

Expérience → Laurent Hay présentera une vingtaine d'animaux au concours national de la race rouge des prés qui se déroulera les 29 et 30 août sur le site Bocapôle à Bressuire.

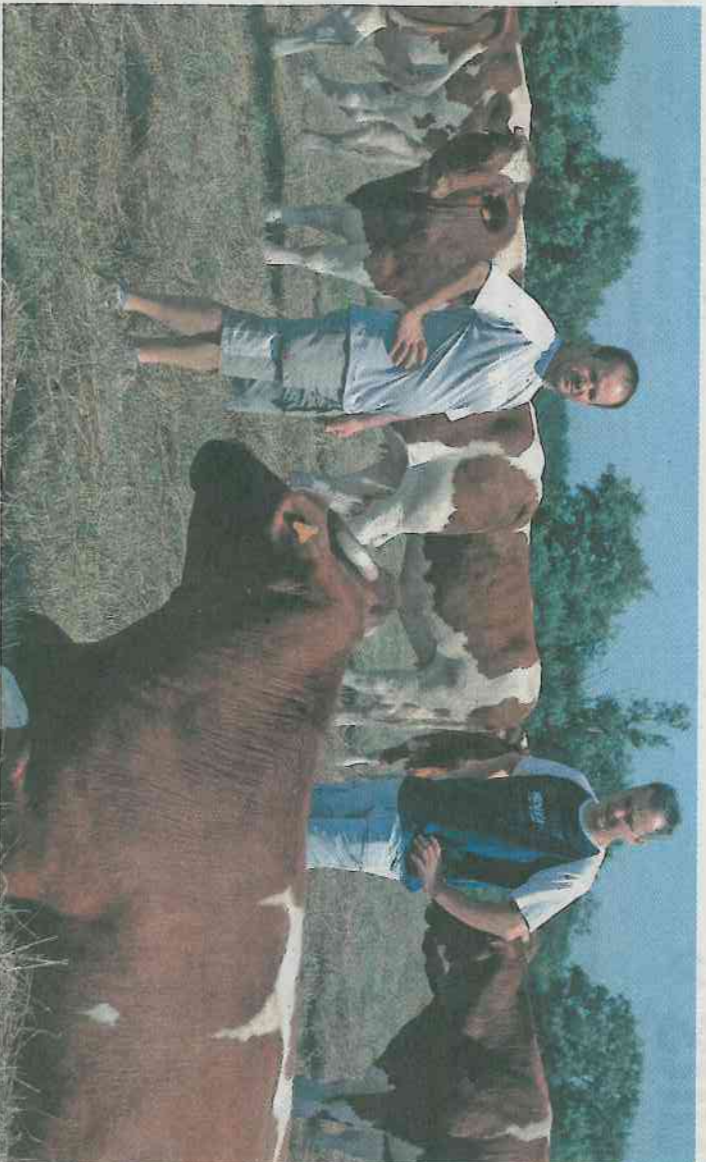
L'AOC maine-anjou : le choix du revenu

Installé à Brouard, commune de Saint-Aubin-de-Baubigné, au cœur de la zone AOC maine-anjou, Laurent Hay n'a pas encore abordé la filière de qualité. Fin 2010, il devrait en être autrement. A 39 ans, après douze ans d'activité, l'exploitant également éleveur laitier atteint l'objectif de taille qu'il s'est fixé. Bien sûr, le troupeau de vache rouge des prés se composera de quarante animaux. Laurent va pouvoir s'inscrire dans la démarche portée par l'Upra. La qualification de l'exploitation sera la première étape.

Adhérent de la filière qualité, fidèle aux exigences du cahier des charges, les femelles réformées du troupeau seront alors orientées en priorité vers le débouché à forte valeur ajoutée.

« Les animaux valorisés via la filière viande AOC sont contrôlés à l'abattoir. L'analyse s'effectue sur la septième côte. Persillé, couleur et tendreté sont évalués. Selon les résultats enregistrés, l'animal est certifié ou non », explique Christophe Godet, président du syndicat départemental de la race.

Les magasins Auchan, dernièrement les restaurants Hippopotamus, également quelques bouchers, développent un intérêt marqué pour l'appellation d'origine contrôlée maine-anjou. Depuis l'obtention de la certification en 2004, le marché, doucement, croît. En 2008, 2 500



Laurent Hay, éleveur à Saint-Aubin-de-Baubigné et Christophe Godet, président du syndicat départemental de la race rouge des prés.

bêtes ont été valorisées via cette filière de qualité. « L'objectif 2009 est fixé à 3 500 », expose Christophe Godet, très confiant.

Selon le responsable, l'intérêt est réel. Les animaux de race rouge des prés ont la caractéristique d'être d'un grand gabarit. Ce qui dans bien des races est vu comme une contrainte, est ici considéré comme un atout. « Les différents tests effectués au début de la démarche ont montré que la saveur, comme la tendreté de la

viande, venaient de ce que l'animal rouge des prés consomme de l'herbe mais également de la maturité physique de la bête », explique le responsable de la race. Quand on vend une masse de 450 kg, quelques centimes de plus-value au kilo amélioreraient nettement la valorisation de l'animal.

Déterminé à faire croître son troupeau reproducteur, ces dernières années Laurent Hay a travaillé la génétique. Un investissement qui lui valorise ces derniers

mois par la vente de génisses.

Une particularité. Globalement, le marché des jeunes n'est pas très dynamique, reconnaissent les éleveurs. Hors de la zone AOC, la race perd de son aura.

« En choisissant ce signe officiel de qualité nous avons privilégié le revenu de l'éleveur. La rouge des prés n'a pas vocation à devenir une race à grand effectif », convient Christophe Godet.

C.R.

La fierté d'un éleveur de rouge des prés

« C'est une occasion unique », s'enthousiasme Laurent Hay. Un national de la race rouge des prés en Deux-Sèvres « c'est une première qui pourrait bien être une dernière », juge l'exploitant. Comme tout éleveur qui se respecte, Laurent Hay est un passionné de la race qu'il développe sur son exploitation. Lorsqu'il parle de ses animaux, il ne tarit pas d'éloge. « Belle robe », « calmes », « douces », « rustiques », « grand gabarit », « de grandes qualités maternelles ».

Les 29 et 30 août, c'est avec fierté pour la race rouge des prés que Laurent participera au concours national qui se déroulera dans l'enceinte de Bocapôle. 22, c'est le nombre d'animaux qu'il a inscrit. Si tous ne peuvent parader, il choisira pour occuper les places qui lui seront réservées, les plus beaux spécimens de l'élevage. Outre le concours et ses éventuelles retombées économiques, l'exploitant veut séduire le public attendu nombreux au cours de ce week-end de fête ou 230 animaux sont attendus.

Elevage → Les travaux de rénovation de l'ancienne ferme modèle du XIXe siècle sont bien avancés. La rouge des prés retrouve la maison de son enfance dans le nord Maine-et-Loire.

La rouge des prés dans son domaine à Chenillé-Changé

La Sica Domaine rouge des prés, l'union de l'ex-Upra et de l'ex-Rouge des prés sélection, a tenu sa première assemblée générale à Chenillé-Changé, fin juin. C'était pour les éleveurs, l'occasion de visiter le chantier de restauration du site du Domaine des rues. Cette ancienne ferme modèle, construite en 1836, va bientôt abriter les salarés de la Sica. La première tranche de travaux est en train de s'achever. L'ancienne porcherie du site a été aménagée pour y installer les bureaux qui étaient jusqu'à présent à Châteaun-Gontier.

La propriété était quasiment abandonnée. Un magnifique corps de ferme en pierres, aux ouvertures bordées de briques ; à l'arrière, des dépendances, un four à pain, un cellier, des étables, des greniers. Suite et grâce à l'obtention d'un pôle d'excellence rurale pour le Segreën, l'Upra et l'OS rouge des prés sélection viennent de faire l'acquisition de ce lieu symbolique.



Patrice Quary, président de la Sica Domaine rouge des prés, a présenté les bureaux aménagés dans l'ancienne porcherie. Ils sont occupés depuis le 20 juillet.

Est prévue également, à partir de cette année, la construction d'une nouvelle station de sélection pour remplacer celle d'Azé, près de Châteaun-Gontier. Environ 90 animaux y seront testés chaque année.

Visites en septembre

Une deuxième tranche de travaux va consister à aménager les anciennes étables en salle d'accueil

de séminaires, d'assemblées générales ou, à terme, de réceptions familiales. « Nous gardons le plus possible d'éléments, précise Albéric Valais, directeur de la structure.

Nous conserverons les poutres, les pierres au sol et même les râteliers quand ce sera possible. » Enfin, une troisième étape va consister à créer une scénographie destinée au grand public, mettant en valeur

la race rouge des prés. L'ambition des responsables de la race est d'en faire un site touristique, comme l'explique Patrice Quary, président de la Sica Domaine rouge des prés : « L'inauguration aura lieu au printemps 2010, mais dès le mois de septembre prochain, le site sera ouvert lors de trois week-ends pour marquer les journées du patrimoine : les 12-13, les 19-20 et les 26-27

septembre. »

L'ensemble des travaux, scénographie comprise, devrait s'élever à environ 3 millions d'euros, financés à hauteur de 30 % par les éleveurs et subventionnés par l'État au titre des pôles d'excellence rurale. La région, le département du Maine-et-Loire en particulier. D'APRÈS L'ANJOU AGRICOLE

De la mancelle-durham à la rouge des prés

■ Berceau de la race, labellisé pôle d'excellence rurale, le Domaine des rues devient la vitrine technique et touristique de la race, de son AOC et de son terroir. C'est en 1908 qu'Olivier de Rougé, propriétaire du domaine édifié par son père Camille, crée la société des éleveurs de Maine-Anjou qui donne son nom à cette nouvelle race issue d'un croisement entre une vache mancelle et un taureau durham. Ce travail sur d'amélioration génétique a débuté dans les années 1830. C'est alors une vache mixte. Après s'être appelée mancelle-durham, la rouge des prés portera le nom de maine-anjou jusqu'à l'obtention en novembre 2004 de l'AOC. Ce nom de maine-anjou est désormais réservé à la viande.