

Hier, aujourd'hui, demain, dix ans d'AOC Maine-Anjou

VIANDE BOVINE /// L'AOC

Maine-Anjou fête ses 10 ans. Une date symbolique célébrée par le Syndicat de défense de la viande Maine-Anjou... qui ne manque pas de projets pour les dix prochaines années.

Hier : l'aventure

Le 4 novembre 2004 paraissait le décret qui officialisait la naissance de l'AOC Maine-Anjou, avant l'AOP fin 2010. Pour son assemblée générale le 14 novembre, le Syndicat de défense de la viande Maine-Anjou a marqué le coup dans la bonne humeur. Il a tracé une rétrospective, en donnant à la parole aux acteurs de l'épopée, principalement Albéric Valais, toujours directeur, et aussi Georges Arthus et Christian Douet, ancien et actuel présidents (1). Pour l'occasion, étaient présents deux membres de la commission de l'Inao qui ont suivi le dossier à l'époque, Lionel Fra, président de l'ODG Huile essentielles de Provence, et Claude Béranger, ancien chercheur de l'Inra. Ces derniers ont raconté comment

ils ont été convaincus de la différence de la viande, puis comment avaient été mises en évidence les caractéristiques de la race et de son milieu. "Quand on regardait les cartes des sols, de la pluviométrie, etc., tout s'imbriquait. C'était clair et net. C'était une AOC" commente Lionel Fra. Ensuite, "nous avons défendu le dossier au niveau national. Cela a été difficile, mais nous avons démontré que la viande Maine-Anjou ne pouvait pas être produite ailleurs" se souvient Claude Béranger.

Aujourd'hui : les chiffres

En 2014, les cours ont baissé. Une vache R en AOP se vend 4,25 €/kg. Mais après deux années 2012 et 2013 difficiles, les abattages sont repartis à la hausse: +20% en 2014, avec une prévision à 1600 animaux, et les mises en finition devraient atteindre 1750 bêtes. L'équilibre financier du syndicat est atteint à 1700 animaux.

Le partenariat avec Hippopotamus assure un débouché garanti. Le taux de déclassement se stabilise autour de 8% des animaux abattus. Le Maine-et-Loire reste le principal apporteur en 2014 (499 bovins), suivi de la Mayenne (308), la Sarthe (170), la Loire-Atlantique (155)

et les Deux-Sèvres (49).

Le logiciel de planification est une clé de voûte du système. "Un jour, un responsable de l'abattoir nous engueulait au téléphone parce qu'il n'était pas livré. Deux minutes après, des éleveurs appelaient parce que leurs vaches n'étaient pas parties" raconte Albéric Valais. Il était grand temps de mettre en place un planning. "Aujourd'hui, il n'y a plus d'incompréhension entre éleveurs et abatteur."

Demain : la transmission

"Le défi de la pérennisation de notre projet passe par la reprise des exploitations et l'installation de jeunes éleveurs en Rouge des prés" avance le président Christian Douet. Comme partout en agriculture, le nombre d'éleveurs s'érode: ils sont 173 en 2014 (six entrants pour onze sortants). Le syndicat espère maintenir le nombre à 180. Symbole du dynamisme recherché, un jeune éleveur sarthois installé au 1^{er} novembre, Pierre Debosque, a été élu au conseil d'administration. Il a témoigné: "Je viens de m'installer en Gaec avec mes parents. Quand on voit l'histoire de la Maine-Anjou, cela donne encore plus envie d'y aller!" Pour lui, l'AOP est porteuse: "Quand j'ai déposé le



Le Domaine des rues accueille 5 000 à 6 000 personnes chaque année, pour les fêtes de mariage. Un film sur la Rouge des prés, en cours de réalisation, sera projeté à ces visiteurs.

dossier, la vache se vendait 4,80 €. J'ai mis moins, mais même à 4,20 ou 4,50, c'est un argument. Le banquier a aussi vu le livret sur Hippopotamus, ça a servi." Son principal message s'adresse à ses collègues qui vont céder: "Le rapport avec le cédant est super important. Il faut tout se dire. Si on veut faire en sorte de transmettre, ça se passe bien."

Pour illustrer ce pont entre un passé riche et un avenir prometteur, l'OS réalise un film: on y verra la vente du prestigieux élevage Bellayer, et l'installation de Pierre Debosque. Il sera diffusé au Domaine des rues, dans une nouvelle salle, chauffée. "La location du Domaine pour

les mariages marche bien: 5 000 à 6 000 personnes viennent ici chaque année, mais elles ne savent pas ce que l'on fait" explique Albéric Valais. "Personne ne leur raconte l'histoire du lieu, ne leur dit qu'on a de la viande à vendre, et que, quand ils achètent un produit, ils achètent aussi la possibilité à un jeune de s'installer."

Cela s'inscrit dans les projets de la Rouge des prés, qui réfléchit à de nouveaux modes de commercialisations (sur place) et à une découpe innovante. Une éternelle recherche de démarcation.

Rémi Hagel
remi.hagel@aveniragricole.net

(1) Lire le récit dans l'Avenir agricole du 31 octobre.



Pierre Debosque, éleveur de Rouge des prés, à Ruillé-en-Champagne (72).

"Une dérouleuse"

Au Gaec, la réflexion sur le travail, c'est important. La première chose, c'est de grouper les vèlages. Ça simplifie la surveillance, on est plus performant. Il y a 2-3 ans, on a acheté une pailleuse et une dérouleuse pour le foin. L'alimentation est au foin, et on faisait tout à la main. Mille bottes par an. Là, en cinq minutes, tu as déroulé. Et tu gères mieux la quantité: tu transportes la botte plus loin même si elle n'est pas finie. A la main, tu étais obligé de la laisser sur place ■