



Lors du lancement en Ille et Vilaine, de gauche à droite : Pierre-Yves Mahieu, maire de Cancale et directeur de la chambre d'agriculture 35; Christophe Wasser, maître restaurateur à "L'ormeau" à Cancale (35); Rebecca Euzen, éleveuse (35); Gérard le Gruel, éleveur (50); Yannick Frain, éleveur (35) et président de l'AOC; Bernadette Loisel conseillère à la chambre d'agriculture 35; Stéphanie Maubé, éleveuse (35) cachée derrière Yannick Frain, Guy Adan, éleveur (50).



La préparation d'un produit d'exception.

Mont Saint Michel : l'agneau de pré-salé et sur les bonnes tables !

Après deux ans d'existence, l'AOC pré-salé du Mont Saint Michel lançait le jeudi 10 mai dernier à Cancale, sa saison 2012. Yannick Frain, président de cette AOC, était entouré pour l'occasion de producteurs de la Manche et de l'Ille et Vilaine, dans un lieu prestigieux, le restaurant "L'ormeau", à Cancale. Christophe Wasser, son propriétaire, vient d'obtenir le titre de "maître restaurateur" a été un des premiers à signer l'adhésion à l'AOC pré-salé du Mont Saint Michel. En 2012, il sera l'un des premiers à avoir le droit de valoriser ce produit d'exception qu'est l'agneau de pré-salé.

L'année 2012 sera pour cette jeune AOC celle de l'engagement sur la phase de commercialisation

La production de 1 000 agneaux en 2010 devrait être au moins doublée, les éleveurs espérant atteindre 2 300 agneaux valorisés sous l'AOC. La structuration de la filière est l'objectif essentiel de 2012. Une organisation collective se met progressivement en place, induisant une centralisation de l'offre et de la demande, gérée en particulier par Ovi Ouest qui devrait permettre de passer d'une phase un peu expérimentale de la commercialisation à une phase active avec un planning de production permettant de satisfaire les grossistes, les restaurateurs et les bouchers qui commercialisent ce produit.

Au moment du lancement de cette campagne 2012, l'AOC représente 14 éleveurs, 10 Normands et 4 Bretons. Ces derniers possèdent au total environ 5 000 brebis qui pâturent les herbues de la baie du Mont, qu'ils soient côté breton ou côté normand. Et, même si un total de 5 jeunes éleveurs prend progressivement la relève, l'avenir de cet



Au restaurant L'ormeau à Cancale, l'agneau se déguste accompagné de pommes de terres... de Saint Malo, évidemment ! Bon appétit !

élevage reste complexe au beau milieu d'un territoire naturel en plein bouleversement du fait du programme de désensablement de la baie, au milieu de millions de touristes, et dans un cadre extrêmement délimité par la loi littorale.

L'agneau du mont représente aujourd'hui un nombre limité d'éleveurs, mais constitue une véritable opportunité de valorisation d'atouts locaux pour maintenir une activité de production dans un site remarquable.

A la conquête de l'excellence

Alors que partout sur le territoire français la production ovine est en perte de vitesse, les éleveurs de la baie du Mont Saint Michel ont, après des années de travail, obtenu la reconnaissance de la spécificité de leur production grâce à une AOC.

Au bout de deux années, ils devront transformer leur appellation en AOP, une transformation qui reconnaîtra, au niveau européen, la qualité et la spécificité de cette production, qui fonde son image sur celle du Mont Saint Michel.

En outre, mais aussi des contraintes considérables, un défi, en quelque sorte, que quelques éleveurs veulent relever.

Un territoire particulier

Les herbous du Mont Saint Michel sont une zone particulière où les herbages sont, aux grandes marées, recouverts par la mer. C'est de cette submersion que naîtra la particularité de l'AOC baie du Mont Saint Michel. En effet, les agneaux, pour revendiquer l'AOC, devront avoir séjourné au minimum à moitié de leur existence sur cette zone.

La pousse de l'herbe sera le premier facteur limitant de cette production d'agneaux et qui explique sa saisonnalité. Le début de la production d'agneaux débute en mai quelques jours après les 4 mois ½ d'élevage. Elle se poursuivra jusqu'à décembre, si le temps... et les agnelages le permettent.

Trois jours avant, cet herbu était recouvert de 30 cm d'eau salée, lors d'une marée avec un coefficient de 109.

Un cadre administratif particulier

Dans ce lieu chargé d'histoire (et de touristes), les éleveurs utilisent, non pas leurs propres terres, mais sollicitent l'utilisation de parcelles qui dépendent du domaine maritime au même titre que les éleveurs



Les moutons AOC pré-salé du Mont Saint Michel au pâturage sur les herbous.



La baie du Mont, le pays où l'on croise des bateaux sur les routes !

d'huîtres ou de moules, sous forme d'une AOT (Autorisation d'occupation temporaire). Ces autorisations étaient, jusqu'à ce jour, de 3 ans. Mais les éleveurs, qui s'engagent à respecter le cahier des charges et le mode de production plutôt extensif de l'AOC, peuvent obtenir des AOT jusqu'à 10 ans, ce qui donne une plus grande visibilité et facilite, pour le banquier, une lecture du projet à plus long terme !

Ils contribuent au désensablement du Mont

Les moutons, élevés selon le cahier des charges, le sont selon un mode relativement extensif. Ils parcourent les centaines d'hectares d'herbus, qui, sans cela, seraient envahis par le chiendent. Pour la petite histoire, ce chiendent a la particularité de retenir le sable et donc d'élever le niveau des terres et l'ensablement du Mont. Les moutons, en consommant cette graminée, contribuent

Depuis cette année, les éleveurs apprécient de pouvoir utiliser des clôtures électriques pour la contention provisoire de leurs troupeaux.

donc au rétablissement du caractère maritime du Mont. Pour autant, leur présence dans ces lieux reste tolérée et difficile, tant la cohabitation avec les touristes et leurs cohortes de chiens et autres animaux de compagnie reste délicate. Les éleveurs ont toutefois obtenu, cette année, l'autorisation de parquer leurs animaux avec des clôtures ou des filets provisoires, ce qui simplifie considérablement leur travail de surveillance, mais continue de marquer le caractère très provisoire, de leur présence sur place !

Le mouton de l'AOC du Mont Saint Michel, aussi réduite soit cette appellation et sa zone, est pour l'agriculture un atout considérable. C'est une des rares productions de qualité, tolérée sur une zone géographique naturelle remarquable du point de vue de la biodiversité. Preuve, s'il en fallait, que l'agriculture et ses activités économiques peuvent être un atout pour gérer des milieux naturels, comme ils l'ont fait, d'ailleurs, depuis des décennies.