

**AGRICULTURE** Les éleveurs peinent à faire face à la demande

# L'agneau Pré-Salé va devoir se démultiplier

Camille Allain

**R**éputé pour son goût si particulier et très prisé des grands chefs de l'ouest, l'agneau Pré-Salé est victime de son succès. Dotés d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 2010, les troupeaux continuent de paître tranquillement dans la baie du Mont Saint-Michel. Les éleveurs ont pourtant du mal à faire face à la demande croissante. « On manque de volume. Il faut s'améliorer et convaincre d'autres éleveurs de rejoindre l'AOC », reconnaît Thierry Constantin, vice-président de l'association d'éleveurs, qui tenait son assemblée générale mardi à Cherrueix.

## La baie trop protégée ?

Éleveur dans la Manche, Thierry admet que le label « impose des contraintes » mais estime « que les efforts paient sur le plan financier ». Si son départe-



C. Allain / APEI / 20 Minutes

La baie est peuplée d'agneaux.

ment est correctement doté, Thierry attend de voir plus d'éleveurs d'agneaux Pré-Salé en Ille-et-Vilaine. Mais les contraintes freinent les candidats. « J'ai mis plus de deux ans pour

## Appellation

Pour être appelé Pré-Salé, un agneau doit paître dans la baie du Mont Saint-Michel. C'est cette alimentation qui donne un goût particulier. Cette année, 2 130 agneaux seront labellisés AOC.

pouvoir ouvrir ma bergerie et abriter mes 680 brebis. La baie du Mont est tellement protégée par des réglementations que c'est très compliqué de s'y installer », justifie François Lemonnier, l'un des quatre éleveurs AOC d'Ille-et-Vilaine. Le jeune agriculteur a pu compter sur le soutien du maire de Cherrueix pour reprendre l'exploitation de ses parents. « Ça fait partie du patrimoine, et les gens s'arrêtent pour voir les bêtes. En plus, elles participent à l'entretien de la baie », estime le maire Jean-Luc Bourgeaux. ■