

Le chiffre

-21%

C'est d'après les statistiques du ministère de l'Agriculture l'ampleur du recul du revenu des exploitations spécialisées dans la production de viande bovine en 2014. Le niveau moyen du revenu annuel serait de 14 500 €. Une moyenne qui ne veut pas dire grand chose puisqu'elle ne peut d'évidence traduire la grande diversité de situation selon la dimension de l'exploitation, sa localisation, le type d'animaux produits et l'antériorité dans le métier. L'ampleur de cette baisse est certainement la donnée la plus marquante de cette bien mauvaise année 2014.

Atlas de l'élevage herbivore en France

Difficile d'imaginer les paysages ruraux français sans un troupeau de bovins valorisant de vertes pâtures. À tel point que plusieurs races bovines et ovines tirent leur nom de la contrée qui les a vu naître. En 95 pages et moult cartes et infographies, l'« Atlas de l'élevage herbivore en France » permet de dresser les différents rôles et services rendus par les herbivores domestiques sur le territoire français, qu'il s'agisse de production alimentaire, de vitalité rurale, de patrimoine et d'environnement. « À l'heure où beaucoup s'interrogent sur la place de l'élevage et de ses produits dans nos sociétés, l'objectif de cet atlas est avant tout d'émettre un enseignement objectif et complet sur les filières herbivores dans toutes leurs spécificités et diversité », indiquent Laurent Rieutort, Julie Ryschawy, Auréline Doreau et Caroline Guinot, les auteurs de cet ouvrage.

Édité aux éditions Autrement et disponible au prix 19,90 € sur le site de l'éditeur www.autrement.com



Un prix en baisse, mais toujours attractif

Lors de son assemblée générale, l'AOP Maine Anjou, a fait le point sur l'année 2014 et le projet Quafima. Elle a également fêté ses dix ans.



APRÈS DIX ANS D'EXISTENCE, L'AOP MAINE ANJOU est toujours à la recherche de démarcation pour conforter sa filière.

« L'assemblée générale de cette année est particulière, car nous célébrons les dix ans de l'AOP Maine Anjou », note Christian Douet, président du syndicat de défense de la viande Maine Anjou, qui a tenu son assemblée, mi-novembre, au Domaine des Rues à Chenillé-Changé (Maine-et-Loire). Après une année 2012 compliquée, du fait d'une conjoncture favorable au conventionnel, les mises en finition sont réparties au second semestre 2013 et devraient en 2014, atteindre l'objectif des 1 700-1 800 animaux nécessaires à la pérennisation de l'AOP. Le syndicat compte aujourd'hui 173 adhérents. L'objectif à court terme est le maintien à 180 éleveurs actifs.

« Les tarifs intéressants en 2013 (vente intégrale aux restaurants Hippopotamus), entre 4,50 et 4,80 €/kilo carcasse (kg C), ont diminué en 2014. Une vache R=AOP

est aujourd'hui rémunérée 4,25 €/kg C. Ce prix reste plus attractif que sur le marché conventionnel, mais inférieur au coût de production calculé. On recherche de nouvelles initiatives de développement pour valoriser notre viande, comme la vente directe au Domaine des Rues ou celle d'animaux plus conformés auprès de Socopa », remarque Anthony Gervais, président d'Adema, association de défense de la Maine Anjou qui commercialise l'AOP. Sur 2013, les bœufs qui passent dans l'AOP ont été abattus en moyenne à 37 mois à un poids carcasse de 534 kg, les vaches à 70 mois pour 463 kilos carcasse et une conformation R=.

Premiers résultats du programme Quafima

D'autre part, le taux de déclassement se stabilise autour de 8 %. Le persillé reste le premier facteur responsable du déclassement d'une carcasse. Toutefois, la

Vingt ans de travail

« Les premières réflexions sont venues d'agriculteurs de Segré qui souhaitaient mettre en place une démarche qualité en vigne ! Cependant, lorsqu'ils se sont rapprochés de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité), on leur a conseillé de trouver une production déjà présente dans la région. Ils ont alors pris contact avec l'Upma Maine Anjou. Tout est parti de là. Ont suivi dix années de travail avec l'Upma pour obtenir en novembre 2004, l'Appellation d'origine contrôlée. On a d'abord dû prouver le lien au terroir avant le dépôt du dossier à l'Inao », se souvient Georges Arthus, éleveur retraité. À ce moment-là, la race disposait d'une mauvaise image et la filière était peu organisée. L'année 1999 signe le début d'une filière identifiée Maine Anjou avec Match (Soviba, Est de la France), avant la création du syndicat de défense de la viande Maine Anjou en 2001. Cette même année, le comité national de l'Inao vote le principe de reconnaissance de l'AOC Maine Anjou. Deux ans après, l'aire géographique de production est approuvée. « Reste alors le problème de l'appellation, l'AOC ne pouvant porter le même nom que la race. Nous avons donc fait le choix de la rebaptiser Rouge des Prés », poursuit Georges Arthus. En 2008, sous l'impulsion d'Auchan, premier partenaire important pour la Maine Anjou, la société de commercialisation Adema a été montée.

Pérenniser le projet

« Dix ans après, la filière est bel et bien là et l'AOP Maine Anjou a permis de redorer l'image de la race Rouge des Prés et de lui donner un nouvel élan. Le travail entrepris toutes ces années n'est pas terminé, il nous reste encore des défis à relever. Nous perséverons autour de la différenciation de notre produit qui doit permettre à la Maine Anjou de se démarquer davantage et d'assurer des débouchés et une plus-value satisfaisante. Le défi de la pérennisation de notre projet passe également par la reprise des exploitations et l'installation de jeunes éleveurs en Rouge des Prés », conclut Christian Douet. ■ C. D.

proportion d'animaux écartés à cause d'une couleur de gras en inéquation, est en augmentation. « Ainsi, on réfléchit à des solutions. On travaille sur l'intérêt d'amener les animaux la veille de l'abattage en bouverie au lieu d'une heure avant, pour limiter le stress. On regarde également si le transport peut être amélioré », poursuit Ghislain Aminot, animateur du syndicat.

Les premiers résultats, du programme Quafima⁽¹⁾, sur les facteurs de variabilité de la qualité (tendreté, teneur en lipides intramusculaires et couleur du gras) de la viande AOP Maine Anjou, ont été présentés. Ce travail est parti des facteurs de variations mis en évidence dans d'autres races : conduite de finition, zone anatomique étudiée et caractéristiques de l'animal, pour déterminer ceux de la viande AOP Maine Anjou. Différents échantillons ont été prélevés sur des carcasses à l'abattoir, puis analysés en laboratoire : mesures de force de cisaillement, teneur en lipides intramusculaires (LIM, correspond au persillé) et couleur du gras. « Ces mesures ont ensuite été mises en parallèle avec des données de base

interne comme les index et des données sur la vie de l'animal étudié, l'alimentation en élevage et celle en finition, issues d'enquêtes réalisées en élevage. Ce travail montre que la zone anatomique joue un rôle important sur la tendreté — le faux-filet est toujours le morceau le plus tendre et le rond de gîte le moins tendre. Il y a par ailleurs moins de différence de tendreté entre les muscles sur les animaux plus âgés. Concernant le persillé, on constate que plus les animaux sont lourds à l'abattage, plus ils sont riches en LIM. Le faux-filet est d'autre part plus riche en LIM que le tendre de tranche. L'analyse confirme par ailleurs les données issues de la bibliographie qui montrent que le pâturage augmente le jaune du gras », explique Marlène Pecot de l'ESA d'Angers. Cette étude n'a pas permis de mettre en évidence d'effets des rations de finition et d'avant-finition sur la tendreté et la teneur en LIM de la viande. La ration totale ne présente pas non plus d'impact sur les trois critères de qualité de la viande. ■

Cyrielle Delisle

(1) L'objectif du programme Quafima est de trouver les équations de prédiction entre les marqueurs protéiques et la tendreté.