

Des Rouges des Prés grandes et harmonieuses

Le concours national Rouge des Prés s'est tenu mi-septembre dans le cadre de la foire du Mans. Épatente et Ice cream ont dominé les débats.

Épatente, âgée de neuf ans, remporte un nouveau titre de championne des vaches adultes. C'est aussi la vache la plus lourde du concours (1 190 kilos) et la préférée des techniciens. Elle appartient à David Cadet, dont l'élevage s'est particulièrement distingué pour cette édition du concours national en gagnant plusieurs autres prix de championnat, ainsi que le prix d'ensemble et le prix d'élevage. Jasmine, appartenant à Claude Marais, a décroché le prix de championne des jeunes vaches. Chez les mâles, Ice Cream a décroché le prix de championnat des adultes et le prix du taureau le plus lourd avec ses 1 490 kilos. C'est un taureau né en 2013 chez Anthony Gervais, fils de Forban et de Calypso, appartenant à la SCEA des Fermes. Il avait obtenu un premier prix à Paris en 2016, et confirme tout le bien que l'on pense de lui, en particulier pour sa finesse de viande, son cuir très fin, son excellent travers. Il donne une suite très régulière. Nelfort a cumulé les prix avec le championnat des jeunes mâles, le prix du meilleur taureau issu d'IA et le premier prix des mâles issus de la station d'évaluation. C'est un fils de Belfort né en janvier 2017, appartenant à l'EARL du Ronceray. « *Il est irréprochable et son développement est très important pour son âge. Il est très puissant, avec de bons aplombs, un travers extraordinaire.* » Chez les plus jeunes femelles, c'est Mésange, appartenant à Pierre Cherré, qui a décroché le titre. Dans une magnifique section de quatorze vaches, elle a également obtenu le prix de la meilleure bouchère. « *Elle se distingue par sa finesse d'os, elle est très grande, avec un bon arrière et en*

ÉPATENTE
Championne
des vaches adultes,
appartenant
à David Cadet

plus un bon dessus », a commenté Gérard Ligault, éleveur dans le Maine-et-Loire et juge unique pour ce concours national. C'est exactement ce modèle qui a été mis en avant pour le concours : un grand développement, avec de la finesse d'os et beaucoup de viande. Christian Perrin, éleveur en Moselle et élu quelques semaines plus tôt président de la Sica Domaine Rouge des Prés portera d'ailleurs devant le conseil d'administration la volonté d'aller vers un standard pour la race, qui aujourd'hui est hétérogène, dans le but de donner un cap aux jeunes éleveurs. « *Je souhaite proposer la recherche d'un modèle harmonieux, avec des épaisseurs du dessus et de bonnes largeurs. Il est important de sécuriser l'objectif 'un veau par vache et par an', et de pouvoir compter sur une mortalité des veaux faible.* »

Le nouveau président rappelle également qu'il est à l'écoute de tous, et qu'il va s'investir en particulier dans le pôle commerce qui fait désormais partie de la Sica Domaine Rouge des Prés. « *Beaucoup d'éleveurs veulent participer, il faut aller jusqu'au bout de la démarche en fédérant tous les éleveurs, et nous allons vendre notre viande.* » D'ailleurs, pour la première fois à un concours national, de la viande AOP Maine-Anjou était en vente juste à côté du ring. ■ **Sophie Bourgeois**



ICE CREAM

Champion des mâles adultes appartenant à la SCEA des Fermes



Suite du palmarès

- **Champion des veaux de l'année:** Officiel, David Cadet
- **Championne femelle de l'année:** Opale, Pierre Cherré
- **Championnat des veaux d'automne:** Naturel, Gaec de la Chauffetière
- **Rappel de championnat jeunes mâles:** Mignon, David Cadet
- **Champion mâle culard:** Naval, Emmanuel Mary
- **Préféré des techniciens:** Mido, Stéphane Germain
- **Prix du meilleur éleveur:** élevage Bourdais Constant et Anne-Marie



L'ensemble du palmarès sur www.reussir.fr/bovins-viande