	Geographical Indication Product Database - Step 1- **Viande d'origine contrôlée "Maine - Anjou" - Pays de la Loire - France**	**SOURCE :** **Author : Guy de Fontguyon, P. Sans** **Institution : INRA** **Date : 16/08/2006**

DESCRIPTION :

1. **NAME OF PRODUCT :** ***Viande d'origine contrôlée "Maine-Anjou"***
2. **COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY: FRANCE – Pays de la Loire**
3. **TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)**

Viande bovine fraîche issue de vaches et de boeufs d'animaux de race Rouge des Prés (ex race Maine-Anjou). Sous Appellation d'Origine Contrôlée depuis novembre 2004.

Les substituts les plus proches sont les viandes bovines différenciées (Labels rouge bovins notamment) et les animaux de la même race issue de la même zone de production mais ne respectant pas le cahier des charges de l'AOC.

4. **DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (including its specific characteristics, conditions of production, main differences with the substitutes) :**

La viande est issue d'animaux d'une race restée dans son berceau historique (Maine-Anjou devenue Rouge des Prés en 2003). Le système se caractérise par l'alternance de l'utilisation de zones humides et sèches, avec des sols à faible rétention des eaux. Ces animaux « font l'accordéon » et ont la capacité de valoriser des fourrages de mauvaise qualité. Il s'agit d'un système semi-extensif (au minimum 1 ha par vache ; engraissement final d'une durée comprise entre 60 et 120 jours).
La viande provient de vaches (animaux ayant vêlé) ou de bœufs (mâles castrés abattus vers 3 ans) : les carcasses sont lourdes (minimum 380 kg) et la viande est rouge vif et persillée, possède un grain fin et un bon potentiel de tendreté.

5. **LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):**

L'aire de production a des limites géographiques clairement déterminées d'un point de vue géologique. Elle couvre 610 communes réparties sur les 7 départements.

Trois critères sont indispensables pour faire partie du terroir de l'AOC : déficit hydrique estival (milieu printemps – milieu automne) et pluviométrie annuelle faible (700-800 mm) ; usage historique de surfaces en herbe avec des réserves en eau faible ; présence d'un paysage semi-ouvert exploité en agro-pastoralisme.

6. **PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :**

Chiffres 2005 : 13 apporteurs (groupements et négociants), 2 abatteurs principaux (grands industriels), 21 points de vente (don't 17 GMS Auchan) – 1 200 animaux agréés (sur 1 350 abattus).

7. **MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :**

Marché de niche exploité, surtout dans la région de production, par une enseigne de grande distribution. Les ventes démarrent bien (notamment grâce à des animations sur les points de vente) mais restent encore très limitées.
Surprix ????

8. **APPLICANT / HOLDER (IF ANY) :**

SYNDICAT DE DEFENSE DE L'AOC "MAINE –ANJOU"

	Geographical Indication Product Database - Step 1- **Viande d'origine contrôlée "Maine - Anjou" - Pays de la Loire - France**	**SOURCE :** **Author : Guy de Fontguyon, P. Sans** **Institution : INRA** **Date : 16/08/2006**

RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?

Il s'agit de la 1ère AOC accordée à une viande bovine "classique" (race à effectif important, hors race locale) et la 2ème en France (après le Taureau de Camargue). Elle intéresse en premier lieu les acteurs des circuits industriels de transformation et de distribution, dans une optique de segmentation par l'origine de leur offre.

L'AOC a été **construite** en partant d'un constat : la race « Rouge des Prés » (ex Maine-Anjou) a résisté dans son berceau historique et n'en est pas sorti. Les professionnels ont caractérisé leur produit (viande fraîche) et leur système (« écrire ce que l'on fait ») puis sont parvenus à relier ce système à un territoire possédant des caractéristiques pédo-climatiques particulières. L'enregistrement de l'AOC a conduit à débaptiser la race (devenue Rouge des Prés) pour éviter la confusion entre des animaux produits selon le cahier des charges de l'AOC et les autres (même race, même territoire, système de production proche). Tout cela pour environ 1 200 animaux par an !!!

CATEGORY :

☑ **Origin Product** ☐ **GI product** ☐ **Recognized GI**