

Concours

Une passion de père en fils

En Sologne, Frédéric Jaffré produit des taureaux rouge des prés mastodontes, une belle vitrine pour son élevage.

Vedette du Salon de l'agriculture 2015, Fêtard en était le plus lourd taureau pour la deuxième année consécutive. 1 890 kg ! Alors qu'il vient tout juste de fêter ses 5 ans, il possède déjà un gabarit hors norme. Au concours général de sa catégorie, la rouge des prés, il est arrivé deuxième. Les deux taureaux étaient difficiles à départager, cela s'est joué à l'arrondi de culotte... Depuis cette folle aventure parisienne, Fêtard coule des jours paisibles en Sologne. Frédéric Jaffré, son éleveur, garde l'espoir qu'il devienne le plus gros taureau du monde. Tout en restant prudent, car un accident peut vite arriver. C'est Pierre, son père, qui a acheté le premier taureau maine d'anjou, l'ancien nom de la rouge des prés, en 1970. Dix ans plus tard, il avait entièrement converti son troupeau à cette race. En 1985, Frédéric l'accompagne au Salon de l'agriculture. Il apprécie l'ambiance des concours et les soi-

TOUTE LA VIANDE EST VENDUE EN DIRECT

La viande bovine est vendue en totalité en direct. Frédéric Jaffré préside l'association « De chez nous » qui regroupe trente producteurs et qui travaillent avec des magasins locaux, comme le E. Leclerc de Romorantin (Loir-et-Cher). Au total, il valorise 9 à 10 bêtes par semaine dans quatre magasins. « Il y a un réel dialogue entre l'association

Famille. Antoine, 15 ans, a attrapé le virus des concours auprès de son grand-père, Pierre, et son père, Frédéric. Après des mois de préparation, c'est lui qui s'est occupé de Fêtard lors du Salon de l'agriculture.

« L'attention portée aux bêtes engendre une viande de qualité »

rées avec les collègues de la race. « Je suis vite devenu accro ! Et lorsqu'en 1988, nous avons emmené trois bêtes et celles-ci ont fini première de leur catégorie, c'était l'apothéose. On ne vit cela qu'une fois dans sa vie. Ce n'est que du bonheur ! », se souvient Frédéric encore tout ému. Parmi ces bêtes, figurait Royal, le taureau le

et les distributeurs. En 2014, nous avons obtenu deux augmentations de prix. Cette alliance locale est bénéfique aux producteurs : aucun n'est parti depuis la mise en place de l'association en 2009 », explique Frédéric Jaffré. Le reste de la viande est valorisé en caissettes, vendues à la ferme ou à des comités d'entreprise.

plus lourd du monde, jamais détrôné, avec 1 922 kg ! Antoine, son fils, a attrapé le virus des concours, alors qu'il n'a que six ans. Âgé aujourd'hui de 15 ans, c'est lui qui s'est occupé de Fêtard pendant la semaine du Salon. « Je ne peux pas me libérer dix jours pour le Salon, explique son père. Il faut quelqu'un pour s'occuper des animaux à la ferme. Sans mon père et mon fils, notre élevage ne pourrait pas être représenté. » L'amour des belles bêtes pousse l'éleveur à continuer les concours. Avec une certaine fierté. « Même si nous sommes en dehors du bassin de production de la rouge des prés, nous sommes capables d'élever de magnifiques animaux. » L'élevage compte 180 bovins, dont 70 mères. Passionné de génétique, Frédéric choisit ses taureaux avec précaution d'abord sur « les papiers », c'est-à-dire selon le potentiel des parents, puis sur sa morphologie. En 2010, Fêtard est acheté à trois mois dans le Maine-et-Loire. Il est resté quatre mois dans une station



L'EXPLOITATION

A La Marolle-en-Sologne (Loir-et-Cher)
Surface : 160 ha
Assolement : 20 ha de trèfle, 15 ha de maïs, 10 ha de blé, 5 ha de trèfle, 50 ha de prairie permanente et 60 ha en prairie temporaire
Main-d'œuvre : 1 associé exploitant + 1,5 salarié ETP
Productions :
 - 180 bovins, dont 70 mères Rouge-des-Prés
 - Poulets (2 bâtiments de 1 600 m² au total)



Vente directe.

Frédéric Jaffré commercialise sa viande à la ferme, auprès de comités d'entreprise et de centres E. Leclerc.



Taureau. Développement squelettique, ligne de dos, arrondi de la culotte... tout est passé au crible lors des concours. Avec ses 1 890 kg à 5 ans à peine, Fêtard possède un beau potentiel.

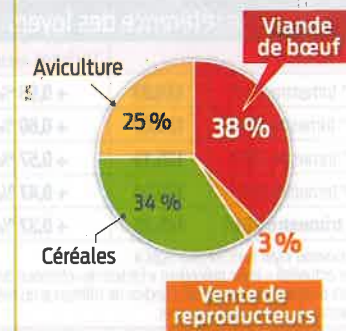
de contrôle pour être indexé plus vite. De retour en Sologne, il fait son travail de reproducteur. Il a sailli la majorité des vaches et en trois ans, il a produit une centaine de veaux. La préparation au concours de février a commencé en août.

LAVÉ CHAQUE DIMANCHE

Alors que le taureau pâture tranquillement, Antoine vient le chercher tous les dimanches pour le laver. « Propre, il se sent bien et il mange plus », confie l'adolescent en seconde en lycée agricole. Il dévore chaque jour environ 5 kg de foin, 10 kg de maïs aplati, 10 kg de granulés type VL 18 et 3 kg de pulpe de betterave. La ration coûte environ 3,50 €/jour, dont la moitié du coût vient des compléments de type VL18. « Je suis en ration sèche et en quasi-autonomie pour l'alimentation. Sinon, ça ne passerait pas », souligne Frédéric Jaffré. Le soin des pattes est également très important. L'éleveur fait parer ses animaux deux à trois fois par an, en prévention. Comme Fêtard est trop lourd pour saillir, Frédéric lui a prélevé de la semence. Face au manque d'inséminateur en Loir-et-Cher, il insémine seul ses vaches. « Avant j'utilisais 2,1 paillettes par veau. Aujourd'hui, je suis à 1,3 paillette. Ça ne me coûte pas moins cher, mais j'arrive au moment opportun. » Fêtard pourrait être vendu environ 10 000 euros. Encore faut-il trouver un acheteur... « Il y a un certain attachement au taureau. On préfère le voir partir vivant », concèdent les trois véritables passionnés de la famille Jaffré. **Aude Richard**

LES RÉSULTATS

Répartition du produit



Principales charges (2014)

Frais de culture (engrais, semences, phytos, entrepreneurs) : 34 000 €
Frais d'élevage (alimentation, frais vétérinaires, de reproduction et insémination, intervention de tiers (dont abattage), fournitures d'élevage) : 94 000 €
Main-d'œuvre : 35 000 €

Coût de la ration pour un taureau de concours :
 3,5 kg/jour pour 28 kg, dont 1,75 € d'additifs

Evolution de l'EBE/produit



(1) Dégâts de gibiers