

vendredi 13 août 2010

Un boeuf fermier du Maine à faire rougir



Patrice Meignan, boucher à Laval, ne jure que par le boeuf fermier du Maine.

Produit d'ici. 1 200 éleveurs produisent, à partir d'Évron, une viande Label Rouge, tendre à souhait.

« **Du velours dans du satin.** » Maria-Consuelo a apprécié le déjeuner mardi. Ce rôti... Ouh la la ! Fondant comme neige au printemps. Rouge comme un enfant pris en faute. Comme le label obtenu en 1986. Un régal, ce boeuf fermier du Maine. Avare en matières grasses. Mais riche en Oméga 3, ces fameux acides gras insaturés apportés par la nourriture en herbe et en lin. Bon pour le ventre, bon pour la santé.

La recette ? « **L'animal** (blonde d'Aquitaine, charolais, rouge-des-prés, limousine) **vit dans un cadre confortable et paisible** », explique le site internet de l'association de promotion du boeuf fermier du Maine, basée à Évron. « **Les veaux têtent leur mère en toute liberté jusqu'à l'âge minimum de cinq mois à partir duquel ils peuvent être sevrés. Les animaux séjournent dans des prairies vastes et ombragées au moins sept mois par an. Les séjours dans les étables propres et spacieuses en hiver sont limités à cinq mois par an.** »

Mille deux cents éleveurs répartis dans treize départements ont adopté ces règles. Le boeuf fermier du Maine se vend aujourd'hui jusqu'en Ile-de-France et même... en Martinique. Bizarrement, sur les 180 points de vente annoncés, seulement 11 se trouvent en Mayenne. « **Je suis le seul à en faire à Laval, je ne comprends pas pourquoi** », s'étonne Patrice Meignan, boucher dans la rue Magenta à Laval.

Domage. Quant à nous, promis juré, la prochaine fois, on teste l'ailou de boeuf fermier du Maine en croûte de sel avec sa béarnaise au cidre. Miam !