

De la viande Maine Anjou en box

Le Domaine des Rues, à Chenillé-Changé, organise la vente directe de la viande AOP Maine Anjou. De l'élevage à la vente en maine anjou box, le cahier des charges vise l'excellence. Il est détaillé sur le site viandemalmaine-anjou.com. Au total, 160 éleveurs de rouges des prés (Pays de la Loire, Ile-et-Vilaine et Deux-Sèvres) ont été sélectionnés. Leurs bêtes sont abattues dans la Sarthe, et découpées à Renazé. Quatre sélections bouchères valorisent « la texture, la jutosité et le goût » de cette viande persillée. La Maine Anjou box est disponible dans six fermes.



Le **Courrier**
de l'ouest

VENDREDI 12 FÉVRIER 2016

De la Maine Anjou sur mesure

Sous son nom, le Domaine des Rues organise la vente directe de la viande AOP Maine Anjou issue de 160 élevages. Les paniers de sélection bouchère sont disponibles dans six fermes et sur internet.

Marie-Hélène MORON
redac.segre@courrier-ouest.com

Pour la SICA Rouge des Prés (Société d'intérêt collectif agricole), Julien Ligneau est chargé de la production et de la commercialisation de la viande portant l'AOP Maine Anjou. Si cette Appellation d'origine contrôlée existe depuis 2004, la vente directe ne s'organise que depuis quelques mois, depuis le berceau de la race, au Domaine des Rues de Chenillé-Changé.

160 éleveurs adhèrent au dispositif, essentiellement en Maine-et-Loire, Mayenne, Loire-Atlantique et Sarthe, et quelques-uns en Deux-Sèvres et Ile-et-Vilaine. L'objectif de cette ouverture à la vente directe est « de redonner une proximité au produit, avec des points de vente sur l'ère d'appellation ».

Vente directe et compétence bouchère

Le cahier des charges pour entrer dans le cercle est rigoureux. Avec le Domaine des Rues, six fermes sont actuellement habilitées à la vente directe (lire ci-contre). Le réseau est ouvert sur internet, avec une page dédiée à chaque site de commercialisation. Le visuel de viandemalmaine-anjou.com, tout comme l'AOP, vise l'excellence. De l'élevage à la « mise en colis », rien n'est laissé à l'approximation.

Les bêtes – une par semaine en moyenne – sont abattues dans la Sarthe, à cinq ou six ans pour les vaches allaitantes, à 30 mois minimum pour les breufs. « Le secret du goût, c'est le temps » annonce le site. La période de maturation est d'au minimum dix jours, et quinze jours sous vide avant d'atteindre la date

OÙ EN TROUVER ?

Outre le Domaine des Rues, cinq fermes assurent la vente des colis : Christian Douet à Châtelais, l'EARL Poullas à Congrifer, Flora et Vincent Marchand à Bourgneuf-en-Mauges, le GAEC des Galloires à Drain et la Ferme de l'Horizon au Landreau. La Table du Meunier, restaurant gastronomique à Chenillé-Changé, place de la viande AOP Maine Anjou à sa carte. Elle est également en rayons



Julien Ligneau organise la commercialisation de la viande AOP Maine Anjou, depuis le Domaine des Rues, à Chenillé-Changé.

limite de consommation. Les carcasses sont transformées dans l'atelier de découpe Prestaviande de Renazé, qui accepte le cahier des charges. « Il assure une prestation de découpe haut de gamme qui apporte plus de qualité », indique Julien Ligneau. « On fait de la vente directe en amenant beaucoup de compétence bouchère ».

Pour l'AOP Maine Anjou, c'est du « sur-mesure ». En termes d'épaisseur

et de types de morceaux. Le faux-filet ne fera pas moins de 3 cm, et des morceaux moins connus de la viande bovine sont réhabilités. Les colis ne mélangent pas les morceaux (lire ci-dessous).

Une viande tendre et persillée

L'objectif est de proposer une qualité de produit constante, en valorisant « la texture, la jutosité et le goût » de cette viande persillée. Dans les colis,

le consommateur ne trouvera pas de steak de seconde catégorie, « pas de compromis sur de bonnes pièces de bœuf, proposées seulement en première catégorie », indique le spécialiste.

Julien Ligneau a les arguments pour convaincre de la « tendreté » de cette race mixte longtemps oubliée au profit de races estampillées viande : « La Maine Anjou est longue en bouche, avec plus d'intensité aromatique ». Des soirées de dégustation et ventes privées sont organisées pour la faire goûter.

L'un des objectifs 2016 est d'augmenter le nombre de points de vente à la ferme et d'être présent dans les grandes agglomérations de l'Ouest. « La Maine Anjou doit reconquérir son territoire. L'AOP a une vraie dimension territoriale, environnementale et économique », certifie Julien Ligneau, qui espère que le Domaine des Rues sera reconnu. Site remarquable du goût ».

La Maine Anjou box

La Maine Anjou Box différencie quatre sélections bouchères, détaillées sur internet : réserve à l'os (côte de bœuf, basse-côte, filet à l'os), pièces rares (bavette, hampe, merlan, araignée, polre...), grande tablée (bourguignon, rouelle ou pot-au-feu...), marmite angevine (bœuf carotte, rouelle...). Les rôtis, les produits élaborés, les produits de la semaine complètent la gamme. Les poids et le prix au kilo diffèrent