

Ronan Le Flécher

L'agneau de Prés-Salés a bien mérité son AOC

La viande tendre et juteuse de ces moutons qui ont grandi entre terre et mer est très prisée.

L'AOC « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel » obtenue l'an dernier récompense le travail d'une poignée d'éleveurs passionnés.



L'élevage des moutons sur les herbus, prés ouverts où vent et embruns salent la terre et la végétation, remonte à loin. Au XIe siècle, les premiers pèlerins en visite au Mont-Saint-Michel avaient déjà remarqué le goût si particulier des agneaux élevés dans la région. Au cours de leurs voyages, ils firent la réputation de cette viande tendre, juteuse et sans excès de gras. Mais, Dieu que ce fut long pour décrocher l'appellation d'origine contrôlée (AOC) ! Il aura fallu dix-sept ans de démarches et même parfois de bagarres, avant d'atteindre le niveau le plus élevé de garantie de la qualité d'un produit alimentaire. Bretons et Normands ont su dépasser les différences de milieux naturels et de systèmes d'élevage pour aboutir à un cahier des charges commun (voir encadré). Ce précieux label est le gage d'une plus forte notoriété,

de nouveaux débouchés et de meilleurs prix pour les producteurs, comme l'explique Rebecca Euzen, éleveuse à Ros-sur-Coesnon : « L'avantage des agneaux de pré-salé, c'est que leur prix de vente est garanti. »

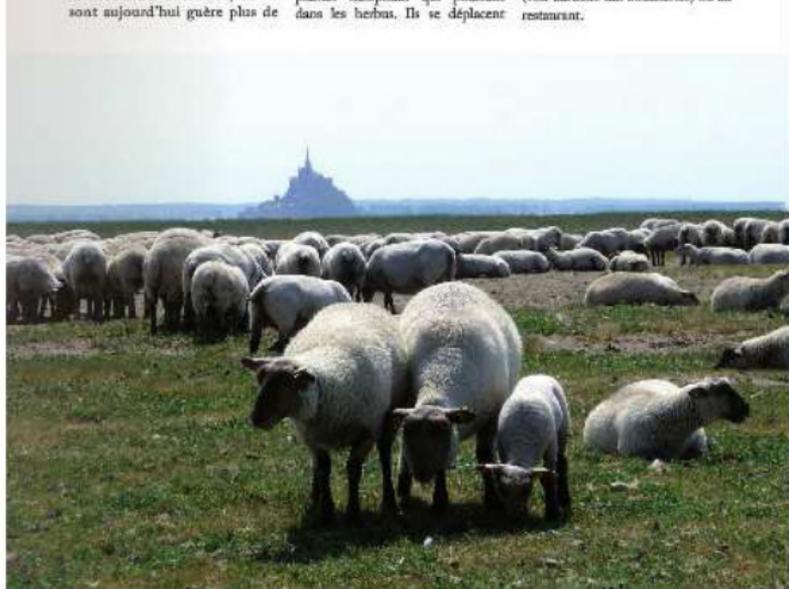
Cette jolie agricultrice de 36 ans, aux petits soles d'un troupeau de 500 brebis et 18 bœufs, reconnaît que : « C'est un confort incroyable pour l'éleveur. » Et disons-le, la juste récompense d'un métier exigeant, parfois contre vents et marées. « Mais, ce n'est possible que parce que nous sommes une micro filière », ajoute celle que l'on surnomme « la bergère ». De part et d'autre de la rivière du Coesnon, ils ne sont aujourd'hui guère plus de

40 à perpétuer l'histoire d'un terroir unique et d'une viande d'exception.

ÉLEVAGE AU RYTHME DES MARÉES

C'est dans les herbus, entre terre et mer, que quelque cinq mille moutons pâturent en pleine liberté. Cette zone est recouverte par les marées, durant quelques jours, à chaque vive-eau. L'herbe y pousse bien, offrant aux agneaux les fourrages dont ils ont besoin, les plantes spécifiques du pré-salé. En quoi consiste un repas d'AOC ? Les ovins apprécient tout particulièrement la puccinelle maritime, le fétuque rouge et l'obione des ports, deux des nombreuses plantes halophiles qui poussent dans les herbus. Ils se déplacent

énormément pour collecter leur ration quotidienne. « Chaque jour, les moutons parcourent entre dix et quinze de kilomètres », nous apprend Yannick Frain, président de l'association de défense et de gestion de l'appellation « Prés-salés du Mont-Saint-Michel ». Ce qui donne cette chair inimitable au gras blanc, ferme et délicieusement fondant. Outre la végétation parfumée et ces longs parcours sur un pâturage difficile, pauvre et parfois dangereux, la croissance douce et progressive des agneaux contribue à façonner un produit très recherché par les gourmets. Un agneau ordinaire est commercialisé à quatre mois, tandis que le pré-salé en attend huit à dix avant de finir sur l'étal des boucheries (voir adresses des boucheries) ou un restaurant.





UNE CHAIR TENDRE ET PARFUMÉE

Les premiers agneaux AOC ont été mis en vente en mai 2010. On trouve ce produit rare de la Pentecôte à la fin janvier. Les plus petits budgets feront un sort aux épaules, aux côtes ou aux gigots d'agneaux dans la douzaine de boucheries environnantes. Ceux qui veulent se faire plaisir préféreront les bonnes tables de Bretagne et de Normandie. Philippe Hardy, chef du restaurant Le Mascaret qui cuisine la savoureuse viande

a gagné ses galons d'AOC soit en carré classique, soit en croquelin d'agneau dans une feuille d'aubergine. « Cette viande ne se livre pas d'un coup. Tout au long de la mastication, elle donne à celui ou celle qui la déguste son jus et ses arômes sans jamais s'épuiser en bouche », nous fait saliver le chef étoilé au Michelin. Si l'AOC est la victoire de la ténacité, il faudra encore de la persévérance pour infléchir la hausse du nombre d'éleveurs et de brebis. Rien que l'Ille-et-Vilaine pourrait accueillir 3 000 brebis supplémentaires. « Il y a de la place sur les herbages pour l'installation des jennes », assure un responsable de la chambre d'agriculture départementale. En Bretagne, seuls quatre élevages d'agneaux de pré-salé sont détenteurs de l'AOC, et dix en Normandie. Dans la Manche, bon nombre d'éleveurs ont la capacité de rejoindre les éleveurs engagés dans l'AOC.

L'AOC « PRÉS-SALÉS DU MONT-SAINT-MICHEL »

Cette viande d'agneau tendre, mâre, aux fibres bien sensibles sous la dent, au goût subtil est le fruit d'un savoir-faire que les éleveurs ont construit au fil des siècles.

Dans le cadre de l'AOC « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel », les éleveurs s'engagent :

- Les reproductrices sont issues de la zone d'élevage, les béliers sont de race Suffolk, Roussin, Rouge de l'Onest, Vendéen, Cotentin, Avranchin ou Charollais
- Tous les agneaux ont au minimum 115 jours à l'abattage.
- Ils doivent totaliser au moins 70 jours de pâturage sur les prés-salés et peser au minimum 14 kg.

- L'alimentation est strictement encadrée. Il n'y a ni reconors à l'ensilage ni aux OGM ni aux produits d'origine animale, à l'exception des produits laitiers. Les fourrages et la plus grande partie des céréales sont produits sur l'exploitation.

Trois acteurs, dont un organisme certificateur indépendant, veillent au respect du cahier des charges qui porte également sur les règles générales de conduite des animaux :

- Les agneaux sont identifiés dans les trois jours suivant la naissance.
- Dès leur mise au marais, les animaux sont identifiés par un marquage à la peinture ou par tout autre moyen indélébile et visible.
- Les animaux pâturant sur les marais salés sont surveillés quotidiennement.
- Les reproducteurs sont modus avant le 15 juillet.

LES BOUCHERIES DU L'ON TROUVE CETTE VIANDE UNIQUE

En Bretagne

Casso Marino, à Rennes
Boutruche, à Saint-Malo
Moderne, à Saint-Malo
Brehin, à Cancale
La Concorde, à Dinard
Grégoire, à Saint-Broladre
Nicole, à Dol-de-Bretagne
Saudrais, à Cherruix
Ruella, à Combourg

En Normandie

Lombardie, à Agon-Coutainville
Provost, à Granville, Lemoine
à Pontorson