

Maine Anjou, de smaak van Rouge des Prés

Bretagne, in Frankrijk, is het centrum van de Maine Anjou. Dit vleesveeras heeft nu ook een AOC, Appellation d'Origine Contrôlée, op zak. Deze titel blijft het ras geen windeieren te leggen. Extra promotie en naamsbekendheid zorgen voor een lichte toename in de populatie van dit Franse ras.

– DIRK AUDENAERT, BEROEPSWERKING –

Heel wat Vlaamse vleesveehouders kennen het ras Maine Anjou wegens zijn intrede als kruisingsras op heel wat bedrijven met Belgisch witblauw. Het binnenbrengen van 'vreemd bloed' moet helpen om de groeikracht en de gestalte te verbeteren en de uitval bij de kalveren terug te dringen. Volgens een Maine Anjoufokker wiens bedrijf we bezochten, zijn *les Belges* gekend voor de aankoop van fokstieren.

In 2004 verkreeg men een officiële herkomstbenaming. Er werd een naamsverandering doorgevoerd en tegenwoordig noemt men dit ras officieel Rouge des Prés. Aangezien de naam Maine Anjou echter meer bekendheid genoot, koos men ervoor om voor de commercialisatie van het vlees deze naam te blijven gebruiken. De toekenning van deze oorsprongsbenaming heeft lang geduurd. In totaal was er zo'n 10 jaar nodig. Bij onze veehouders wordt de naam Maine Anjou nog vaak foutief gebruikt voor de aanduiding van het ras.

Selectiestation van Rouge des Prés

In het Bretoense dorp Chenillé ligt het selectiestation van Rouge des Prés. Met Europese middelen werd een negentiende-eeuwse modelboerderij volledig gerenoveerd. Momenteel is er een bezoekersruimte ingericht, samen met het selectiestation waar de jonge fokstieren worden opgefokt. In 1908 werd het ras officieel 'opgericht' door Olivier De Rougé. Door het inkruisen van het lokale ras met stieren van het Durhamras ontwikkelde het zich tot een typisch vleesveeras. Traditie draagt men hoog in het vaandel. Men kiest ervoor om het ras zich verder te laten ontwikkelen in functie van het lokale klimaat en de beschikbare ruwvoederteelten.

In de officiële KI-catalogus van 2011 werden 14 stieren opgenomen. Al bij al is dit een klein ras. In totaal rekent men op een

populatie van 50.000 Rouge des Prés-koeien. Bij de selectie maakt men een duidelijk onderscheid tussen de stieren met en zonder het dikbilgen. Acht KI-stieren hebben het dikbilgen (heterozygoot Mh/+). Het behoeft geen uitleg dat Belgische kopers steeds stieren met het dikbilgen aankopen. Heel wat Franse fokkers begrijpen dit niet en zien fel op tegen de intensieve opvolging die dan nodig is. De vakbekwaamheid van onze vleesveehouders kan gerust een stuk hoger ingeschat worden.

Ongeveer 8000 Rouge des Prés-koeien zijn opgenomen in het stamboek. Een aankoopcommissie zal jaarlijks zo'n 250 stierkalveren beoordelen waarvan er een zestigtal worden aangekocht voor het selectiestation. Hierbij worden de afstammingsgegevens van de vader en de moeder streng gecontroleerd. Ook genoomselectie vindt meer en meer zijn intrede bij de selectie. Aangezien de kalvingen in 2 periodes geconcentreerd zijn, koopt men voor de helft kalveren aan die geboren zijn in het voorjaar (april); de rest is geboren in augustus.

Na een aanpassingsperiode van 8 weken worden de stieren gedurende 4 weken naar lust gevoederd met hooi en krachtvoeder. Daarna worden de stieren verder gerantsoeneerd opgefokt gedurende een periode van 12 weken. Men controleert groei en voerconversie, samen met heel wat gegevens over de ontwikkeling van de dier (dikte van de huid, bekkenbreedte, ...)

Fokwaarden verzamelen en vergelijken

In tabel 1 zijn als voorbeeld de fokwaardegegevens van KI-stier Tango weergegeven. De fokwaardegegevens worden berekend op basis van de resultaten van minstens 80 kalveren op 30 verschillende bedrijven. Deze methode wordt voor alle Franse ras-



FOTO: MATTHIEU FRILINK

sen toegepast in het Iboval-systeem. Men past hier ook het systeem toe van proefstier-wachtstier-fokstier. Na gebruik van een beperkt aantal spermosissen evalueert men de gegevens op de boerderij.

Alvorens de stieren voor KI-doeleinden worden ingezet, is er evenwel al een strenge selectie doorgevoerd op het selectiestation. Op basis van groei, voerefficiëntie, bespiering en skeletbouw (bekkenbreedte) blijven 12 stieren over om te testen. In totaal worden tijdens de wachtperiode zo'n 2000 dosissen sperma afgenomen. Men wil niet meer nakomelingen per stier inzetten in het ras omdat men de genetische diversiteit maximaal wil behouden.

Het verzamelen van betrouwbare gegevens, om stieren met gekende fokwaarden te kunnen inzetten, is ook bij dit ras niet evident. Van de 14 KI-stieren zijn er

Tabel 1 Fokwaardegegevens van de stier Tango, geboren op 1/1/2002 en drager van dikbilgen Mh/+

Index bij spenen	
Geboortegewicht	95
Groei	100
Bespiering	116
Ontwikkeling	90
Beendergestel	99
Gecombineerde index	104
Moederkenmerken	
Afkalfgemak	113
Melkgift	101
Gecombineerde index	111
Slachtkenmerken	
Karkasgroei	124
Karkasformatie	104
Gecombineerde index	108



immers slechts 4 waarvan alle indexen (zoals vermeld in tabel 1) gekend zijn. De stieren die uiteindelijk niet in aanmerking komen voor KI worden tweemaal per jaar verkocht op een veiling die op het domein wordt georganiseerd.

Opmerkelijk is dat in de KI-catalogus een aantal kenmerken zijn weergegeven, opgesplitst voor de stamboekbedrijven en de bedrijven die deelnemen aan AOC. Van honderden vleesveebedrijven is weergegeven wat het genetische niveau is van de kalveren die in 2010 geboren zijn (geboortegemak, groei, bespiering, skelet en de totaalindex bij spenen). Zodra er meer dan 8 dieren verkocht werden, is ook het geslachte gewicht en de ontvangen prijs per kilogram karkas weergegeven. De geslachte gewichten van de koeien zitten tussen 450 en 470 kg. Deze gewichten zijn niet extreem en lager dan ik verwachtte op basis van indrukken omtrent Rouge des Prés. De openheid van informatie in Frankrijk (publicatie van geslachte gewichten en prijzen) staat in schril contrast met de moeiza-

me weg die we in België moeten afleggen voor een meer transparante handel.

‘Maine Anjou, d’abord le goût’

Over smaak valt niet te twisten, zegt men dikwijls. Maar de smaak van Maine Anjou is supérieur, dat beweren althans de Fransen. Dat het iets speciaals is, zal wel waar zijn. Maar toen ik deze zomer Maine Anjouvlees voorgeschoteld kreeg, was ik toch blij dat ik een goed snijdend mes en een stevig bord ter beschikking had om het donkerrode stuk vlees te snijden. Stevig was het in ieder geval wel. Ik denk niet dat we een grote import van Maine Anjouvlees in ons land moeten vrezen. Wat wel blijkt, is dat de Fransen vlees anders beoordelen. Fransen eten quasi uitsluitend koeienvlees. Smaak vinden zij zeer belangrijk, waarbij malsheid (iets) minder hoog wordt ingeschat. Jong en mals stierenvlees wordt dan ook veel minder geconsumeerd in Frankrijk zodat heel wat jonge stieren – *broutards* – nog steeds naar het buitenland worden geëxporteerd. Vanuit België worden dan ook vooral zware koeien naar Frankrijk uitgevoerd.

Het ras Maine Anjou heet tegenwoordig officieel Rouge des Prés. Omdat de naam Maine Anjou meer bekendheid genoot, koos men ervoor om voor de commercialisatie van het vlees deze naam te blijven gebruiken.

AOC-erkenning voor vlees van Maine Anjou

Binnen het ras zijn enkelen erin geslaagd om een herkomstbenaming te bekomen. AOC is bij velen gekend van de vele Franse kazen en wijnen. Steeds meer wil men zich onderscheiden via herkomst, om een commerciële meerwaarde te realiseren en de eigen markt te beschermen. Deze erkenning vereist een lange procedure, waarbij men op basis van duidelijke criteria het nut aan Europa moet bewijzen. Op basis van onder meer neerslaggegevens, de plantensoorten in deze regio en de geschiedenis van het ras bakende men een regio af waarbinnen men Maine Anjou als AOC mag produceren. Ook buiten deze regio mag men uiteraard Rouge des Prés aanhouden, maar men kan het vlees van deze dieren niet commercialiseren onder de naam Maine Anjouvlees. Het dalende aantal dieren in het zuivere ras was ook een element om de AOC te bekomen. In het kader van genetische diversiteit blijkt Europa gevoelig om kleinere rassen in stand te houden.

Van groot belang is dat men onmiddellijk een hele keten in beweging kan krijgen om het vlees te commercialiseren. Duidelijke afspraken zijn zeer belangrijk. De prijs van de dieren wordt voor lange tijd vastgelegd via een professioneel organisme waarbij producenten, slachthuizen en de distributie gezamenlijke afspraken maken. Momenteel worden op deze manier 2000 dieren (vooral koeien) vermarkt in het AOC-systeem. De veehouder moet zelf, enkele maanden vooraf, aangeven wanneer hij dieren zal leveren. Op deze manier legt men ook de prijs al



FOTO: MATTHIEU FRIJLINK

Waar moet vlees binnen de AOC-keten aan voldoen?

- ▶ De dieren moeten geboren, opgefokt en geslacht worden in de regio, zoals deze is afgebakend in het lastenboek.
- ▶ De veehouder moet alle geboortes melden aan de erkende fokvereniging. De stieren die gebruikt worden, moeten raszuiver en ingeschreven zijn in het stamboek.
- ▶ De oppervlakte grasland die moet aanwezig zijn, is minstens 1 ha per kalving en 0,7 ha voor elke gecasteerde stier ouder dan 24 maanden.
- ▶ De Rouge des Prés-koeien moeten minstens eenmaal gekalfd hebben, minder dan 10 jaar oud zijn en een geslachte gewicht hebben van minstens 380 kg.
- ▶ De Rouge des Prés-stieren moeten minstens 30 maanden oud zijn en een minimumkarkasgewicht hebben van 400 kg.
- ▶ Dikbieldieren zijn uitgesloten van de AOC-erkenning en de dieren moeten minstens 12 maanden op het bedrijf blijven.
- ▶ De laatste 2 maanden van de afmesting moeten de dieren een rantsoen krijgen op basis van vers gras, hooi en ggo-vrije krachtvoerders. Gedurende deze periode is kuilvoeder (gras en maïs) verboden.
- ▶ De commercialisatie is verzekerd door Adema, dat het transport naar het slachthuis regelt.

maanden vooraf vast. Gemiddeld mag men rekenen op een meerprijs van 0,30 tot 0,40 euro/kg karkas tussen een karkas mét en zonder AOC-erkenning. Voor koeien met een gewicht van 450 kg karkas betekent dit een meerprijs tot 180 euro. Dit lijkt bijzonder mooi, maar het totale lastenboek dat men moet volgen, is toch ook een zware opgave. Er zijn 6 punten waaraan men moet voldoen om het vlees binnen de AOC-keten te kunnen commercialiseren (zie kader p. 15). Het is duidelijk dat dit lastenboek heel wat beperkingen oplegt. De vereiste graslandoppervlakte per dier is voor onze normen niet haal-



FOTO'S: MATTHIEU FRIJLINK

Het ras Maine Anjou heet tegenwoordig officieel Rouge des Prés. Omdat de naam Maine Anjou meer bekendheid genoot, koos men ervoor om voor de commercialisatie van het vlees deze naam te blijven gebruiken.

baar. Steenrijke gronden met een watertekort in de zomer leveren duidelijk minder opbrengst op dan bij ons.

Ook in België zetten we stappen om voor het Belgisch witblauw een herkomst-erkenning te bekomen. Wij zullen uiteraard andere troeven op tafel moeten leggen. Hopelijk is Europa even overtuigd van onze argumenten.

Besluit

Vanaf nu praten we niet meer over Maine Anjou, maar wel over het Franse Rouge des Prés-vleesveeras. De veehouders produceren het Maine Anjouvlees en hebben hiervoor een AOC bekomen in Europa. De meerwaarde die de fokkers kunnen bewerkstellingen vereist evenwel heel wat strenge eisen in het opgelegde lastenboek. De promotie en de aandacht die het ras hierdoor krijgt, zorgde voor een vernieuwd enthousiasme bij de vleesveeouders in de regio.

Maar over smaak zullen de meningen altijd verdeeld blijven. ■