

L'AOP Maine Anjou veut retravailler ses positions

Si le bilan 2011 est très satisfaisant, celui de 2012 va se révéler plus "contrasté". L'AOC Maine Anjou (AOP, désormais), comme le reste des viandes bovines haut de gamme, a peu profité des revalorisations de prix du secteur. "C'est difficile d'appliquer + 25 % en AOP. Lorsqu'on essayait de faire passer une augmentation, le prix de la viande conventionnelle progressait aussitôt" explique Ghislain Aminot, animateur de l'AOP. "Fin 2012, le prix d'achat moyen en AOP devrait toutefois se situer au-dessus de 30 à 40 ct du prix conventionnel, estiment les responsables. "Rien de catastrophique", donc.

Le syndicat de défense de la viande Maine-Anjou cherche "une nouvelle dynamique". Lors de l'assemblée générale (1), plusieurs orientations ont été présentées. D'abord, le repositionnement du produit, dans les rayons, et ailleurs : "A Paris, principalement, la viande branchée du moment, c'est l'Angus. Ce n'est pas une viande française... Nous voulons essayer d'aller chercher ce marché de mode. De plus, si notre viande est reconnue comme produit de terroir, nous voulons davantage la positionner dans le haut de gamme."

Enfin, moins de 10 % de la Maine Anjou est vendue sur le territoire de l'AOP : "Nous voulons essayer d'aller chercher un peu plus le consommateur local."

Définir la qualité en abattoir

Autre piste : un nouveau contrôle de qualité en abattoir, pour déterminer la tendreté et le persillé de la viande. Il s'agit de mesurer dans la viande la présence de la protéine à l'origine de ces caractéristiques qualitatives. Il faut, avant d'y parvenir, peut-être d'ici deux ans, convaincre les opérateurs, mais aussi, trouver les financeurs. L'Inra devrait être le partenaire technique. Le syndicat devrait ensuite orienter une partie de la sélection génétique.

Frédéric Gérard

frederic.gerard@aveniragricole.net

(1) Suite au départ de Jacques Masserot, un nouvel administrateur a été élu : Philippe Morin, de Bouchamps-lès-Craon (Mayenne).

A NOTER ▶ Ce dimanche, de 10h à 18h, marché de Noël au Domaine des Rues, à Chenillé-Changé (49). Pour les éleveurs : la sélection des animaux pour le Concours général de Paris aura lieu mardi 11 décembre. Cette journée permettra aux acheteurs présents d'observer les taureaux en station qui seront mis en vente le mardi 18 décembre.

Mis en place dans un contexte de crise de la demande, l'AOC a peu profité, à l'inverse, de la revalorisation des prix de la viande bovine, en 2012.

