



- 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 contenter 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