

# AOC Agneau de pré-salé

## Jeune et plein d'avenir

En baie du Mont-Saint-Michel, l'AOC « Agneau de pré-salé » fête ses un an d'existence. Obtenir ce sésame n'est pas chose aisée, car les éleveurs doivent respecter un cahier des charges très strict. Mais la qualité est au rendez-vous.

« Il a fallu attendre dix-huit ans pour qu'un décret déclare l'AOC Agneau de pré-salé. C'était le 17 octobre 2009. Mais attendre si longtemps n'a rien d'anormal, car c'est une procédure administrative très longue. », explique Yannick Frain. Éleveur de mouton à Roz-sur-Couesnon, il est le président du syndicat de défense et de gestion de l'appellation pré-salé du Mont-Saint-Michel. « Créé en 2004 par l'association des éleveurs bretons de l'agneau de pré-salé et l'association des Havres du Cotentin, le Syndicat de défense et de gestion a porté le projet ces dernières années. »

L'AOC ayant été accordée, la vente des agneaux n'a commencé qu'en juin 2010. « La production de pré-salé est saisonnière. Les brebis ne donnent des agneaux qu'une fois par an, en général l'hiver. Et comme l'agneau doit avoir un mini-



Les herbous, pâturages recouverts par les eaux lors des grandes marées, ont une flore unique qui fait la typicité de la viande de pré-salé.

“ L'élevage des agneaux de pré-salé est à considérer comme patrimoine technique, culturel et gastronomique.

mum de jours de pâturages avant d'être commercialisé, il y a eu un délai d'attente incontournable, » développe Yannick Frain.

Les conditions à remplir pour obtenir ce gage de qualité sont drastiques. « Ces règles sont indispensables pour valider le label. Le consommateur a le droit d'avoir l'assurance d'un produit de qualité dans son assiette, estime l'éleveur. Rien n'est laissé au hasard, des 70 jours de pâturage maritime avant

d'être reconnu pré-salé et 115 jours de vie « a minima », à la zone de naissance, l'alimentation complémentaire, le transport ou l'abatage. » ajoute Yannick Frain. D'un

poids de 14 kg minimum, l'agneau sélectionné pour l'AOC doit être né dans la baie du Mont-Saint-Michel ou les Havres du Cotentin, et être issu de races spécifiques (Suffolk, Rous-

sain, Avranchais, Cotentin...). Sur les herbous, des secteurs de pâture sont proposés aux 14 éleveurs actuels (4 en Ille-et-Vilaine et 10 en Manche). « Il faut un minimum de 6 brebis à l'hectare, précise l'éleveur. Ces surfaces sont réglementées et suivies par l'expert de l'INAO, l'organisme certificateur. » Lors des grandes marées, lorsque les herbous risquent d'être sous les eaux, les bêtes doivent rejoindre des zones de pâturages

intermédiaires. « Culturellement, l'élevage d'agneau de pré-salé est une tradition historique autour du Mont-Saint-Michel. Il participe notamment à l'entretien des herbous par l'élimination du Chiendent. Dans ce cadre, il est impératif que le projet économique autour du pré-salé soit effectif en autorisant la construction de bergeries à proximité, et dans les polders. Actuellement, avec la loi du littoral, c'est impossible, » milite Yannick Frain. Pour lui, l'agneau de pré-salé « est un patrimoine vivant, technique, culturel et gastronomique à préserver. » Pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Au cours de cette longue procédure, les Chambres d'Agriculture de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine ont accompagné activement le Syndicat de défense et de gestion de l'appellation pré-salé du Mont-Saint-Michel, avec le soutien de l'AIMIV en 2010