



Rémi Hagel
remi.hagel@aveniragricole.net

Anniversaire

Hors champ

Filières précieuses

Parallèlement au dossier AOC, la Maine-Anjou a monté des relations de filière, qui lui ont servi ensuite. En réaction à la crise de l'ESB en 1996, les distributeurs ont voulu assurer la traçabilité. La Maine-Anjou s'est positionnée. D'abord avec Match (supermarchés de l'Est), puis Auchan : "Une belle aventure. Les éleveurs ont fait beaucoup d'animations. On a acquis un savoir-faire en terme commercial et de filière", explique le directeur. Dès le début de l'AOC, les filières étaient en place. Changement d'hommes et de politiques commerciales, la valorisation Auchan s'est érodée, remplacée depuis par Hippopotamus. Aujourd'hui, 200 éleveurs commercialisent 1 400 à 1 500 bêtes par an, exclusivement chez Hippopotamus. L'objectif serait de 1 800 à 2 000.

Mais les projets continuent. "Il faut toujours apporter de l'eau au moulin, pour maintenir l'attractivité du produit", auprès des clients, comme des producteurs. D'où le projet de recherche Quafima qui veut mettre au point un outil prédictif de qualité. D'où la réflexion pour vendre en direct au Domaine des rues, comme le font les fromagères de montagne.



Le persillé et la jutosité du steak de Maine-Anjou marquent sa différence. Il est le résultat de caractéristiques génétiques, mais aussi d'un type de conduite d'élevage, extensif (1 ha d'herbe par vache), sur une zone où on trouve des prairies paillasson en été.

Les deux "10 ans" de l'AOC Maine-Anjou

HISTOIRE /// L'AOC-AOP Maine-Anjou aura dix ans le 4 novembre. En 2004, cela représentait l'aboutissement de presque dix ans de démarches. Grâce à cette aventure collective, cette race en perte de vitesse a retourné la situation. Récit.

A l'époque, la Maine-Anjou était systématiquement payée un franc de moins le kilo que la Charolaise. Aujourd'hui, c'est l'inverse." Cette remarque de Christian Douet, président du syndicat de défense de la viande Maine-Anjou, permet de mesurer le chemin parcouru. Le 4 novembre 2004, la Maine-Anjou obtenait son Appellation d'origine contrôlée (1). C'était il y a dix ans, et c'était l'aboutissement de presque dix ans de démarches. Le point de départ? D'un côté, l'Upa Maine-Anjou cherchait un moyen de se distinguer sur le marché, mais par rapport au Label Rouge, à Bœuf fermier du Maine, comment se différencier? "On tournait en rond, nos réunions n'aboutissaient pas" se souvient Albéric Valais directeur de l'Upa. De l'autre côté, depuis les années quatre-vingt-dix, l'Inao (2) pouvait s'occuper d'autres productions que la viticulture. La Maine-Anjou? "On s'était dit entre collègues Pourquoi pas?" raconte Pascal Cellier, de l'Inao d'Angers. "On avait des élevages toujours très présents sur le berceau d'origine. Les vaches faisaient partie du paysage." Lors d'une réunion du Crateas (chambre d'agriculture du Segréen), qui s'interrogeait sur la diversification, Pascal Cellier a lancé cette suggestion de réfléchir à une AOC Maine-Anjou. La machine était lancée.

"Du jour où on a rencontré l'Inao, on s'est compris très vite", raconte Albéric Valais. L'Inao voulait mettre en évidence une différenciation du produit. "Les éleveurs voyaient une reconnaissance de leurs différences, de leurs systèmes d'élevage. C'était un moment assez magique." Cela dit, "quand en 1995 on a décidé de se lancer vers l'AOC, on ne savait pas vers quoi on s'engageait, ni le temps et les moyens qui seraient nécessaires".

"Ils nous ont pris pour des fous"

Car il ne suffisait pas d'avoir une intuition, il fallait bâtir des preuves. Première étape: confirmer la typicité du produit. Une quinzaine d'éleveurs est allée à l'Inra de Clermont-Ferrand pour faire déguster des côtes de bœuf. "Ils nous ont pris pour des fous" se souvient Christian Douet. Mais cela a soudé les éleveurs pour prouver à ces chercheurs qu'ils avaient tort. Surtout, à Angers, Pascal Cellier et les gens de l'Inra connaissaient l'univers viticole, plus au fait des questions de différenciation. Pendant un an, un travail a été mené, mettant à jour les caractéristiques de la viande, sa jutosité constante, son persillé. Là où d'autres ne voient qu'un minerai, "la Maine-Anjou a bâti un vocabulaire. Les éleveurs arrivaient à parler de leur produit. Ils insistaient même pour que la vache ait vélé pour donner ce goût spécifique, ce qui est un paradoxe zootechnique, puisque si on s'en tient au rendement, les performances sont meilleures avec des génisses". Lorsque la commission d'enquête de l'Inao est venue la première fois, après la dégustation, son verdict était clair: "Oui, cette viande a un goût particulier."



Christian Douet, président du syndicat de défense de la viande Maine-Anjou

"Changer de nom a été compliqué. Trois générations avant moi avaient élevé des Maine-Anjou"

Pour la deuxième étape, il fallait établir le lien au terroir. "J'avais tracé un trait qui englobait les élevages de la région... C'était un peu léger" raconte Albéric Valais. Des spécialistes sont intervenus (géographes, etc.). Lors de la restitution, "on a été bluffés. On a découvert l'existence de notre propre terroir". Ils ont mis à jour des caractéristiques précises: il s'agit de la zone Est du massif Armoricain, il y pleut moins que chez les voisins (700 mm). "On est dans une zone de prairies paillasson. La Maine-Anjou y est adaptée (comme l'était son ancêtre la Mancelle, surnommée la vache du pauvre)" détaille Pascal Cellier. Il a été mis en évidence un savoir-faire des éleveurs sur la gestion des fourrages, en adaptant le pâturage à la saison sèche, on jouant sur l'aptitude des vaches à maigrir et regrossir.

Zonage et changement de nom

Il restait deux étapes, et non des moindres. La première: faire accepter le zonage. "Expliquer aux éleveurs du Nord-Sarthe qu'ils n'en faisaient pas partie a été douloureux" se souvient Albéric Valais. L'autre concession, le nom: le produit ne pouvait porter le même nom que la race. Trouver un autre nom au steak aurait fait perdre de la notoriété. En 2003, les vaches sont devenues Rouges des Prés. "Cela a été compliqué, surtout pour les anciens" admet Christian Douet. "Même pour moi: trois générations avant moi avaient élevé des Maine-Anjou. Mais il fallait passer par là pour commercialiser la viande." Et enfin: "C'était le 4 novembre 2004, Pascal Cellier m'a appelé. Nous avions obtenu l'AOC" se souvient Albéric Valais. Coïncidence: "Nous étions à la Table du Meunier, à Chenillé-Changé pour présenter le projet de réhabilitation du Domaine des Rues." Le Domaine, qui a vu naître la race, accueille aujourd'hui son siège et sa station de sélection. Ce qui aurait pu se figer en musée d'une race éteinte est devenu le symbole d'une race dynamique, ancrée dans son territoire. Pour Christian Douet, "l'AOC a permis de maintenir, voire de développer la race. Sans ça, elle serait peut-être morte".

A NOTER ► Les 10 ans de l'AOP vont être célébrés: à l'assemblée générale du syndicat de défense de la viande Maine-Anjou le 14 novembre, puis en 2015, au Salon de l'Agriculture et au festival des AOC de Cambremer.

(1) Devenue AOP en 2010 (harmonisation européenne).

(2) Institut national de l'origine et de la qualité.