

L'agneau de prés-salés défend son AOP

Des éleveurs de la baie du Mont-Saint-Michel mettent en garde les consommateurs sur l'utilisation abusive de l'image du Mont par certains professionnels.

L'agneau des prés-salés du Mont-Saint-Michel a obtenu l'Appellation d'origine contrôlée en 2009, puis l'AOP (Appellation d'origine protégée), à dimension européenne, en 2014.

Mercredi, les éleveurs bretons et bas-normands se sont réunis au Vivier-sur-Mer pour l'assemblée générale de l'organisme de défense et de gestion de l'AOP.

L'appellation Prés-Salés du Mont-Saint-Michel concerne six éleveurs manchois, cinq éleveurs bretons et deux abattoirs, SVA à Vitré et Smanco à Cherbourg. L'association regroupe également 42 adhérents, bouchers, restaurateurs, grossistes.

En 2016, 1 700 agneaux ont été élevés avec le sigle officiel de l'AOP, ce qui représente trente tonnes de viande. La production s'étale de juin à fin décembre. Les pics de vente se situent entre la mi-juillet et la mi-août et au moment des fêtes de Noël.

« **Le taux de certification est de 84 %** », indique Yannick Frain, président de l'AOP. Sur 100 agneaux présentés à l'abattoir, seulement 16 n'obtiennent pas le label, à l'issue des contrôles.

Qualité garantie

Les éleveurs cherchent à faire connaître leur produit, issu d'un espace naturel rare: les herbus de la baie du Mont-Saint-Michel. « **Nous garantissons la qualité de notre**



L'agneau des prés-salés du Mont bénéficie d'un rayonnement international grâce à son AOP que les éleveurs de la baie entendent bien défendre.

viande. » Le cahier des charges interdit, par exemple, les OGM et impose à l'éleveur de produire ou d'acheter les fourrages sur l'aire d'appellation.

Du coup, quand des professionnels usent et abusent de l'image du Mont-Saint-Michel pour vendre de la viande qui n'a pas l'AOP, le sang de Yannick Frain ne fait qu'un tour.

« **L'heure est grave. Nous avons adressé des réclamations à l'Insti-**

tut national de l'origine et de la qualité (Inao). Il existe des usurpations de l'image du Mont-Saint-Michel par des producteurs de notre secteur, c'est inadmissible. »

Les éleveurs mettent en garde les consommateurs : l'image ou le visuel du Mont ne peuvent être associés qu'à de l'agneau reconnu AOP.

« **Les restaurateurs ou les bou-**

avec l'appellation Prés-Salés du Mont-Saint-Michel, doivent être en mesure de produire des certificats. Il ne faut pas hésiter à demander la provenance de la viande», appuie Yannick Frain.

Isabelle LÉ.

Liste des points de vente : www.aop-presents-salés-montsaintmichel.fr