

Ouest-France

31/08/16

Évron

Évron - Trans - Vaiges - Saint-Georges-sur-E

Dernier Festival de la viande de la famille Barrier

Jocelyne et Marc Barrier, éleveurs de rouge des prés à Verdelle, présenteront pour la dernière fois des animaux au Festival de la viande, ce week-end. Ils espèrent partir avec une plaque.

Les gens d'ici

Le couple est connu pour la qualité de son élevage, des rouge des prés primées à de nombreuses reprises. L'heure de la retraite étant proche, le couple présentera pour la dernière fois des animaux au Festival de la viande.

Fils et fille d'agriculteurs sarthois, Jocelyne et Marc Barrier se sont installés en 1978 à Verdelle. « Dès le départ, on a orienté notre exploitation vers les vaches allaitantes pour obtenir des animaux de viande », explique Marc. Le choix de la race ne s'est pas posé. « On a toujours connu la rouge des prés, une race reconnue pour sa docilité et ses qualités maternelles et bouchères. La viande est bien rouge, persillée et gustative », précise-t-il.

Un métier et une vie

« Les veaux sous la mère vont nous manquer. On est né dans l'élevage. C'était toute notre vie et notre métier, un beau métier qui a beaucoup évolué. On a démarré avec 39 ha. Maintenant, c'est impensable. Les exploitations sont souvent quatre fois plus grandes. Il faut du matériel, suivre les cours des céréales, travailler la génétique, passer du temps à remplir les papiers. Autrefois, c'était les marchands qui venaient nous voir, maintenant il faut les appeler quand on a des bêtes à vendre », commente Jocelyne.

« De la matière vivante »

Ils ont beau avoir la passion, tout n'a pas été facile pour le couple d'éleveurs. « On travaille sur de la ma-



3 ans et 930 kg de poids vif pour une des génisses présentées par Jocelyne et Marc Barrier.

tière vivante, ce qui veut dire que l'on tend le dos tout le temps. On a connu de bonnes années mais aussi la vache folle, la fièvre aphteuse », rappelle Jocelyne. « Maintenant avec la crise, c'est compliqué. Tout a augmenté, sauf nos produits en proportion et la viande de haute qualité représente un petit créneau. Pour un jeune, s'il n'est pas aidé par ses parents, c'est impossible de prendre une ferme », ajoute son

mari.

Des fidèles du Festival

« Le Festival a toujours fait partie de notre outil de travail, assure Marc. C'est le jour pour vendre. Ici, la plus-value n'est pas négligeable, surtout quand on a la chance d'avoir une grosse plaque. »

Pour la dernière, Marc et Jocelyne présenteront au concours de viande huit bovins de leur élevage, de belles

bêtes dépassant les 600 kg de carcasse, ainsi que quatre jeunes reproducteurs au concours rouge des prés. Ces derniers mois, elles ont eu droit à un supplément à base de pulpe de luzerne, de tourteaux de lin et betterave. « Les bêtes doivent être bien finies pour faire la différence et avoir une plaque », assure Marc Barrier. « Défiler dimanche matin, ce serait super pour une dernière. »