parvenir à l'abattage d'une bête par semaine. Les premiers résultats sont concluants. La commercialisation a débuté il y a un an. « C'est valorisant quand les chefs vous disent que le produit est exceptionnel ». Le prix est à l'avenant. Comptez 148,80 euros le kilo pour un rôti dans le filet et 163 euros le kilo le faux-filet.

D.B.

# Le boeuf wagyu, trésor japonais, se fait une place dans les pâtures françaises

08/07/2018 à 10h17



Le wagyu est arrivé il y a une dizaine d'années dans les élevages français. - Loic Venance - AFP

Pour faire face à la crise qui pèse sur la filière bovine, des éleveurs français ont adopté cette race exotique, à la chair délicate et goûteuse. Une qualité qui se paye autour de 180 euros le kilo de filet de boeuf, soit trois à quatre fois le prix d'une viande classique.

Quelques notes de piano résonnent et la voix de Marlène Dietrich s'élève dans l'étable où ruminent des bovins à la belle robe noire : Emmanuel Rialland, jeune éleveur de

bœufs wagyu, installé dans la périphérie de Nantes, couve du regard ses bêtes aussi précieuses que placides.

Arrivé dans l'Hexagone il y a une dizaine d'années, le wagyu (littéralement "vache du Japon") à la chair délicate et goûteuse, dont la déclinaison la plus célèbre est le bœuf de Kobé qui n'est élevé qu'à Kobé, s'est fait une petite place dans les pâtures françaises et s'invite aux plus grandes tables.

Face à la crise qui touche l'élevage français, Emmanuel Rialland a décidé un beau jour de tout changer : "Je suis la 5e génération d'éleveurs. Il y a six-sept ans, j'ai revu totalement mon modèle de production", explique-t-il.

"Bien-être animal, respect de l'environnement, qualités organoleptiques, sécurité des aliments et traçabilité", égrène-t-il, souhaitant "un produit d'exception pour les grandes tables". Il a ainsi rejoint un club très fermé d'éleveurs, qui a réussi à obtenir une reconnaissance par le ministère de l'Agriculture en mars.

## **Quatorze éleveurs ont adopté cette race**

"La reconnaissance de la race est officielle, c'est un plus au niveau de la traçabilité", affirme Emmanuel Rialland, rappelant que jusqu'alors, le wagyu était classé en France comme "autre race étrangère, une appellation pas très flatteuse".

Au dernier recensement effectué en février 2018, l'association française des éleveurs de wagyu comptait 14 élevages représentant 600 têtes.

"On ne représente même pas 10% de la consommation annuelle" en France, admet Emmanuel Rialland, qui aimerait que cette proportion augmente. "Mais pour cela, il faut que tout le monde ait le même cahier des charges, ça ne prend pas cette orientation, aujourd'hui, chacun fait comme il veut".

Pour sa part, il est aux petits soins avec son troupeau, constitué à partir d'embryons "pure race": large surface de couchage sur de la paille, musique (classique, jazz) diffusée en permanence. "On contrôle l'air, l'hygrométrie, je rajoute également de l'huile essentielle par la ventilation", explique Emmanuel Rialland.

## **Du foin bio et du tourteau de lin au menu**

Dans la mangeoire de ses bovins exotiques, là encore, rien n'est laissé au hasard: "Au Japon, ils utilisent de la bière, moi j'utilise une micro-algue, qui contient minéraux, vitamines, probiotiques", démontre Emmanuel Rialland.

Il nourrit son cheptel à base de foin bio qui pousse dans les marais voisins de Mazerolles, où les bovins vont également paître et s'inscrivent dans un cycle agro-

écologique, permettant la réhabilitation de ces bandes d'eau poissonneuses, profitant de 350 hectares de prairies permanentes.

"Je complémente avec du tourteau de lin, parce que c'est la graine la plus riche en oméga 3, ce qui favorise le caractère persillé de la viande", explique Emmanuel Rialland. C'est-à-dire une répartition harmonieuse de la graisse dans le muscle qui favorise son onctuosité.

L'éleveur engraisse ses bêtes pendant 36 à 40 mois, soit le double d'un élevage classique. Ses produits, dont la commercialisation vient de débuter, ont séduit un grand restaurateur nantais et le marché de Rungis.

## Un produit de luxe

Gérard Cagna, ancien deux étoiles au Michelin, qui se targue d'être le premier chef étoilé français à avoir cuisiné cette viande singulière, aime son "grain de viande" et sa "suavité".

S'il concède que ce mets est "un peu onéreux", le chef fait valoir que la population va d'une manière générale manger moins de viande et sera en demande de produit de meilleure qualité.

Il faut tout de même compter 180 euros le kilo de filet de boeuf, soit trois à quatre fois le prix d'une viande classique. Des prix qui peuvent même encore grimper, lorsque l'on place dans l'assiette le boeuf directement importé de Kobé, la variété la plus luxueuse.

Ce qui fait dire à Riccardo Giraudi, importateur de viandes de luxe en Europe, qu'on est dans un marché de "niche": malgré les prix élevés pratiqués, il estime à 20 millions d'euros la valeur totale des importations de ce produit d'"ultra-luxe" pour le continent.



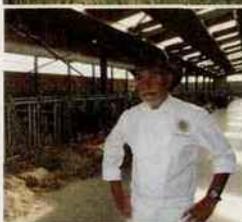
DOMAINE DE MAZEROLLES

## À la découverte du bœuf wagyu français

Nous sommes allés à la rencontre du bœuf wagyu élevé par Emmanuel Rialland dans un marais, à proximité de Nantes. Un cheptel d'une centaine de têtes de ce bœuf très convoité au Japon est désormais destiné à alimenter les grandes tables françaises.



Les bovins wagyu dans le marais



Gérard Cagna, l'un des premiers chefs en France à travailler la viande de wagyu.

Quasi sacrée au Japon, la viande de wagyu est désormais présente en France. Notre pays compte en effet un cheptel de 800 têtes de ces bovins japonais. Les éleveurs spécialisés sont essentiellement basés de l'ouest de la France. Dans le Marais de Mazerolles, au nord de Nantes, une démarche menée par la société B Wag d'Emmanuel Rialland retient l'attention. Ce jeune éleveur est associé depuis plusieurs années au projet plus large de réhabilitation du Marais de Mazerolles qui a permis de faire revivre une zone naturelle de 750 hectares lovée dans des boucles de l'Erdre.

Ancien éleveur laitier, il a décidé de se reconverter en 2009, se séparant de son ancienne exploitation pour s'installer dans de nouvelles terres et dans le Marais de Mazerolles pour y devenir éleveur de wagyu, une viande à haute valeur ajoutée. Un kilo de cet animal également connu en France sous le nom de bœuf de Kobé peut se négocier à un niveau 5 à 6 fois supérieur au prix commun de la viande en française.

### Une croissance lente

Emmanuel Rialland s'inscrit entièrement dans la démarche produire moins, mais produire mieux,

propose une viande issue d'animaux élevés naturellement, sans antibiotiques, avec uniquement de l'herbe, du foin, de la graine de lin et des micro algues *Chlorella vulgaris* proposées par la marque Greenbloom. Ce type d'élevage présente bien sûr des contraintes avec en résultant un développement moins rapide de l'animal qui ne gagne qu'en moyenne 800 g/jour durant sa croissance ; ce qui paraît très modeste comparé aux 2 kg/jour score obtenus couramment dans des élevages traditionnels. Résultat : alors qu'il faut 18 à 20 mois pour amener un bœuf traditionnel à maturité, il faut 40 mois d'élevage avant d'amener un wagyu de B Wag à l'abattoir.

Malgré tout, le jeu en vaut la chandelle puisque le wagyu se commercialise facilement et à un bon prix auprès des grandes tables françaises. L'élevage bénéficie même depuis trois ans d'un partenariat avec l'Académie culinaire de France présidée par le Mof, Fabrice Prochasson. Il est notamment cuisiné à Nantes par le chef Jean-Yves Guého, du restaurant L'Atlantide. Lors d'une journée de présentation du Marais, on pouvait voir le chef Gérard Cagna proposer des démonstrations culinaires autour de la cuisson de cette viande. Le chef autrefois doublement étoilé par le Michelin à Cormeilles-en-Vexin fut, il y a près de trente ans, l'un des premiers à faire découvrir aux Français la viande Wagyu et ne tarit pas l'éloge sur sa « qualité exceptionnelle de persillage ».

En France, cette viande reste rare. Avec un troupeau de 100 têtes, Emmanuel Rialland doit contenter

ses clients. Il espère rapidement arriver à la tête d'un troupeau de 200 têtes, mais la croissance n'est pas évidente. Les mâles deviennent des bœufs qui sont commercialisés. Quant aux génisses, elles sont abattues après avoir élevé une première portée. C'est ainsi que leur viande atteint un niveau de qualité optimum. En réalité les animaux présents dans le domaine sont pour la plupart issus d'embryons importés d'Australie et implantés dans des vaches de races normande ou montbéliarde.

La mise en place de cet élevage participe largement à la remise en état du Marais de Mazerolles dans lequel les animaux peuvent être mis en pâture, mais qui surtout va générer une grande partie du foin naturel dédié à leur alimentation. Il y a une dizaine d'années, Pierre Hoflack, éleveur de chevaux a imaginé avec une poignée d'amis de réhabiliter cette zone. Depuis le 6e siècle, ce marais, façonné progressivement par la main humaine, joue un rôle dans l'écosystème de la région. Même si ce rôle a évolué au fil des temps et de la domestication de l'Erdre, il constitue aujourd'hui un bassin de rétention qui, l'hiver propose Nantes de l'inondation en se remplissant. L'été, l'eau est pompée vers l'Erdre, provoquant ainsi l'assèchement du marais. Grâce à ce circuit régulier, le marais abrite depuis des siècles une faune particulière dans l'air et dans l'eau.

### Zone Natura 2000

Il y a une quinzaine d'années, cependant l'état des circuits hydrauliques

(pompes, écluses, étiers) était devenu obsolète et la nature commençait à reprendre ses droits, transformant Mazerolles en une zone humide permanente, mettant ainsi en danger la forte diversité biologique répertoriée dans ce marais.

Pour remettre en état cet écosystème, Pierre Hoflack et Jean-Gilles Rialland, le frère de l'éleveur, a eu l'idée de faire classer la zone en Natura 2000 afin de la protéger et d'obtenir les moyens de la remettre en état et surtout de l'entretenir. « Il ne faut pas croire que la nature s'équilibre d'elle-même, Certains végétaux ont même une propension à tout détruire », confie Pierre Hoflack. Il s'agissait pour ce groupe d'hommes amoureux de la nature de domestiquer le marais tout en développant sur le territoire des activités humaines dans le cadre d'un développement durable garantissant le respect de la faune et de la flore. Fort de ce constat, ils ont constitué le domaine de Mazerolles qui gère l'ensemble du territoire concerné.

Les résultats sont déjà là. Le marais abrite aujourd'hui 169 espèces d'oiseaux visibles à Mazerolles. On peut y croiser des spatules, des cigognes, des aigrettes géantes. Grâce à la reconstitution des frayères, les eaux sont redevenues poissonneuses.

A terme, l'ensemble des activités développées sur le marais pourraient, dans l'esprit de Pierre

Hoflack, financer l'entretien de cette zone de 7,5 km<sup>2</sup>. L'élevage de bœufs wagyu fait bien sûr partie de ces voies de développement. Comme les eaux sont redevenues abondantes en brochets, en anguilles et en sandres, un pêcheur professionnel, Didier Macé a élu domicile sur les deux lacs (voir encadré). Un



L'Académie Culinaire et son président, Fabrice Prochasson, lors d'une visite au Domaine de Mazerolles

fumoir a été installé afin de valoriser ces poissons. Le Domaine de Mazerolles produit également du miel. Il propose des visites en bateau sur rendez-vous. Deux cabanes de chasse finlandaises flottantes présentant un grand confort, des kotas ont été installées sur les lacs. Elles permettent aux touristes de passer une nuit insolite au milieu de l'eau en observant la faune. ■

Jean-Michel Déhais



- FOOD & DRINKS -

## REPORTAGE

# Le wagyu du marais nantais

**BŒUF B. WAG** La Revue des comptoirs est partie à la découverte du bœuf wagyu français élevé par Emmanuel Rialland dans le marais de Mazerolles, à proximité de Nantes. Un cheptel d'une centaine de têtes de ce bœuf très convoité au Japon est destiné à alimenter les grandes tables françaises. PAR JEAN-MICHEL DÉHAIS

Quasi sacrée au Japon, la viande de wagyu est désormais présente en France. Notre pays compte 800 têtes de ces bovins japonais, et les éleveurs spécialisés sont essentiellement basés dans l'Ouest. Dans le domaine de Mazerolles, au nord de Nantes, la démarche menée par la société B. Wag d'Emmanuel Rialland retient l'attention. Ce jeune éleveur est associé depuis plusieurs années au projet plus large de réhabilitation du marais de Mazerolles qui a permis de faire revivre une zone naturelle de 750 hectares, lovée dans des boucles de l'Erdre.

Ancien éleveur laitier, Emmanuel Rialland a décidé de se reconverter en 2009, se séparant de son ancienne exploitation. Après trois ans de réflexion, de voyages et de rencontres, il s'installe sur de nouvelles terres pour y devenir éleveur de wagyu et offre à ses bêtes la possibilité de paître dans le marais de Mazerolles. Un kilo de cet animal, également connu sous le nom de bœuf de Kobé, peut se négocier à un prix cinq à six fois supérieur à celui commun de la viande en France. Avec cette démarche de produire moins mais produire mieux,

Emmanuel Rialland propose une viande issue d'animaux élevés naturellement, sans antibiotiques, nourris uniquement d'herbe, de foin, de graines de lin et d'une boisson enrichie en microalgues (de la marque Greenbloom) pour renforcer leurs défenses immunitaires.

### UNE CROISSANCE LENTE

Ce type d'élevage présente bien sûr des contraintes, notamment un développement moins rapide de l'animal qui ne gagne en moyenne que 800 grammes par jour pendant sa phase de croissance, un score très modeste comparé aux 2 kilos par jour obtenus couramment dans les élevages traditionnels. Résultat : alors que dix-huit à vingt mois sont nécessaires pour qu'un bœuf traditionnel arrive à maturité, il en faut quarante avant de conduire un wagyu de B. Wag à l'abattoir.

Avec son troupeau de 100 têtes, Emmanuel Rialland doit donc contigenter ses clients. Il espère compter bientôt 200 bêtes, mais la croissance du troupeau n'est pas évidente. Les mâles deviennent des bœufs qui sont commercialisés. Quant

aux génisses, elles sont abattues après avoir élevé une première portée ; c'est ainsi que leur viande atteint un niveau de qualité optimum. En réalité les animaux présents dans le domaine sont pour la plupart issus d'embryons importés d'Australie puis implantés dans des vaches de race normande ou montbéliarde.

Malgré l'exigence de cet élevage, le jeu en vaut la chandelle puisque le wagyu se commercialise à un prix attractif auprès des grandes tables françaises. L'élevage bénéficie même depuis trois ans d'un partenariat avec l'Académie culinaire de France, présidée par le MOF Fabrice Prochasson. À Nantes, Jean-Yves Guého, le chef du restaurant L'Atlantide, en est l'un des ambassadeurs. Lors d'une journée de présentation du marais, le chef Gérard Cagna a officié en proposant des démonstrations culinaires autour de la cuisson de wagyu. Autrefois doublement étoilé par le Michelin à Cormeilles-en-Vexin, il fut, il y a près de trente ans, l'un des premiers à faire découvrir aux Français cette viande, et il ne tarit toujours pas d'éloges sur la « *qualité exceptionnelle de son persillage* ». 🌟



Emmanuel Rialland, fondateur de B. Wag

# B.Wag, le bœuf wagyu du Domaine de Mazerolles

*Pourquoi faire du bœuf wagyu ? quelles sont les particularités qui font monter sa cote à la hausse ? cette race d'excellence reste peu connue en France, et pourtant elle ne manque pas d'atouts. Rencontre avec un jeune éleveur qui en a fait sa spécialité par FSM*

## Un éleveur décidé

Emmanuel Rialland, est un jeune entrepreneur issu d'une famille d'éleveurs de vaches laitières, depuis 5 générations. Au moment de prendre la suite familiale, du passé il a fait table rase, envisageant l'élevage autrement, avec dans l'idée de travailler dur, mais de travailler pour faire autre chose. Pour faire du haut de gamme.



@Peuriot Ploquin / Emmanuel Rialland veille soigneusement sur ses bêtes

Beaucoup de réflexion, mais aussi d'audace l'ont mené sur le chemin de celle considérée au Japon comme un trésor national. Ici la bête qui à ses yeux de professionnel est considérée comme étant la meilleure, est celle de la race wagyu. Au Pays du Soleil

Levant, cette vache, à la belle robe noire, est particulièrement appréciée pour sa chair naturellement persillée.

Il cherchait une race différente, méconnue en France. Les « cousines » du **bœuf de Kobé**, qui lui ne quitte pas son île, « voient désormais du pays ». Mais pour Emmanuel Rialland le goût et la qualité ont un prix, y compris celui d'un investissement colossal pour assurer le meilleur développement de la bête.

## Une installation sur mesure

Les femelles reproductrices sont dehors dans les marais, les mâles dès qu'ils sont castrés à partir de 1 an, sont élevés sous un hangar en bois d'installations ultra qualitatives. Des espaces de 12 à 15m<sup>2</sup> sont équipés de **brosses mécaniques d'automassage** fixées à la paroi des box, propices à la détente, elles favorisent aussi le développement du grain intramusculaire.



@ACF / Stéphane Laure / Un hangar vidé de tout parasite

La diffusion d'un **fond musical** pourrait être anecdotique si ce n'est qu'une étude sur le comportement des plantes a permis de constater les effets bénéfiques de la musique classique qui les rendrait plus résistantes. Les vertus apaisantes constatée sur les végétaux pourraient également agir sur les animaux, alors pourquoi pas essayer sur des bœufs du Beethoven, Schubert ou Mozart?

Le contrôle et maintien du niveau hygrométrique et de la température par des brumisateurs, et l'installation d'un système de ventilation, avec diffusion d'huiles

essentielles, chassent insectes, parasites et poussières et rendent les bêtes plus calmes. La vie de château, en quelque sorte !

## Côté nourriture, c'est plus bio que le bio

Les animaux doivent être nourris de manière équilibrée, avec des aliments suffisamment riches pour assurer leur engraissement. L'élevage d'un animal dure de 36 à 40 mois, contre 18 à 20 dans un élevage classique. La « finition » se fait sur une année. C'est le temps de croissance et la qualité de la nourriture qui contribuent à améliorer la viande. L'objectif est d'avoir 1 bête à abattre par semaine...



@Peuriot Ploquin / des rations sèches équilibrées contribuent au bon équilibre de l'animal

Les bœufs ne sont pas labellisés bio, mais tout ce qu'ils mangent est bio. Ils sont nourris de **rations sèches**. Le foin est produit sur place et déshydraté dans des cellules fermées ventilées à partir d'un air déshumidifié, qui évite la poussière. Le produit étant meilleur, il agit sur la qualité de la viande.

Au Japon, on utilise la bière, comme apport complémentaire nutritionnel. Au domaine, on profite d'un produit local, la **micro-algue**. Elle augmente les défenses immunitaires, facilite le trafic intestinal, évite par voie de conséquence les traitements chimiques. Elle permet un apport complexe en vitamines, notamment B 12 et en antioxydants et évite les parasites. Autre complément alimentaire classique, le **tourteau de lin**, sans OGM, plus riche en Oméga 3, va contribuer à développer le persillé. Les animaux ont une nourriture

saine qui contribuent à leur bonne santé, ici le véto s'occupe de la castration, et c'est tout.

## Une japonaise made in France

Sur une vingtaine d'élevages en France, seuls 4 sont spécialisés en **wagyu**, et le **domaine de Mazerolles** en fait partie. L'élevage a démarré en 2008, il y a 10 ans. Première naissance de wagyu en 2013.

Le bœuf wagyu est une race d'origine japonaise qui a été exportée pendant quelques temps, dans les années 60, en Australie et aux Etats-Unis. La frontière japonaise s'étant refermée peu après, la production mondiale s'est développée à partir de ce deux pays. Les bêtes de son cheptel viennent d'Australie et sont munies d'un certificat d'origine sur 5 générations. La **traçabilité** est importante puisqu'elle permet de garantir l'origine de la bête et sa qualité. Emmanuel Rialland a maintenant une centaine de wagyus, et quelques vaches laitières porteuses, de race solide, qui peuvent mettre bât toutes seules, un taureau, il lui en faudrait quatre... pour que le cheptel s'agrandisse au mieux.



# Environnement

Le Domaine de Mazerolles est l'écrin idéal pour l'élevage. Délimité **Zone Natura 2000**, pour la qualité de son écosystème unique, il est un modèle du genre. Le pâturage des abords des marais permet le maintien du lieu en espaces ouverts et attire différentes espèces propices à la régénération du lieu, qui est aussi un site d'observation intéressant des oiseaux . Chaque animal contribue à Nature 2000.



@Peuriot Ploquin / Le pâturage contribue au maintien de l'écosystème

## Abattage

L'objectif est de trouver un abattoir à moins de 2 h de route et de ne jamais transporter une vache seule. **Emmanuel Rialland** négocie avec les tueurs pour que la bête soit abattue la première. Toutes ces précautions permettent d'éviter un niveau de stress qui pourrait « compromettre » la qualité de la viande. Il accompagne les animaux jusqu'à la dernière étape. Mis en chambre froide pendant 8 jours, puis transformés (découpés) et récupérés ou expédiés dans les 2-3 semaines qui suivent, conformément à la législation en vigueur, sous vide. Les pièces sont généralement vendues à l'avance sur [site](#).



@ACF / Stéphane Laure / Une entrecôte bien persillée

## Qu'est-ce qu'on mange? et comment?

Emmanuel Rialland, s'attache à **défendre le marché français**. La proportion d'importation de wagyu est en pleine croissance, la **traçabilité** l'est moins. Savoir ce que l'on mange, surtout dans le cas d'une viande coûteuse, est indispensable. **Jacques Cagna** fut le premier chef à introduire le wagyu à sa table. Désormais des bouchers fameux en proposent régulièrement à leur clientèle et trouvent des adeptes toujours plus nombreux.

Il y a plus de morceaux nobles dans le wagyu, que dans une autre race. Il faut savoir les faire cuire pour apprécier cette viande de choix ultra persillée et ultra tendre.

Le gras du wagyu est du collagène. Polysaturé, il est bon pour le cholestérol.

### Conseils

Sortir la viande du frigo au moins 2h avant cuisson

Cuire à la poêle ou à la plancha très chaude (inutile de rajouter de la matière grasse)

Pour diffuser au mieux ses arômes, le morceau doit être juste saisi et caramélisé

Rajouter du gros sel

Déguster

on peut aussi faire un hamburger/ un rôti....

**contact:**

Domaine de Mazerolles (20 minutes de Nantes)

Le Breil - 44390 Petit Mars



@ACF / Stéphane Laure / Le Domaine de Mazerolles



SUR LA ROUTE AVEC

**180°C**

LA DIVERSITÉ EST DE RETOUR  
DANS LE MARAIS GRÂCE À DES INITIATIVES  
COMME CELLE D'EMMANUEL.

**A**

u dernier recensement effectué en février 2018, il y aurait quatorze éleveurs dans l'Hexagone pour un total de six cents têtes dans le marais de Mazerolles, en Loire-Atlantique. Comme le souligne avec fermeté Arthur Le Caisne, auteur du *Manuel du garçon boucher* paru chez Marabout en 2017, le wagyu n'est pas une race. La traduction est on ne peut plus claire :

*wa* signifie « Japon » et *gyu*, « bœuf ». Le wagyu est donc le « bœuf du Japon », et il est composé de quatre races : la Japanese Black (90 % des wagyu), la Japanese Polled, la Japanese Brown et la Japanese Shorthorn. Longtemps interdit à l'exportation, le wagyu, sous forme de carcasses, a seulement été autorisé en Europe à partir de 2014. Auparavant, s'il était possible d'en trouver à la carte de certains restaurants français, c'est que la viande était essentiellement issue d'élevages australiens ou néo-zélandais. Mais alors, comment élever des wagyu en France quand on sait qu'aucun animal vivant n'est autorisé à poser un sabot sur notre sol ?

**MÈRE PORTEUSE**

Chez les Rialland, on est agriculteurs depuis cinq générations à Petit-Mars, en Loire-Atlantique. Emmanuel reprend en 2001 l'exploitation familiale installée sur le domaine du château du Pont-Hus. Cinquante vaches de race holstein, 380 000 litres de lait par an. Emmanuel ne roule pas sur l'or, mais, surtout, il a le sentiment que son travail n'est pas reconnu. L'association avec un autre exploitant en 2004 ne changera pas la donne : Emmanuel ne s'épanouit plus. Il cesse son activité fin 2009 et revend ses bâtiments, transformés depuis en centre d'insémination pour le haras de Hus.

S'ensuivent trois années de réflexion, de voyages et de rencontres. L'idée n'est pas de quitter le monde agricole mais de réfléchir à un projet valorisant pour lui et de tordre le cou à l'image dégradée du métier d'agriculteur. En attendant et sans exploitation fixe, il gère les travaux agricoles du haras, une façon de rester sur les terres de ses ancêtres sans les inconvénients, de gagner un peu d'argent et de peaufiner son projet, car il en a un : créer un troupeau de wagyu. Grâce à ses contacts, il va se tourner vers l'Australie, où il achète en 2012, pour 800 dollars, ses premiers embryons de wagyu, qu'il fait implanter dans des charolaises et des limousines. Il travaille depuis avec des races comme la normande ou la montbéliarde, plus généreuses en lait. Les premiers veaux issus de mères porteuses naissent en 2013. Parmi eux, il conserve un



taureau qui porte le numéro 20, la clé de voûte du futur élevage. En 2017, on assiste aux premières naissances de veaux portés cette fois par des mères wagyus, la 10 et la 19, nées de mères porteuses. Fin 2018, Emmanuel pourra enfin commercialiser du wagyu issu de mères porteuses et, en 2020, du wagyu porté par des mères de race wagyu. Entre les achats d'embryons et la création d'un troupeau 100 % wagyu, dix années se seront écoulées.

### LE HAUT DE GAMME DE L'ÉLEVAGE

Pour mener à bien son projet, Emmanuel a mis un certain temps à convaincre les banquiers. Ce n'est qu'en 2016 qu'il obtient des financements pour faire sortir de terre son bâtiment principal. À l'époque, les élevages de wagyus ne sont pas légion et l'animal n'est pas reconnu sur le plan administratif. À la case « race », les éleveurs sont obligés de cocher « autre race à viande étrangère ». Depuis, les choses ont évolué et, au printemps 2018, grâce au travail de l'Association française des éleveurs de wagyus, ce dernier est officiellement reconnu... De quoi rassurer les investisseurs.

Ce nouveau bâtiment, Emmanuel l'a voulu photovoltaïque. Orienté plein sud, il accueille une partie du troupeau (un taureau, trente bœufs et soixante-dix vaches) qui se plaît à écouter de la musique classique. La raison ? « Cela calme les animaux et couvre les bruits extérieurs qui peuvent être une source de stress », explique Emmanuel. Toutes les vingt minutes, l'air du bâtiment est entièrement renouvelé par une ventilation écologique permettant de plaquer constamment la poussière au sol et de lutter contre les mouches qui, perturbées par ce flux d'air, quittent le bâtiment et laissent les animaux tranquilles. Autres avantages de cette ventilation : elle permet de diffuser des huiles essentielles et d'apporter une température et une hygrométrie constantes à des animaux qui possèdent chacun une surface minimum de 12 m<sup>2</sup> de couchage.

À la disposition de tout le troupeau, des brosses pour lutter contre les parasites et se masser, et de l'eau enrichie en *Chlorella vulgaris*, une algue microscopique qui agit comme un probiotique en apportant des minéraux, des vitamines, permettant ainsi de ne pas faire appel aux traitements antibiotiques. Et pour principale nourriture, du foin bio issu du marais de Mazerolles, qu'Emmanuel mélange à des tourteaux de lin « bleu, blanc, cœur », riche en oméga-3 et 6. Le foin justement. Sa particularité : il est ramassé vert pour éviter que le soleil brûle une partie de ses valeurs nutritives. Il n'est pas non plus bottelé ou enrubbanné afin qu'il ne parte pas en fermentation.

### DE L'IMPORTANCE DU MARAIS DE MAZEROLLES

Si, l'hiver, le troupeau reste sagement dans le bâtiment principal, aux beaux jours, une partie des animaux rejoignent, à quelques kilomètres de là, le marais de Mazerolles, bordé par l'Erdre, une zone protégée de 750 hectares reconnue territoire Natura 2000. Cette ancienne tourbière, longtemps à l'abandon, a été reprise en main en 2007 et réhabilitée sous la houlette de Pierre Hoflack, éleveur de chevaux et agriculteur. C'est sur ces terres qu'Emmanuel produit son foin sans traitements chimiques et qu'il loue 35 hectares sur lesquels viennent paître ses bêtes, qui trouvent là pas moins de 60 variétés d'herbes et de fleurs. Une diversité qui participe à leur engraissement, à l'opposé des prairies traditionnellement plantées en ray-grass. Pierre Hoflack se félicite de la présence des wagyus : « D'une part, les bêtes participent à la préservation du marais ; d'autre part, elles contribuent au maintien des zones écologiquement sensibles. Enfin, qui dit vache dit bouse, donc insectes et forcé-





**LES WAGYUS SONT NOURRIS  
AU FOIN BIO DU MARAIS,  
RAMASSÉ VERT POUR  
CONSERVER SES VALEURS  
NUTRITIVES.**



*ment oiseaux. Et qui dit oiseaux dit régulation des poissons, qui étaient parfois en trop grand nombre. La biodiversité est de retour dans ce marais grâce à des initiatives comme celle d'Emmanuel.* » Preuve en est, il y aurait environ 169 espèces d'oiseaux différentes, du vanneau huppé au canard souchet en passant par la bécassine des marais et le canard siffleur. Ils n'ont jamais totalement déserté le marais, mais cette halte sur leur route migratoire ne peut se faire que s'il y a de la nourriture à disposition. L'élevage y contribue.

### **DES DÉBOUCHÉS ASSURÉS**

Élever du wagyu, c'est un coût et beaucoup de patience (36 à 40 mois contre 18 à 20 pour une race traditionnelle), d'autant qu'au début de la commercialisation (fin 2018), Emmanuel ne pourra abattre qu'une bête par mois avec un objectif à moyen terme (2020) : passer à une bête par semaine. « *J'y ai placé toutes mes économies, la vente de mon troupeau, de mon bâtiment, mais le jeu en vaut la chandelle car je peux en espérer 20 € du kilo carcasse quand un éleveur de race à viande classique en obtient 4 à 5 € du kilo.* » À condition de trouver les débouchés ! « *Je ne suis pas inquiet, la demande est croissante chez les chefs comme chez les grossistes.* » Preuve en est, l'Académie culinaire de France est devenue partenaire du marais de Mazerolles depuis quelques années, et ses membres se sont engagés à promouvoir ses produits d'excellence – les écrevisses, les poissons d'eau douce, les poissons fumés et évidemment le wagyu d'Emmanuel Rialland, qui aurait tiré une petite larme à certains chefs lors de leur dégustation tant la viande est d'excellence...

**B-Wag, Emmanuel Rialland, La Maison-Neuve, 44390 Petit-Mars.**



## PARTENARIAT

## Le wagyu de Mazerolles séduit les chefs

**R**éputé pour sa viande d'exception, le bœuf wagyu, race d'origine japonaise, émerge dans les élevages français. Illustration à Petit-Mars, au nord de Nantes (44), où Emmanuel Rialland s'est lancé en 2012. Son projet s'insère dans celui du Domaine de Mazerolles, initié par Pierre Hoflack et Jean-Gilles Rialland, son frère, pour restaurer 750 hectares de marais et tout un écosystème.

Les bœufs wagyu pâturent dans le marais et, l'hiver, ils sont à l'abri dans un bâtiment d'élevage moderne et spacieux. Emmanuel Rialland les bichonne pour éviter stress et maladies. Brosses de massage, musique classique, alimentation en foin bio du marais et tourteaux de lin, eau enrichie en microalgues... le bien-être animal est au cœur de son élevage B.Wag. Et ce, pour proposer une qualité de viande constante aux chefs auxquels il vend en direct. Le persillé du wagyu, ce gras intramusculaire qui lui donne ce goût si particulier, séduit de plus en plus de cuisiniers. Dont ceux



Les chefs de l'Académie culinaire de France sont venus à Mazerolles découvrir l'élevage d'Emmanuel Rialland.

de l'Académie culinaire de France, partenaire du Domaine de Mazerolles depuis trois ans, et venus en nombre les 28 et 29 juin pour l'inauguration officielle du site. Parmi eux, Gérard Cagna, l'un des premiers chefs français à avoir mis du wagyu à sa carte, qui l'a préparé grillé à la plancha pour l'occasion. Le chef nantais Olivier Dardé en a, lui, présenté une version modernisée, en burger avec mâche et tomme bio nantaise. Les chefs ont découvert l'élevage extensif d'Emmanuel Rialland, qui espère démarrer une bête par semaine d'ici à deux ans. ●