

BOVINS VIANDE Pierre Debosque, éleveur de 24 ans, vient de reprendre une partie d'un troupeau en Sarthe.

L'AOP Maine-Anjou, un argument pour s'installer en vaches allaitantes

“Les vaches étaient à 4,80 euros lorsque j’ai déposé mon dossier à la banque”, sourit Pierre Debosque. Ce niveau de prix a été un argument de poids auprès de son financeur, pour le jeune agriculteur sarthois. Il s’est installé le 1^{er} novembre dernier à Ruillé-en-Champagne, en Gaec avec ses parents. Le choix de la forme sociétaire, les prix soutenus de la viande en AOP Maine Anjou et une filière structurée lui ont permis d’accéder à l’installation. “En individuel, le dossier ne passait pas”, souligne-t-il. Élément déterminant aussi, les relations avec le cédant. Pierre Debosque a pu reprendre une partie du cheptel d’un voisin, avec qui il a eu la chance “d’avoir de bons rapports”. Aux 140 ha de l’exploitation familiale s’ajoutent 80 ha repris. Le cheptel de 80 rouge des prés des parents s’enrichit d’une trentaine d’animaux. En outre, l’exploitation compte des élevages de poules pondeuses et de brebis.

Transmettre la passion

Malgré les atouts de l’AOP Maine Anjou et de son organisation en filière, il reste difficile de s’installer. Les cas comme celui de Pierre Debosque sont rares et beaucoup de troupeaux ne sont pas repris. “Le fond du problème, c’est la transmission d’un système d’élevage, d’une passion”, souligne Albéric Valais, qui anime le Syndicat de défense de la viande



Le jeune éleveur a raconté sa démarche d’installation lors de la célébration des dix ans de l’AOC Maine Anjou, le 14 novembre au Domaine des Rues, à Chenillé-Changé.

Maine Anjou. Il faut arriver à faire comprendre que lorsqu’on achète de la viande de qualité, on “achète” la possibilité pour des jeunes de s’installer”. Et de prendre

la relève au niveau des instances de la race, Pierre Debosque vient d’être élu au conseil d’administration du Syndicat de défense.

S.H.

DIX ANS DE L'AOC MAINE ANJOU

Une grande aventure collective

Se souvient-on encore de ce qui a déclenché l’idée d’une AOC ? “Tout est parti d’une réflexion d’agriculteurs du Segréen qui voulaient entreprendre une démarche de qualité, rappelle l’éleveur Georges Arthus. Ils envisageaient de lancer une AOC viticole sur la région de Segré.” Finalement, ils seront dirigés, avec l’aide de l’Inao, vers les instances de la race Maine-Anjou. Suite à dix ans de travail avec spécialistes de la viande, sociologues, géographes... la démarche a abouti, en novembre 2004, à l’obtention de l’AOC (Appellation d’origine contrôlée, française) et en 2010 à celle d’une AOP (Appellation d’origine protégée, européenne). Cette anecdote, et beaucoup d’autres, ont été rappelées au Domaine des Rues, le 14 novembre. “On fête les 20 ans plutôt que les dix ans”, soulignait Albéric Valais. Ce qui a motivé les éleveurs dans cette longue aventure, c’est aussi la mise en place, en parallèle, d’une filière. D’abord avec Auchan puis aujourd’hui avec Hippopotamus. “Un planning de production a été mis en place dès 2005”, a rappelé Christian Douet, président du Syndicat de défense de la viande Maine Anjou.



Albéric Valais et Georges Arthus.