

## ELEVAGE

## Charmoy : Pascal Forest a pris la voie du cerf

Installé à Charmoy, Pascal Forest cultive une passion l'élevage des cerfs. Cette passion il va la faire partager à l'occasion d'une opération portes ouvertes organisée le 26 et le 27 août.

Vu 888 fois | Le 25/08/2017 à 05:00 | ⌚ mis à jour à 10:08 |



■ Le parc

préc. suiv.



1 / 20

« Faire rêver le consommateur » telle est la devise que Pascal Forest a inscrite au fronton de son élevage de cerfs créé à Charmoy en 1993. Les deux cents cerfs dont un 14 cors et 3 deuxième tête, aériens et graciles, mâles et femelles mélangés, vivent toute l'année dans un parc vallonné et arboré de 35 hectares. Il s'agit de cerfs élaphe l'un des plus répandus. "Son pelage court est brun-roux en été et brun foncé en hiver, le pelage du mâle étant plus sombre que celui de la femelle. Le faon possède, quant à lui, un pelage brun clair tacheté de blanc. Les mâles possèdent des bois."

Admirer un cerf ou un faon constitue un rêve d'enfant, depuis le célèbre dessin animé. Ce rêve peut devenir réalisé en visitant l'élevage de Pascal Forest. Ce dernier explique, avec enthousiasme, comment vivent et se reproduisent les cerfs et les biches avant de répondre avec empressement aux questions : qu'est-ce qu'un dague ? Comment poussent les bois des cerfs ?

### Une filière maîtrisée

Le quotidien de ces animaux, élevés en liberté, requiert peu d'interventions humaines. " Les cervidés mangent 10 heures par jour, ruminent 6 heures, et font des siestes le reste du temps." Il suffit à Pascal Forest ou à Marc Bertin qui lui donne un coup de main, de remplir une mangeoire avec des céréales pour que les mâles et les mères accourent, suivies de leurs petits. Tous les spécimens sont jeunes et en bonne santé, car vivant en parfaite

harmonie avec leur environnement naturel. Ils sont principalement élevés pour la viande. A cet égard, Pascal Forest a mis en place une filière entièrement maîtrisée : élevage, transformation et vente directe. Chaque animal, biche ou dague, est abattu à l'âge de 18 à 24 mois. « Ce qui garantit la tendreté de la viande et son goût délicat ». L'abattage est effectué à l'abattoir d'Autun. Pascal Forest récupère ensuite les carcasses pour les transformer en rôtis, filets, pâtés, rillettes, plats cuisinés commercialisés en vente directe dans son magasin situé sur l'exploitation. « En fait, dit-il, je m'adapte à la demande des clients ». De plus, Pascal Forest ne manque pas d'imagination pour recycler les parties non comestibles qu'il fait réaliser en bijoux, par le joaillier du village voisin.

### Deux élevages en Saône-et-Loire

La cerviculture en France a connu son apogée dans les années 1990. Depuis, la pratique décline : beaucoup d'éleveurs sont partis à la retraite, quand d'autres ont simplement fait faillite. Il reste en France une centaine d'éleveurs dont deux en Saône-et-Loire lui-même et Mikael Rebaudet installé sur les hauteurs de Cluny.

Pour Pascal Forest, l'élevage de cerfs constitue une passion qu'il va faire partager à l'occasion d'une opération portes ouvertes. Celle-ci se déroulera le 26 et le 27 août. Comme il a le sens de l'hospitalité et de la convivialité, il a invité des amis producteurs de vins, de champagne, de miel, de foie gras... et de nombreux autres artisans, à venir mettre en valeur leurs produits et leur savoir-faire, dans une ambiance festive.

Reportage Jean-Pierre Tissier

## A LIRE AUSSI

---

- [Charmoy : une passion, l'élevage de cerfs](#)
- 

VOUS AVEZ AIMÉ  
CET ARTICLE ?  
PARTAGEZ-LE !

Tweeter



ENVOYER À UN AMI



IMPRIMER

Tags : [EDITION MONTCEAU](#) - [CHARMOY](#) - [SAÔNE ET LOIRE](#) - [AGRICULTURE](#) - [LOISIRS](#) - [ANIMAUX](#) - [CHASSE](#) - [ACTUALITÉ](#) - [EDITION LE CREUSOT](#)  
[- LE CREUSOT](#) - [MONTCEAU](#)

---