

Évron

## Mam'zelle Marie, une jeune agricultrice atypique

Elle s'est installée en 2010 à Martigné-sur-Mayenne. Cette femme de tête élève seule, un troupeau de black angus. Elle apporte un vent de nouveauté au festival de la viande.

### Rencontre

Marie Kaluzny, dite « Mam'zelle Marie » a le caractère bien trempé de celles qui savent d'où elles viennent et où elles vont. Ne vous fiez pas à son minois. Ce n'est pas le métier de mannequin que cette belle Lorraine de 29 ans a embrassé il y a quatre ans. Mais bien celui d'éleveuse.

Installée depuis 2010 à Martigné-sur-Mayenne, cette jeune femme de 29 ans gère, seule, des black angus. Quatorze vaches et un taureau d'une race écossaise tout de noir vêtue. « Nous ne sommes que douze éleveurs en France de black angus », assure-t-elle. Il s'agit d'une race à viande pour fins gourmets.

Rien ne prédestinait Marie à devenir agricultrice. « Mes parents sont profs. Le seul lopin de terre qu'ils possèdent, c'est leur jardin ! » La jeune femme passe un bac agricole à Nancy. Galère auprès des banques. Travaille plusieurs années dans la communication et l'événementiel alimentaire.

Marie part à l'étranger. Voit du pays

et met des sous de côté avec toujours cette envie de monter sa petite exploitation.

« J'ai beaucoup observé ce qui se faisait », indique la jeune femme. Elle veut faire autre chose. Pense les choses un peu différemment. « S'installer de manière classique ? Cela aurait été la croix et la bannière, indique Marie. Je n'ai été soutenue que par des investisseurs privés. »

Marie ne se limite pas à vendre sa viande à des particuliers, des restaurants ou à des boucheries. Elle travaille avec des tanneurs français à qui elle vend les peaux de ses black angus. « Avec ce cuir, on réalise surtout des vêtements pour enfants, et de la maroquinerie. »

Hier, lors du festival de la viande où elle tenait un stand pour la première fois, elle avait monté plusieurs chorégraphies avec des jeunes danseuses du centre socioculturel d'Évron (notre vidéo). À découvrir également aujourd'hui.

**Ce dimanche**, le 49<sup>e</sup> festival de la viande se poursuit. De 10 h à 12 h 30,



La belle et... la bête. Marie Kaluzny, éleveuse de black angus, aux côtés de Maurice, lors du festival de la viande.

remise officielle des prix ainsi que défilé des animaux primés. 13 h, repas. Animations avec initiation de tir à l'arc (13 h - 18 h), le Paddys Sreet band (musique). 15 h 30 : grand gala de catch. Tarif : 2,50 €. Gratuit pour les

moins de 16 ans.

Mikaël PICHARD.

Regarder la vidéo sur [ouestfrance.fr/laval](http://ouestfrance.fr/laval)



Tout au long de la journée, les artisans, les commerçants, les vendeurs de produits auvergnats, les exposants de volailles, canards, poules et poussins, autruches, perchons, bovins, et des professionnels de l'agriculture se côtoient et, au détour d'une allée, des rencontres insolites peuvent être au rendez-vous tel ce jeune veau fugueur récupéré par son propriétaire.



Par une journée ensoleillée, la braderie en centre-ville a attiré un public nombreux. Les cafés restaurants ont mis à la carte la viande de bœuf, dégustée à toutes les sauces. De nombreux exposants ont occupé les rues fréquentées par un public venu de toute la région, qui a apprécié les danses folkloriques du groupe auvergnat Gergovia.



Installé près de la confrérie des Chevaliers de l'Entrecôte, le Label rouge Bœuf fermier du Maine, présidé par Mickaël Croiseau (à droite) a reçu le maire, Joël Balandraud, et le président du conseil général Olivier Richefou. Il a apporté tous renseignements sur la filière, complémentaire du festival de la viande et reçu des éleveurs, des transformateurs, des revendeurs, ainsi que les gastronomes.



Le festival de la viande a pour invitée d'honneur, animatrice du week-end, l'Auvergne. Aujourd'hui dimanche, le groupe Gergovia, venant de Montbrison (Le monde brisé), dirigé par le président Lionel Pupier, se produira sous le hall, au cours du repas, et l'après-midi avec chanteurs, danseurs et musiciens.