

## LA MANCHE AU SIA

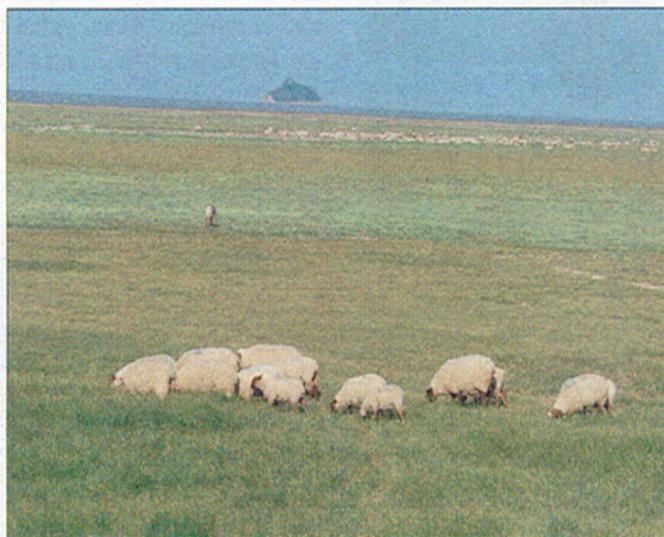
**OVINS** L'AOC Pré-Salé de la Baie du Mont Saint-Michel est victime de son succès. Sa mise en place en juillet 2010 tire la marchandise offerte, à tel point que la production a du mal à suivre.

## “Pas assez d'agneaux pour la clientèle”

Anaëlle et François Cerbonney, en GAEC sur Saint-Léonard (canton d'Avranches), sont entrés dans l'AOC agneau de Pré-Salé de la baie du Mont Saint-Michel dès sa mise en place, en juillet 2010. Le bilan est aujourd'hui positif, *“nous n'avons même pas assez de carcasses pour satisfaire notre clientèle. Cette année, nous ne pouvons approvisionner les particuliers, mais seulement nos deux bouchers et nos trois restaurants traditionnels”*. Anaëlle met l'accent sur un point, *“nos agneaux pâturent au minimum 70 jours sur les herbous. Problème, le consommateur, lui, n'a pas encore fait totalement la différence entre un agneau vendu sous l'appellation générique de “Pré-Salé” et celui commercialisé sous AOC”*.

### Divagation des chiens

“Le Grand Port”, l'un des endroits les plus touristiques de la baie du Mont Saint-Michel entre Avranches et Granville. 10 h, un chien se promène sans laisse dans les herbous du GAEC des “Va nu pied” sur Vains. Anaëlle Cerbonney le repousse, le propriétaire du Labrador, lui, demande de revenir. Rien à faire ou presque, cette fois la catastrophe est évitée. *“C'est une des plaies des herbous, la*



L'agneau AOC élevé sur les herbous bénéficie d'une nourriture unique liant le terroir et le goût.

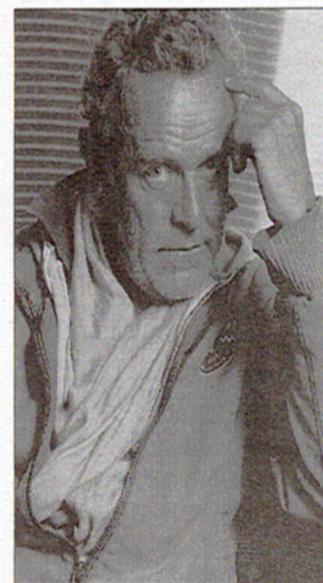
*divagation des chiens qui s'en prennent souvent aux agneaux ou aux brebis, avec parfois la mort au bout de la poursuite pour les ovins”* lance Anaëlle. Les brebis, un peu plus loin, face au Mont et à Tombelaine sont rassemblées. Elles viennent de brouter les herbous si caractéristiques de l'endroit et vont passer leur journée à ruminer, avant d'attaquer la ration du soir. L'AOC est venue en 2010 couronner une petite production qui ne demande qu'à grandir. *“Actuellement, nous ne sommes qu'une quinzaine de producteurs en AOC. C'est avant tout*

*pour nous une reconnaissance d'un savoir-faire et de l'authenticité d'un produit sans oublier la préservation d'un patrimoine”*. Au-delà de la production d'une viande exceptionnelle, courtisée par les plus grands restaurateurs (le GAEC approvisionne l'Arpège à Paris du chef Alain Passard ou encore Ollivier Roellinger et le fameux Bricourt de Cancale), l'agneau AOC de Pré-Salé participe fortement à la préservation et la gestion des herbous.

### Production pleine d'atouts

Une AOC, c'est aussi des

contraintes. Anaëlle Cerbonney avoue que sans cette appellation, elle ne serait pas installée. *“Je n'analyse pas cette production sous une forme contraignante, mais au contraire comme pleine d'atouts : gestion du troupeau, respect du cahier des charges me semble logique et représente une sécurité et garantie pour les consommateurs. Le Pré-Salé, sans l'AOC, cela peut aller du pire au correct...”*. Chez les Cerbonney, on plaide pour que l'ensemble des utilisations du domaine public maritime ne soit pas confondu avec un paddock à moutons. *“En AOC, les agneaux ne vivent pas d'une gamelle. Nous, on ne joue pas la quantité, mais la qualité”*. Une qualité qui garantit un bon prix de vente, *“nous refusons des agneaux aux particuliers. Reste qu'en magasin, le consommateur a encore du mal à identifier l'AOC et ses caractéristiques. Un exemple, le gras en carcasse doit être blanc avec une viande persillée, due aux plantes halophytes (Salicorne, Pucinelli), caractéristiques de la baie. Le restaurateur Alain Passard indique que cela donne un goût fruit de mer à la viande”*. Côté prolificité, la moyenne du cheptel des 450 brebis de race Roussin pâturent sur 280 ha



Le chef Alain Passard, l'agneau AOC Pré Salé, il en raffole.

(R. CABON)

d'herbus va de 1,5 à 1,6 agneau. Pour le moment, le principal souci de nos deux éleveurs, ce ne sont pas les chiens errants ou encore les rodéos réguliers de motos ou de quads sur les herbous, mais la sécheresse persistante. *“Cela nous pose des problèmes d'approvisionnement en foin, il nous en faut, pour la bergerie, entre 200 et 250 round-balers par an, provenant, d'habitude des champs aux alentours, mais l'année dernière l'herbe avait du mal à repousser, sécheresse oblige”*.