

# Pays-de-la-Loire Région

## La vache Black Angus, un or noir

**ELEVAGE** /// Marie Kaluzny, alias Mam'zelle Marie, viendra présenter ses vaches Black Angus à Evron. Leur viande extrêmement raffinée est recherchée des plus grands cuisiniers, en France comme à l'étranger.



La Black Angus est très calme, apprécie Mam'zelle Marie. Il est vrai qu'il n'est pas donné à tout le monde d'approcher son taureau de race allaitante de cette manière.

C'est une vache écossaise qui ne paie pas de mine. Elle est noire et courte sur patte (1,40 m). Pourtant, elle vaut de l'or. A élever, c'est un plaisir : c'est une vache sans corne, extrêmement docile, maniable, elle pâture toute l'année. Mais c'est une fois abattue qu'elle révèle son plus grand intérêt : sa viande est très recherchée, à l'instar du bœuf de Kobé. Elle est toujours classée en E ou U.

### Douze éleveurs en France

Depuis 2010, Marie Kaluzny en élève 15 sur 20 ha à Martigné-sur-Mayenne (un taureau et 14 mères). Elle sort 13 veaux par an :

### A découvrir au festival

L'Angus sera présente à côté du bœuf de Kobé. Deux animaux seront présentés (une mère et un jeune). On pourra trouver en exclusivité la boisson Bulles de raisin, ainsi que des bocaux de viande, "avec une recette établie pour le festival. Ce sont des produits extrêmement rares". Une mascotte humaine mettra l'ambiance autour du stand où l'on pourra voir les nouvelles peluches. Un flash mob est organisé avec l'école de danse d'Evron.

les mâles sont castrés et engraisés, abattus à 18-24 mois pour garder la finesse de la viande. Les femelles sont revendues à des jeunes qui s'installent.

Pour l'instant, ils ne sont que douze éleveurs en France, tous très solidaires. Ils fonctionnent en réseau, bien obligés... et bien contents. La rareté de cette viande, et son persillé, en font un produit d'exception. La viande est achetée par des bouchers parisiens, des grands restaurants, des hôtels à l'étranger et des particuliers. Le cuir fin et non abîmé par les cornes fait le bonheur des fabricants. Même les os, les tendons et les sabots servent à la confection d'objets. En fait, "on valorise l'animal à

97%" précise l'éleveuse.

### Comme une marque

Pour appréhender la démarche de la jeune femme, on doit oublier les codes de l'agriculture conventionnelle. Avec ses produits, elle vend deux marques, Blackie et Mam'zelle Marie. Hors des filières tracées, sans aide, il faut tout inventer : "On doit aller chercher des idées, des marchés, proposer de nouvelles choses, toujours. C'est ce qui m'a plu !" Titulaire d'un bac STAE-TV et d'un BPREA, elle a d'abord travaillé dans le milieu de la communication. Avec la Black Angus, elle a joint les deux facettes. "Quand on parle de rentabilité rapide avec l'Angus, c'est de la

poudre aux yeux. Il faut cravacher." On peut imaginer les difficultés de l'installation et de l'intégration sans bagage familial, loin de sa Lorraine natale. Et ensuite, pour la valorisation du produit, si le défi est grisant, il n'en est pas moins fragile. Pour le moment, ce groupement d'éleveurs n'a pas envie de voir cette viande atterrir dans les supermarchés. "Si les accords sont conclus avec les Etats-Unis [où la Black Angus est très présente], si le prix de la viande chute, il faudra continuer à assurer. C'est pourquoi je cherche à me diversifier le plus possible. Cela fait appel à un aspect créatif qui me plaît." Avec certains de ses cuirs, qu'elle récupère, elle crée des

objets d'artisanat. Récemment, elle a confectionné un prototype de peluche Blackie pour son fils, devenue la mascotte de l'élevage. En lien avec un fabricant français, les premières peluches seront commercialisées au festival. De la même manière, Mam'zelle Marie multiplie les partenariats : un restaurateur lui crée deux recettes de viande en bocaux, un vigneron sort une boisson non alcoolisée à l'effigie de Blackie, etc. "Ce qui fait la différence, c'est la nouveauté." A partir de ces petites vaches tranquilles, Mam'zelle Marie crée une image de marque. Son nom même fait partie du jeu. Sa chevelure blonde et ses talons aiguille aussi.

Pourtant, même si la Black Angus évolue dans des sphères lointaines, Marie éprouve le besoin de partager localement l'amour de son métier et de sa race. C'est pour cela qu'elle sera à Evron, pas pour vendre ses bêtes. Elle veut répondre aux questions, émerveiller les gamins. "J'ai envie que les gens soient contents, de mettre en avant le côté découverte, ludique, fun." C'est un volet de son métier qu'elle espère aussi développer, auprès des écoles... et de tous les porteurs de projets curieux qui voudraient bien l'entendre.

Rémi Hagel

remi.hagel@aveniragricole.net

POUR EN SAVOIR PLUS  
www.blackie.fr

## EVÉNEMENT

### Innov-Agri, 25 ans de machinisme aux champs

Innov-Agri se tiendra les mardi 2, mercredi 3 et jeudi 4 septembre à Outarville (Loiret). Les chiffres donnent un ordre d'idée de la dimension du salon du machinisme aux champs : il s'étendra sur 160 hectares, où plus de 300 exposants présenteront plus de 1 000 machines. Quelque 90 000 visiteurs sont attendus sur ces trois jours.

Les constructeurs vont présenter des nouveautés en avant-première : la Beta 7300 de Massey-Ferguson, le semoir combiné à disque Kverneland, gamme élargie de tracteurs Arion 400 chez Claas, ensileuses Big X chez Krone, charrue semi-portée chez Kuhn, série 9 chez Deutz, etc.

La force de ce rendez-vous devenu incontournable tient notamment à l'espace consacré aux démonstrations dynamiques. On pourra assister à des

chantiers de récolte de la part des principaux constructeurs (maïs grain et ensilage, herbe et colza). Les démonstrations portent sur les matériels les plus variés : un espace est dédié aux essais de quads. On pourra aussi comparer les performances des drones.

Plus cérébral, mais non moins intéressant : une série de conférences donneront à écouter les spécialistes, pour découvrir les travaux de recherche appliquée et se projeter dans la ferme de demain. Au programme : l'agriculture de conservation, le stockage de l'eau, l'expérimentation en machinisme, les échanges paille/compost, les outils de surveillance des cultures (drones), les nouveautés en agriculture de précision, gestion de l'intercultures, etc.

Sur le volet divertissement, pour ses 25 ans, Innov-Agri propose



Lors de sa dernière édition dans le Loiret, Innov-Agri a accueilli 90 000 visiteurs.

plusieurs événements dont la finale du Championnat de France de tracteur pulling, et un Trophée national des lycées agricoles du machinisme... Innov-Agri est organisé en alternance tous les ans, entre Outar-

ville et Ondes (Haute-Garonne).

Rémi Hagel

remi.hagel@aveniragricole.net

**A NOTER** ► Un petit train permet d'aller d'un bout à l'autre du site. Pratique, vu les kilomètres à parcourir !

POUR EN SAVOIR PLUS  
Les nouveautés à l'affiche sur [www.innovagri.com/visiter/a-voir-nouveautes](http://www.innovagri.com/visiter/a-voir-nouveautes)

## Allaitant

### Le National Limousin à Limoges début septembre

Le concours national de la race Limousin se déroulera du 5 au 7 septembre au parc des Expositions de Limoges. Les éleveurs des Pays-de-la-Loire ne figureront pas dans la liste des prétendants au titre, pour lequel rivaliseront les cadors du berceau.

La vente aux enchères de reproducteurs se déroulera le samedi 6 de 17h30 à 20h. Une nouveauté cette année, dimanche 7 de 10h30 à 11h30, un challenge d'insémination animale présentera les produits de taureaux diffusés par le programme de sélection. Tout au long du week-end, des animations sont organisées, avec un village Cheval, une présentation ovine, des dégustations.