



ACCORD
Le 1^{er} juillet, au nouveau siège de la race rouge des prés, à Chemillé-Changé (Maine-et-Loire), Anthony Gerwin, le président d'Aderna (à gauche) et Eric Vincent, le directeur général du groupe Flo, se sont engagés à travailler ensemble.

Un restaurateur soutient l'AOC MAINE-ANJOU

■ Le groupe Flo s'est engagé à mettre en avant de la viande AOC maine-anjou dans ses restaurants Hippopotamus.

« Pour la première fois en France, des éleveurs ont signé un partenariat avec la distribution-restauration », souligne Hervé Simon, de la société Aderna, chargée de la commercialisation de la viande AOC maine-anjou. Les producteurs engagés dans cette démarche ont conclu un accord d'approvisionnement avec le groupe Flo (cent cinquante restaurants en Région parisienne et en Pays de la Loire), le 1^{er} juillet, au nouveau siège de la race rouge des prés, à Chemillé-Changé, en Maine-et-Loire.

« Les enseignes Hippopotamus s'engagent à accompagner le développement de l'AOC en respectant les contraintes des éleveurs, poursuit-il. Le contrat ne fixe pas de tarifs, mais il prévoit une transparence totale entre

les deux partenaires. La grille des prix payés aux producteurs, les rendements et les marges seront connus. »

CARCASSES VALORISÉES

Le groupe Flo est également prêt à augmenter les volumes de ses commandes. « La viande AOC maine-anjou est présente dans huit restaurants Hippopotamus, ce qui correspond à quinze animaux par semaine, soit quatre à cinq animaux par an pour les cent cinquante éleveurs impliqués, estime Hervé Simon. La demande pourrait atteindre dix-huit bovins si le groupe propose notre viande dans deux ou trois autres restaurants d'ici à la fin de l'année. »

Le groupe s'engage aussi à trouver des solutions pour valoriser au mieux les carcasses. L'enseigne en vend aujourd'hui 11 % via de morceaux comme le faux-filet,

l'entrecôte, le rumsteck ou la bavette. En juillet, les huit Hippopotamus ont largué leur carte en proposant du steak haché frais AOC maine-anjou. Et des solutions de valorisation d'autres pièces dans d'autres enseignes du groupe sont à l'étude.

De son côté, le restaurateur souhaite développer son offre en race à viande. « C'est une attente de plus en plus forte des consommateurs, estime Eric Vincent, le directeur général du groupe Flo. Aujourd'hui, un client sur deux consomme une pièce issue d'une race à viande, si l'on inclut les hamburgers. En signant un accord avec les éleveurs de l'AOC maine-anjou, nous souhaitons mettre en avant une filière depuis l'éleveur jusqu'au consommateur, et offrir une viande de qualité à nos clients. »

CAROLE HIET