

HAUT ANJOU

Segrééen



Le fief de la race Rouge des prés à Chenillé-Changé

Au Domaine des Rues, l'agriculture vous est contée

Depuis 2010, la ferme historique de la famille de Rouge est devenue le siège de la race Rouge des prés. Une race de bovins, née en Anjou il y a plus de 150 ans que s'attache à conserver et à promouvoir l'immente bâtisse de Chenillé-Changé. Visite dans le cadre des "Rendez-vous de l'été".

Ce qui détonne au premier abord au Domaine des Rues, c'est l'imposante architecture de la ferme. Une ferme modèle qui a longtemps appartenu à la famille de Rouge et qui a permis de façonner le type d'agriculture de toute une région pendant de nombreuses années. «Regardez ces murs enduits à la chaux, ces parterres de briques et ces grandes portes arrondies, insiste Albéric Valais, le directeur du Domaine des Rues. Si vous trouvez de nombreuses autres fermes de la région dans le même style c'est parce que le Domaine était une ferme modèle sur laquelle de nombreuses exploitations se sont inspirées.»

Dans cette ferme, les grands propriétaires montraient à leurs métayers les bonnes pratiques agricoles. Ainsi on y découvre l'ancienne porcherie, aujourd'hui ce sont des bureaux, le petit poulailler, les écuries sans oublier l'ancienne étable, l'un des rares endroits qui n'a pas été rénové à la fin des années 2000. A travers ces exemples, Albéric Valais s'amuse à expliquer aux



Albéric Valais, directeur du Domaine des Rues, connaît parfaitement l'histoire de cette ferme modèle qui appartenait à la famille de Rouge.

visiteurs la façon dont l'agriculture a évolué. Passant d'une race locale, d'une alimentation autonome et de grands espaces, à ce que l'on connaît aujourd'hui. Ce détour dans le passé est essentiel pour comprendre le rôle du Domaine des Rues aujourd'hui.

Un lieu de sélection

Du 19^e siècle, Albéric Valais nous transporte donc directement à notre ère, celle de la génétique. Le Domaine des Rues est aujourd'hui le lieu de conservation de la race Rouge des prés, longtemps connue sous le nom de Maine-Anjou. La Rouge des prés est née en Anjou grâce à une personne

bien célèbre: le comte de Faloux. C'est lui, qui, au milieu du 19^e siècle, fait venir un taureau anglais de race Durham.

Race qui sera rapidement croisée avec la race mancelle pour donner aujourd'hui notre fameuse viande AOP Maine-Anjou. Pour conserver cette qualité, il convient donc de sélectionner les meilleures bêtes. «Sur les 4000 veaux mâles qui naissent, nous conservons ici les 70 meilleurs. Equipés d'une puce, leur ration est individualisée pour qu'elle soit standardisée», explique très simplement le directeur. Pendant environ cinq mois, nous cherchons à savoir quels veaux pourront servir à la reproduction. C'est également, juste à côté, qu'une

fois tous les six mois, ont lieu les ventes de taureaux.

Récemment, le Domaine des Rues a été placé parmi les "sites remarquables du goût". Ce label vient féliciter les produits locaux mis en valeur par un site touristique. Après avoir déambulé plus d'une heure à travers cette ancienne ferme, on comprend mieux pourquoi le Domaine des Rues a ainsi été récompensé.

Simon Chrétien

Pratique - Prochaines visites, les jeudis 18 et 25 août. Rendez-vous sur place à 16h. tarifs: 3,5€, gratuit pour les moins de 10 ans. Réservations obligatoires au 02 41 92 86 83.



Les veaux sont placés "en pension" par leur propriétaire au Domaine des Rues. Les plus "efficaces" seront sélectionnés en tant que taureaux reproducteurs.

La tour servait notamment de four à pain.