

Chenillé-Changé : l'AOC Maine Anjou fête ses dix ans **Se couper en quatre pour l'avenir**

Dix années depuis l'obtention de l'AOC par les producteurs de viande Maine Anjou, mais déjà 20 ans de travail... L'heure est au bilan du côté du domaine des Rues, autant qu'aux projets. Objectif : bâtir une vraie notoriété.

Dix ans après l'obtention du précieux Label, les producteurs de la race bovine à viande, Maine Anjou, se sont retrouvés, vendredi 14 novembre, au domaine des Rues à Chenillé-Changé. Pour les quelque 178 adhérents au syndicat et son animateur, Ghislain Aminot, les motifs de satisfaction sont nombreux : la mise en place de la filière et de sa vitrine technique, le domaine des Rues à Chenillé-Changé, a permis de maintenir la race Rouge des Prés et de sécuriser la filière. L'obtention de l'AOP en 2010, au prix de six années de procédure, permet en outre de protéger le nom du produit dans tous les pays de l'UE. «Le scénario économique est satisfaisant, explique Albéric Valais, responsable du domaine des Rues, car nos prix de vente sont restés supérieurs de 10 à 20% à ceux du marché». En 2013, 1450 animaux avaient été commercialisés en AOP Maine Anjou et l'objectif 2014 a été porté à 1700 bovins.



Séance de travail, au domaine des Rues, le 16 novembre.

Depuis l'été 2014, la totalité de ces animaux se retrouve dans les assiettes de douze restaurants Hippopotamus : «Il est vrai que tous nos œufs sont, pour l'instant, dans le même panier, mais nous retenons que ce partenariat est une force pour nous, il nous assure une demande régulière et des prix de vente intéressants», insiste Ghislain Aminot. L'efficacité du syndicat doit aussi beaucoup à un outil efficace, rare dans le milieu agricole et, par conséquent, très envié : un planning performant, qui rend lisibles et fiables les arrivages de bovins.

Le défi des adhésions

Il n'y a cependant pas que des motifs de satisfaction : signe que les temps sont

difficiles pour l'élevage, le nombre d'éleveurs a tendance à baisser et c'est un défi de conserver intact le niveau des adhésions. Le syndicat devait en enregistrer de nouvelles, début 2014, pour se maintenir proche du niveau des 200 adhérents. Objectif atteint, mais pas question de vendre la peau de la vache... Une AOC doit toujours être en mouvement, insiste Albéric Valais. L'installation des jeunes est donc définie comme priorité pour les années à venir. C'est possible, comme l'a montré le témoignage de Pierre Debosques, lors de l'assemblée générale : l'AOC et la filière garantissent des prix intéressants et donc un contact tout aussi intéressant avec les financeurs. Autre piste de progrès, pour

l'avenir du syndicat : mettre en place un projet de nouvelle découpe pour vendre des produits depuis le domaine des Rues. «5000 visiteurs y passent, chaque année, et l'AOC n'engage ni acte de communication ni acte commercial», constatent les responsables.

Réflexion sur la découpe

Ces derniers, accompagnés de leurs partenaires, se sont donc mis autour de la table (le couvert était mis, bien entendu), pour élaborer des idées de découpe qui marquent l'identité Maine Anjou et qui puissent entrer dans la composition d'une future "box". Ce projet est la deuxième étape de l'appropriation par le syndicat du domaine des Rues. Il doit servir de support à la construction d'une notoriété, qui fait défaut dans la configuration actuelle. Le 16 novembre, une quinzaine de personnes a donc testé des concepts de découpe et de présentation : un pavé est-il forcément carré ? Quelle épaisseur pour conserver les qualités d'un morceau ? Trop de gras ? Quid de la couleur ? Une séance de travail, au domaine des Rues, mobilise l'esprit, les yeux et le palais.