

Rennes

Agriculture Fort de son AOP, l'agneau de la baie aimerait proliférer

Le pré-salé mieux protégé

Ils sont à peine 2 000 à paître paisiblement dans la baie du Mont-Saint-Michel, formant des petits troupeaux de taches blanches. Ces agneaux prés-salés viennent d'obtenir le convoité label appellation d'origine protégée (AOP). « On avait déjà l'appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 2010. C'est un gage de qualité car il y a une charte à respecter. Avec l'AOP, on bénéficie de la protection européenne. Cela veut dire qu'un éleveur ne pourra pas utiliser l'image du Mont-Saint-Michel pour vendre sa viande s'il n'a pas l'AOP », explique Bernadette Loisel, de la chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine.



Un lieu trop réglementé ?

Réputé pour son goût particulier et très prisé des grands chefs, l'agneau pré-salé reste cependant une denrée rare. Le département aimerait profiter de l'AOP pour le développer. Problème, le foncier manque pour bâtir les bergeries et la protection de la baie rend difficile toute nouvelle arrivée. « J'ai mis plus de deux ans pour pouvoir ouvrir ma bergerie. La baie est tellement protégée par des réglementations que c'est très compliqué de s'y installer », raconte François, éleveur à Cherrueix. En Ille-et-Vilaine, ils ne sont que quatre à exercer, contre neuf dans le département voisin de la Manche. « C'est un métier difficile mais on a des candidats. Le problème, c'est qu'ils se découragent face à la complexité de l'administration. C'est dommage, car ça participe en plus à l'entretien de la baie. On pourrait les aider, comme on le fait avec les maraîchers bio », suggère Bernadette Loisel. Une jeune éleveuse devrait toutefois s'installer d'ici 2015.

Publié le 19.05.2014 à 20 mn

Camille Allain