

La tradition de la Maine-Anjou

l'Anjou Agricole
3.4 Sept 2016

Vlande bovine > Créée en 2004, l'AOP Maine-Anjou garantit la qualité de la viande de cette race mixte. Reportage dans un élevage, au Gaec des Galloires, à Drain.

Entre vigne et élevage, les cinq associés du Gaec des Galloires de Drain ont des journées bien remplies. En plus des 54 ha de vignoble regroupant une dizaine d'appellations, l'exploitation accueille un troupeau de près de 85 vaches allaitantes. Pour que « tout tourne rond », les rôles sont alors particulièrement bien définis. Frères et associés, Christian et Gabriel Toublanc sont en charge du troupeau de vaches rouges des prés.

Impliqué dans le développement de la race
Cela fait bientôt 15 ans que le Gaec des Galloires a décidé d'abandonner la production laitière, de vendre prim'holsitein et charolaises et de se



Gabriel Toublanc, associé au Gaec des Galloires, à Drain et Indou, âgé de 3 ans.

concentrer uniquement sur la Maine-Anjou. Créée au XIX^e siècle en croisant des races locales avec la Durham, importée d'Angleterre, la Maine-Anjou était présente partout dans le département dans les années 50 à 60. Cette race docile avait alors l'avantage de produire une quantité importante de lait tout en ayant une viande particulière. « Aujourd'hui considérée comme une race à viande, elle est aussi un symbole de la tradition angevine », explique Gabriel Toublanc. Il était alors naturel pour l'éleveur de s'im-

pliquer dans la création et le développement de l'AOP et d'être « présent depuis le début » comme il aime à dire.

Choix de la vente directe

Parmi les exigences du cahier des charges de l'appellation, les vaches doivent être âgées d'au moins 30 mois et de moins de 10 ans pour aller à l'abattoir. Le prix de la vente est 0,40 euro plus cher au kilo par rapport au conventionnel. Mais cet écart tend à se resserrer. « C'est pour cela que si une vache est encore bien, et peut vêler encore quel-

quefois, je lui fait dépasser les 10 ans. Je ne peux plus la vendre dans l'AOP mais cela peut s'avérer avantageux pour une bonne vache. » Pour ce qui est du reste du troupeau de vaches allaitantes,

ce passionné travaille avec le Domaine des Rues et vend la production sur son exploitation. « Nous avons commencé la vente au détail en 1996, c'était un choix logique, les clients peuvent venir chercher du vin et de la viande par la même occasion. » En effet, quasiment 80 % de la production viticole est vendue au détail. Le Gaec des Galloires s'est déjà constitué une clientèle forte dans les environs. « Aujourd'hui, nous travaillons avec le Domaine des Rues et c'est plus pratique. Avant, il fallait attendre plusieurs semaines pour que les commandes n'atteignent l'équivalent d'une bête. Maintenant, on passe commande au domaine et nous sommes livrés toutes les deux semaines. » Les personnes de passage peuvent quant à elles acheter des produits transformés, déjà sur place, élaborés par le Domaine des Rues.

AURÉLIE PASQUELIN

L'EXPLOITATION

- L'exploitation en Gaec depuis 1967 est l'une des plus vieilles de France. Elle compte 5 associés : Christian, Jean-Louis, Gabriel, Maxime et Louis-Charles Toublanc.
- 6 salariés en temps plein et un en mi-temps.
- 2 sites : la Galloire pour le vignoble et la Hardellière pour l'élevage.
- 85 vaches allaitantes en AOP Maine-Anjou.
- 54 ha de vignoble.
- Vente directe et au détail de vin et de viande.

« Rentabilisez vos surfaces inexploitées »

Installation
Dépannage
Maintenance
Entretien

JCM SOLAR PHOTOVOLTAÏQUE

Edouard Nobilet 06 63 31 62 72 2 rue Joseph Fourlier
Gérant e.nobilet@jcmsolar.fr 49070 Beaucouzé
Tél. 02 41 72 67 38 www.jcmsolar.fr