

## La rouge des prés, locale et bichonnée pour sa viande



Le rouge foncé domine sur sa robe.

Au même titre que la charolaise ou la limousine, la rouge des prés est célèbre pour sa viande. Mais comme la parthenaise de nos voisins des Deux-Sèvres, elle reste locale. S'il arrive de rencontrer des élevages de rouge des prés partout dans le nord de la France, le bassin de la Loire reste son terroir de prédilection. C'est d'ailleurs en Anjou qu'elle est née, au XIXe siècle. Au Domaine des rues, à Chenillé-Changé, Olivier de Rougé y a constitué l'ébauche de cette race par croisement d'une race locale rustique, la mancelle, avec des durham britanniques.

### Heures de gloire

La rouge des prés porte bien son nom. Le rouge foncé domine en effet sur sa robe, quand les pattes sont généralement blanches et qu'une grande tâche blanche orne également le front. Autrefois, la maine-anjou était

aussi appréciée pour sa viande que pour sa production laitière. La sélection de la race l'a finalement totalement orientée vers la première aptitude, avec aujourd'hui une viande très appréciée pour son goût. Du même coup, la rouge des prés est devenue une bête à concours. Au Salon de l'agriculture de Paris, les taureaux rouges des prés récoltent les records qu'ils se plaisent à subtiliser aux charolais. Fétard, né à la Jubaudière, tout récemment mort dans un accident sur l'exploitation où il était élevé, détient le record de poids toutes catégories avec 1 950 kg sur la balance. A cette image, il n'est pas rare de rencontrer un rouge des prés dépassant les 1 700 kg, comme Chabal et Nordy, de Morannes, qui ont connu de belles heures de gloire. Et Flâneur, du Fief-Sauvin, aujourd'hui reconnu comme le plus lourd taureau du monde.

## MAINE-ET-LOIRE

# Des jeunes taureaux sous le marteau

On ne badine pas avec la rouge des prés. Ses jeunes taureaux se vendent aux enchères dans l'ambiance d'une étable.

Sur les rings du Salon de l'agriculture de Paris, l'arrivée des taureaux rouges des prés est toujours un grand moment. Les plus massifs flirtent avec la double-tonne et dament le pion aux emblématiques charolais, s'adjugeant au passage le titre honorifique du taureau le plus lourd de France. Ces bestiaux sont la vitrine d'une race largement centenaire qui fait la fierté de l'Anjou : la maine-anjou, devenue rouge des prés par la grâce d'une AOP, appellation d'origine protégée, qui porte haut ses couleurs sur les étals des bouchers.

Cette image s'entretient à Chenillé-Changé, au Domaine des rues, berceau de la race. Dans cette ancienne ferme devenue un domaine magnifique, on bichonne les meilleurs taureaux, « achetés dès la fin du sevrage chez les exploitants de toute la région », explique Ghislain Aminot, l'un des techniciens. On étudie « leur développement musculaire et squelettique, leurs aptitudes fonctionnelles, leur héritabilité, avec l'objectif d'obtenir un maximum de croissance en ingérant le moins possible de nourriture ».

**Liban, vendu 4 600 €, un futur grand géniteur**

Ainsi s'affine la génétique de la race, par la sélection des meilleurs reproducteurs. Dans cette station de contrôle, où l'agriculture devient très scientifique, la fiche de chaque animal est une phénoménale succession de chiffres et de pointages réguliers que le commun des mortels est incapable de comprendre. Ce mercredi 19 octobre, l'agitation règne à l'étable du Domaine des rues. On y vend une vingtaine de jeunes taureaux reproducteurs nés l'année dernière. Jeunes, mais déjà imposants : autour de 600 kg de muscle et de carcasse. Des dizaines d'éleveurs sont là. Pas forcément pour acheter, « je viens prendre



Chenillé-Changé, Domaine des rues, mercredi 19 octobre. Une belle ambiance pour la vente aux enchères, dans une étable remplie d'acheteurs et de curieux.

la température », dit Francis, qui débarque de la Mayenne. « Dans mon exploitation, on a toujours fait de la rouge des prés. Il m'arrive d'acheter un reproducteur, pas cette année, mais sûrement l'année prochaine, parce qu'à mon idée, dans les troupeaux allaitants (1), la reproduction naturelle est une tradition importante. Une histoire de lignée ». Ghislain Aminot le confirme,

« 80 % de la reproduction dans le domaine se fait de cette manière, par opposition à l'élevage laitier, où l'on pratique bien plus largement l'insémination artificielle ».

Au centre du ring, les jeunes taureaux défilent. Ils sont nés partout en Anjou, mais aussi en Mayenne, Ille-et-Vilaine, Sarthe... Ils ont grandi là, sous l'œil des techniciens, soucieux

d'en faire les meilleurs « pères » de la race dans les années à venir. La vente se fait sous le marteau, aux enchères, avant que ces fleurons de la rouge des prés ne rejoignent les exploitations de toute la région. Le plus modeste, pourtant déjà prometteur, partira pour 2 800 €. Le plus ambitieux, adjudé à 4 600 €, est un futur champion : Liban, né en Loir-et-Cher,

a rejoint l'élevage de Benoît et Nicolas Arthus, en Maine-et-Loire. Un grand géniteur s'annonce.

(1) Se dit des espèces dévolues à la production de viande de boucherie, par opposition aux troupeaux laitiers.

C. Oest.  
21/10/16