Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/6061

20.11.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/6061)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Maine-Anjou»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Maine-Anjou»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Maine-Anjou» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée / l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Service compétent de l'Etat membre

Description

Mise à jour des coordonnées de l'INAO. Suppression de la description de l'établissement.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Groupement demandeur

Description

Mise à jour des coordonnées du groupement demandeur. Corrections de mise en forme.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Nom du produit

Description

Correction de mise en forme.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

Ajout d'une mention du code officiel géographique actualisé servant de référence pour la liste des communes et actualisation de la liste des communes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

Dans le paragraphe «Transport et abattage», la disposition concernant l'interdiction du douchage des carcasses est complétée par la définition suivante: «On entend par douchage un lavage de la carcasse par ruissellement d'eau.»

Dans le paragraphe «Transport et abattage», la disposition concernant l'accompagnement de la carcasse par l'oreille de l'animal est supprimée pour s'aligner aux pratiques en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Mise à jour du titre conformément aux règles de rédaction en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Mise à jour du titre conformément aux règles de rédaction en vigueur.

Mise à jour des références à l'INAO et à la DGCCRF.

Ajout du paragraphe conventionnel faisant référence aux dispositions règlementaires en vigueur.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments spécifiques de l'étiquetage

Description

Ce chapitre est réécrit, pour préciser que l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée «Maine-Anjou» et, dans le même champ visuel, le symbole AOP de l'Union européenne. Il est également précisé d'appliquer une mention particulière relative à la durée de maturation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Dans le point à contrôler relatif à l'étiquetage, suppression des exigences règlementaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Maine-Anjou»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0379-AM01 — 24.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Maine-Anjou»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

02 — VIANDES ET ABATS COMESTIBLES

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

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.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Pour avoir droit à l'appellation d'origine protégée, la viande doit provenir des animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

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».

5. **Description succincte de l'aire géographique**

— Ille-et-Vilaine (35):

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

Communes en partie: Liffré, Vitré.

— 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), Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Corzé, Denée, Dénezé-sous-Doué, Durtal, Ecouflant, 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, Ombrée 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, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac-Loire-Aubance, Doué-en-Anjou, Loire-Authion, Terranjou.

— 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, Champgenéteux, 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, Courbeveille, Craon, Croixille (La), Cropte (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, Niafles, 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-Fléchard, 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.

— Sarthe (72):

Communes en entier: Amné, Asnières-sur-Vègre, Auvers-le-Hamon, Auvers-sous-Montfaucon, Avessé, Avoise, Beaumont-sur-Sarthe,Brains-sur-Gée, Brûlon, Chantenay-Villedieu, Chassillé, Chemiré-en-Charnie, Chevillé, Coulans-sur-Gée, Courtillers, 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, Neuvillette-en-Charnie, Notre-Dame-du-Pé, Parennes, 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, Cherré-Au.

— 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, Val-en-Vignes.

— 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.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

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, sénescentes 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 Armoricain 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 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 a 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 foins 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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-da37df0f-6516-44c0-9603-8b9b83f83af3