

Het Maine-Anjournas is niet meer, leve het Rouge des Prés. Het in de 19e eeuw ontstane Maine-Anjournas werd in 2001 omgedoopt tot Rouge des Prés. Een subtiele marketingoperatie voor de bescherming van de afzet van het geproduceerde vlees, zo blijkt.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). De Fransen kennen het begrip als geen ander. Het AOC-label verwijst naar een officieel beschermde herkomstbenaming en geldt enkel voor specifieke producten uit een nauwkeurig omschreven regio. Het is in feite een middel om kwaliteitsproducten te beschermen tegen concurrentie en past heden ten dage goed in een strategie van traceerbaarheid. In 2001 adopteerden de Maine-Anjouvleesveeouders de AOC-strategie. Het label siert in de verkooppunten elke verpakking van Maine-Anjouvlees. 'Maine Anjou AOC is een Frans en Europees beschermde productnaam', vertelt Georges Arthus, voorzitter van de AOC-organisatie van Maine Anjou. 'Deze naam is voorbehouden voor rundvlees dat geproduceerd wordt in zeshonderd Franse gemeenten, voornamelijk gelegen in de streek van de Loire. Het vlees is afkomstig van dieren van het Maine-Anjournas, nu omgedoopt tot het Rouge-des-Présras.'

Maar waarom deze naamswijziging, die elke associatie mist met het geografisch oorspronggebied van het ras? Georges Arthus (58), zelf ook houder van 65 moederdieren van het Rouge-des-Présras te Corze, legt uit dat tegelijk met het behalen van de AOC-erkenning deze naamsverandering zich opdroeg om het eindproduct en de lokale

producenten wettelijk te beschermen. Hij geeft aan dat veehouders in het buitenland bijvoorbeeld runderen kunnen aanhouden van het Rouge-des-Présras en onder Rouge-des-Présvlees mogen vermarkten, maar niet onder Maine-Anjou-AOC-vlees. Dat blijft voorbehouden voor veehouders met Rouge-des-Présdieren uit de eerder genoemde zeshonderd gemeenten. 'Maine Anjou is een wettelijke erkenning van smaakvol vlees waarvan de authenticiteit gebonden is aan een bepaalde regio', zo besluit Arthus.

Strikte productie

De Maine-Anjou-AOC-regeling is niet alleen strikt qua geografische afbakening. Ook kwalitatieve aspecten van de rundveehouderij werden in een lastenboek opgenomen. 'Samengevat mogen alleen vrouwelijke runderen die minimaal één maal gekalfd hebben en maximaal tien jaar oud



Georges Arthus: 'Wij Fransen eten graag rood, gepersilleerd vlees'

zijn in het AOC-circuit', zegt de voorzitter. Maïs voeren tijdens de afmestperiode is toegelaten tot 60 dagen vóór de slacht. 'Daarna mag dat niet meer, want een Rouge-des-Présdier vervet snel.' Het vlees van jonge stieren kan niet onder het label vermarkt worden, wel vlees van ossen die minimaal drie jaar oud zijn en minimaal 400 kilogram karkas opleveren. Georges Arthus: 'Jonge stieren geven smaakloos rosévlees. Dat kunnen we niet hebben. Wij Fransen eten graag rood, gepersilleerd, met vet doorregen, vlees.'

Al het geproduceerde Maine-Anjou-AOC-vlees wordt afgenomen door grootdistributeur Auchan, die door de band genomen 30 eurocent per kilogram karkas meer betaalt dan gemiddeld op de gangbare, regionale markten. 'Een karkas van 480

Sigale, vier jaar oud en 1355 kilogram

kilogram van een R-kwaliteit brengt momenteel 3,67 euro zonder btw per kilogram karkas op', geeft Arthus aan. 'Dat gebeurt wel op voorwaarde dat de voor- en achterkwartieren aan de basiskwaliteit voor malsheid en persillering, marmering, voldoen. Auchan keurt de karkassen tweemaal, een eerste maal bij de slacht en een tweede maal na het afkoelproces.' Het werken met een grootdistributeur vergt van de aangesloten veehouders een zeer goede productieplanning op de bedrijven. 'Vijftig procent van de kalvingen situeert zich daarom van 15 augustus tot 15 november en de andere vijftig procent van 15 februari tot 15 april; zodoende zijn er bijna het hele jaar slachtrijpe dieren voorhanden.'

Tweelingen niet meer gewenst

Het Rouge-des-Présras is ontstaan in de 19e eeuw als het resultaat van een kruising van Engelse Durhamstieren met het ras Mancelle in de streek van de Loire. 'Van het ras Mancelle heeft het Rouge des Prés zijn weerbaarheid, zijn soberheid, zijn vitaliteit en zijn gunstige afmestkwaliteiten overgehouden', vertelt Arthus. 'Het Durhamras bracht vroegrijpheid in



het dubbeldoelviee.' Op het hoogtepunt in de jaren zestig omvatte de populatie van het Maine-Anjournas zo'n half miljoen moederdieren om nu nog slechts zestigduizend stuks te tellen; een gevolg van de zeer matige melkopbrengsten ten opzich-

te van de hier zeer hoge vochtigheidsgraad in de winter vanwege de vele mist en de droogtestress in de zomer aankunnen', legt Georges Arthus uit.

Daarnaast wordt in de selectie nadruk gelegd op de moedereigenschappen van de dieren: als eerste geboortegemak en afkalfgemak, vervolgens de vroegrijpheid en dan de zoekkwaliteiten. Een vroegere denkpiste om in het ras het aantal tweelingkalveren te verhogen werd verlaten. Arthus: 'Normaliter bedraagt het aantal tweelingkalveren in het ras zo'n vijf procent. Praktijkonderzoek van het INRA toonde aan dat 25 procent mogelijk was. Maar de melkgift van de moeders was onvoldoende om twee kalveren te kunnen zogen, zodat het bij dit experiment gebleven is.'

Op het vlak van de vleesproductie ligt de nadruk in afnemende belangrijkheid op groei, voerefficiëntie en besciering. Het doel is om volgens de Seurop-kwalificatie R+ en U-karkassen te leveren met een karkasgewicht van 450 kilogram en een versnijdingsrendement van 68 à 70 procent. 'We wensen absoluut geen dikbilconformatie', verduidelijkt de veehouder uit Corze. 'Het dikbilgen wordt via genotypering consequent geweerd uit het ras in tegenstelling tot het "marble"-gen, dat met vet dooraderd vlees geeft.'

te van het Holsteinras. De dubbeldoeloriëntatie werd verlaten en het accent werd verlegd naar de vleesproductie. De huidige selectieobjectieven zijn in de eerste plaats gericht op het behoud van de authenticiteit (raskenmerken) en op de ondersteuning van het aanpassingsvermogen van de dieren aan de specifieke omstandigheden van de Loirestreek. 'Wij pogen dieren te fokken met die typische roodbruine haarkleur met witte vlekken op de singel, het kruis, de poten en met, niet te vergeten, het witte hartje op het voorhoofd. Het moeten dieren zijn die bo-

Dieren van het Rouge-des-Présras bestand tegen hoge luchtvochtigheid en droogtestress

Guy Nantier

Wijziging rasnaam Maine Anjou als protectionistische maatregel

Rouge des Prés

