Courrier de l'Ouest du 9 mars 09

n star des Champs-Élysées est la viande Maine-Anjou

que la consommation de viande en France a chuté de 8 % en 2008, la viande Maine-Anjou, elle, e une insolente hausse de 3,6 %. Les éleveurs misent sur la qualité et le goût de ce produit rare.

l POUPARD
@courrier-ouest.com

uge des prés, on connaît en ou. Cette race, qui aurait été e il y a plus de cent ans au des Rues à Chenillé-Changé, tant figure de petit poucet evage bovin français. À ti- mparaison, il existe 48 000 rouge des prés contre deux millions de charolaises. Bigre ! Sacrée différence.

Mais la viande roduit serait d'une finesse et ception remarquables. Elle a Elle est persillée et tendre. s, une appellation d'origine e a été spécialement créée. éleveurs de rouge des prés, és au sein de l'Union de pro- le la race, ont loué les bien- cette viande lors du récent l'agriculture à Paris. d qui a été remarqué par breux professionnels, dont ise enseigne de restaurant tamus.

aine-Anjou leur a tapé dans tel point que cette viande ur la carte d'une dizaine de nts de la chaîne, à Paris, de nasse aux Champs-Élysées. ça.

Valais, directeur de l'Upra, sa- en évidemment la nouvelle. ous affichons une bonne pro- de nos ventes, de l'ordre de lors que le marché français, lui, 8 % », explique-t-il. Dynami- merciale et forte promotion uit seraient les raisons de ces insolents résultats. « *Ceci dit, cet équilibre est fragile* », tempère-t-il. Et modeste par-dessus le marché !

La viande Maine-Anjou se vend assez peu chez les bouchers, même ceux du secteur. On la trouve plutôt dans les grandes surfaces. « *Dans les rayons, nous sommes un produit d'appel* », assure-t-il. « *Certes, notre viande est 10 à 15 % plus chère que les autres. Mais nous ne sommes pas sur le marché dit conventionnel. Nous nous distinguons par le service rendu et la qualité.* »

Paris, Salon de l'agriculture, février 2009. *Même le Président de la République s'est intéressé à la race rouge des prés, au récent salon à Paris. Quelques jours après, on apprend que la viande AOC Maine-Anjou sera bientôt présente sur les cartes d'une dizaine de restaurants de la chaîne Hippopotamus, à Paris, comme à Angers. Photo AFP.*

L'avenir

Les nouvelles sont donc bonnes pour les éleveurs de la race rouge des prés. D'ailleurs, l'Upra est revenue au bercail. Ses locaux investissent, petit à petit, le Domaine des Rues à Chenillé-Changé, là où elle serait née, il y a plus de cent ans, par le croisement d'un taureau durham et d'une vache mancelle. Coût de l'opération : plus de 1,6 million d'euros.

Là, l'Upra va aussi y développer le tourisme et l'animation. Une exposition sur les produits ruraux du Segréen est d'ores et déjà prévue durant trois week-ends du 13 au 27 septembre. Et le site a également en projet d'ouvrir lors des Journées du patrimoine.

Mieux encore. Albéric Valais espère présenter, au grand public au Domaine des Rues, les meilleurs animaux qui concourront quelques jours avant le prochain Salon de l'agriculture, en 2010. Décidément, pour la rouge des prés, Paris, c'est capital.