



Hier, dans les allées du Salon de l'agriculture, il était possible de croiser Christophe Béchu. Venu avec une délégation de conseillers généraux et de représentants de la Chambre d'agriculture, il a fait part de son souhait de « travailler à la mise en place d'un stand exclusivement dédié aux productions du Maine-et-Loire dès 2010 ». « On est quand même le 5^e département agricole », souligne Jean-François Cesbron, président de la Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire.



Veaux, vaches, cochons et... moutons. Ce n'est pas un domaine de prédilection, mais quand même. Le département était bel et bien présent dans le carré du salon réservé aux ovins, avec notamment quelques charmoises de la SCEA Chantoiseuse de Faveraye-Mâchelles et quelques moutons dits « vendéens » d'Hubert Sureau, installé à Sainte-Gemmes-d'Andigné. Et des moutons, il faut croire que certains n'en avaient jamais vus...



Le président des Pays de la Loire, Jacques Auxiette, avait lui aussi fait le déplacement. Pour parler d'agriculture avec les éleveurs de la Région, mais aussi - et peut-être même surtout - du rapport Balladur relatif au redécoupage des régions. Le président de Région y est farouchement opposé et il l'a redit à tous ceux qui le lui ont demandé. Former une région plus grande encore que les Pays de la Loire, « pourquoi pas », mais certainement pas la dépecer.

Au cœur du Salon, Violette fait leur fierté

Les rouges des prés Violette, Titoune, Usure, Arielle ou Bastille ont été distinguées au Concours général de l'agriculture.

Tifenn THEBAUD
tifenn.thebaud@courrier-ouest.com

Au Salon de l'agriculture, il y a des vaches, beaucoup de vaches. Entre charolaises et salers, halète toute une travée de rouges des prés. On y découvre Violette, de Bécon-les-Granits, 1^{er} prix du Concours général d'agriculture 2009 catégorie vaches adultes. Arielle, de Saint-Paul-du-Bois, lauréate dans la catégorie des jeunes vaches. Et puis Breton, de Morannes, sacré parmi les jeunes taureaux.

Le Maine-et-Loire n'est pourtant pas le seul producteur de rouges des prés : Violette, Arielle et Breton ont dû affronter des concurrents venus de Mayenne, de Sarthe et même du Loir-et-Cher avant d'être enturbannés du ruban tricolore. Mais le département peut en revanche se targuer d'être le berceau de cette race de viande bovine. Alors forcément, il excelle.

Mais qu'est ce que c'est, une rouge des prés ? « C'est une vache née d'un croisement effectué il y a tout juste 100 ans à Chenillé-Changé, au Domaine des rues », explique Christian Douet, éleveur à Châtelais et président du syndicat départemental de la rouge des prés. Une vache qui donne une viande « très goûtée, persillée, caractérisée par une forte persistance en bouche ». Autant de particularités qui ont valu à la rouge des prés d'obtenir en 2004 un précieux sésame qualité : une appellation d'origine contrôlée, l'AOC



Paris, hier. Violette, la protégée de Dominique Chéné de Bécon-les-Granits, a remporté les faveurs des jeunes visiteurs.

ce label a été « assez long » : il a fallu « démontrer la typicité du produit et établir le lien entre ses caractéristiques et son terroir de production » résume Albéric Valais, directeur de l'AOC Maine-Anjou.

À la carte d'Hippopotamus

Aujourd'hui, le fait est que cet AOC « ouvre des marchés et des perspectives car il n'existe que trois AOC de viande bovine en France ». Les éleveurs de rouges des prés sont donc partis à

distribution et surtout de nouveaux « partenaires commerciaux » rapporte Anthony Gervais, éleveur à Saint-Paul-du-Bois.

Depuis peu, la rouge des prés AOC Maine-Anjou s'affiche ainsi à la carte de la chaîne de restaurants Hippopotamus, et se retrouve sous forme de saucisson ou de viande hachée dans les rayons des supermarchés Auchan de la région, après transformation dans les laboratoires de Scavo, à Cholet.

suffisamment de notoriété pour devenir une véritable vitrine économique et touristique. C'est la raison pour laquelle la Maison des éleveurs de rouge des prés a récemment quitté la Mayenne où elle était implantée pour venir s'installer... à Chenillé-Changé, dans un Domaine des rues racheté et réhabilité par les éleveurs du syndicat AOC.

La ferme avait vu naître la rouge des prés. Elle va désormais s'attacher à la valoriser.

Du vin, du miel et du saucisson à déguster sans modération au pavillon des régions

Quels sont les produits locaux mis en avant par les producteurs du département cette année au pavillon des Régions ? La première marche du podium revient aux productions viticoles : savennières, layon, saumur et crémant ont été dégustés sans modération, alors même que se débattait à l'Assemblée nationale le projet de loi visant à interdire les dégustations et ventes à forfait. Elian, de la Cave coopérative de Saint-Cyr-en-Bourg, reconnaît que les vins ligériens remportent un franc succès, notamment « les cépages fruités pour une clientèle qui se rajeunit ». D'où le choix de cette coopérative, la plus importante des Pays de la Loire, de

mettre en avant son tout nouveau « tutti vini », élaboré après sélection de raisins auprès des adhérents. Le Maine-et-Loire ne se résume pas à ses seuls vignobles. Jacques Girard et sa femme Nicole assurent ainsi leur douzième année de présence derrière le stand des miels Girard de La Breille-les-Pins. Et Damien Mignonnau a distribué ses rondelles de saucisson « de porc, de chevreuil, de sanglier, fumé ou aux piments » à tous les passants. Faire un salon comme celui-ci, « ça permet de prendre des contacts, et surtout de faire connaître nos produits et nos régions », assure ce responsable de production des salaisons Fransal, à Montreuil-Bellay.



Dégustation de saucissons avec les salaisons Fransal de Montreuil-Bellay.