

La viande Maine Anjou obtient l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)



La viande Maine Anjou obtient l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) RelaxNews

La viande Maine Anjou a obtenu l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), annonce mardi l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Issue de la race bovine "Rouge des prés", cette viande se caractérise par une jutosité importante.

La viande Maine Anjou est produite dans les départements de l'Ille-et-Vilaine, de la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de l'Orne. Les bovins sont essentiellement élevés à l'extérieur et se nourrissent surtout de pâturage.

Les producteurs fournissent une viande rouge, "intense et homogène, qui présente un beau persillé" précise l'INAO. En 2009, 1.677 animaux de la race ont été commercialisés.

En septembre dernier, le Boeuf de Charolles a obtenu pour sa part l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).