



Les éleveurs mettent en avant la spécificité de leur cahier des charges et se positionnent sur le créneau des viandes haut de gamme. Mais reste à freiner l'érosion des engagements dans la filière et consolider les débouchés.

Viande bovine Le syndicat de défense de la viande AOP Maine Anjou a tenu son assemblée générale au Domaine des Rues à Chenillé-Changé, jeudi 16 mai. Quinze ans après son lancement, la filière reste fragile.

AOP Maine Anjou : des éleveurs à remotiver

La vie de la filière AOP Maine Anjou n'est pas un long fleuve tranquille depuis l'obtention de l'appellation d'origine en 2004. En 2018, seuls 543 animaux ont été agréés en AOP Maine Anjou. C'est un peu mieux qu'en 2017 (473 animaux). La filière connaît des difficultés depuis la fin du contrat avec le groupe Flo (restaurants Hippopotamus), qui a entraîné une forte chute des volumes. À titre de comparaison, il y avait, en 2011, plus de 2 000 animaux agréés.

Des changements humains ont aussi bousculé l'organisation : le départ du salarié du syndicat, en fin décembre 2017, a entraîné un moment de flot-

tement, avec des contrôles en élevages qui n'ont pas pu être réalisés, a rappelé Christian Douet, le président du syndicat, lors de l'AG du 16 mai.

Pour repartir sur de saines bases, le syndicat a donc décidé de s'appuyer sur les compétences d'un organisme extérieur, Agro Qualité, situé à Broons (22). « *Le siège social du syndicat reste bien au Domaine des Rues, à Chenillé-Changé, au cœur de la zone AOP* », rassure Christian Douet. Le grand enjeu est de remotiver les éleveurs face à l'érosion continue du nombre d'éleveurs engagés. Le syndicat comptait 143 adhérents en 2018 et à ce jour, ils sont

93 éleveurs adhérents, dont 69 actifs, c'est-à-dire qui passent effectivement des animaux en appellation.

À la recherche de nouveaux débouchés

Le syndicat a tout de même bon espoir d'augmenter les volumes, en passant à 1 000 animaux agréés par an. Sur ce début d'année, 13 à 14 animaux AOP sont abattus chaque semaine, un rythme plutôt encourageant. « *Le but est d'arriver à une vingtaine de bêtes par semaine* », espère Christian Douet. Un salarié a été embauché par la Sica Domaine Rouge des prés, qui assure la partie commerciali-

sation, avec pour mission de démarcher tous azimuts : la grande distribution, les bouchers, les restaurateurs, les collectivités, etc. Principaux débouchés pour la viande AOP Maine Anjou actuellement ? Les grandes surfaces Carrefour en Pays-de-la-Loire (via la structure Adema*), un peu de boucherie traditionnelle, et 6 à 7 points de vente collectifs à la ferme et au Domaine des Rues. Toujours confiant malgré ces écueils, Christian Douet met en avant la valeur ajoutée permise par la filière : « *elle est de 25 à 30 centimes par rapport au conventionnel, même s'il nous faudrait plutôt 50 à 80 centimes par rapport à nos coûts de pro-*

duction ». Il souligne la qualité des bêtes, qui sont triées sur le volet : « *notre cahier des charges est plus strict que pour l'agriculture biologique. Nos animaux sont terminés à l'herbe et aux céréales. Toutes les carcasses sont "vues"* ». Les animaux destinés à la filière AOP sont abattus à l'abattoir Selvi d'Alençon (groupe Elivia) spécialisé dans les viandes "premium". Il reste toutefois à remotiver les éleveurs, - dont un certain nombre sont attirés par un bio rémunérateur -, à rester dans la démarche AOP.

S.H.

*Animation développement engagement Maine Anjou.