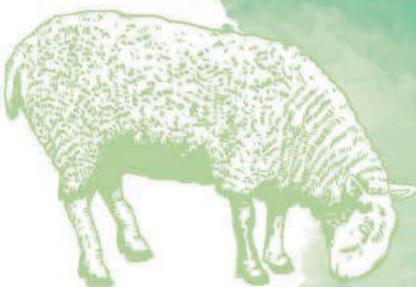


3  
octobre  
2018

La journée de  
**L'AOP**

«Prés-Salés du  
Mont-Saint-Michel»





## La Journée

### Introduction

Accueil par Mr le Président de l'AOP, Mr Yannick Frain

p. 4

### La rencontre des Prés-Salés avec l'AOP

Mr Frain (ODG), Mr Boyaval (INAO), Mme Leveau (INAO)

p. 6

### Ce que l'AOP garantit pour le consommateur et l'éleveur

Mr Couepel (CERTIS)

p. 8

### Les herbus et l'environnement

Mr Hervouet (Conservatoire du littoral)

Mr Lebas (Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine)

Mr Lesacher (Maison de la baie)

p. 10

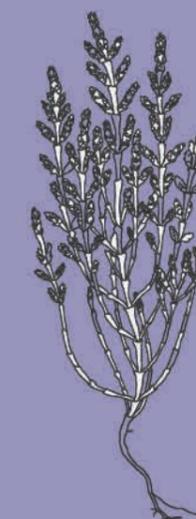
### Le Buffet

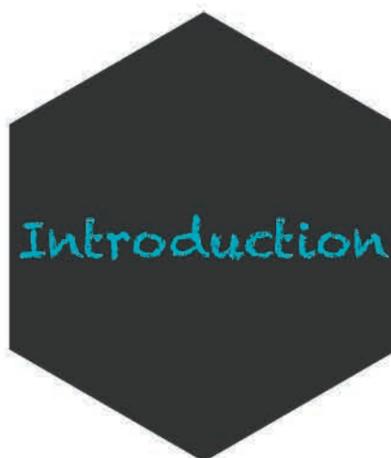
réalisé\* sur la base des 7 Appellations d'Origine Bretonnes

p. 13

### Coordonnées

p. 15





- 9H45 -

Accueil par Mr le Président de l'AOP  
« Prés-Salés du Mont-Saint-Michel »,  
Mr FRAIN Yannick  
durée : 15 min

Président depuis 14 ans, depuis la création  
en 2004 du Syndicat de défense de l'AOP  
Prés-Salés du Mont-Saint-Michel, 5 ans avant  
l'homologation du cahier des charges AOC  
« Prés-Salés du Mont-Saint-Michel ».

L'appellation d'origine aura 10 ans en 2019.  
Éleveur sur les herbues de la Baie du Mont-  
Saint-Michel et sur les terres de Roz-sur-  
Couesnon.  
Il représente la 4<sup>ème</sup> génération d'éleveurs de  
Prés-Salés, et l'histoire continue avec son fils qui  
prend la relève.

## L'objectif de la journée

est de communiquer avec les  
élus selon trois axes :

» Parler de ce métier, entre  
terre et mer

» Parler d'une appellation  
d'origine protégée

» Parler du lieu d'élevage  
très particulier qui est la Baie  
du Mont-Saint-Michel

Les 7 appellations d'origine en Bretagne ...dont 5 qui font partie de la centaine d'AOP  
agroalimentaires reconnues en France :

- AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel »
- AOP « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel »
- AOP « Oignon de Roscoff »
- AOP « Coco de Paimpol »
- AOC « Cornouaille » (cidre)

et 2 qui font partie des 366 AOC vins et eaux-de-vie reconnues en France :

- AOC « Eau-de-vie de cidre de Bretagne »
- AOC « Pommeau de Bretagne »

Cette Journée a été organisée avec le soutien du conseil départemental d'Ille et Vilaine.

Ont donc été conviés,

- x 30 Maires Breilliens,
- x 2 Ministres (Agriculture et Environnement)
- x 8 Députés dont 1 député Européen
- x 4 Sénateurs
- Notre Préfet et nos 2 Sous-Préfets
- x 2 représentants de La Région Bretagne
- x 5 représentants du conseil Départemental d'Ille et Vilaine
- x 6 représentants de l'INAO
- x 2 représentants de CERTIS
- x 3 représentants de la DDTM-DML 35
- x 1 personne du Conservatoire du littoral - Délégation de rivages Normandie
- x 3 personnes du Conservatoire du littoral - Délégation de rivages Bretagne
- x 1 représentant de la SAFER
- x 1 représentant de la DRAAF
- x 2 représentants de la DDCSPP
- x 6 présidents d'ODG pour chacune des autres AO Bretonnes
- x 3 personnes du Centre de Découverte de la Baie
- x 1 personne de l'Ecomusée de la Baie
- x 3 personnes de la CHAMBRE D'AGRICULTURE 35
- x 2 personnes de la CHAMBRE D'AGRICULTURE 50
- x 2 représentants de l'Association des Chasseurs de Gibiers d'eau d'Ille-et-Vilaine
- x 1 représentant de la Compagnie des Polders
- x 2 représentants des Dignes et Marais
- x 1 personne du GIT
- x 1 personne de la Chambre des métiers
- x 2 commandants de gendarmerie, St Malo et Dol
- x 63 opérateurs et adhérents







- 10H45 -

### INTERVENANT

#### **CERTIS (Organisme de Certification)**

représenté par Vincent Couépel

durée : 30 min

### DE QUOI PARLE T-ON ?

#### Ce que l'AOP garantit pour le consommateur ...

Acheter un produit en appellation d'origine permet de certifier de son origine et de sa qualité. L'organisme de certification est là pour vérifier et garantir que l'éleveur respecte bien le cahier des charges de l'appellation et que les agneaux sont conformes.

Chaque agneau est identifié dès sa naissance et son élevage en AOP se fait en tenant une traçabilité des différentes étapes de production.

Les éleveurs et abattoirs sont soumis à des audits par l'organisme certificateur (CERTIS). Quant aux agneaux, ils sont tous contrôlés avant leur commercialisation sur :  
**les conditions d'élevage** (par CERTIS)  
**les caractéristiques de leur viande** (par un agréateur de l'abattoir, missionné par l'ODG)

Les agneaux certifiés sont alors tamponnés avec le logo de l'ODG et accompagnés d'une étiquette avec le logo européen qui précise au minimum :  
le nom de l'appellation, la mention « appellation d'origine protégée » ou « AOP », le nom de l'éleveur, le n° élevage, le n° agneau, la date d'abattage, une mention sur le temps de maturation.

Logo ODG



#### Ce que l'AOP garantit pour l'éleveur ...

Pour l'éleveur, entrer en démarche AOP lui permet

- de certifier son produit
- d'avoir une reconnaissance officielle de son savoir-faire
- d'être protégé contre les usurpations ; des textes européens condamnent toute utilisation visuelle, écrite, figurative d'un nom d'appellation d'origine en dehors de cette appellation. Donc, seule l'AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel » est autorisée, en agneau, à utiliser l'image ou la référence au Mont-Saint-Michel. Le consommateur ne doit pas être induit en erreur (Articles 13 et 24.1 du règlement (UE) n°1151/2012 du parlement européen et du conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires).

- de protéger son terroir ; l'ODG gestionnaire de l'AOP a un droit de regard sur son terroir (ici la Baie et son bassin versant). Article L. 643.4 du code rural : « Tout organisme de défense et de gestion d'une appellation d'origine peut saisir l'autorité administrative compétente s'il estime que le contenu d'un document d'aménagement ou d'urbanisme en cours d'élaboration, un projet d'équipement, de construction, d'exploitation du sol ou du sous-sol, d'implantation d'activités économiques est de nature à porter atteinte à l'aire ou aux conditions de production, à la qualité ou à l'image du produit d'appellation ».

Logo européen



### Mes notes

#### Le focus n°1 de l'ODG : La lutte contre les usurpations

Nous avons la chance d'être associé au Mont-Saint-Michel mais la malchance d'être associé à un lieu facilement reconnaissable. Il est donc facile de tromper le consommateur avec du visuel ou figuratif : un agneau devant le Mont. Mais certains n'hésitent pas non plus à utiliser le nom de l'appellation. Ces usurpations ou ambiguïtés permettent d'augmenter le prix dans le sillage de l'AOP, de profiter de la notoriété de l'AOP, sans en avoir les contraintes et sans apporter de garantie au consommateur.

#### Le focus n°2 de l'ODG : La formation des revendeurs (grossistes, bouchers, restaurateurs, GMS)

Si certains fraudent en toute conscience, d'autres ne savent pas ce qu'ils achètent et pensent réellement avoir affaire à de l'AOP.

#### Le focus n°3 de l'ODG : L'aide au fonctionnement de l'ODG

L'autofinancement grâce à la seule contribution des éleveurs, contribution à la brebis, n'est pas possible.

Une démarche en AOP nécessite de financer les opérations de certification, le paiement de droits INAO, un minimum de PLV (publicité lieu de vente), un minimum de communication, l'administration de l'ODG ...

Pour les éleveurs, la démarche demande un investissement en équipement informatique et en formation. La traçabilité, si elle est réalisée sans outils, demande du temps et est source d'erreur. L'outil informatique devient indispensable pour des échanges de documents avec un organisme de certification.

# Les herbus

- 12H -

## INTERVENANTS

**Conservatoire du littoral** représenté par Mr Olivry et Mr Grivaud  
**Conseil départemental d'Ille et Vilaine** représenté par Mr Lebas  
**Maison de la Baie du Vivier sur Mer** représenté par Mr Lesacher  
 durée : 30 min

Auparavant la zone de pâturage était entièrement gérée par la DDTM. Depuis mai 2017, une partie de la zone est passée sous la responsabilité du Conservatoire du littoral, de la limite du département 35 jusqu'à Cherrueix (au droit des communes de Roz-sur-Couesnon et de St Broladre).

## DE QUOI PARLE T-ON ?

Les élevages d'agneaux AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel" profitent d'un cadre magnifique de pâturage avec des conditions environnementales particulières qui garantissent une alimentation singulière aux agneaux.



Zone de pâturage

Cette zone de pâturage est la spécificité des agneaux de prés-salés (prés-salés = marais salés = herbus). Ces prairies sont régulièrement recouvertes par la mer et demandent une gestion pastorale spécifique pour conserver leur identité paysagère et écologique. Pas d'introduction de fertilisant, de fourrage ou de tout autre aliment sur le marais salé.

Le Conservatoire du Littoral en a confié la gestion du site au Département d'Ille et Vilaine (Service Patrimoine Naturel).

La flore des herbus est riche de près de **70 espèces halophiles** (les plus connues : Puccinellie, troscart, obione, salicorne ...) et de nombreux oiseaux peu communs nichent sur ces prairies ou viennent s'y reposer en hiver.

**La zone de pâturage est par ailleurs dans le périmètre de l'UNESCO et de NATURA 2000.**

Les éleveurs d'agneaux de Prés-Salés contribuent à la lutte contre la propagation du chiendent.

## Mes notes

### Le focus n°1 de l'ODG : Deux questionnaires du DPM différents

L'Association des Eleveurs de Prés Salés d'Ille et Vilaine doit faire 2 demandes d'AOT (Autorisation d'Occupation Temporaire), une auprès du Conservatoire du littoral (4 éleveurs concernés) et une auprès de la DDTM (1 éleveur concerné).

### Le focus n°2 de l'ODG : Les X plans de gestion

Les éleveurs doivent suivre 2 plans de gestion, AOT et NATURA 2000 puis, en projet, celui de l'UNESCO.

### Le focus 3 de l'ODG : La préservation de la qualité de l'eau.

La préservation de la qualité de l'eau est une nécessité, cependant certaines réglementations peuvent paraître très contraignantes au regard de la contribution réelle des élevages d'agneaux de prés salés en matière de pollutions d'origines agricoles (Respect de la loi littorale, épandage à moins de 500 m du bord de mer...).







### Coordonnées ODG

ODG AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»  
(Permanence le mercredi)  
Le Port Est - 35 960 Le Vivier sur Mer  
09 67 09 38 40  
contact@aop-presales-montsaintmichel.fr  
www.aop-presales-montsaintmichel.fr

### INAO

(Institut National de l'Origine et de la Qualité)  
Gilles Boyaval  
6, rue Fresnel - 14000 CAEN  
g.boyaval@inao.gouv.fr  
02.31.95.47.32  
Emilie Leveau  
1 Rue Stanislas Baudry - 44000 NANTES  
e.leveau@inao.gouv.fr  
02.40.35.82.32

### CERTIS

(Organisme de Certification)  
Vincent Couépel  
Immeuble le Millepertuis  
3 rue des Orchidées - 35650 LE RHEU  
vincent.couepel@certis.com.fr  
02 99 60 82 82

### Restaurant L'Ormeau

4 Quai Thomas - Port de la Houle  
35260 CANCALE  
12h00-13h30 et 19h00-21h00  
Fermé le mardi et mercredi  
02 99 89 60 16  
hotel-conti@wanadoo.fr  
www.hotel-cancalle.com

### Président de ODG

(Organisme de défense et de gestion)  
Yannick Frain  
Polder Saint Louis - 35610 ROZ Sur COUESNON  
yannick.frain@wanadoo.fr  
02 99 80 28 22 - 06 10 79 62 78

### Conseil départemental d'Ille et Vilaine

Lebas Jean-François  
Hôtel du département  
1, avenue de la Préfecture - CS 24218  
35042 RENNES cedex  
Jean-francois.lebas@ille-et-vilaine.fr  
02 99 02 34 57

### Maison de la Baie du vivier sur Mer

Lesacher Emmanuel  
Maison de la Baie  
35960 VIVIER sur Mer  
maison.baie@orange.fr  
02 99 48 84 38

### Conservatoire du littoral

Guenaël Hervouët  
Port du Légué  
8, quai Gabriel Péri - BP 60474 - 22194 PLERIN Cedex  
g.hervouet@conservatoire-du-littoral.fr  
02 96 33 66 32  
Grivaud Morgan  
5-7, rue Pémagnie - BP546 - 14037 CAEN Cedex  
m.grivaud@conservatoire-du-littoral.fr  
02 31 15 03 63

La journée de  
**L'AOP**  
«Prés-Salés du  
Mont-Saint-Michel»

Pour plus d'informations  
[www.aop-pressales-montsaintmichel.fr](http://www.aop-pressales-montsaintmichel.fr)  
[contact@aop-pressales-montsaintmichel.fr](mailto:contact@aop-pressales-montsaintmichel.fr)

**Siège administratif**

ODG - AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»  
Le Port Est - 35 960 Le Vivier sur Mer  
09 67 09 38 40 (Permanence le mercredi)

**Siège social**

ODG - AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»  
Maison de l'agriculture - Avenue de Paris -  
50 000 Saint-Lô

**Rédaction**

ODG AOP «Prés-Salés du Mont-Saint-Michel»

**Crédits Photos**

Elodie Decarsin

**Graphisme**

Elodie Decarsin [decarsinelodie@gmail.com](mailto:decarsinelodie@gmail.com) • 06 85 06 93 72  
[www.decarsinelodie.wixsite.com/decarsinelodie](http://www.decarsinelodie.wixsite.com/decarsinelodie)



Avec le soutien financier de

