

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.

On 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.