

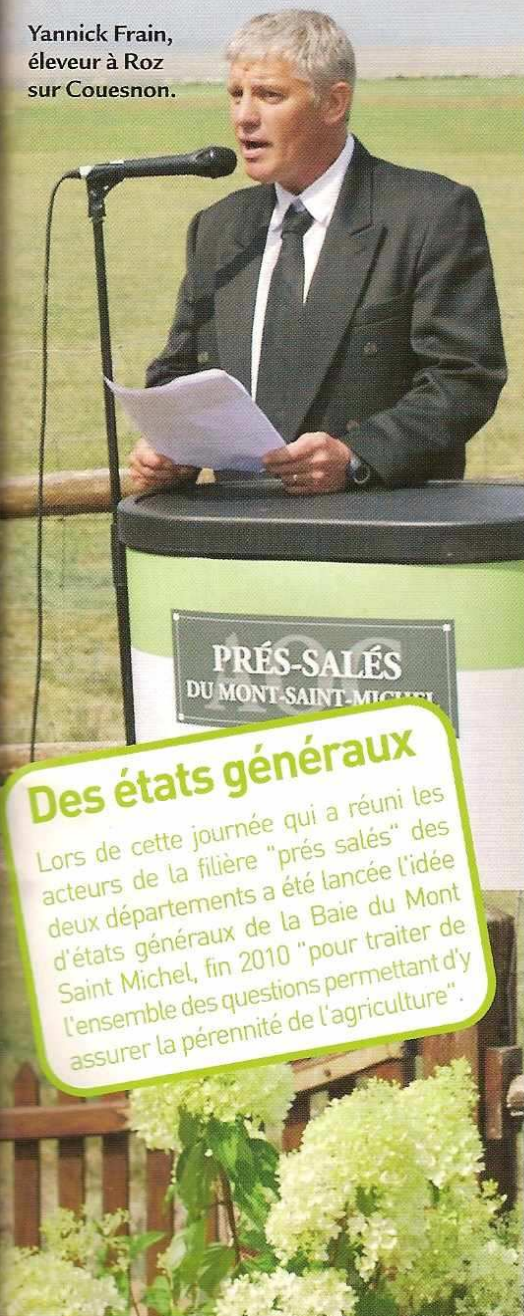


## Agneaux de prés salés de la Baie du Mont Saint Michel

# Ils méritent bien une AOC

Après près de 20 ans de travail, les éleveurs de la Baie du Mont Saint Michel ont obtenu la reconnaissance en Appellation d'origine contrôlée de leurs agneaux. Depuis mai, les premiers agneaux labellisés sont commercialisés.

Yannick Frain, éleveur à Roz sur Couesnon.



### Des états généraux

Lors de cette journée qui a réuni les acteurs de la filière "prés salés" des deux départements a été lancée l'idée d'états généraux de la Baie du Mont Saint Michel, fin 2010 "pour traiter de l'ensemble des questions permettant d'assurer la pérennité de l'agriculture".

Le terroir exceptionnel qu'est la Baie du Mont Saint Michel, une alimentation par pâturage dans les herbous, un élevage entre terre et mer, il n'en fallait pas plus pour donner aux agneaux des prés salés une viande au goût si particulier, reconnue par tous les gourmets. Les éleveurs, entre Ille et Vilaine et Cotentin, ont vu la qualité de leur travail récompensée par l'obtention d'une AOC, en octobre dernier. Il leur a fallu 18 ans pour mener à bien ce dossier, fédérer les éleveurs, faire reconnaître les spécificités de cette alimentation à base de plantes halophiles. "Cette AOC reconnaît notre savoir-faire, la qualité de nos produits, la spécificité de notre élevage", savoure Yannick Frain, président de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation et éleveur à Roz sur Couesnon, lors de son lancement, le vendredi 9 juillet. Pour Gilles Guillomon, vice-président de la chambre d'agriculture d'Ille et Vilaine, "cette AOC ponctue le lien fort entre une production et un territoire. Les moutons et la

Baie du Mont Saint Michel sont indissociables". "C'est une reconnaissance pour les produits de qualité", estime Rémi Bailhache, président de la chambre d'agriculture de la Manche. "Des produits qui luttent contre la banalisation de notre alimentation", complète Jean-Michel Lemétayer, président de la FNSEA, qui en appelle à la reconnaissance de ces spécificités dans la prochaine PAC.

### 5 000 BREBIS ET UN CAHIER DES CHARGES

14 producteurs élevant 5 000 brebis sont entrés dans la démarche. Ils se sont engagés à respecter un cahier des charges qui définit les zones de production, les conditions de production, notamment un pâturage d'au moins 70 jours pour des agneaux abattus à au moins 115 jours. Pour respecter les périodes de pâturage, des agneaux pourront être vendus de la Pentecôte à la mi-janvier. De 3 à 4 000 agneaux sous AOC pourront être commercialisés chaque année. Les premiers ont été ven-

due en mai. Pour les éleveurs, l'obtention de l'AOC n'est pas une fin en soi. Il faut qu'elle vive et se développe, que la filière se solidifie. La prochaine étape pourrait être la reconnaissance européenne d'une AOP. Il reste encore aux éleveurs de nombreux dossiers à faire avancer pour assurer la pérennité de la production ovine dans la Baie. Le premier est celui de l'installation de jeunes. S'il y a de la place pour de nouveaux troupeaux et de la demande pour leurs agneaux, les contraintes pour la construction de bergeries proches du littoral et les règles d'occupation temporaire de l'estran mettent des bâtons dans les roues des projets. Reste également à poursuivre l'harmonisation des règles administratives entre les deux régions, l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime sur lequel sont les herbous est de 10 ans en Ille-et-Vilaine, elle n'est que de 3 ans dans la Manche. ■