

■ TRAMELAN

La race Wagyu, du bœuf qui vaut de l'or

► Stéphane et Marylaure Evalet ainsi que leurs deux associés sont les seuls

de la région à élever des bovins de la race Wagyu.

► Cette viande originaire du Japon, race de laquelle fait partie le célèbre bœuf de Kobe, se vend à prix d'or car son élevage requiert une grande patience ainsi qu'une attention particulière.

► Sa tendreté, son persillage et son goût très doux, comparable à celui du foie gras, fait d'elle une chair de luxe qualifiée de «caviar de la viande».



Les bœufs Wagyu sont très joueurs et ont un poil particulièrement doux. Ils se laissent par ailleurs facilement apprivoisés et câlinés.

PHOTO AMO

Stéphane Evalet vit avec sa famille à Saicourt mais s'occupe quotidiennement de ses bœufs – deux troupeaux de races Wagyu et Limousine – sur les hauteurs de Tramelan, où se situe l'exploitation qu'il a reprise en janvier 2018 avec sa femme Marylaure, agricultrice de profession. Le couple et ses deux associés sont les seuls de la région à élever des bœufs Wagyu, race originaire du Japon. Le Wagyu englobe plusieurs races de bœuf japonais dont le fameux bœuf de Kobé. La grande différence est que ce dernier est exclusivement élevé à Kobé, d'où son appella-

tion. Pour Stéphane Evalet, cet élevage représente avant tout une passion, une deuxième profession qu'il exerce en parallèle à son métier de mécanicien. «Moi-même et mon associé aimons beaucoup la bonne chère. Nous avons donc décidé d'élever des bœufs Wagyu pour notre propre consommation avant de commercialiser leur viande.»

Un long processus

L'aventure commence fin 2011. À cette période, Stéphane

et Marylaure Evalet font venir des embryons d'Australie, un des premiers pays exportateurs de Wagyu. La démarche est longue et délicate. «Nous avons commencé la pose d'embryon avec une mère porteuse (vache Simmental). Mais il faut réaliser de nombreux essais pour que cela fonctionne. Le processus est compliqué, le taux d'échec atteint 80%, ce qui est assez décourageant, confie Stéphane Evalet. Afin d'accélérer le démarrage, nous avons encore acquis quelques

adultes élevés en France.» L'éleveur précise que cette race reste petite, ne prend pas facilement de masse – les femelles adultes pèsent entre 500 et 600 kg – et exige une nourriture comprenant un important complément de céréales, en plus du fourrage. «Les bêtes doivent aussi éviter de faire trop d'exercices. Ceci afin de garantir la meilleure couche grasseuse et une bonne tendreté». Durant leur engraissement, les bœufs sont en stabulation libre dans un petit en-

clois et peuvent sortir ou rester à l'intérieur. Cependant, par mesure de sécurité, toute l'exploitation est munie d'un système de vidéo surveillance 24h/24.

Viande haut de gamme

Aujourd'hui, Stéphane et Marylaure sont propriétaires de douze bêtes et ont abattu la première d'entre elles début juin. «Il faut attendre 30 mois pour que la viande arrive à maturité; c'est deux fois plus long que pour un bœuf stan-

dard», explique l'éleveur. Une fois découpée, la chair du bœuf Wagyu présente la particularité d'être très persillée grâce à son marbré intramusculaire. «Cette viande est très tendre, pauvre en cholestérol et son goût spécifique s'apparente fortement à celui du foie gras. Celle-ci est rassie sur l'os entre 20 et 30 jours avant d'être commercialisée», note-il.

Malgré leur prix très élevé – les meilleures parties étant cédées à 400 fr./ kilo – les filets et entrecôtes de bœuf Wagyu se vendent facilement, aussi bien chez les professionnels que chez les privés. Selon Stéphane Evalet, le défi reste encore de réussir à mettre en valeur les autres morceaux, moins nobles, en proposant diverses dégustations.

Peu rentable

«Aujourd'hui notre élevage n'est pas rentable, mais il le sera certainement dans quelques années», confie Stéphane Evalet. Au total, il estime qu'il faudrait compter environ dix ans depuis le lancement pour commencer à parler de rentabilité. Enfin, l'éleveur assure que pour obtenir une viande de qualité, «tout repose sur la race, la méthode d'engraissement et la découpe chez le boucher, différente de celle pratiquée habituellement». Une légende raconte aussi qu'il faudrait masser les bêtes avec de la bière...
AURÉLIE MONNIER

TRAMELAN

Quelques nuisances demain sur le chantier de la Chautenatte

En raison d'une nouvelle étape de bétonnage sur le chantier de la Chautenatte à Tramelan, l'entreprise en charge de l'ouvrage devra déroger demain aux horaires figurant dans le règlement de police administrative, selon un communiqué publié hier. Les travaux débuteront à 5 h 30, se poursuivront à midi (sans pause) et s'achèveront vers 18 h 30. Un décalage d'un jour avant ou après, que ce soit pour des raisons techniques ou météorologiques, ne fera plus l'objet d'un avis. OZA

MOUTIER

La Foire aux bolets devrait profiter du soleil

Après la Foire aux cramias du mois d'avril, la vieille ville de Moutier accueillera demain dès 9 h la deuxième manifestation annuelle de ce type, cette fois-ci automnale et dédiée aux bolets. Marchands et forains prendront possession des rues du centre en matinée pour présenter une large palette de produits aux badauds. Notons que le Marché prévôtois n'aura pas lieu demain en raison de la foire. Les deux dernières éditions de l'année sont prévues pour les vendredis 19 et 26 octobre. OZA

SAINT-IMIER

La compagnie La Marelle joue «Les Fleurs du Soleil»

La compagnie La Marelle grimpera demain à 20 h sur les planches du Centre paroissial Saint-Georges à Saint-Imier. Elle y présentera la pièce *Les Fleurs du Soleil*. Emprisonné dans un camp de travaux forcés, Simon Wiesenthal est appelé au chevet d'un SS en train de mourir de ses blessures. Le jeune officier, pétri de remords après avoir infligé une mort violente à un groupe de familles juives, demande à ce juif de lui accorder le pardon. L'entrée est libre, collecte à la sortie. OZA

■ ÉCONOMIE

Délocalisations d'entreprises: Berne lutte suffisamment

En tant que canton parmi les plus industrialisés de Suisse, Berne se bat de manière suffisante afin d'offrir des conditions attrayantes à l'industrie manufacturière et éviter ainsi les délocalisations. C'est dans ce sens que le Conseil-exécutif a répondu récemment à une motion de l'ex-député socialiste autonome Pierre Sauvain, déposée au mois de mars. Jugeant la problématique des délocalisations préoccupante, le Prévôtois demandait explicitement au canton de sensibiliser les décideurs aux coûts latents du démenagement d'activités à l'étranger. Et de promouvoir par la même occasion un logiciel – le Cost Differential Frontier Calculator – créé à l'Université de Lausanne et qui permet de calculer les coûts cachés des délocalisations. «Par son approche globale, cet outil pourrait dans certains cas permettre aux managers d'opposer la vérité des chiffres à la tentation de la délocalisation, souvent décidée par des actionnaires sur la base de raisonnements pouvant être incomplets», notait notamment Pierre Sauvain.

Un outil connu

Le Conseil-exécutif, dans sa réponse, s'est dit conscient de cette problématique. Il rappelle que le logiciel promu par Pierre Sauvain est disponible



L'ex-député Pierre Sauvain s'inquiétait des délocalisations.

gratuitement sur internet pour les entreprises et les responsables politiques du monde entier. Il est d'ailleurs connu du secteur Promotion économique du canton de Berne, lequel s'en sert au cas par cas dans ses échanges avec les entrepreneurs. «Les décideurs utilisent déjà des réseaux d'entreprises de diverses formes pour partager leurs expériences. Même si actuellement ce système fonctionne en grande partie sans que le canton s'implique directement, le Conseil-exécutif fait en sorte, à travers de multiples canaux, que les acteurs économiques se connaissent entre eux et échangent», répond le Gouvernement. Le logiciel et les réseaux représentent selon lui une base intéressante qu'il n'est pas nécessaire d'exploiter davantage. Si des entreprises souhaitent aller plus loin dans la démarche, la Promotion économique se dit prête à soutenir des projets divers à tout moment.
OZA

En bref

■ SAINT-IMIER

L'esprit «Sinamon» soufflera sur Espace Noir

Le théâtre d'Espace Noir à Saint-Imier accueillera ce samedi à 20 h le groupe Sinamon. Un concert qui fera la part belle à une musique intègre et innovante, servie par quatre musiciens passionnés. Jazz, pop, chanson et musique improvisée sont les styles qu'ils entremêlent et malaxent afin de servir au plus près des textes posant une réflexion sur les liens qui nous relient à l'autre, sur le sens de la vie et sur la place des souvenirs dans notre imaginaire.

Avec Cyprien Rochat, auteur, compositeur et guitariste, les couplets et l'esprit «Sinamon» sont garantis par la chanteuse Morgane Gallay, originaire d'Orbe dans le canton de Vaud. Doux, drapé, incisif et sensible sont les adjectifs décrivant tout à tour son



Sinamon en concert ce samedi.

chant expressionniste. Elisabeth Hopp (contrebasse) et Lionel Friedli (batterie) complètent ce quatuor qui aura à cœur d'emmener le public dans son univers.
OZA

■ MOUTIER

Le Musée du tour veut redonner vie aux récits d'antan

Les archives de la presse régionale regorgent de trésors, bien souvent perdus dans les tréfonds de poussiéreux galetas. Le Musée du tour automatique et d'histoire de Moutier (MTAH) se propose de les ressortir de leur léthargie au travers de soirées lectures thématiques animées par des narrateurs aguerris, lesquels plongeront l'auditoire parmi les nouvelles, faits divers et anecdotes les plus croustillantes tirées des journaux quotidiens locaux d'il y a 100 ans. Se présentant comme un téléjournal rythmé par un diaporama faisant défiler des vues de la Prévôté et des environs du début du siècle dernier, cet événement se déroulera en un lieu à définir, agréablement par un personnel en costumes d'époque, d'inter-



Trésors de la presse régionale.

mèdes musicaux et publicitaires faisant cas des «réclames» d'antan, explique le conservateur du MTAH Stéphane Froidevaux. Avant de se lancer dans l'organisation d'un tel événement, ce dernier s'est donné pour mission de jauger l'intérêt public. Les personnes intéressées sont priées de se manifester sur la page Facebook du musée ou à l'adresse info@museedutour.ch.
OZA

