

Difficile cohabitation sur les herbus

La cohabitation sur les herbus entre les éleveurs de moutons en AOC et les autres n'est pas toujours facile...

Sur les herbus de la côte ouest de la Manche, depuis les havres du Coutançais jusque dans la baie du Mont-Saint-Michel - les fameux "prés-salés" - cohabitent les éleveurs de moutons qui se conforment au cahier des charges strict de l'AOC (appellation d'origine contrôlée) et ceux qui ne sont pas engagés dans cette voie. A priori, cette situation ne pose pas de problème puisqu'il ne peut y avoir de confusion entre les productions de ces deux sortes d'éleveurs. Les premiers peuvent voir apposer sur les carcasses de leurs bêtes le tampon AOC, gage de qualité indiscutable pour le consommateur.

"L'AOC, gage de qualité indiscutable"

Mais des voix se font entendre, de plus en plus nombreuses, à l'instar de celle de Michel Leblond, qui ne partagent pas ce point de vue. A leurs yeux, les éleveurs qui n'entrent pas dans le cadre de l'AOC portent actuellement préjudice à tous les autres. Les raisons avancées ? Ces éleveurs, qui peuvent vendre leurs bêtes en toute légalité avec l'appellation "mouton de prés-salé", mettraient un trop grand nombre d'animaux à paître sur les herbus. Conséquence : ces herbus, à l'image de ceux du Havre de la Vanlée, sont maintenant fatigués.

D'où une atteinte à la biodiversité, d'autant que cette importante population de moutons est source de pollution. Mais le plus préoccupant n'est sans doute pas là.

Alors que les éleveurs engagés en "AOC" doivent recourir à des lignées de moutons adaptées aux conditions naturelles rencontrées dans les zones de prés-salés, ce n'est pas le cas pour les autres. *"Dès lors, leurs moutons tombent plus souvent malades. Il faut donc les soigner avec des médicaments qui finissent par se retrouver en partie sur les herbus, puis dans toute la chaîne alimentaire."*

Pour Michel Leblond, une solution consisterait à ne donner droit qu'à un nombre restreint de brebis aux éleveurs qui ne visent pas l'AOC. Autre possibilité : faire passer l'ensemble des éleveurs sous AOC. Des solutions difficiles à adopter cependant, dans un cas comme dans l'autre, car ces éleveurs sont souvent des retraités qui tirent de cette activité un complément de revenu.

10 % des agneaux déclassés

Certains d'entre eux, d'ailleurs, ne se privent pas de critiquer le cahier des charges de l'AOC "agneau de prés-salé", notamment à propos de l'alimentation des animaux. Leur argument ? Ce cahier des charges permet de donner un complément de nourriture aux agneaux à base de céréales, ce qui aurait un effet sur le goût de la viande.



Les éleveurs de moutons de prés-salés engagés dans l'AOC et les autres se côtoient sur les herbus non sans quelques difficultés.

Éleveur de moutons de prés-salés en AOC et membre de l'association pastorale de la côte ouest du Cotentin, Stéphanie Maubé insiste, en réponse, sur les contrôles sévères de l'INAO (Institut national des appellations d'origine). *"Les aliments doivent provenir à 50 % de la zone*

d'appellation et l'éleveur doit en apporter les justificatifs. Quant à la quantité de ces aliments, il n'a pas intérêt à tricher là-dessus." La raison ? *"Un excès d'alimentation laissera des traces dans la conformation de l'agneau ou la couleur de son gras, précisément définis*

dans le cahier des charges de l'AOC. Dans ce cas, l'animal sera donc déclassé." Et Stéphanie Maubé de souligner que sur les 2 000 agneaux revendiqués en AOC cette année, 10 % ont été déclassés après abattage. Autant d'animaux qui seront commercialisés, natu-

rellement sans label de qualité, par chacun des éleveurs dans des canaux qui leur sont propres. Ces agneaux entrent donc en concurrence avec ceux des éleveurs qui ne sont pas engagés dans l'AOC. D'où un certain mécontentement de leur part..



10% des agneaux déclassés

Stéphanie Maubé,
éleveur en AOC.

REPÈRES

■ Certification

Les élevages de moutons de prés-salés sont soumis à deux contrôles annuels. L'un par l'organisme certificateur indépendant Certis, l'autre par un technicien de la Chambre d'agriculture. Ils vérifient la conformité de l'élevage au cahier des charges.

■ Abattage

A l'abattoir, les carcasses des agneaux sont contrôlées selon une grille officielle. Si leur conformation est bonne, un second contrôle portera sur le gras, qui doit posséder des caractéristiques précises.

■ Production

En Basse-Normandie, près de 5 000 exploitations ont un troupeau ovin, soit un effectif régional d'un peu plus de 100 000 moutons. La Manche est le deuxième département français en nombre d'exploitations détentrices d'un troupeau ovin.