



À 12 ans, Alfred Liaigre est venu travailler au Domaine des Rues, berceau de la race Rouge des prés. Soixante-huit ans après, l'émotion est intacte. Récit d'un jeune commis et parcours d'un éleveur passionné.

Pour l'amour des vaches

Alfred Liaigre vient de fêter ses 80 ans. 80 printemps devrait-on dire tant l'enthousiasme et le dynamisme transpirent encore chez cet agriculteur de Chenillé-Changé, aujourd'hui en retraite à Château-Gontier (Mayenne) avec son épouse. Car c'est une seconde jeunesse qui l'anime quand, voici deux semaines, il revient au Domaine des Rues, à l'occasion des portes ouvertes organisées par l'Upra Rouges des prés (voir AA 13/17). C'est là qu'Alfred Liaigre fait ses premiers pas dans le monde du travail. Il a 12 ans. Ses parents, agriculteurs, l'envoient en quelque sorte, "faire ses classes" dans la grosse exploitation voisine de leur ferme que dirige « le père Huet ». « On était huit enfants à la maison. J'étais le cinquième.



Alfred Liaigre avait 12 ans quand il est entré comme commis au Domaine des Rues. Il y est resté cinq ans.

A l'époque, c'était dans l'ordre des choses de se placer ». Le vieil homme parcourt les lieux avec une fièvre toute juvénile. « Là, c'était le cellier », explique-t-il en montrant deux vieilles barriques débonnaires qui patientent en gardiens des lieux. « Je suis parfois entré dedans ». « On a fait jusqu'à 100 barriques de cidre par an, les pommes toutes ramassées à la main. On emmenait le jus avec les seaux. Et surtout, on ne laissait rien perdre ». La ferme produisait de la viande avec le troupeau de vaches Rouges des prés, des porcs blanc de l'ouest, des moutons bleu du maine...

Un beau domaine avec trois commis. Alfred montre la cloche, encore rivée à l'arrondi de la tournelle et qui n'attend qu'un geste pour se remettre en

branle : « Quand elle sonnait trois coups, c'était l'heure du déjeuner ».

L'étable était son domaine

Alfred retrouve ce qui fut sa chambre. Une pièce d'une dizaine de mètres carrés jonchée aujourd'hui de bouts de bois et de plâtre écaillé. « J'étais encore un gamin. C'était impressionnant de se retrouver là, tout seul ; parfois j'avais peur », confie-t-il. Il évoque Maurice, le roulier, qui deviendra son beau-frère, et le palefrenier. Les souvenirs affluent. Il galope presque à travers les bâtiments, sur l'assemblage de gros pavés gris qui forment le sol piétiné par tant de sabots. « Là on stockait les

betteraves », se rappelle-t-il. « Ici, le foin ». Le travail d'Alfred, c'était s'occuper des vaches.

« Quand il s'absentait, le père Huet me laissait la responsabilité du troupeau. J'avais 15 ans. Cela m'a aidé et m'a mis en confiance. Les conditions étaient dures à l'époque, il n'y avait pas beaucoup d'argent, mais on avait la vie de famille et de bons patrons ». Son domaine, à lui, c'était l'étable. L'endroit est presque solennel : un long bâtiment de pierres soutenu par des poteaux. « Je me souviens encore du nom des vaches », murmure-t-il en caressant le bois des stalles. « Quand elles rentraient, et qu'elles fumaient, la paille était alignée, là, tout droite, comme

dans un harts ». Et il se tait.

Alfred reste au Domaine des Rues jusqu'à l'âge de 17 ans. En novembre 1945, il part dans une autre ferme comme ouvrier, conscient de son avenir, mais avec un pincement au cœur. « J'avais l'amour des vaches. Je rêvais de m'installer ». En 1951, il épouse la fille d'un agriculteur qui possède des maine anjou (comme se nommaient alors les rouges des prés, NDLR) et prend la suite de ses parents, « sans argent, sans emprunt. Avec 11 bêtes ». Toute sa vie d'agriculteur, il élèvera des Rouges des prés. C'est peu dire que la nouvelle vie qui se dessine pour le Domaine des Rues lui fait plaisir. « Je suis



Fondateur

C'est Camille de Rouge, le père d'Olivier de Rouge, fondateur de la race, qui fit construire le domaine des Rues dont il voulait faire une ferme modèle.

La tradition expérimentale perdurera avec la future station de contrôle pour taureaux.



Le cellier : jadis on y produisait jusqu'à 100 barriques de cidre par an.

en bref

Sorties

Vignes, vins et randos les 1^{er} et 2 septembre

Joindre l'utile à l'agréable le temps d'un week-end est possible grâce aux onze randonnées savoureuses que proposent les vigneronns du Val de Loire. Quelques jours avant les vendanges, le samedi 1^{er} et le dimanche 2 septembre, les viticulteurs ouvriront leurs sentiers de vignes aux promeneurs. Des historiens, des géologues et des œnologues

commenteront les visites tout au long des randonnées proposées pour faire découvrir les secrets du muscadet, de l'anjou rouge, du saumur ou encore du vouvray.

Afin de parfaire le charme de ce week-end, la compagnie des Arthurs donnera vie aux plus beaux textes écrits sur la Loire. De Julien Gracq à Colette en passant par Rabalais, le public ne sera pas prêt d'oublier la douceur angevine. Pour plus d'infos : www.vinsvaldeloire.fr

Berceau de la race

Près de 400 personnes ont visité, le 20 juillet dernier, le Domaine des rues à Chenillé-Changé.

LOS et l'Upra rouges des prés viennent d'acquérir le Domaine des rues à Chenillé-Changé, berceau de la race. Pour l'occasion, de grandes tables avaient été installées dans les anciens bâtiments d'élevage où était servi un repas composé de viande maine-anjou. La soirée s'est terminée par une représentation de la compagnie Patrick-Cosnet, dans le cadre de Fermes en scène. Les bureaux de l'Upra s'installeront d'ici un an au Domaine des rues, dans une première partie des bâtiments facilement aménageables. D'autres travaux plus



De grandes tables avaient été dressées lors des portes ouvertes au Domaine des Rues où l'on a pu déguster de la viande maine-anjou. importants sont prévus afin de faire de l'endroit un lieu de rencontres et d'échanges. En prévision également, la construction d'une station d'évaluation pour les taureaux.