

Jacqueline, fière de « fabriquer la nourriture de tous » - Le Mesnil-Durand

mercredi 21 avril 2010



Jacqueline Julien, à l'occasion de l'opération « Bienvenue à la ferme ».

D'où vient cet accent charmant ?

Je suis hollandaise. Je suis arrivée en France en 1977 avec mon bac en poche. J'ai débuté comme fille au pair à Lyon. À la fin de l'année, je ne voulais plus repartir. J'ai appris le français et j'ai fait une licence de lettres à la fac. Dès la première année, j'ai travaillé pour un cabinet d'assurances hollandais à Lyon. Après un coup de foudre, je me suis retrouvée en Normandie.

Comment devient-on agricultrice ?

Pour les beaux yeux de l'agriculteur. Nous avons maintenant une famille recomposée de six enfants. J'ai commencé par donner à manger aux veaux et puis à m'occuper des vaches. Je ne savais pas à quoi je m'engageais. Il n'y a pas de week-end, difficilement des vacances.

Beaucoup de travail, donc ?

La journée commence à 6 h avec la traite du matin et, à 19 h, c'est la traite du soir. Je fais la comptabilité, je gère la vente du cidre et du jus de pomme. Être agricultrice, ce n'est pas un métier, c'est une façon de vivre. Si des animaux ont besoin de soins, on y va à toute heure de la journée, de la nuit.

Avez-vous des loisirs ?

Auparavant, je m'occupais de la bibliothèque de Livarot. J'aime la lecture. On fait de la marche. On prend des cours de danse. Mon époux joue au tennis de table.

Quel est le sens de votre démarche « Bienvenue à la ferme », le week-end dernier ?

Nous voulons donner une image positive de l'agriculture et communiquer sur notre métier. On fabrique la nourriture pour tous, c'est la base de la vie. C'est un métier magnifique mais difficile avec les baisses de revenu. J'ai accepté ce métier mais je voulais avant tout rencontrer des gens d'où l'idée d'ouvrir notre exploitation, toute l'année. Je défends la race normande, nous menons des actions de parrainage de vaches normandes avec Graindorge. Avec du bon lait, on doit produire du bon fromage. Je participe activement à la promotion des produits du terroir, du livarot bien évidemment.