

# Valorisation des animaux Rouge des Prés

## AOC MAINE ANJOU

Lors de son assemblée générale, fin octobre, la filière AOC Maine Anjou a fait le point sur l'activité 2010. Le nombre d'éleveurs adhérents s'est stabilisé à environ 200 avec un noyau dur de 160 producteurs. « En 2009, l'augmentation des volumes en nombre d'animaux abattus s'élevait à 18 %. Pour 2010, nous restons sur cette même dynamique avec en prévision, une augmentation de l'ordre de 5 à 10 %. L'activité se tient bien avec une progression des abattages qui devrait se confirmer sur les trois derniers mois avec la participation au Tour de France, le partenariat avec la chaîne de restaurant Hippopotamus, le maintien de l'activité chez Auchan et l'arrivée de quatre magasins Monoprix et Système U, explique Albéric Valais, directeur de l'Upa Maine Anjou. Pour 2011, l'enjeu est de préparer des sorties régulières. Un programme d'actions a été annoncé pour encourager les éleveurs et permettre de garantir l'approvisionnement toute l'année. »

### TRAVAUX DE RECHERCHE

Par ailleurs, plusieurs travaux de recherche par des étudiants de l'ESA ont fait l'état des lieux de la filière. L'étude menée pour comparer les systèmes des éleveurs non AOC



C. DEUSE

La filière AOC Maine Anjou est bien ancrée dans un marché qui est plutôt porteur.

et des éleveurs engagés en filière AOC fait ressortir que ces derniers ont obtenu une plus-value de 0,39 euro le kg pour les vaches de réforme. Et que la finition des animaux est parfois mieux maîtrisée, induisant un poids de carcasse plus important (+ 29 kg). Un mémoire de fin d'étude a permis de mesurer et de calculer pour un éleveur non AOC, la modification de résultat qui interviendrait si l'exploitant change de système pour intégrer la filière AOC<sup>(1)</sup>. Enfin, les résultats de l'étude des facteurs de variations des qualités organoleptiques de la viande Maine Anjou sont prévus pour fin 2012. ■

Cyrielle Delisle

(1) Pour calculer l'impact en AOC, un logiciel est disponible au syndicat : 02 41 41 08 41.

# Encore plus d'éleveurs en AOC Maine-Anjou

**VIANDE BOVINE** /// La filière AOC Maine-Anjou se porte bien avec de nouveaux adhérents, des abattages en hausse et une commercialisation qui progresse.

**O**n compte de plus en plus d'éleveurs inscrits dans la filière AOC Maine-Anjou. Cette année, le syndicat de défense de la viande Maine-Anjou compte 200 adhérents, dont 19 nouveaux qui ont "couvert largement les départs en retraite", selon Christian Douet, son président. "Notre objectif est que chaque départ puisse être remplacé", a-t-il annoncé, en marge de l'assemblée générale du syndicat, qui se déroulait vendredi 29 octobre à Chenillé-Changé (Maine-et-Loire).

## Abattages en hausse

Le nombre d'abattage est lui aussi en progression : il devrait atteindre 1 800 en 2010, contre 1 700 l'an dernier. L'objectif fixé est de 2 200 bêtes abattues en 2011 et 2 500 pour l'année 2015. Pour autant, la progression doit être maîtrisée, préviennent les promoteurs de la démarche AOC Maine-Anjou. "L'AOC est un choix technique et un état d'esprit", rappelle Anthony Gervais, président d'Adema, interface entre les éleveurs et l'acheteur final. "Il faut jouer collectif pour étaler les abattages, et être capable de remettre en cause son produit, sur ses méthodes d'élevage. On ne produit pas pour l'industrie, mais pour l'AOC Maine-Anjou, c'est



Sur les 200 adhérents que compte le syndicat de défense Maine-Anjou, les 19 nouveaux ont "largement couvert les départs en retraite", explique Christian Douet, le président du syndicat.

*une gestion complètement différente, l'inverse de l'intensif."*

Côté commercialisation, les débouchés progressent aussi. Après avoir développé le saucisson AOC Maine-Anjou, les magasins Auchan, partenaires historiques, commercialisent du steak haché AOC depuis juin dernier. Désormais, 75 % des carcasses vendues à Auchan sont valorisées en AOC. "Notre objectif c'est de se rapprocher au plus près de la valorisation à 100% en AOC", précise Anthony Gervais.

Enfin, alors que le partenariat avec les restaurants Hippopotamus se poursuit, quelques magasins Monoprix du Grand-Ouest commercialisent depuis septembre de la viande AOC Maine-Anjou (six carcasses par semaine).

**Antoine Humeau**

antoine.humeau@aveniragricole.net

**POUR EN SAVOIR PLUS**  
www.maine-anjou.fr/fr/AOC-MaineAnjou

## Persillé : les résultats en 2012

L'Esa (Ecole supérieure d'agriculture) d'Angers mène une étude sur les liens entre les pratiques d'élevage et la qualité de la viande. Elle devrait rendre ses conclusions d'ici un an environ. L'enquête a débuté à l'automne 2009, à la demande du syndicat de produit. Il s'agit de cerner de façon plus précise pourquoi 11 % des vaches abattues sont déclassées de la filière AOC en raison de leur graisse intramusculaire trop importante. Les étudiants de l'Esa veulent comprendre les incidences de chacune des pratiques d'élevage sur chaque paramètre de qualité de la viande. Ils ont été à la rencontre d'une cinquantaine d'éleveurs et ont récupéré des morceaux de bavette et de faux-filet en abattoir. Depuis le début de l'année, 112 vaches ont été prélevées sur une cinquantaine d'élevages. Des analyses chimiques doivent permettre de mesurer la couleur ou la teneur en collagène de la viande (indicateur de la tendreté). Des analyses sensorielles sont également prévues avec un panel de consommateurs. L'objectif final de l'étude est de permettre de réduire le nombre de carcasses déclassées.