



Pas besoin d'être spécialiste pour comprendre que la bête est exceptionnelle. Avec ses 1200 kilos et sa morphologie parfaite, "As" fait la fierté de son éleveur, Jean-claude Pichon, installé dans la campagne mayennaise entre Angers et Laval. L'imposant taureau, sacré champion au concours national 2008, doit cependant passer par les sélections pour espérer réitérer l'exploit en 2011... et il n'est pas seul à briguer cet hon-

neur. loin du berceau de la race, et même à l'étranger. On compte aujourd'hui quelques 50 000 bovins dont 10 000 participent au plan de sélection. Outre sa robe bicolore facilement reconnaissable, la Rouge des prés se caractérise par sa grande taille et sa forte ossature. Les mâles dépassent régulièrement les 1 500 kilos et la race détient même le record mondial de poids : le taureau "Jaffre" présenté au salon de l'agriculture en 1988, pesait plus d'1,9 tonne !

DANS L'ASSIETTE, L'AOC MAINE ANJOU

Midi, c'est la pause déjeuner. Les éleveurs venus présenter leurs bêtes se retrouvent autour d'un bœuf "à l'angevine". L'occasion pour tous de déguster la viande AOC Maine Anjou. À table, les spécialistes sont formels : goûteuse, tendre, persillée, c'est une viande typique et de toute première qualité. Lors de l'obtention de la précieuse appellation d'origine contrôlée, en 2004, un subtil changement de nom s'est opéré. La race – qui se nommait Maine Anjou – a dû être rebaptisée Rouge des prés tandis que l'AOC conserve le nom d'origine, déjà bien connu du grand public. Pour Albéric Valais, directeur de l'organisme de sélection, cette AOC est un vrai "plus" pour la race et les éleveurs : « Elle nous apporte de la notoriété, et la confiance des consomma-

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE Gagner son billet pour Paris

À L'OCCASION DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE, LES PLUS BEAUX SPÉCIMENS DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS SE RETROUVENT CHAQUE ANNÉE AU SALON DE L'AGRICULTURE À PARIS. MAIS POUR EN ÊTRE, LA COMPÉTITION EST RUDE ! EN DÉCEMBRE 2010, LA RACE BOVINE ROUGE DES PRÉS ORGANISAIT UNE SÉLECTION NATIONALE DANS LE MAINE-ET-LOIRE. NOUS Y ÉTIIONS.

neur. En cette froide matinée de décembre, 15 éleveurs venus de toute la région ont fait le déplacement au Domaine des Rues, près de Changé (49). En tout, ce sont 25 animaux qui briguent la sélection dans quatre catégories : jeune vache, vache adulte, jeune taureau et taureau adulte. À la clé, un billet pour le salon de Paris, et la possibilité de se distinguer au sommet de la race Rouge des prés.



LES RACINES DE LA ROUGE

Créée dans le Maine-et-Loire au début du XIX^e siècle, cette race fut longtemps mixte (production de viande et de lait). On l'élève aujourd'hui exclusivement pour sa viande, de grande qualité. La plupart des 600 élevages de Rouge des prés se situent dans la région Pays-de-la-Loire, même si certains se sont installés



teurs. Depuis 2008, les volumes commercialisés croissent de 20 % par an. Cette année, l'AOC Maine Anjou représente 2 000 bêtes abattues ».

UN PÔLE D'EXCELLENCE RURALE

Ancienne ferme modèle où fut fondée la race Maine Anjou, le Domaine des Rues a été racheté en 2008 par l'organisme de sélection de la race et accueille aujourd'hui la maison des éleveurs. Au terme d'importants travaux, le domaine a retrouvé tout son lustre. Il abrite des locaux administratifs, mais aussi une station de test des jeunes taureaux Rouge des prés, un pôle de formation et de promotion de la race et une salle d'analyse sensorielle du produit AOC. Des salles de réception peuvent aussi être louées pour des séminaires ou des manifestations familiales, et un dé-



veloppement touristique plus large est envisagé. L'originalité de la démarche et l'utilité du projet pour le développement local ont permis à l'opération d'intégrer le pôle d'excellence rurale du Haut Anjou Segréen.



16 PLACES, PAS UNE DE PLUS

À 13 heures, c'est le début des choses sérieuses ! Les bêtes sont soigneusement brossées avant de passer devant le jury qui va départager les meilleures en vue du concours général agricole de Paris. « *Il n'y a que 16 places pour Paris. On recherche la meilleure morphologie, la taille, la finesse des os... Mais nous essayons aussi de sélectionner un lot homogène* », explique Patrick Ferment, l'un des trois juges qui est aussi éleveur en Seine-Maritime. Tandis que les animaux défilent, chacun commente à voix basse les chances des candidat(e)s... « *Le choix sera difficile* », prédit un connaisseur. Les éleveurs présents sont spécialisés dans la sélection : ils produisent des animaux destinés à améliorer la race. Disposition du muscle, vitesse de croissance, facilité de naissance des veaux... Tous ces critères ont leur importance. En fin de présentation, les juges font part de leur choix pour chaque section. Sur les neuf taureaux en compétition, cinq sont sélectionnés et deux sont retenus comme suppléants. "As" fait partie des lauréats et foulera donc une nouvelle fois les travées de la porte de Versailles, à Paris.

EN VOITURE, MARGUERITE !

Mais avant les flashes et les paillettes, direction l'étable. Un à un, les champions du jour sont chargés à bord des camions-bétailières. D'ici le départ pour Paris, les animaux sélectionnés vont être bichonnés par leurs éleveurs. Pour parfaire les rondeurs et le brillant du poil, on enrichit la ration habituelle de luzerne et de lin. Le toilettage a aussi son importance : les animaux sont régulièrement lavés, brossés et même tondus par endroits, pour mieux les mettre en valeur. Il faut enfin accentuer l'entraînement pour que, le jour venu, chaque vache et chaque



taureau se montre docile pendant la présentation, malgré le bruit, la foule, les lumières, la voix du commentateur... Pour l'éleveur, c'est une vraie course contre la montre qui s'engage. « *On est né là-dedans, c'est une passion* », s'enthousiasme Claude Niel, venu de Loire Atlantique, avec sa vache "Soise". L'enjeu est de taille. Outre la reconnaissance de ses pairs, une victoire au concours général agricole peut apporter de substantielles retombées économiques. Les semences et embryons de certains champions se vendent régulièrement au Brésil, en Russie ou encore Australie, où la génétique bovine française bénéficie d'une grande renommée.

Cédric Charpentier ●

