

## Elle retrouve son berceau au Domaine des rues à Chenillé La réputation de la Rouge des Prés va jusqu'à Paris

La Rouge des Prés est une centenaire d'exception. Réputée pour la qualité de sa viande, elle est sur toutes les bonnes tables. On peut se la procurer en grande surface mais aussi chez Hippopotamus, fameuse enseigne de restaurant que l'on trouve dans toutes les grandes villes de France. Sa viande, l'AOC Maine Anjou, fait actuellement l'objet d'une campagne de promotion à Paris, de Montparnasse aux Champs -Elysées.



Albéric Valais, directeur de l'Upra, a présenté le Domaine des Rues en travaux, vendredi dernier, à Laurent Olivier, sous-préfet de l'arrondissement de Segré.

Réputée pour sa viande savoureuse, persillée et tendre, la Rouge des Prés est une exception. Née en Anjou, vraisemblablement au Domaine des Rues à Chenillé-Changé, cette race bovine centenaire a tous les atouts pour séduire les fines bouches. Sa force, c'est sa rareté : on en dénombre pas plus de 48 000. C'est peu par rapport aux deux millions de Charolaises.

Les 160 éleveurs regroupés au sein de l'Union de promotion de la race (Upra) n'ont donc pas le choix. Ils doivent faire preuve d'imagination et de dynamisme pour exister. «Notre viande AOC Maine-Anjou est vendue principalement dans les grandes surfaces», avoue Albéric Valais, le directeur de l'Upra. Elle bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée, elle est donc 10 à 15% plus chère que les autres produits conventionnels». On la trouve aussi, dans une moindre mesure chez le boucher du village. «C'est lui l'assurance qualité de nos produits. Dans les rayons

des supermarchés, l'acheteur n'a que l'étiquette comme garantie». L'Upra est également présente chaque année au salon de l'agriculture à Paris, avec son stand de produits innovants. La viande AOC Maine-Anjou y a séduit de nombreux professionnels, notamment les restaurateurs de la chaîne Hippopotamus présents à Paris et un peu partout en France. «Nous sommes présents dans une dizaine d'Hippopotamus. Les affiches AOC Maine-Anjou recouvrent les murs des salles parisiennes, de Montparnasse aux Champs-Elysées. Nous allons également tourner sur d'autres sites en province, notamment à Angers», se réjouit Albéric Valais.

La Maine-Anjou qui affichait une progression de 3,6% de ses ventes en 2008 profite d'une dynamique étonnante. «Nos actions de promotion commencent à payer mais cet équilibre reste fragile», tempère le directeur de l'Upra. Il n'oublie pas le

contexte morose que traverse l'élevage bovin, «avec une consommation de viande qui a chuté de 8% en France».

### Un site classé pôle d'excellence

Pour l'Upra, il est donc important de poursuivre la modernisation de ses structures. Les éleveurs de Rouge des Prés, qui avaient leur siège social en Mayenne, s'apprentent à retrouver le berceau de la race. C'est en effet au Domaine des Rues à Chenillé-Changé que la Rouge des Prés est née du croisement d'un taureau durham et d'une vache mancelle. Cent ans après, les éleveurs de l'Upra vont y installer leurs bureaux et une salle de réunion. Tous les bâtiments vont être mis hors d'eau et les façades ravalées. Coût des travaux : 1,7 M€. Ce site, classé pôle d'excellence, sera équipé d'une station de contrôle et d'une

salle d'analyses sensorielles, dans un deuxième temps. «Pour ce dernier projet, un dossier a été déposé au Feder (Fonds européens). Nous attendons une réponse en mai», précise Albéric Valais. Les premiers travaux lancés en janvier devraient se terminer en juillet pour une mise en service du site en septembre 2009. D'ores et déjà, l'Upra programme une visite de la station sur le thème de la génétique et une exposition temporaire des produits du terroir, du 13 au 27 septembre.

Le site sera également ouvert lors des Journées du patrimoine. Un sentier d'interprétation sera proposé au public. «Nous aurons ainsi l'occasion d'expliquer notre métier à un grand nombre de visiteurs», termine le directeur de l'Upra. Enfin, le Domaine des Rues accueillera une sélection d'animaux en 2010, juste avant le salon de l'agriculture à Paris.

**Yannick Gohier**