

**VIANDE** La Sica Domaine Rouge des prés mise sur la qualité de la viande pour se différencier

>> La Sica Domaine Rouge des prés a tenu son assemblée générale, mardi 13 juin. Les représentants ont discuté, entre autres, du programme de recherche Quafima. Pour rappel, le programme a pour finalité d'avoir « de nouveaux outils de prédiction de la qualité de la viande pour mieux la maîtriser », explique Marlène Pecot, technicienne en développement génétique pour Évolution. « Le programme a des résultats prometteurs. Il a permis de définir le muscle prédicteur. » Aujourd'hui, la Sica poursuit ces travaux de recherche avec un programme national multi-races initié par Apis-Gene. Il travaille aussi sur la qualité de la viande. « Ce programme était en veille. Quafima a permis de le poursuivre », précise Albéric Vallais, directeur de la Sica. Des prélèvements sont en cours de réalisation à l'abattoir d'Elivia sur 40 animaux : 20 vaches et 20 taurillons filiés. Les prélèvements sont faits à l'abattage et à la découpe. 2017 devrait « être une année déterminante. On pourrait avoir un diagnostic précoce de la qualité de la carcasse grâce à un test génomique. » Autre sujet qui a particulièrement tenu l'attention de l'auditoire : le développement de la vente fermière de l'AOP Maine-Anjou. Le concept marche, d'après les responsables de la structure. La vente fermière a permis d'écouler une bête par semaine. En un an et demi, 11 points de vente ont été mis en place. « Ce projet Mabox est une reprise en main de notre image », explique Hervé Ménard, président de la Sica. Pour le président, la viande AOP Maine-Anjou a sa place dans « le haut de gamme. Et c'est à nous éleveurs de montrer notre différence et d'en être fiers. »



De gauche à droite, Alain Caillaud, Hervé Ménard, Christian Perrin, Thierry Jeanneteau et Damien Clémenceau, membre du bureau de la Sica Domaine Rouge des prés

*l'Anjou Agricole*  
16/06/17