

L'agneau AOC Prés-Salés du Mont Saint-Michel affirme son identité

COMMUNICATION Deux ans après l'obtention de l'AOC, les producteurs d'agneaux Prés-Salés du Mont Saint-Michel mettent l'accent sur les particularités de leur produit et se structurent pour mieux le valoriser.

En 2012, les producteurs d'agneaux AOC Prés-Salés du Mont Saint-Michel ont décidé de clamer haut et fort les particularités de leur produit. « La qualité et la spécificité de l'agneau AOC Prés-Salés du Mont Saint-Michel reposent essentiellement sur le pâturage de l'agneau sur les herbous ou prés-salés pendant au moins la moitié de sa vie, explique Yannick Frain, président de l'AOC. Or, il existe de nombreuses appellations autour de l'agneau de prés-salés, souvent sans qu'une durée précise de pâturage sur les herbous ne soit précisée mais qui induisent des confusions pour le consommateur. » Pour défendre leur produit, les 14 éleveurs actuellement dans l'AOC ont donc décidé de communiquer davantage et de mettre en avant les particularités de leur production.



Sept races sont autorisées dans l'AOC : Suffolk, Mouton Vendéen, Roussin, Avranchin, Cotentin, Rouge de l'Ouest et Charollais.

SEUL LABEL AUTORISÉ À UTILISER L'IMAGE DU MONT SAINT-MICHEL

Le principal point mis en avant est le pâturage de l'agneau sur les herbous pendant au moins 70 jours et plus de la moitié de sa vie. « Le goût et la texture de la viande proviennent des plantes halophiles qui composent la flore des prés-salés et des grandes distances parcourues par les agneaux, souligne Yannick Frain. Une certaine durée de pâturage

est donc nécessaire pour que la viande acquière ses qualités organoleptiques. Et cela implique que l'éleveur amène ses brebis et agneaux chaque jour sur les herbous. » Les herbous étant fermés en janvier-février pour permettre leur régénérescence, la mise à l'herbu ne se fait qu'à partir de mars-avril, avec des périodes où ils ne sont pas accessibles car recouverts par la mer. La saisonna-

lité est donc une autre spécificité de l'AOC.

La commercialisation s'étale de mi-mai à décembre mais n'est pas possible à Pâques. Ces particularités, ainsi que d'autres points du cahier des charges (ni ensilage, ni OGM, alimentation issue de l'aire d'appellation...) et les coûts de certification impliquent des coûts de production supérieurs. Enfin, dans un contexte marqué par le projet de désensablement de la baie du Mont Saint-Michel, l'AOC insiste sur le rôle fondamental de l'élevage de prés-salés pour l'entretien et la préservation du milieu naturel.

« Vous souhaitez de la qualité ? Exigez de l'AOC » revendique le nouveau dépliant, qui insiste sur les spécificités d'une AOC, rappelle que « l'AOC Prés-Salés du Mont Saint-Michel est le seul label autorisé à utiliser l'image ou la référence du Mont Saint-Michel » et donne la liste des restaurants et boucheries proposant de l'agneau AOC et qui sont désormais appelés à adhérer à l'organisme de défense et de gestion de l'AOC. « Certains lieux de



Lors du lancement de la campagne 2012, Yannick Frain (au centre) a constaté : « Il existe de nombreuses appellations autour de l'agneau de prés-salés qui induisent des confusions pour le consommateur ».



William Baslé, chef au restaurant L'Ormeau, à Cancale. « Beaucoup de gens recherchent l'agneau AOC Prés-Salés du Mont Saint-Michel pour son goût particulier ». Parmi les clients de l'AOC figure aussi la boucherie Trolliet, à Lyon, qui achète de l'agneau AOC à la demande de Paul Bocuse.

vente, volontairement ou par ignorance, utilisent l'image du Mont Saint-Michel alors qu'ils ne vendent pas d'agneau AOC, constate Bernadette Loisel, de la chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine. Nous allons être plus attentifs désormais à ces pratiques. »

STRUCTURATION DE LA FILIÈRE

Autre point fort cette année : la mise en place d'une organisation collective de la commercialisation. Si les deux circuits de vente directe et vente à des grossistes sont amenés à perdurer, l'offre et les commandes seront désormais centralisées par l'organisation de producteurs Ovi-Ouest. « Cela permettra aussi de planifier l'offre pour mieux répondre à la demande et notamment avoir plus d'agneaux en décembre » souligne Berna-



Les herbous comptent environ 70 espèces de plantes halophiles dont certaines sont très appréciées des agneaux comme l'obione des ports.

CHIFFRES CLÉS

- 14 éleveurs (10 dans la Manche, 4 en Ille-et-Vilaine) et 5 500 brebis (50 % dans la Manche, 50 % en Ille-et-Vilaine)
- 3 lieux d'abattage : Saint-Hilaire du Harcouët (50), Cherbourg (50), Vitré (35)
- Nombre d'agneaux AOC : 1 000 en 2010, 1 500 en 2011 et 2 000 à 2 300 prévus en 2012
- 22 lieux de vente (8 restaurants, 14 boucheries) en Ille-et-Vilaine, Basse-Normandie, Paris, Lyon
- Prix de vente producteur en 2012 (prix fixe à l'année) : de 14 à 19 kg : 11 €/kg ; de 19,1 à 22 kg : 8,70 €/kg et de 22,1 à 25 kg : 6,50 €/kg

dette Loisel. La filière s'élargit aussi en 2012 avec un nouveau partenaire, le grossiste La Chaiseronne, qui vient s'ajouter à l'opérateur AIM. Spécialiste de la restauration haut-de-gamme, La Chaiseronne est notamment intéressé par les agneaux lourds. « Du fait de l'obligation de garder les agneaux la moitié de leur vie sur les herbous, la part d'agneaux lourds est assez élevée, explique Bernadette Loisel. Jusqu'en 2011, ces agneaux étaient déclassés et fortement dévalorisés. En 2012, nous avons revu les catégories pour pouvoir bien valoriser les agneaux jusqu'à 22 kg. Et grâce à ce nouveau partenaire, nous espérons une valorisation d'environ 6,50 euros pour les agneaux au-dessus de 22 kg. » En 2012 et à l'avenir, les producteurs

d'agneaux AOC Prés-Salés du Mont Saint-Michel espèrent donc mieux valoriser leur production et attirer de nouveaux éleveurs. « Pour beaucoup d'éleveurs non adhérents à l'AOC, un point de blocage est la difficulté, du fait de la loi littorale, à obtenir un permis de construire pour une bergerie, nécessaire au respect des normes bien-être et à son contrôle, constate Yannick Frain. Nous pensons que leur engagement dans l'AOC pourrait faciliter l'avancée des dossiers. Une meilleure valorisation et l'impossibilité d'utiliser l'image du Mont Saint-Michel hors de l'AOC pourraient aussi inciter plus d'éleveurs à la rejoindre. » Un dossier de demande d'AOP a également été déposé et pourrait aboutir pour la campagne 2014. ■ Véronique Bargain

AVIS D'ÉLEVEUR



« Davantage de visibilité avec l'AOC »

François Lemonnier, éleveur au Vivier-sur-Mer (Ille-et-Vilaine).

« Après avoir été aide familial pendant 15 ans, je me suis installé en 2010 à la suite de mes parents. J'éleve 630 brebis de races Suffolk, Mouton Vendéen et Roussin et dispose de 50 hectares de SAU dont 22 de prairies, 6 de blé de vente, 10 d'orge, 5-6 de maïs et 3 de pois. Je fabrique tout l'aliment des brebis. Et j'exploite 120 hectares d'herbus sur lesquels j'ai une concession de 10 ans. J'y fais pâturer les agneaux et brebis après les grandes marées de mars jusqu'en décembre. Les mises bas ont lieu de mi-décembre à avril. Dans l'AOC, les agneaux doivent avoir au moins 115 jours à l'abattage et avoir passé 70 jours sur les herbous. Je vends un certain nombre d'agneaux à Pâques pour avoir de la trésorerie. Ils ne sont donc pas valorisés en AOC mais en Agneau de la Baie à un prix tout de même supérieur au standard. A partir de mai-juin, je vends en AOC. Environ 75 % de mes agneaux sont agréés AOC. Ce n'est pas toujours facile car comme les agneaux doivent passer au moins la moitié de leur vie sur les herbous, j'ai toujours une part d'agneaux lourds qui sont moins bien valorisés. Malgré tout, l'AOC donne une certaine visibilité et j'ai décidé de construire une bergerie de 530 places qui sera bientôt fonctionnelle. »