

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée

« Maine-Anjou »

Homologué par arrêté du 7 juillet 2026, *JORF* du 10 juillet 2026

**Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté
alimentaire n° 2026-30**

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (+33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense de la viande « Maine-Anjou »

Domaine des Rues, 49220 Chenillé-Changé.

Téléphone : 02 96 80 03 00

Courriel : aopmaineanjou@gmail.com

Composition : producteurs/transformateurs (X) autres (X)

Le syndicat est composé de trois collèges professionnels, le collège des éleveurs, le collège des transformateurs regroupant les entreprises d'abattage et de transformation, et enfin le collège des intermédiaires qui regroupe les entreprises de collecte et de commercialisation des bovins.

1. NOM DU PRODUIT

« Maine-Anjou »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Seules ont droit à l'appellation d'origine protégée « Maine-Anjou » les viandes bovines réfrigérées, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée, qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges, issues :

- de vaches âgées de moins de dix ans ayant vêlé au moins une fois. Leur poids de carcasse est de 380 kg minimum ;
- de mâles castrés âgés de plus de 30 mois. Leur poids de carcasse est de 400 kg minimum.

Les carcasses répondent aux caractéristiques suivantes :

- conformation : E, U, R, O de la grille de classification EUROP ;
- état d'engraissement : 3 ou 4 de la grille de classification EUROP.

Les carcasses se caractérisent par leur faible compacité musculaire et leur poids significativement supérieur.

La viande présente un beau persillé avec des dépôts suffisants de gras intramusculaire, une répartition homogène du gras externe et interne, une couleur homogène rouge intense, légèrement orangée, une bonne tendreté à la coupe et à l'attaque en bouche avec une jutosité élevée et stable en fin de bouche.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production « Maine-Anjou » est délimitée :

- à l'Est par la limite géologique entre le Bassin parisien et le Massif armoricain ;
- au Nord et au Sud par une pluviométrie importante en quantité ou en nombre de jours, due à des reliefs marqués ;
- à l'Ouest par l'évolution vers un climat océanique « vrai », synonyme d'une plus grande régularité des températures et des précipitations.

La limite Est de la région de production est formée d'un point de vue géologique par la séparation de deux ensembles :

- à l'Est, le Bassin parisien composé de sédiments souvent calcaires qui donnent généralement des sols riches et drainant aptes aux grandes cultures ;
- à l'Ouest, la Massif armoricain composé de roches cristallines et métamorphiques, qui donnent des sols bruns caillouteux peu profonds acides sur les pentes, et plus profonds, souvent mal drainés, sur les replats et dans les bas-fonds.

Les limites au Nord et au Sud sont marquées d'un point de vue climatique par des reliefs particulièrement arrosés par les pluies sur leur façade Sud-Ouest ; l'ensemble de la région de production étant largement ouvert à l'Ouest et au Sud-Ouest, dans l'espace compris entre les communes de Redon et de Nantes, d'où proviennent les vents dominants atlantiques.

La région de production correspond ainsi à une pluviométrie annuelle moyenne de l'ordre de 700 à 800 mm tandis que les limites au Nord et au Sud connaissent des pluviométries plus importantes (supérieures à 900 mm) associées aux reliefs correspondants.

En ce qui concerne la limite Nord-Ouest, l'étude des boisements naturels montre que la série du hêtre, caractérisant un climat humide ou montagnard, présente une aire d'implantation s'interrompant nettement avec la limite Nord de l'aire de production « Maine-Anjou » et graduellement avec la limite Ouest de ladite aire. Ce qui démontre d'une façon remarquable une modification des caractéristiques climatiques au niveau de ces limites.

Une autre limite, assez graduelle elle aussi, est celle entre la série « chêne pédonculé, hêtre et chêne sessile, charme ». Cette transition est caractéristique d'une évolution graduelle de l'Ouest à l'Est, où l'on passe d'un climat océanique « vrai » à un climat océanique « dégradé » avec des contrastes pluviométriques et des amplitudes thermiques plus grandes. Il est marquant que cette limite d'implantation « chêne pédonculé, hêtre et chêne sessile, charme » soit quasi-parallèle à la limite Ouest de la zone de production « Maine-Anjou ».

Ces différents éléments ont permis de définir l'aire géographique au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage et l'abattage des animaux. Cette aire géographique s'étend aux territoires des communes suivantes des départements de l'Ille-et-Vilaine, de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de l'Orne.

Pour avoir droit à l'appellation d'origine protégée, la viande doit provenir des animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2026 :

- **Ille-et-Vilaine (35) :**

Communes en entier : Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie.

Communes en partie : Liffré (section AL, parcelles 6, 8, 12 à 14, 35, 268, 269, 272 à 274, 408 à 411, 435, 438, 440 à 442, 475 à 480, 501, 502 et 597 à 604), Vitré (section K, parcelles 1, 2, 9 et 70 et section AW, parcelles 81 à 86, 154 à 156, 268, 295 et 296).

- **Loire-Atlantique (44) :**

Communes en entier : Abbaretz, Ancenis-Saint-Géréon, Boissière-du-Doré (La), Boussay, Cellier (Le), Chapelle-Glain (La), Châteaubriant, Couffé, Derval, Erbray, Fercé, Gétigné, Grand-Auverné, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Landreau (Le), Ligné, Loireauxence, Louisfert, Lusanger, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Moisdon-la-Rivière, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Pin (Le), Pouillé-les-Côteaux, Puceul, Regrippière (La), Remaudière (La), Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Teillé, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Vair-sur-Loire, Vallet, Vallons-de-l'Erdre, Villepot.

- **Maine-et-Loire (49) :**

Communes en entier : Angers, Angrie, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Baracé, Beaucouzé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l'Evêque, Briollay, Candé, Cantenay-Epinard, Carbay, Cernusson, Cerqueux (Les), Challain-la-Potherie, Chalonnes-sur-Loire, Chambellay, Chenillé-Champteussé, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chapelle-Saint-Laud (La), Chateaufonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Corzé, Denée, Denezé-sous-Doué, Durtal, Ecoflant, Ecuillé, Erdre-en-Anjou, Etriché, Feneu, Garennes-sur-Loire (Les), Grez-Neuville, Hauts-d'Anjou (Les), Huillé-Lézigné, Ingrandes-le-Fresne-sur-Loire, Jaille-Yvon (La), Lion-d'Angers (Le), Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys-Haut-Layon, Marcé, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, May-sur-Evre (Le), Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault-sur-Evre, Morannes-sur-Sarthe-Daumeray, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Ombree d'Anjou, Orée-d'Anjou, Passavant-sur-Layon, Plaine (La), Plessis-Grammoire (Le), Ponts-de-Cé (Les), Possonnière (La), Rochefort-sur-Loire, Romagne (La), Rives-du-Loir-en-Anjou, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Sarrigné, Savennières, Sceaux-d'Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Séguinière (La), Seiches-sur-le-Loir, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Tessoualle (La), Thorigné-d'Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémentines, Val-d'Erdre-Auxence, Val-du-Layon, Verrières-en-Anjou, Vezins, Yzernay.

Communes en partie : Baugé-en-Anjou (pour le territoire de la commune déléguée de Clefs), Blaison-Saint-Sulpice (pour le territoire de la commune déléguée de Saint-Sulpice), Brissac-Loire-Aubance (pour les territoires des communes déléguées de Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchréten), Doué-en-Anjou (pour les territoires des communes déléguées de Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Saint-Georges-sur-Layon et Verchers-sur-Layon (Les)), Loire-Authion (pour les territoires des communes déléguées de Andard, Bohalle (La), Brain-sur-l'Authion, Daguenière (La)), Terranjou (pour les territoires des communes déléguées de Chavagnes et Martigné-Briand).

- **Mayenne (53) :**

Communes en entier : Ahuillé, Alexain, Andouillé, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Bérenger, Astillé, Athée, Baconnière (La), Bais, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré

(La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Bœuf, Belgeard, Bierné-les-Villages, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet-SaintJean, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brée, Brûlatte (La), Buret (Le), Chailland, Châlons-du-Maine, Champgenêteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Charchigné, Château-Gontier-sur-Mayenne, Châtelain, Chemazé, Chémeré-le-Roi, Chérancé, Commer, Congrier, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Courbeville, Craon, Croixille (La), Crompte (La), Daon, Denazé, Entrammes, Evron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-Longuefuye, Gesnes, Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huisserie (L'), Izé, Jublains, Juvigné, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Livet, Livré-la-Touche, Loiron-Ruillé, Louverné, Louvigné, Maisoncelles-du-Maine, Marcillé-la-Ville, Marigné-Peuton, Martigné-sur-Mayenne, Mayenne, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montsûrs, Moulay, Neau, Niaffes, Nuillé-sur-Vicoin, Olivet, Origné, Parné-sur-Roc, Peuton, Pommerieux, Port-Brillet, Prée-d'Anjou, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roche-Neuville (La), Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Sacé, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fraimbault-de-Prières, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-d'Anxure, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Saturnin-du-Limet, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne-et-Chamnes, Saint-Thomas-de-Courceriers, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Val-du-Maine, Villiers-Charlemagne, Vimartin-sur-Orthe, Voutré.

• **Orne (61) :**

Commune en partie : Alençon (section CA, parcelles 76,77 et 84).

• **Sarthe (72) :**

Communes en entier : Amné, Asnières-sur-Vègre, Auvers-le-Hamon, Auvers-sous-Montfaucon, Avesse, Avoise, Beaumont-sur-Sarthe, Brains-sur-Gée, Brûlon, Chantenay-Villedieu, Chassillé, Chemiré-en-Charnie, Chevillé, Coulans-sur-Gée, Courtiliers, Crannes-en-Champagne, Crissé, Epineu-le-Chevreuil, Fercé-sur-Sarthe, Fontenay-sur-Vègre, Grez (Le), Joué-en-Charnie, Juigné-sur-Sarthe, Longnes, Loué, Mareil-en-Champagne, Moitron-sur-Sarthe, Mont-Saint-Jean, Neuvillalais, Neuville-en-Charnie, Notre-Dame-du-Pé, Parnennes, Pincé, Poillé-sur-Vègre, Précigné, Rouessé-Vassé, Rouez, Ruillé-en-Champagne, Sablé-sur-Sarthe, Saint-Christophe-du-Jambet, Saint-Christophe-en-Champagne, Saint-Denis-d'Orques, Saint-Ouen-en-Champagne, Saint-Pierre-des-Bois, Saint-Rémy-de-Sillé, Saint-Symphorien, Sillé-le-Guillaume, Solesmes, Souvigné-sur-Sarthe, Tassillé, Tennie, Vallon-sur-Gée, Viré-en-Champagne.

Communes en partie : Bernay-Neuvy-en-Champagne (pour le territoire de la commune déléguée de Bernay-en-Champagne), Cherré-Au (pour le territoire de la commune déléguée de Cherré section D, parcelles 253 à 266, 269 à 273, 290, 291, 565, 705, 714).

• **Deux-Sèvres (79) :**

Communes en entier : Argentonnay, Boismé, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Chanteloup, Chiché, Cirières, Combrand, Courlay, Forêt-sur-Sèvre (La), Genneton, Maisontiers, Mauléon, Montravers, Nueil-les-Aubiers, Petite-Boissière (La), Pin (Le), Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Voulmentin, Saint Maurice Étusson, Saint-Pierre-des-Échaubrognes.

Communes en partie : Moncoutant-sur-Sèvre (pour le territoire des communes déléguées de Breuil-Bernard (Le), Moncoutant, Moutiers-sous-Chantemerle et Saint-Jouin-de-Milly), Val-en-Vignes (pour le territoire de la commune déléguée de Massais).

• **Vendée (85) :**

Communes en entier : Châtaigneraie (La), La Gaubretière (La), Landes-Genusson (Les), Mallièvre, Menomblet, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Saint-Pierre-du-Chemin, Tiffauges, Treize-Vents, Chanverrie.

Commune en partie : Terval (pour le territoire des communes déléguées de Breuil-Barret (Le) Tardière (La)).

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation et l'élaboration de l'appellation d'origine protégée « Maine-Anjou » est tenu de déposer une déclaration d'identification préalable à son habilitation. Cette déclaration d'identification des opérateurs est appelée déclaration d'aptitude dans la fiche-résumé.

La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification est réalisée par le groupement.

La déclaration d'identification, comporte l'identité du demandeur, les éléments descriptifs des outils de production et les engagements du demandeur conformément aux conditions à respecter par les opérateurs pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine.

Toute modification intervenant dans la structure ou le statut de l'opérateur doit être notifiée et faire l'objet du dépôt d'une nouvelle déclaration d'identification.

Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre l'animal dès sa naissance ou son entrée dans le troupeau jusqu'à la commercialisation de la viande en carcasse entière.

4.2. Identification et suivi des animaux, alimentation

Les éleveurs tiennent à jour un registre dénommé « Livre d'inventaire du troupeau, bovins et équivalents présents sur l'exploitation », qu'ils soient ou non destinés à la production de l'appellation d'origine protégée « Maine-Anjou », comportant pour chaque animal, notamment :

- numéro d'identification de l'animal avec l'identification de son père et de sa mère ;
- date de naissance et sa date d'entrée dans le troupeau et le nom de l'exploitation dont l'animal provient ;
- date de début de la période de finition ;
- date de l'examen en vif de l'animal et résultat de l'examen ;
- date de sortie de l'animal ;
- nom de l'acheteur.

Les relevés cadastraux de cotisation mutualité sociale agricole ou tout autre élément permettant d'identifier les prairies de l'exploitation.

Les transporteurs tiennent un registre indiquant les lieux et heures de chargement et de déchargement des animaux destinés à la production de « Maine-Anjou », le numéro d'identification de l'animal, le nom de l'éleveur fournisseur et de l'abattoir.

Les ateliers d'abattage tiennent les registres suivants :

- un registre d'entrée des animaux destinés à la production de « Maine-Anjou » précisant le numéro national d'identification, le nom de l'éleveur fournisseur, la date d'entrée et l'heure de déchargement à l'abattoir, l'heure d'abattage et le numéro de tuerie ;
- un registre de sortie des carcasses agréées en appellation d'origine contrôlée « Maine-Anjou » précisant le numéro national d'identification, le numéro de tuerie, le poids, la date de sortie.

L'ensemble de ces registres est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles. Ces registres sont effectués sur les imprimés fournis par le groupement.

Les éleveurs adressent au groupement une déclaration de mise en finition pour chaque animal soixante jours au plus tard avant la date prévisionnelle de son abattage.

Au cours de la période de finition, chaque bovin fait l'objet d'un examen en vif qui porte sur l'appréciation de sa morphologie qui doit être compatible avec l'obtention des poids minimums de carcasse et sur l'appréciation de son état d'engraissement en vue de produire de la viande d'AOP « Maine-Anjou ».

Les éleveurs tiennent à la disposition des agents de contrôle les factures d'achat des végétaux et des aliments complémentaires, mentionnant les quantités et l'origine, ainsi que les étiquettes reprenant l'intitulé exact de l'aliment complémentaire.

4.3. Identification de la viande en AOP

L'identification de la viande en appellation d'origine protégée « Maine-Anjou » est réalisée à l'issue de la notation des carcasses par l'abatteur.

La notation des carcasses est réalisée au moment des opérations de séparation entre les quartiers avants et les quartiers arrières selon un barème de conformité à certains critères prévus au point V du présent cahier des charges.

L'identification des carcasses conformes au cahier des charges est effectuée par l'apposition de la mention « Maine-Anjou » sur le faux-filet, le gîte, l'épaule, le caparaçon de chaque demi-carcasse.

La carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui assure l'identification de la viande.

Les carcasses identifiées en AOP « Maine-Anjou » font l'objet d'un examen organoleptique par sondage vérifiant qu'elles présentent les caractéristiques décrites au point II du cahier des charges.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

Les animaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique précisée au point 4.

5.1. Race

Les bovins sont de race « Rouge des prés », c'est-à-dire de code race 41, à l'exception des animaux présentant une hypertrophie musculaire (culard) qui sont exclus. Ils sont eux-mêmes issus de parents de cette race. Le père de l'animal est un taureau inscrit au livre généalogique de la race « Rouge des prés » au titre de l'origine.

En cas de recours à l'insémination artificielle, le taureau doit être autorisé en insémination artificielle.

Les animaux présentent une morphologie compatible avec l'obtention des poids des carcasses et de l'état d'engraissement définis au point II du présent cahier des charges.

5.2. Elevage des animaux

Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur la même exploitation. Toutefois, dans le cadre d'une constitution, d'une extension ou d'une amélioration génétique du troupeau, les achats de jeunes animaux peuvent être réalisés dans les conditions suivantes :

- les femelles sont présentes de façon continue sur l'exploitation dans laquelle est réalisée la finition au moins douze mois finition comprise ;
- les mâles sont présents de façon continue sur l'exploitation dans laquelle est réalisée la finition au plus tard à l'âge de douze mois.

5.3. Utilisation de l'espace pastoral

L'élevage des bovins destinés à produire de la viande AOP « Maine-Anjou » s'appuie principalement sur l'utilisation maximale des ressources des prairies.

Jusqu'à la période dite « de finition », les animaux pâturent au minimum du 15 mars au 15 novembre.

5.4. Chargement

La superficie des prairies exploitée pour l'alimentation de l'ensemble des bovins ou équivalent de l'exploitation est au minimum de 0,7 hectare pour chaque mâle castré de plus de vingt-quatre mois et d'un hectare pour chaque vache suitée. On entend par vache suitée une vache et sa descendance n'ayant pas vêlé.

Pour le calcul de la superficie minimale des prairies exploitée pour l'alimentation de l'ensemble des bovins ou équivalents de l'exploitation, il convient de prendre en compte les éléments suivants :

- l'ensemble des prairies exploitées est composé par les prairies permanentes et temporaires ;
- lorsque d'autres animaux sont présents sur l'exploitation, le calcul du chargement doit tenir compte de l'ensemble des animaux présents en considérant en particulier que une vache suitée est équivalente à une vache laitière et sa suite ou une jument poulinière et sa suite ou six brebis et leurs suites ou dix chèvres et leurs suites.

Pour les ateliers d'engraissement constitués d'animaux nés hors de l'exploitation, les prairies effectivement utilisées pour leur alimentation ne sont pas prises en compte dans le calcul du chargement.

Afin de préserver l'alimentation des bovins de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures dans les exploitations élevant des bovins destinés à la production de viande « Maine-Anjou » doit respecter les mesures suivantes :

Tout épandage de fumure d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous-produits) doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne...) des germes pathogènes, des éléments traces métalliques et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

L'épandage des fumures d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation sous réserve d'enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés...) et les quantités.

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des bovins, il convient de respecter une période de latence après épandage de trois mois avant toute utilisation pour l'appellation d'origine protégée « Maine-Anjou ».

Les éleveurs qui réalisent des épandages de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de boues et le tenir à la disposition des agents de contrôle.

5.5. Alimentation

Durant la période de pâturage qui s'étend au minimum du 15 mars au 15 novembre, les animaux tirent l'essentiel de leur alimentation du pâturage ; les compléments protéiques et énergétiques sont distribués en quantité journalière limitée à 3 kg maximum et la distribution d'ensilage de maïs à volonté est interdite.

Des dérogations à cette durée minimale de pâturage peuvent être accordées en cas de conditions climatiques exceptionnelles.

La période de finition s'étend au moins sur une période de deux mois avant l'abattage durant laquelle les animaux reçoivent une alimentation à base d'herbe fraîche, de foin et des compléments énergétiques et protéiques.

Durant cette période, la distribution d'ensilage est interdite et les aliments énergétiques et protéiques distribués en complément de l'herbe et du foin sont composés d'au moins trois matières premières. Ces éléments sont distribués sous une forme qui permet leur identification. La quantité de complément distribuée chaque jour est comprise entre 0,5 et 1,7 % du poids vif de l'animal.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, le seuil de contamination maximum toléré ne saurait être supérieur au taux prévu par la réglementation en vigueur. Dans le cas d'aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque aliment.

5.6. Transport et abattage

Durant les quarante-huit heures qui précèdent l'abattage, les animaux sont préparés dans un lieu abondamment paillé et ne reçoivent aucune nourriture autre que du foin et de l'eau.

La manipulation des animaux avant l'abattage est réalisée de manière à minimiser les facteurs susceptibles de leur causer du stress et d'influencer la qualité du produit final. L'utilisation d'aiguillon électrique ou de tranquillisant est interdite.

La durée de transport des animaux ne doit pas dépasser six heures entre le début du chargement et la fin du déchargement à l'abattoir, à l'exclusion de tout point d'arrêt notamment dans un centre d'allotement.

Les animaux sont abattus en séquence continue.

L'abattage intervient dans un délai maximum de trois heures après la fin du déchargement. Les animaux sont assommés dans les cinq secondes qui suivent leur entrée dans le piège d'abattage.

L'éviscération est effectuée avec un ensachage ou ligature de l'œsophage et de l'anus.

Le douchage des carcasses est interdit sauf pour la partie abdominale lorsqu'elle a été souillée accidentellement. On entend par douchage un lavage de la carcasse avec ruissellement d'eau.

Les carcasses sont fendues avec une scie à ruban.

La notation des carcasses est réalisée au moment des opérations de séparation entre les quartiers avant et les quartiers arrière selon un barème de conformité des critères suivants : répartition du gras externe et interne, tendreté, couleur et gras intramusculaire.

CRITÈRE	APPRÉCIATION ET BARÈME	OBJECTIF
Répartition du gras externe et interne	Observation du gras au niveau de la séparation de l'aiguillette du rumsteck, du grappage de l'intérieur de la carcasse et de la coupe au niveau de la cinquième côte.	Répartition homogène du gras externe et interne
Tendreté	Observation par pression des doigts à l'extrémité de la hampe, sur le collier et, après la coupe au niveau de la cinquième côte sur le dessus de la côte.	Viande tendre à très tendre
Couleur	Observation de la coupe au niveau de la cinquième côte.	Couleur homogène rouge intense, légèrement orangée
Gras intramusculaire	Observation de la coupe au niveau de la cinquième côte.	Dépôts suffisants de gras intramusculaire

Les carcasses doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- un poids minimum de 380 kg pour les vaches et de 400 kg pour les mâles castrés ;
- être classée 3 ou 4 selon les classes d'état d'engraissement du catalogue EUROP ;
- une répartition homogène du gras externe et interne ;
- la viande présente des dépôts suffisants de gras intramusculaire. Elle présente une bonne tendreté, une couleur homogène rouge intense, légèrement orangée.

Les carcasses subissent un ressuage dans des conditions évitant une réfrigération brutale : la température à cœur doit être comprise entre 10 et 15 °C dix heures après l'abattage, et doit être inférieure ou égale à 7 °C 48 heures après l'abattage.

Les quartiers arrière font l'objet de quatre jours minimum de maturation sur os.

Le long de la chaîne d'abattage, de ressuage et de maturation, le nombre de carcasses est inférieur à 1,25 carcasse pour un mètre linéaire.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le bassin d'élevage des bovins « Rouge des prés » est resté bien localisé puisque 87 % des effectifs de cette race au plan national se situent dans le berceau historique de la race. Cette constatation est un indicateur d'un lien fort entre ces animaux et le milieu naturel et humain dans lequel ils ont été sélectionnés.

Ce bassin d'élevage détermine un milieu naturel spécifique. Les pratiques d'élevage des animaux de race « Rouge des prés » se sont en effet essentiellement développées sur une partie du Massif Armoricain où l'on constate une forte densité de la race alors qu'elle est très faiblement présente sur le Bassin parisien. Cet élevage est en relation avec les types de sols développés sur le Massif armoricain, caractérisés

notamment par une réserve en eau faible, et donnant dès le mois de juin des prairies « paillassons » constituées d'herbes essentiellement jaunes, sénescences ou lignifiées productrices de fourrages grossiers.

De façon synthétique, il apparaît nettement que dès que la réserve en eau utile des sols devient plus importante en été, soit par modification de la nature des sols (passage des sols bruns caillouteux, peu profonds et acides du Massif Armoricaïn aux sols argilo-calcaires profonds du Bassin parisien), soit par modification du régime pluviométrique et thermique, il n'y a plus de présence d'élevages d'animaux « Rouge des prés ».

Le système de production de la viande « Maine-Anjou » se fonde donc, autour des particularités de ce milieu naturel, sur les éléments suivants :

- **une race bovine, la « Rouge des prés »** avec des caractéristiques zootechniques adaptées au milieu :

La spécificité de la viande « Maine-Anjou » est fortement liée à la race « Rouge des prés ». Jusqu'en 2002, cette race était dénommée « Maine-Anjou » et de fait la notoriété du produit s'est naturellement développée sous ce nom. Ainsi on retrouve des éléments attestant de la notoriété de la viande « Maine-Anjou » notamment sur les marchés parisiens de La Villette, depuis plus de soixante ans. L'absence d'évasion de cette race de son berceau d'origine a contribué au développement de la notoriété du produit sous ce nom.

Dans la perspective d'une reconnaissance en AOP de la viande « Maine-Anjou » et dans un souci de conformité aux dispositions du règlement CE 2081/92, il a été procédé en 2002 à la modification du nom de la race « Maine-Anjou » en « Rouge des prés ».

Les caractéristiques zootechniques de ces animaux (cf. illustrations en annexe) expliquent leur bonne utilisation des herbages grossiers caractéristiques de la région.

L'élevage de cette race se distingue des élevages d'autres races allaitantes par la prédominance du pâturage en été, en grande partie sur des prairies sèches ; le pâturage demeurant la composante majeure de l'alimentation de cette race.

Cette race vit essentiellement à l'extérieur, les hivers dans l'aire de production sont relativement courts et la rusticité de la race permet d'exploiter le milieu dans des conditions climatiques et d'alimentation difficiles.

Dans ce contexte, le grand format de la « Rouge des prés » est un élément explicatif de sa capacité à utiliser au mieux des fourrages grossiers :

- par sa capacité d'ingestion élevée ;
- par sa capacité à supporter les variations d'alimentation en mobilisant une part importante de ses réserves corporelles sans conséquences néfastes sur ses performances zootechniques futures ;
- par sa capacité rapide à reprendre sa croissance ou à reconstituer ses réserves corporelles lorsque les conditions alimentaires sont plus favorables au printemps et en automne.

L'objectif des éleveurs en matière d'alimentation est de donner à leurs animaux de l'herbe à volonté, et ce quelles que soient la forme et la qualité de cette herbe (herbe jeune et nutritive au printemps, fourrages grossiers en été), les autres aliments étant apportés à minima.

Pour atteindre cet objectif, les éleveurs ont sélectionné des animaux qui sont capables de se contenter de fourrages pauvres et de mobiliser fortement leurs réserves corporelles à certaines périodes de l'année.

Il est étonnant de constater que les animaux de race « Rouge des prés » perdent du poids en périodes estivale et hivernale (alimentation principalement constituée d'herbe ou de foin grossiers avec peu ou pas de complémentation) et montrent une croissance annuelle normale. Il semble même que cette perte de poids à certaines périodes soit nécessaire à leur développement squelettique et musculaire. Ainsi, au cœur de la zone de production de l'AOP « Maine-Anjou », caractérisée par des périodes de déficit hydrique précoces et significatives des prairies, les animaux de la race « Rouge des prés » montrent des développements squelettiques et musculaires importants ; ce qui

n'est pas le cas à la périphérie de la zone (pluviométrie plus importante, fourrages riches et réguliers) avec des animaux plus légers et de plus petits gabarits.

Il existe même un « modèle animal », propre à la zone de production « Maine-Anjou », qui conduit les éleveurs d'autres espèces comme les ovins, porcs et chevaux à rechercher des animaux dociles et d'un grand gabarit. Cette attitude est significative d'un lien fort entre les caractéristiques d'un type d'animal, en l'espèce la « Rouge des prés » ; et son milieu de vie ;

- **un savoir-faire des éleveurs** qui permet un lien intime entre l'espace et le troupeau :

La gestion des herbages témoigne d'une véritable attitude pastorale. La connaissance des aptitudes des différentes prairies à produire dans le temps et la création de ressources herbagères par ses pratiques, permet à l'éleveur de considérer les contraintes du milieu comme des éléments que les animaux « Rouge des prés » vont pouvoir valoriser en raison de leur capacité à supporter des à-coups d'alimentation sans conséquences négatives sur leurs performances futures.

Le savoir-faire de l'éleveur « Maine-Anjou » permet d'exploiter au mieux les herbages de la région. Les éleveurs de bovins destinés à produire de la viande « Maine-Anjou » ont toujours veillé à utiliser le moins possible d'intrants dans leurs élevages. Il est dans la tradition de ce système d'élevage d'être autonome et économe. Cette attitude a ses fondements historiques : le métayer avait la charge de l'élevage, sans avoir des moyens financiers élevés. Il ne voulait donc pas avoir à engager des frais importants et recherchait un animal qui puisse pleinement tirer profit de son milieu. Les bovins doivent donc manger de l'herbe le plus possible sous forme de pâturage, sinon sous forme de fourrages récoltés. En conséquence l'éleveur doit posséder une connaissance fine de son milieu et une technicité importante concernant les modes de pâturage

Le pâturage des bovins en période sèche est raisonné : les animaux mangent du stock sur pied issu de regains de fauches et de pâturage incomplet de printemps sur des parcelles de prairies temporaires de longue durée ou de prairies naturelles. Les prairies de bas-fonds humides, quand elles existent sur l'exploitation, sont prioritairement affectées à l'alimentation en été. Ceci démontre la capacité des éleveurs à créer des ressources fourragères d'été d'une part par l'alternance du pâturage et du fauchage au printemps, d'autre part par la diversité des types de surfaces herbagères utilisées.

Ainsi, les particularités du milieu liées à la nature des sols et du climat assez sec qui conduisent à un déficit hydrique précoce ne sont pas vécues comme une contrainte dont il faut s'affranchir, mais plutôt comme une situation pour laquelle l'animal est particulièrement adapté.

Le système global d'exploitation des bovins destinés à la production de viande « Maine-Anjou » détermine un mode d'occupation et d'utilisation du territoire. A tel point que l'on peut parler d'un système d'exploitation « Maine-Anjou » associé à un paysage « Maine-Anjou » (cf. illustrations en annexes) caractérisé par :

- un paysage semi-ouvert ;
- une importante surface en herbe pour pouvoir pâturer en été ;
- une alternance de prairies en situation de coteau et de prairies « humides » en bas fond ;
- des plateaux occupés par les céréales ;
- une couleur d'ensemble vert et la présence de nombreux arbres et haies.

En résumé, sur ce milieu particulier lié à la nature des sols et du climat assez sec qui conduisent à un déficit hydrique précoce, s'est mis en place un système d'élevage spécifique alliant une race locale rustique et de grand format, un savoir-faire des éleveurs associant la gestion spatiale et temporelle des ressources et une connaissance fine du troupeau à l'origine d'un produit singulier, la viande « Maine-Anjou », unanimement reconnue.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA30003 - 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : (+33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13.

Téléphone : 01-44-87-17-17

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comprend dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée du produit « Maine-Anjou »
- le symbole AOP de l'Union européenne
- pour les viandes à griller ou à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de neuf jours pleins au minimum ». Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, conditionnées sous vide, la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum ».

9. EXIGENCES NATIONALES

PRINCIPAUX POINTS à contrôler	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Aire géographique	Animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique (localisation des opérateurs).	Contrôle documentaire
Race des animaux	Race « Rouge des prés », = race 41, issus de parents de code race 41. Le père de l'animal est un taureau inscrit au livre généalogique de l'UPRA « Rouge des prés » au titre de l'origine. En cas de recours à l'insémination artificielle, le taureau doit être autorisé en insémination artificielle.	Contrôle documentaire
Conditions d'élevage	Animaux nés et élevés sur la même exploitation. Si constitution, extension ou amélioration génétique du troupeau, achats de jeunes animaux possibles aux conditions suivantes : — femelles présentes de façon continue sur l'exploitation au moins douze mois (finition comprise) ; — mâles présents de façon continue sur l'exploitation (dans laquelle est réalisée la finition) au plus tard à l'âge de douze mois.	Contrôle documentaire

Ages des animaux	Vaches âgées de moins de dix ans ayant vêlé au moins une fois et mâles castrés âgés de plus de trente mois.	Contrôle documentaire
Alimentation du troupeau	— Ensemble des prairies exploitées à prendre en compte : permanentes et temporaires ; 0,7 hectare / mâle castré de + vingt-quatre mois 1 hectare / vache suitée (vache et sa descendance n'ayant pas vêlé) ou une jument poulinière et sa suite ou six brebis et leurs suites ou dix chèvres et leurs suites ; Les animaux pâturent au moins du 15 mars au 15 novembre.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Période de finition	Durée minimale de deux mois avant abattage.	Contrôle documentaire
Alimentation pendant la période de « finition »	Compléments énergétiques et protéiques composés d'au moins trois matières premières, distribués sous une forme permettant leur identification. Une quantité journalière minimale égale à 0,5 du poids vif de l'animal. Ensilage interdit.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel
Conformité en vif	Animaux ne présentant pas d'hypertrophie musculaire.	Contrôle visuel
Maturation des quartiers arrières	Quatre jours minimum sur os en abattoir.	Contrôle documentaire
Qualité organoleptique	— classées 3 ou 4 selon les classes d'engraissement du catalogue EUROP — analyse de la répartition du gras externe et interne, de la tendreté et de la couleur.	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel/examen organoleptique
Etiquetage	— carcasse et pièces de découpe accompagnées d'une étiquette précisant au minimum : — apposition de la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de neuf jours pleins au minimum » — ou conditionnées sous vide, de la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur finale est de dix jours pleins au minimum ».	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel