

Vitré et son pays

Du porc sur paille en direct de l'éleveur au boucher

Moutiers — Jean-François Marsollier produit un « porc authentique élevé sur paille » qu'il vend auprès des bouchers locaux. Une démarche équitable, certifiée par le réseau Cohérence.

Les gens d'ici

Jean-François Marsollier, 47 ans, a repris, en 1996, l'exploitation laitière et porcine familiale de Vieuville. Jusqu'ici, il produisait du porc à l'engraissement, en intégration.

« Pour sortir un revenu, il fallait faire du volume, résume-t-il. Aujourd'hui, j'ai fait un autre choix : celui de produire moins, faire de la qualité et avoir un produit rémunérateur, dans une démarche environnementale et pour le bien-être des animaux. »

Jean-François Marsollier, est devenu le cinquième éleveur en Bretagne, de la marque **Porc authentique élevé sur paille** créée par le réseau Cohérence, association de développement durable. Il produit un porc charcutier, nourri à base d'aliments sans OGM, sans antibiotiques et enrichis en lin (issu de la filière Bleu blanc cœur.)

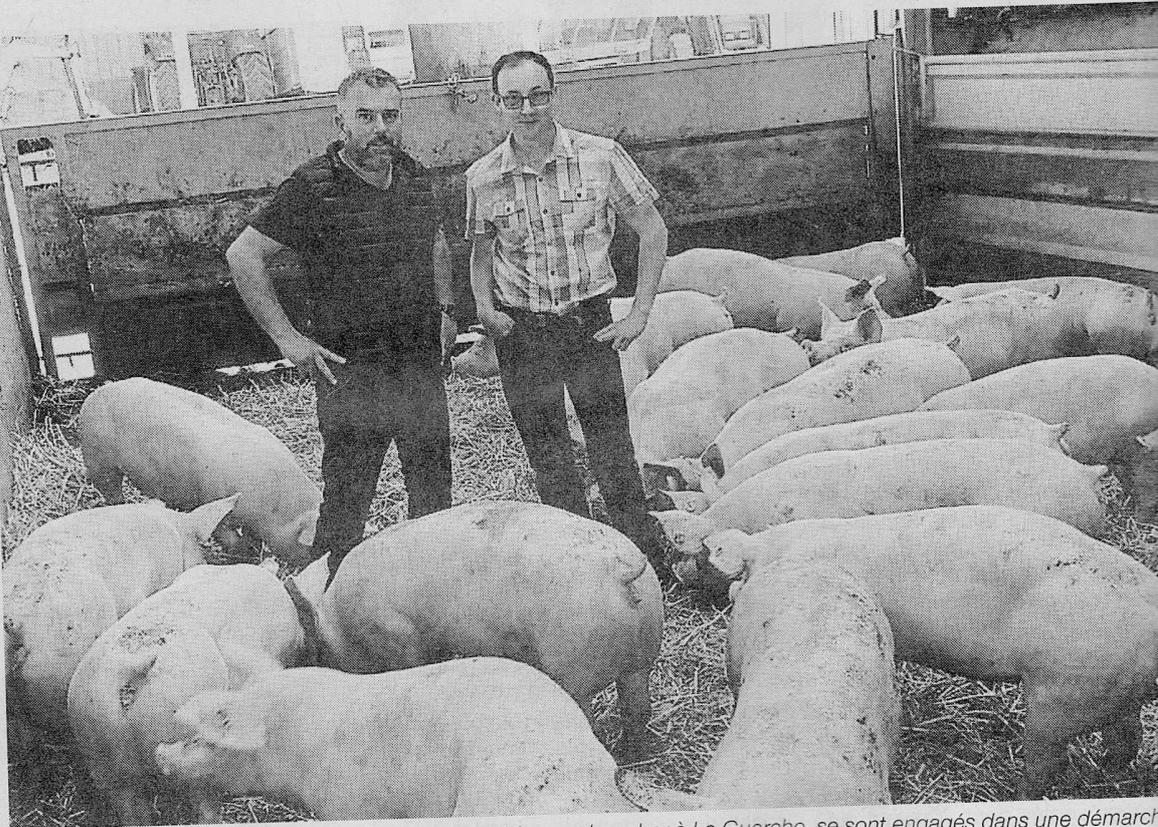
Certification

Il vend sa viande auprès des artisans bouchers locaux. L'éleveur vient d'obtenir sa certification au terme d'une démarche citoyenne et participative, au cours de laquelle des consommateurs, des associations et professionnels ont visité sa ferme et constaté l'engagement du producteur.

« Mes porcs étaient déjà sur paille pour des raisons de plan d'épandage. J'achète mes porcelets à un éleveur naisseur de Brielles. »

Jean-François Marsollier vient de commercialiser son premier lot de 50 porcs, à l'issue de 200 jours d'élevage.

Le porc authentique élevé sur paille s'inscrit dans une démarche équi-



Jean-François Marsollier (à droite) et Jean-Charles Moreau, boucher à La Guerche, se sont engagés dans une démarche équitable.

table, basée sur un lien direct entre l'éleveur et le boucher. Le porc est tué à l'abattoir et transformé par l'artisan boucher.

« Cette organisation en circuit court offre la garantie d'un prix juste pour le producteur comme pour le consommateur et il participe à l'économie locale. »

C'est ce qui a plu à Jean-Charles Moreau, artisan boucher à La Guerche. « Tout le monde est gagnant, affirme-t-il. Jean-François,

parce qu'il se rémunère, moi parce que j'ai de la bonne viande et en plus, on respecte l'environnement. Je lui ai pris un porc pour essayer et l'affaire a été concluante. On va continuer. Sa viande, c'est le jour et la nuit, au niveau de la tenue, du goût. J'aime aussi ce lien direct avec l'éleveur, comme cela se faisait autrefois finalement. »

L'éleveur travaille aussi avec Bruno Claveau, boucher à Vitré. En septembre, son porc sera aussi sur l'étal

de la boucherie Baron au Pertre. L'objectif est d'étoffer ce réseau de bouchers.

Pour en savoir plus : www.porc-authentique.com

La vie des entreprises de l'Ouest ouestfrance-entreprises.fr