

Sur les rives de la Mayenne, le Domaine des Rues se confond depuis le début du XIX^e avec le passé de la Rouge des Prés. Depuis sa restauration, la belle histoire se poursuit.

DANS LE BOCAGE ANGEVIN

La belle reconversion du Domaine des Rues



Les anciennes granges et étables occupent une surface de 1 500 m² et une bonne partie des installations sont louées tout au long de la belle saison.

F. D'ALTEROCHE

F. D'ALTEROCHE

Avec ses toits en ardoise fraîchement rénovés, ses façades restaurées avec goût et ses pelouses soigneusement entretenues, le site du Domaine des Rues ne passe pas inaperçu. Cet ensemble architectural est situé en périphérie du joli village de Chenillé-Changé dans le Maine-et-Loire. Depuis juillet 2010, il est devenu le QG de la Rouge des Prés. Les bâtiments datent de 1836. Cette

période correspond à certains bouleversements pour l'agriculture et l'élevage local. « À cette époque, pour illustrer les bienfaits du progrès et en convaincre leurs métayers, les propriétaires de grands domaines du Haut-Anjou et du sud du Maine vont construire des fermes modèles. Le Domaine des Rues en est un bel exemple. Il a été créé par Camille de Rougé, dont le fils Olivier, sera le fondateur de la race », explique Albéric Valais directeur de la Sica

Albéric Valais : « Un peu à l'écart des bâtiments rénovés, nous avons la nouvelle station de contrôle individuel des jeunes taureaux par laquelle transitent chaque année deux bandes de 42 animaux. »

« Domaine des Rues », à la fois organisme et entreprise de sélection de cette race bovine typiquement angevine. Quatre décennies auparavant, au moment de la Révolution, des aristocrates ange-

vins avaient émigré en Angleterre. Là-bas, ils avaient eu tout le loisir d'observer et d'étudier les différentes pratiques agricoles alors en cours outre-Manche. À leur retour d'exil, ils vont mettre en application une partie de ce qu'ils ont vu et appris. Cette période va correspondre à la vague d'utilisation de la Durham (une race britannique proche de l'actuelle Shorthorn) sur certaines populations bovines françaises. Des reproducteurs Durham seront croisés avec des animaux de race « Mancelle ». Après sélection dans des exploitations telles que le Domaine des Rues, leurs descendants seront à l'origine de l'actuelle Rouge des Prés.

DOUCE TERRE ANGEVINE

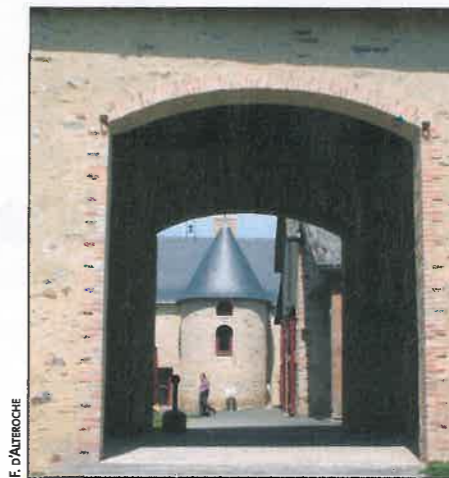
L'endroit était donc emblématique. Le choix et la possibilité de transférer en ce même lieu toutes les structures concernant la Rouge des Prés et l'AOC Maine-Anjou n'a fait qu'ancrer encore un peu plus profondément les racines de cette race de terroir dans la douce terre angevine permettant par la même occasion de faire vivre et pérenniser un bel exemple d'architecture rurale du XIX^e. « Le regroupement de toutes nos instances sur un même lieu a aussi contribué à donner un rôle fédérateur au Domaine des Rues », ajoute Albéric Valais.

Pour faire vivre et rentabiliser ces bâti-

Les deux niveaux de l'ancienne porcherie abritent le QG de la Rouge des Prés avec bureaux et salle de réunion.



F. D'ALTEROCHE



F. D'ALTEROCHE

ments, une partie d'entre eux sont loués. L'accueil de séminaires et surtout de fêtes familiales permet de valoriser des installations initialement conçues pour héberger les 80 bêtes à cornes d'Olivier de Rougé. Emplacement et infrastructures de qualité font que le lieu est apprécié. « Nous tablons sur vingt semaines par an pour cette activité de location. Cette année, nous avons des réservations tous les week-ends, de fin mai jusqu'en octobre, principalement pour des mariages. » François d'Alteroche

Tous les bâtiments ont été restaurés avec soin de façon à mettre en valeur l'architecture et la qualité des installations.

Un gros silo du Veneto

Que serait l'activité d'engraissement en Italie sans le maïs ? Sur l'exploitation des frères Buzzio, près de Venise, cet immense silo atteste de sa place incontournable dans les rations. « Les Italiens ne recherchent pas forcément la croissance et les poids les plus élevés, mais le rapport technico-économique le plus adapté pour leurs rations en fonction des matières premières dont ils disposent. Associé à d'autres aliments et sous-produits, le maïs est pratiquement toujours présent », explique Emmanuel Pruvost, chef de marché « additifs » pour la société Zootech, et récemment revenu d'Italie après un voyage d'étude organisé à l'attention de sa clientèle française. « Il est fréquent de trouver le maïs dans les rations sous deux ou trois formes différentes : ensilage, pastone (maïs grain humide) ou farine. »

Sur leur exploitation, les frères Buzzio utilisent environ 1 000 hectares de maïs et ont en permanence 6 500 à 7 000 taurillons principalement des Charolais ou des croisés dans leurs stabulations. Des animaux qu'ils destinent à deux chaînes de supermarchés : Carrefour Italia et Coop. Chez eux, la ration est typique de ces grosses unités de Vénétie. Elle associe maïs ensilage, pastone, farine de maïs grain, paille de blé, tourteau de soja non OGM, tourteau de tournesol, pulpes sèches et correcteur azoté enrichi en CMV. ■ F. A.



EMMANUEL PRUVOST