

Pays-de-la-Loire

Flo et la Maine-Anjou liés par le sang du steak

FILIERE /// Lundi, éleveurs de Rouges des Prés et cuisiniers du groupe Flo (Hippopotamus) se sont rencontrés au Domaine des Rues. Pour officialiser le partenariat d'exclusivité qui les lie depuis mai dernier.

Depuis mai 2013, tous les bovins de l'AOP Maine-Anjou sont destinés aux restaurants Hippopotamus. Un contrat de cinq ans engage le groupe Flo (1) et les éleveurs réunis dans l'Adema (2), structure chargée de la commercialisation de la viande. Ce contrat était officiellement signé lundi 18 novembre, à l'issue de l'assemblée générale du syndicat de défense de la viande Maine-Anjou. Au-delà de la mise en scène, cette journée a été l'occasion pour une trentaine de cuisiniers de venir au Domaine des Rues à Chenillé-Changé (Maine-et-Loire), afin de rencontrer 90 éleveurs. Anthony Gervais, le président de l'Adema, espère que "les éleveurs vont s'imprégner de cette signature. Quand, au pied de l'Arc de Triomphe, avenue de Wagram, vous avez le restaurant qui affiche de l'AOP Maine-Anjou, on a de quoi être fiers!"

Ce discours veut continuer de convaincre les éleveurs de s'engager dans la filière AOP, car il y a de la demande. L'année 2013 devrait se terminer avec 1 700

"On se fixe 1 700 comme objectif pour 2014" indique Christian Douet, le président du Syndicat de défense. "Mais on peut aller beaucoup plus loin" assure Dominique Giraudier, président de Flo. Anthony Gervais rêve de 2000, voire 2500 bovins.

"Se couper une jambe"

Le contrat de cinq ans prend pour prix de base 4,80 euros pour de la viande R=. Ensuite, une commission se réunit tous les trimestres pour faire évoluer ce prix en fonction des coûts de production. Flo valorise toutes les bêtes, de 380 kg à plus de 600 kg. Un engagement exclusif est une prise de risques, mais Anthony Gervais est serein : "C'est une histoire d'hommes, de confiance. Depuis cinq ans qu'on se connaît, on a discuté de tous les problèmes, des leurs, des nôtres. Oui, on s'est coupé une jambe. Ça n'a pas été facile d'aller dire aux bouchers qu'on



Bouchers et éleveurs réunis au Domaine des Rues pour officialiser leur partenariat, et apprendre à se connaître autour d'un bon repas.

ne travaillerait plus avec eux. Ce qui nous intéresse, ce n'est pas que l'aspect financier, c'est la mise en valeur. Flo fait maturer les carcasses 15 à 21 jours. Avec leurs cuisiniers, j'ai découvert certaines pièces de bœuf, comme la surprise! Qu'Hippopotamus vienne vers nous est une marque de reconnaissance. Et si jamais,

ils devaient s'arrêter, nous aurions notre image de marque, et d'autres viendraient vers nous."

Rémi Hagel

remi.hagel@aveniragricole.net

(1) Outre Hippopotamus, le groupe Flo possède les restaurants La Taverne de Maître Kanter, Tablapizza, Bistro Romain, Brasseries Flo.

(2) Animation développement engagement Maine-Anjou.

"Une révolution de la consommation"

Avec nos 320 restaurants, dont 150 Hippopotamus, et 24 millions de clients par an, nous avons une vision du comportement des Français. On est dans une révolution de la consommation. Depuis quatre à cinq ans, le consommateur cherche à se rassurer par rapport aux produits, aux saisons. Le pouvoir sera à celui qui détendra la meilleure matière

plus que jamais, le prix est un critère, mais ce ne sont pas un ou deux euros qui vont déterminer le choix d'un restaurant. La question est: "Est-ce que je sors ou non?" S'il sort, le consommateur est prêt à dépenser quelques euros de plus à partir du moment où il a de la qualité. Et avec la Maine-Anjou, on est dans quelque chose de sensoriel un grain exceptionnel une



Dominique Giraudier, président de Flo