

Association pour la
Promotion du
BOEUF FERMIER DU MAINE

VIANDE BOVINE

LE MAINE

Demande d'I. G. P.

NOVEMBRE 1993

SOMMAIRE

N°	TITRE DU CHAPITRE	Page
I	Renseignement sur le groupement demandeur.....	1
II	Nom du produit.....	6
III	Type du Produit.....	7
IV	Cahier des Charges Description du produit.....	8
	Délimitation de l'aire géographique	9
	Traçabilité.....	11
	Méthode d'obtention.....	12
	Lien avec l'origine géographique...	13
V	Structure de contrôle.....	18
VI	Etiquetage.....	19
VII	Exigences nationales.....	20

VIANDE BOVINE LE MAINE

TITRE I RENSEIGNEMENTS sur le
GROUPEMENT DEMANDEUR

page : 1/20

Nom de l'organisme demandeur :

Association pour la promotion du Label Viande
de BOEUF FERMIER DU MAINE

Adresse : Cité Administrative
53600 EVRON

Téléphone : 43.01.38.06

FAX : 43.37.28.20

Statut juridique : Association régie par la loi de 1901

Elle est administrée par un conseil composé de trois collèges :

- . 8 Eleveurs
- . 8 Abatteurs Distributeurs
- . 8 Représentants des collectivités territoriales

Code APE n° SIRET : 1053009740729

Composition :

Sont adhérents de l'association :

- **les éleveurs** ayant adhéré à l'association "BOEUF DU MAINE", qu'ils soient ou non regroupés dans un groupement de producteurs :

Au 1er novembre 1993, l'association comptait 634 éleveurs dont :

Mayenne	230
Sarthe	151
Orne	37
Maine et Loire.....	123
Vendée.....	63
Loire Atlantique.....	26
Deux-Sèvres	1
Indre et Loire.....	3

- **les abatteurs** qui se sont engagés par contrat, à respecter le Règlement Intérieur de l'association :

Au 1er novembre 1993, il s'agissait de :

SOCOPA FRANCE	Bd Pierre Lefauchaux B.P. 09 - 72025 LE MANS Cédex
LES VIANDES DU MANS	Bd Pierre Lefauchaux B.P. 303 - 72007 LE MANS Cédex

(Cette liste peut évoluer par simple décision du Conseil d'Administration).

- **les distributeurs** qui se sont engagés à respecter le règlement intérieur de l'association.

Au 1er novembre 1993, l'association comptait 36 distributeurs.

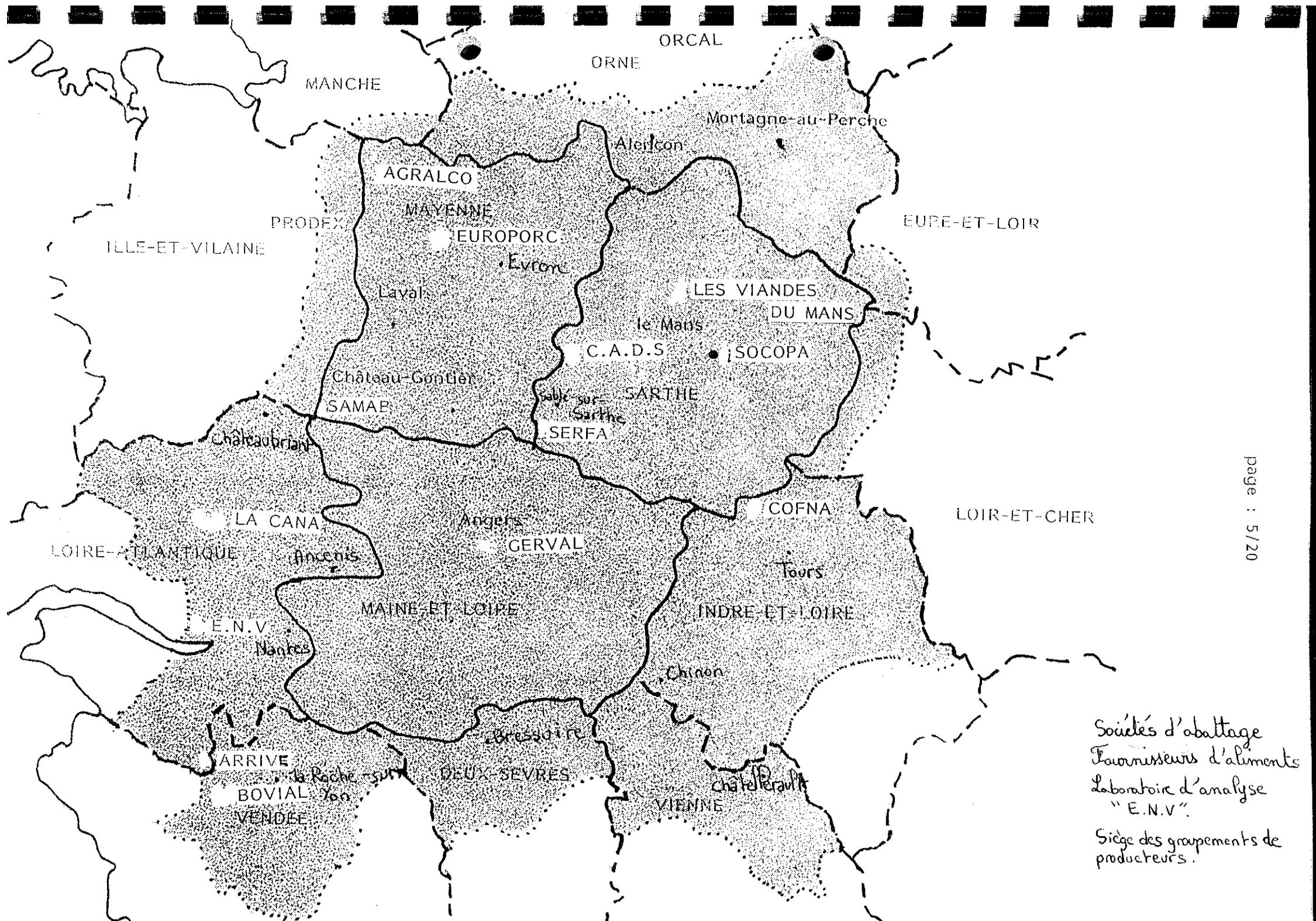
(Ce nombre peut évoluer par simple décision du Conseil d'Administration).

- les fournisseurs d'aliments du bétail agréés qui se sont engagés à respecter le règlement Intérieur de l'association :

Au 1er novembre 1993, il s'agissait de :

- SERFA Aliment Robert -
BP n° 45 - 72301 SABLE/SARTHE Cédex
- COFNA 25 rue du rempart 37018 TOURS CEDEX
- PRODEX "la Messayais" 35210 COMBOURVILLE
- SAMAB "le Pavement" 53400 CRAON
- ARRIVE B.P. n° 1 - 85250 ST FULGENT
- LA CANA "la Blanchardière" 44522 MESANGER

(Cette liste peut évoluer par simple décision du Conseil d'Administration).



Sociétés d'abattage
 Fournisseurs d'aliments
 Laboratoire d'analyse
 "E.N.V."
 Siège des groupements de
 producteurs.

VIANDE BOVINE LE MAINE

TITRE II

NOM DU PRODUIT

page : 6/20

Dénomination de vente du produit agricole :

BOEUF

Nom de la région :

DU MAINE

VIANDE BOVINE LE MAINE

TITRE III

TYPE DU PRODUIT

page : 7/20

Type du Produit :

Annexe II du Traité de Rome

Chapitre 2 : viandes et abats comestibles

Viande provenant de bovins adultes :

- mâles castrés avant l'âge de 10 mois, et femelles,
- abattus à plus de 30 mois,
- issus du cheptel allaitant,
- vendue à l'état frais.

VIANDE BOVINE LE MAINE

TITRE IV

CAHIER DES CHARGES

page : 8/20

DESCRIPTION DU PRODUIT

Une viande bovine :

- Tendre,
- Savoureuse,
- Naturelle,
- Rouge,
- Sans gras excessif,
- Se conservant bien au froid,
- Ayant une bonne tenue à la cuisson;

provenant d'animaux ayant séjourné dans le Maine, pendant au-moins 1 an, chez des éleveurs reconnus et contrôlés par l'organisme certificateur.

Les carcasses sont d'une conformation E U R du catalogue EUROP.

Elles présentent un état d'engraissement 2 ou 3 du même catalogue.

La couleur de la viande est d'un rouge franc et uniforme.

Le PH est compris entre 5,2 et 6 vingt-quatre heures après abattage.

Les pièces à rôtir et à griller, à l'exception du filet, de l'onglet et de la hampe, subissent une maturation d'au-moins 8 jours.

Les carcasses sont estampillées au cachet ovale (C.E.E.) par les services vétérinaires.

Le produit fait l'objet de tests organo-leptiques et hédonistes, réalisés plusieurs fois par an par le Comité de Certification et par le Comité Consommateur de QUALITE FRANCE.

DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La limite géographique de l'aire de production s'étend aux départements de :

- la **SARTHE** et ses cantons limitrophes :

- . en Eure et Loir : . Authon du Perche,
- . en Loir et Cher : . Mondoubleau,
. Savigny sur Braye,
. Montoire sur le Loir.

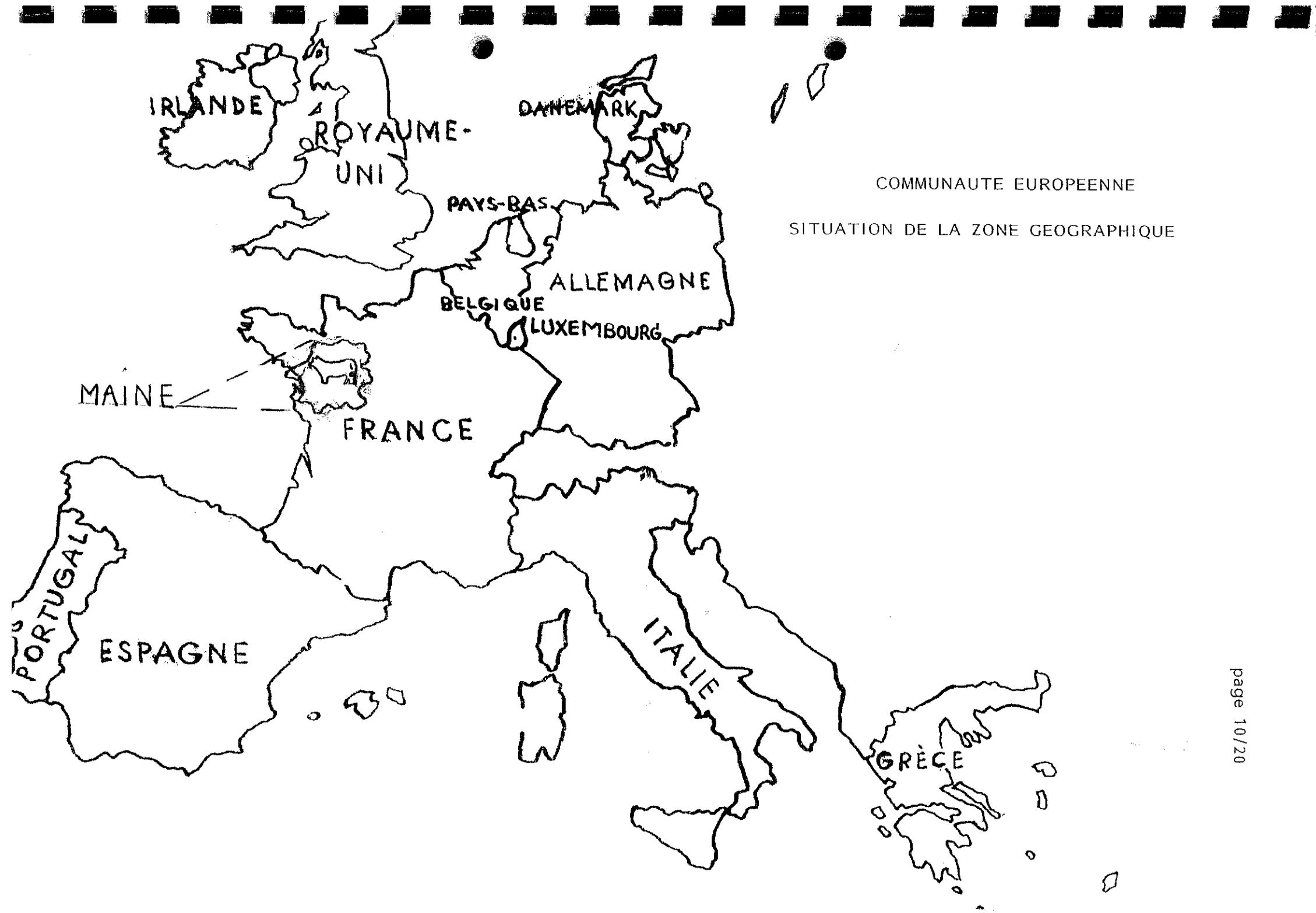
- la **MAYENNE** et ses cantons limitrophes,

- . en Ille & Vilaine : . La Guerche de Bretagne,
. Argentré du Plessis,
. Vitré,
. Fougères,
. Louvigné du Désert.
- . en Manche : . Le Tilleul.

- le **MAINE et LOIRE** et ses arrondissements limitrophes :

- . en Loire-Atlantique : . Châteaubriant,
. Ancenis,
. Nantes,
- . en Vendée : . La Roche sur Yon,
- . Deux-Sèvres : . Bressuire,
- . en Vienne : . Châtelleraut,
- . en Indre & Loire : . Chinon,
. Tours,

- les arrondissements de Mortagne et Alençon dans l'**ORNE**.



COMMUNAUTE EUROPEENNE

SITUATION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE

TRACABILITE

A partir de l'**inventaire**, il est établi pour chaque animal une **carte d'identité** qui reprend:

- le numéro national à 10 chiffres
- le numéro de travail
- le sexe
- la date de naissance
- la date de castration pour les mâles
- l'origine parentale
- le nom et l'adresse de l'éleveur naisseur
- le nom et l'adresse de l'engraisseur, lorsque celui-ci est différent du naisseur.

Cette carte est récupérée par l'organisme certificateur lors de l'abattage des animaux afin d'y noter : la date d'abattage, le numéro de tuerie, le poids, le classement carcasse.

Elle sert alors à établir les **fiches d'identification** inviolables qui seront fixées à la carcasse (une par quartier) par un cordon spécial plombé, puis exposées dans la vitrine du boucher. Sur cette fiche, sont notés :

I - RECTO

- numéro de la fiche d'identification
- raison sociale et coordonnées de l'Association
- numéro d'homologation du label
- organisme de contrôle (Comité de Certification)
- description du produit
- nom et coordonnées de l'éleveur agréé
- date de l'abattage, numéro de tuerie, abattoir
- numéro d'identification de l'animal
- les noms, raisons sociales et coordonnées du grossiste ou détaillant chargés de la commercialisation.

II VERSO

- information du consommateur
- garantie d'origine

Les cartes d'identité sont ensuite conservées par l'organisme certificateur.

Au verso de ces cartes se trouve une rubrique sanitaire où seront notées les opérations autres que prophylactiques, qui elles seront notées sur le DAUB.

METHODE D'OBTENTION

V viande bovine provenant d'animaux :

- Mâles castrés ou femelles, abattus à plus de 30 mois, nés ou introduits avant l'âge de 18 mois, dans la zone "MAINE".

- Issus du troupeau allaitant.

- Elevés dans des exploitations où ils disposent d'au-moins 30 ares de pâturage par UGB.

- Elevés dans des pâturages confortables où ils disposent d'abris suffisants et de point d'abreuvement de bonne qualité.

- Nourris avec des fourrages naturels du terroir ainsi que quelques compléments traditionnels agréés par l'organisme certificateur.

- D'un poids minimum de 350 kg de carcasse pour les femelles, et 380 kg de carcasse pour les mâles.

- S'agissant de mâles castrés et de femelles, les animaux sont nourris de la même façon, élevés dans les mêmes conditions quelque soit leur sexe.

LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

ORIGINE ETHYMOLOGIQUE

Les Celtes vinrent s'installer dans notre région au Vè siècle avant Jésus-Christ, et appelèrent "MEDUANE" ce qui signifie "Eau Noire" l'eau qui sortait des schistes pré-cambriens (du Nord Mayenne au Nord-Est Vendéen).

Ce terme s'est d'abord latinisé en :

- "MEODANA" à l'époque mérovingienne,
- "MELDUANA" à l'époque carolingienne.
- MAESNE puis MAENNE et MAIENNE au Moyen-Age,
- enfin MAINE depuis le XIVè siècle.

La Mayenne prend sa source au lieu-dit "la Fontaine du Maine" dans l'Orne.

De même, nous avons toujours une rivière qui s'appelle "le Maine", qui prend sa source dans le Nord-Est Vendéen, et se jette sur la gauche de la Loire.

Ainsi qu'une rivière qui s'appelle "le Moine", qui part des Deux-Sèvres et rejoint "la Maine" pour se jeter dans la Loire au Sud de Nantes.

N.B. : Voir les articles de MM. D'OZOUVILLE et LAMY DE LA BRIERE dans *Le mémorial de la Mayenne* - Tome II - pages 126-189-193 & 204 édité en 1843.

Voir également : *Mémoires chronologiques* de M. MAUCOURT DE BOURJOLLY suivi de *la Chronique* de GUITET DE LA HOULLERIE, publiée en 1886 par L. MOREAU à LAVAL.

Voir *Dictionnaire de l'Abbé ANGOT*.

Voir *Nomenclature sur l'origine des noms de lieux-dits* de M. BESZARD.

ORIGINE GEOLOGIQUE

Le Maine géologique est formé de sols très anciens de schistes antécambriens. Ils constituaient la partie immergée du Massif Armoricaïn.

Ces schistes antécambriens encerclent la Bretagne selon une ligne partant de CARANTAN (Manche), passant par SEES (Orne) ANGERS (Maine-et-Loire) ST MAIXENT (Deux-Sèvres) et LES SABLES D'OLONNE (Vendée).

Ces terrains primaires ont donné naissance à des paysages très différents de ceux des terrains secondaires qui l'entourent à l'Est et au Sud.

Le pays de bocage et de collines qui règne le long de la bordure interne de cette zone et au sud de cette zone (bocage Normand, Forêt d'Ecouvès, Collines de Pail, Crêtes des Coëvrons et de la Charnie, hauteur de Gâtines et bocage Vendéen) contraste avec les plaines qui l'entourent (Plaine de Caen, Saonais, Champagne Mancelle, Vaulx du Loir, plaine du Poitou).

Le schiste précambrien d'origine marine recouvrait primitivement les 2/3 de la zone "Maine". Dans le 3^e tiers, on trouve surtout des alluvions modernes des vallées (Loire, Loir, Sarthe, Huisne...) du quaternaire.

Plus tard à la faveur des mouvements du sol, apparurent les massifs granitiques, lesquels produisirent sur les schistes encaissants des modifications tantôt légères (schistes à chialstolite) tantôt plus profondes (schistes granitisés).

Au cours de l'ère secondaire, ces mouvements en redressant les schistes précambriens, ont déterminé la formation des grandes ondulations dont quelques-unes vont s'individualiser en Synclinaux.

La décomposition des schistes métamorphiques acides, issus du précambrien, donne naissance à des sols argileux, lourds, compacts, peu productifs jusqu'à la découverte des amendements calcaires.

Avant la concurrence de la chaux sarthoise et l'utilisation des scories de hauts fourneaux, la chaux provenait de carrière de calcaires carbonifères (320 millions d'années) traités dans les fours à chaux initialement chauffés au bois, puis au charbon et anthracite extraits des schistes carbonifères à partir de 1830. La pratique du chaulage a débuté à la fin du XVIII^e siècle et s'est généralisée au milieu du XIX^e siècle.

Depuis cette époque, les terrains argileux lourds compacts et peu profonds, rééquilibrés par l'apport de calcaire et le climat tempéré aidant, sont devenus des sols idéaux pour la production de l'herbe. Aussi depuis deux siècles se sont développées dans notre région d'excellentes prairies sur lesquelles les espèces animales ont pu mieux qu'ailleurs, exprimer leur potentiel de développement, ce qui nous vaut aujourd'hui de produire les animaux les plus lourds d'Europe et peut-être même du monde (chevaux Trait du Maine, confondus depuis une vingtaine d'années avec la race Percheronne, Boeufs Maine-Anjou, moutons Rouge de l'Ouest).

HISTORIQUE

L'élevage bovin est une tradition ancienne dans les bocages de l'Ouest. Au début du XIX^e siècle, ce sont les boeufs gras de Cholet, "si estimés aux marchés de Poissy et de Sceaux", selon les termes de Cavoleau, qui ont la plus grande réputation. En 1862, le Maine-et-Loire fournissait encore près de 50 000 des 200 000 boeufs dont se nourrissait Paris. Mais, nous explique Massy, "on donne [aux boeufs engraisés à l'étable de décembre à mai] le nom générique de Cholet, emprunté à l'arrondissement de Cholet, où l'élevage et l'engraissement sont très importants. Cette désignation a été étendue à d'autres animaux qui n'ont pas la même origine". Beaucoup venaient en fait de Vendée, dont *Le Gastronomiste français* recommande les boeufs dès 1828 ; l'élevage s'y développa considérablement au cours du XIX^e siècle : peu avant 1900, ce département exportait annuellement 80 à 90 000 têtes de bétail vers Paris.

Au nord de la Loire régnait la race mancelle. Les marchés à bestiaux de la Sarthe et de la Mayenne étaient déjà importants : à la fin du XVIII^e siècle, le médecin Frébet cite ceux de Beaumont-le-Vicomte, Sillé-le-Guillaume et Lassay, et la *Géographie de la France* de Couëdic parue en 1791 leur ajoute Mamers et Evron, tout en remarquant l'importance de l'élevage bovin dans les cantons de Bonnétable et de La Fresnaye. La réputation des jeunes boeufs des cantons de Sablé et de Brûlon est déjà grande en 1829 lorsque Pesche écrit que "l'espèce [en] est connue et recherchée aux foires de Sablé et autres des environs, sous le nom de boeufs manceaux".

Le Festival de la Viande, créé en 1966, rassemble chaque année à EVRON environ 400 animaux de boucherie.

Ce concours dure 3 jours. Sa réputation dépasse les limites de la région et même de la France, puisqu'on y voit chaque année de nombreuses personnalités qui viennent de l'étranger (Angleterre, Belgique, Allemagne...).

L'emboche sur prairies connaît depuis quelques années un regain d'intérêt. Quelques producteurs de la Mayenne -au troisième rang des départements français pour les gros bovins - et de la Sarthe ont ainsi développé en 1985 le label primitivement appelé Erve-Vègre, du nom de deux rivières limitrophes des deux départements. Étendu en 1992, sous le nom de Boeuf du Maine, à toute la région, il renoue avec la grande tradition de l'élevage bovin.

VIANDE BOVINE LE MAINE

TITRE V

STRUCTURE de CONTROLE

page : 18/20

COMITE DE CERTIFICATION
du BOEUF FERMIER DU MAINE

Organisme de Certification

n° L A - 12

4 rue de Hertford

53600 EVRON

VIANDE BOVINE LE MAINE

TITRE VI

ETIQUETAGE

page : 19/20

Chaque demi-carcasse ou quartier reçoit un exemplaire de la fiche d'identification.

Sur cette fiche, sont notés :

I - RECTO

- numéro de la fiche d'identification
- raison sociale et coordonnées de l'Association
- numéro d'homologation du label
- organisme de contrôle (Comité de Certification)
- description du produit
- nom et coordonnées de l'éleveur agréé
- date de l'abattage, numéro de tuerie, abattoir
- numéro d'identification de l'animal
- les noms, raisons sociales et coordonnées du grossiste ou détaillant chargés de la commercialisation.

II VERSO

- information du consommateur
- garantie d'origine

VIANDE BOVINE LE MAINE

TITRE VII

EXIGENCES NATIONALES

page : 20/20

- Règlement technique du label n° 03/86
- Notice nationale technique gros bovins de boucherie approuvée par arrêté ministériel du 20 juillet 1989.
- Décret du 17 juin 1983 concernant les labels agricoles.
- Arrêté NOR. AGRG 8902300A du 18 novembre 1989 homologuant à l'issue d'une période probatoire de 3 ans le Label 03-86 "Viande Bovine Erve-Vègre".
- Loi d'orientation agricole du 5 août 1960 modifiée par la loi du 30 décembre 1988.
- Loi du 10 janvier 1978 sur la protection et l'information des consommateurs de produits et de services (art 34).
- Arrêté du 20 septembre 1990 relatif à la composition de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de conformité.
- Loi n° 91-7 du 4 janvier 1991 sur les marques collectives de certification.
- Conseil de l'Europe - Comité des ministres - Recommandation n° R(90) sur le transport des bovins.
- Directive du Conseil du 19 novembre 1991 relative à la protection des animaux en cours de transport

91/628/CEE