

Dol-de-Bretagne

Les 10 ans de l'AOP des prés-salés



Yannick Frain et Roland Salle ont dressé le bilan de dix années d'AOP des prés-salés du Mont-Saint-Michel, vendredi, à Agon-Coutainville, dans la Manche.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Trois questions à...

Yannick Frain, président de l'Organisme de défense et de gestion de l'AOP (Appellation d'origine protégée) prés-salés du Mont-Saint-Michel, et **Roland Salle**, vice-président.

Quel bilan tirez-vous de ces dix ans de labellisation ?

Déjà, on peut dresser l'aspect positif. Après quinze ans de démarche, de 1994 à l'obtention de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) en 2009, puis de l'AOP en 2014, nous avons pu asseoir une production autour d'un signe officiel de qualité, ainsi qu'un partenariat avec la filière et avec les administrations. Cependant, nous n'avons pas réussi à rassembler l'ensemble de la filière. Nous étions quinze au début, maintenant dix : les cinq seuls éleveurs bretons, et cinq en Manche.

Qu'est-ce qui coince ?

À la base, l'obtention de ce label était

une manière de valoriser le savoir-faire ancestral. Mais aussi de s'organiser, au moment où tout le monde tombait sur nous, à cause de la dégradation de la qualité des eaux par les défections des ovins. Car dans ces labellisations, il y a une structuration au niveau environnemental. Sauf qu'en termes de qualité des eaux, on met tout le monde dans le même panier : tous les éleveurs doivent retirer leurs bêtes des pâtures pendant cinq jours. Mais pour les prés-salés, on doit obligatoirement les laisser 70 jours, c'est dans le cahier des charges de l'AOP. Donc on y perd économiquement !

Vous pensez que le futur partenariat avec la Région fera évoluer les choses ?

Elle cherche à valoriser les AOP, car c'est une belle image. Cela pourra être le point de départ pour fédérer tout le monde et surtout que nos éleveurs soient moins pénalisés.

Romain LE BRIS.