

## "Les taureaux d'élevage avec un bon développement m'intéressent"

**J**ean-Marc Chauvé, éleveur de Rouge-des-prés à Yzernay, près de Cholet, ouvre les portes de son exploitation ce samedi 18. Il est installé depuis 1981 et a toujours fait de la Maine-Anjou. Avant lui déjà, son père et son grand-père en élevaient. En trente ans, il a connu la race hésiter entre l'orientation lait ou viande, il a vu l'effectif décliner, puis remonter. En AOC, il est installé sur 73 hectares à Yzernay, où il élève 52 mères.

L'éleveur, qui produit aussi du pigeonneau, diversifie les débouchés. Chaque année, une douzaine de ses vaches partent à l'abattoir en filière AOC. Huit à dix de ses 25 veaux mâles sont vendus en reproducteurs (2 000 € en moyenne), les autres restent sur l'exploitation pour être engraisés en taurillons. Les veaux femelles sont vendus à un an (915 € en moyenne), sauf les meilleurs qui restent pour assurer le renouvellement du cheptel. La filière AOC permet d'amortir les soubresauts des flambées des cours ou des crises. "Quand les cours baissent, on voit la différence parce qu'on a un prix assuré. On est moins touchés que les



Jean-Marc Chauvé : "Dans la race, on est en train d'améliorer la facilité de vêlage, mais les non-porteurs, parfois, manquent de muscle."

autres, on a une différence de 40 ct du kilo."

### "La robe aussi c'est important"

Quant à ses choix de sélectionneur, là aussi, Jean-Marc Chauvé préfère ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier. Chasser le gène culard ou le privilégier, pas question de trancher. "Dans la race, on est en train d'améliorer la facilité de vêlage, mais les non-porteurs, parfois, manquent de muscle", constate l'éleveur dont les deux taureaux sont probablement porteurs.

Dans ses choix, il semble à la recherche de l'équilibre parfait. "Ce

qui m'intéresse, ce sont des taureaux d'élevage, avec un bon développement pour faire des vaches de carcasse à 500 kg. On veut du muscle, des aplombs, et la robe aussi c'est important, parce que ça donne des indications sur la qualité de la viande." Le festival de Chemillé le récompense régulièrement. En 2003 et 2005, son taureau Panda avait obtenu un deuxième et troisième prix de section à Paris. "Il faut sortir, pour se faire connaître." Ou bien ouvrir les portes de son exploitation.

**A NOTER** ► Porte ouverte samedi 18 juin. Marché fermier avec les producteurs locaux, dîner AOC Maine-Anjou (18 €/pers.), spectacle humoristique. 02 41 55 55 08.

L'Avenir Agricole Juin 2011