

Les premiers agneaux de pré-salé labellisés AOP

Hier à Regnéville-sur-Mer, les treize éleveurs ont célébré les premiers agneaux de pré-salé du Mont-Saint-Michel commercialisés sous le label « Appellation d'origine protégée », l'échelon européen de l'AOC.



Les éleveurs de l'AOP agneau de pré-salé du Mont-Saint-Michel.

De Portbail à la baie du Mont-Saint-Michel, en passant par Saint-Germain-sur-Ay, Créances, Agon-Coutainville, Regnéville-sur-Mer et Bricqueville-sur-Mer, treize éleveurs de moutons de pré-salé composent l'organisme de défense et de gestion de ce qui est devenu l'AOC pré-salé du Mont-Saint-Michel en 2010, avant d'évoluer logiquement vers l'AOP depuis le décret du 22 novembre 2013.

Mais « c'est à partir d'aujourd'hui que l'on a nos premiers agneaux AOP pouvant sortir de nos élevages pour être vendus la semaine prochaine dans les points de vente et restaurateurs avec lesquels nous travaillons. C'est historique pour la Normandie et la Bretagne », assure Yannick Frains, éleveur de Roz-sur-Couesnon (à quelques encablures du Couesnon, côté Ille-et-Vilaine), qui est à la tête de ce groupe d'éleveurs motivés depuis 2004.

■ Faire connaître aux consommateurs

Car « on ne fabrique pas des boîtes de petits pois », image l'éleveur. Pour répondre au cahier des charges de l'AOC et maintenant de l'AOP, les agneaux doivent d'abord être nourris au lait maternel puis pâturer pendant 70 jours minimum sur les prés-salés. Ce sont eux qui donnent cette typicité bien particulière à la viande de ces agneaux âgés de moins de 12 mois et d'un poids minimum de 14 kg. Ces treize éleveurs de la Manche et d'Ille-et-Vilaine en font naître environ deux mille par an.

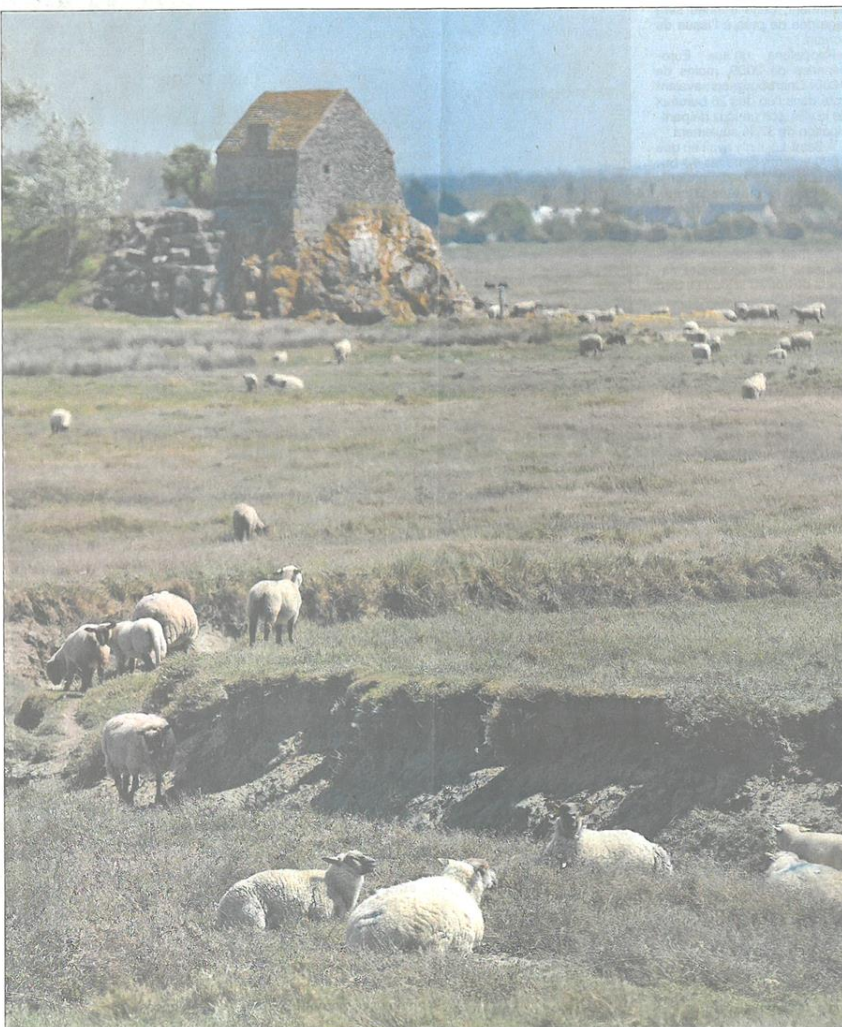
Et ce produit « de haute qualité » se vend. Et se vend bien. « Le label donne un gain de 50 % supplémentaire », mais

il y a aussi des contraintes et donc des coûts de production, tempère Yannick Frains. « On ne sera pas plus riches qu'en faisant du banal. » Mais ils ont au moins la fierté, via ce label, de « maintenir la tradition de notre produit, de continuer ce que quatre générations avant nous faisaient ». C'est perpétuer « une culture, une tradition qui nous est propre », renchérit Yannick Frains.

La plus difficile reste que « peu de consommateurs connaissent le logo AOP. On doit le diffuser », reconnaît celui qui siège désormais depuis deux ans à l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) à Paris sur nomination du ministère de l'Agriculture. C'est pourquoi lui et ses confrères éleveurs vont mener des actions de promotion « tout au long de l'année, sur les lieux de production et lieux de restauration (NDLR : surtout dans le Grand-Ouest et la région parisienne). C'est pour cela que l'on a mis en place aussi un flyer qui explique ce qu'est l'AOP et notre cahier des charges », explique Yannick Frains.

Recherché par les gourmets et beaucoup de restaurateurs, l'agneau de pré-salé du Mont-Saint-Michel a de belles années devant lui : « On a même une grosse sollicitation à l'export. Le seul bémol, c'est que le consommateur peut se perdre » entre le véritable agneau de pré-salé et celui d'éleveurs de la zone qui n'ont pas voulu entrer dans la démarche d'obtention du label tout en utilisant l'image et nom du Mont-Saint-Michel et des prés-salés. Le même souci rencontré... dans les autres productions.

J.-Ph.M.



Grâce à l'obtention du label en novembre dernier, les premiers agneaux AOP pré-salé du Mont-Saint-Michel sortent actuellement des treize élevages de la Manche et d'Ille-et-Vilaine qui respectent le cahier des charges.