



# Une viande de caractère

QUEL EST LE POINT COMMUN ENTRE LA VIANDE MAINE-ANJOU, LE PIMENT D'ESPELETTE ET LA TRUFFE NOIRE DU TRICASTIN ? PARFAITS INGRÉDIENTS D'UN PLAT D'EXCEPTION, ILS ONT TOUS TROIS DONNÉ NAISSANCE À UN « SITE REMARQUABLE DU GOÛT ». ANNY HAEFFELÉ

**L**a Maison des éleveurs rouge des prés, à Chenillé-Changé en Maine-et-Loire, vient d'obtenir le précieux label « *Site remarquable du goût* ». C'est la reconnaissance du travail accompli par les éleveurs pour promouvoir la race rouge des prés et la viande Maine-Anjou, sous AOP depuis 2004. Pour le directeur du domaine, Albéric Valais, ce label est un précieux outil de promotion d'un ensemble architectural remarquable, le Domaine des Rues. Construit au XIX<sup>e</sup> siècle, son originalité est d'être à la fois une station de testage des taureaux et un haut-lieu de l'agrotourisme, en partenariat avec les collectivités locales, soucieuses de promouvoir un développement agricole respectueux de son milieu naturel. La labellisation est récente, mais elle a déjà permis à l'équipe de découvrir la vie du réseau

des Sites remarquables du goût - il en existe une centaine en France, dont l'énumération vous met l'eau à la bouche. À l'avenir, Albéric Valais aimerait s'associer aux animations organisées par les autres membres du réseau. « *La difficulté, c'est que nous ne pouvons pas vraiment créer de synergie, car nous sommes un peu isolés. Le site le plus proche est à plus de 120 km. Dans le Sud, la densité est beaucoup plus importante...* »

■ *Le Domaine des Rues est le « berceau » de la race rouge des prés, croisement entre la race locale mancelle et la durham anglaise. Construit par Camille de Rougé, père du fondateur de la race, il devient en 2008 la Maison des éleveurs rouge des prés.*

**LE LABEL « SITE REMARQUABLE DU GOÛT » CONSACRE UN TERRITOIRE OÙ UN PRODUIT A PRIS DU PRESTIGE GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE DES HOMMES**