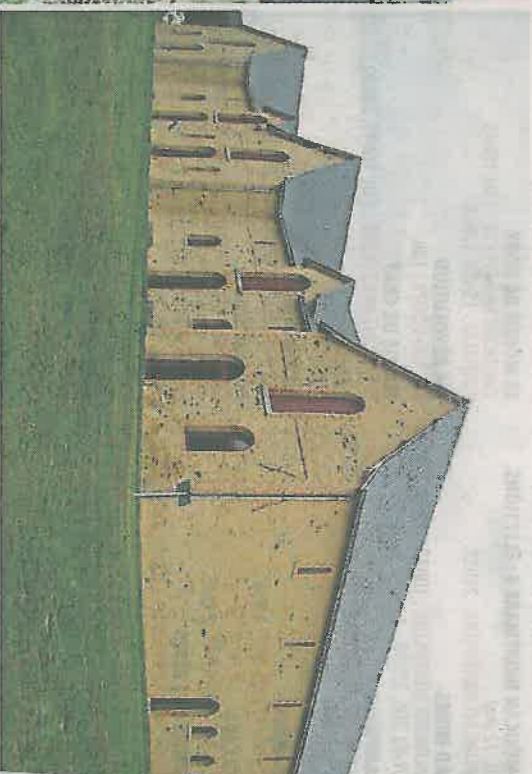


Une viande au goût reconnu

Un produit emblématique, un site référence et une volonté de le faire savoir au grand public. Le Domaine des Rues, berceau de la rouge des prés, vient d'obtenir le label Site remarquable du goût.



Le Domaine des Rues labellisé à Chenillé-Chan

Le label Site remarquable du goût vient d'être décerné au berceau de la race maine-anjou.



La rouge des prés, qui a pris son essor grâce au Domaine des Rues de Chenillé-Changé qui poursuit son travail de recherche et développement sur la tendreté et la saveur de cette viande.



Joël AUDOUIN

redac.segre@courrier-ouest.com

Il n'y en a qu'une centaine en France. Ce n'est que le troisième site remarquable du goût vient d'être décerné au Domaine des Rues à Chenillé-Changé, berceau de la race bovine maine-anjou (rouge des prés) au XIXe siècle. Il rejoint ainsi la saridine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et le sel de Guérande.

La rouge des prés, plus de 150 d'histoire

La rouge des prés (maine-anjou) est le résultat de croisements entre les taureaux anglais durham et la race locale mancelle commencés au milieu du XIXe. Le premier taureau durham, baptisé Vendredi, a été importé vers 1850 par le comte de Falloux au Bourg-d'Ire. Quelques décennies plus tard, Olivier de Rougé, qui

Aujourd'hui, le Domaine des Rues est la structure des éleveurs de la race maine-anjou et de sa filière AOP (appellation d'origine protégée). Elle est présidée par Hervé Ménard, éleveur à Beaupréau (Mauges).

Mettre en avant un lieu en lien avec un produit

Sa volonté est de perpétuer cette tradition d'élevage dans le respect du lien entre le produit et son territoire.

a créé la ferme du château des Rues à Chenillé-Changé, fonde la Société des éleveurs maine-anjou le 9 janvier 1908. Le Domaine des Rues est donc en quelque sorte le lieu de naissance de la maine-anjou.

En 1910, la société des éleveurs maine-anjou réunit mille adhérents. En 1912, Olivier de Rougé publie la

C'est ce que consacre le Site remarquable du goût : un produit emblématique, un site référence et des animations destinées au grand public. Le label « met en avant l'histoire d'un lieu en lien avec le produit », explique Albéric Valais. Pour le directeur du Domaine des Rues, la viande maine-anjou est vraiment un produit typique caractérisé par le savoir-faire des éleveurs, un milieu naturel particulier (le bocage) et un système d'élevage adapté. La philosophie

d'histoire

première édition du « Manuel pratique de l'éleveur maine-anjou », il y explique ce qui a fait réussir ici, et nulle part ailleurs, le croisement durham-mancelle : « L'apport du sang durham avait été justement dosé et les qualités de la race mancelle soigneusement conservées. »

Rapidement, l'aire géographique de la race s'agrandit. L'albun de l'Élevage français, dans son édition de 1929, écrit : « La race maine-anjou, race rustique par excellence, se classe principalement, par la précocité et l'aptitude à l'engraissement rapide, le rendement et la qualité de sa viande persillée, particulièrement appréciée par la boucherie. »

Après la Seconde Guerre mondiale, la maine-anjou va être débordée par l'arrivée massive sur ses terres des charolais et de la frisonne, déstabilisée par les mutations de l'agriculture : le contrôle laitier, l'insémination artificielle... Au tournant des années 1980, l'insémination des quotas laitiers va servir d'électro-choc et tracer la voie à suivre : retrouver une productivité en viande et la faire reconnaître. L'obtention du Site remarquable du goût couronne cette démarche.

de l'appellation est de « donner du temps et de l'espace » aux animaux afin d'obtenir une viande de qualité. Le Domaine des Rues poursuit son travail de recherche et développement en particulier « sur la tendreté et la saveur » de la viande. L'objectif est de « renforcer la qualité du produit », un atout dans une conjoncture agricole difficile. L'accent est aussi mis sur « la distribution de la viande » avec la mise en place de « circuits courts par de la vente directement chez le producteur ». Dans le Segréen, les amateurs de viande peuvent s'approvisionner chez Marie Andrée Douet à Châtellais ou au Domaine des Rues à Chenillé-Changé.

Pour marquer l'obtention du label Site remarquable du goût, le Domaine des Rues a organisé une réception le 27 juin avec les éleveurs, les élus, des professionnels du tourisme. Il a accueilli Douglas Mc Millan, le président de la société Durham. Fréquentant la France régulièrement, il avait bien aperçu les vaches rouges des prés et connaissait leur parenté avec les durham. Mais c'est la première fois qu'il mettrait les pieds au Domaine des Rues, là même où a pris corps l'aventure d'un bovin né du croisement entre un taureau durham et une vache mancelle. La société britannique devrait servir de source d'inspiration au Domaine des Rues dans l'aspect marketing afin de toujours mieux promouvoir la viande angevine.

A SAVOIR

L'Office de tourisme de l'Anjou bien organisé des visites du Domaine des Rues, à Chenillé-Changé, chaque jeudi du mois d'août à 16 heures. La visite dure 1 h 15 et coûte 3,50 €, gratuit moins de 10 ans. Réservation obligatoire à l'Office de tourisme, 02 41 92 86 83.

CO. MICHAËL



Hervé Ménard, éleveur à Beaupréau et président du Domaine des Rues.

JEUDI 11 AOÛT 2016

JNDL08