



Roland Moitrel, éleveur à Saint-Valery-sur-Somme : « Nous avons droit à sept races différentes, qui peuvent être croisées entre elles pour gagner en rusticité. »

B.Cailliez

Hauts-de-France L'AOC valorise les prés-salés

Les dix éleveurs de la baie de Somme bénéficient depuis 2006 d'une AOC pour la vente de leurs agneaux.

Dans la baie de Somme, entre la fin mars et la mi-décembre, Roland Moitrel surveille chaque jour sa troupe de 1 800 brebis. Sur les 500 ha de prés salés qui lui sont alloués, 300 sont d'origine domaniale – appartenant donc à l'État – et 200 du territoire de la commune. « La troupe regroupe les brebis de quatre exploitations, explique l'éleveur de Saint-Valery-sur-Somme. Au total, nous sommes dix éleveurs dans la baie pour 3 600 brebis et une surface exploitée de prés salés de 1 300 ha. »

À chaque marée un peu forte, soit environ tous les quinze jours, les bergers sont obligés de rentrer leurs moutons à la bergerie. L'association des éleveurs a obtenu en

2006 une AOC pour leur agneau de prés salés. Ce qui leur a permis de communiquer et de valoriser la viande persillée et rouge de leurs jeunes animaux dans les boucheries et les restaurants de la côte. Une partie des agneaux sont transformés par la conserverie Saint-Christophe, à Argoules, dans la Somme. Ce qui vaut aux agneaux prés-salés de la baie de se retrouver aussi sur les étals d'épicerie fines parisiennes.

DES ANIMAUX VENDUS 10 €/KG

« Les agneaux doivent être nés et élevés dans la zone de l'AOC, précise Bruno Leclercq, de l'Association ovine Nord Picardie. Ils doivent être nourris sous la

mère de 60 à 90 jours et passer au minimum 75 jours en pâturage maritime. Ils sont vendus au minimum à 135 jours et au maximum à un an, et doivent peser au moins 16 kg. »

Les agneaux sont vendus à 10 €/kg, contre 6,5 €/kg pour les animaux standard, ce qui procure aux éleveurs une bonne valorisation. « Mais nous avons des contraintes et le nombre d'agneaux vendus est plus limité qu'en élevage traditionnel, souligne Roland Moitrel. Nous avons davantage de pertes, le taux de mortalité est proche de 15 %, contre 8 à 10 % pour les élevages des terres. » Sept races ont été retenues dans le cahier des charges de l'AOC : suffolk, île-de-france, roussin, vendéen, rouge de l'Ouest, hampshire et boulonnais. « Les races peuvent être croisées entre elles, pour gagner en rusticité, ajoute l'éleveur. C'est important, car les conditions sont assez difficiles. Il fait plus froid qu'à l'intérieur des terres. Seul l'achat de béliers reproducteurs de race pure est obligatoire. » **BLANDINE CAILLIEZ**

SANS ÉLEVAGE, LE CHIENDENT AURAIT PRIS LE DESSUS

L'obtention de l'AOC a permis le maintien de l'élevage ovine dans la baie, lequel était menacé il y a une vingtaine d'années. Des associations estimaient qu'il avait un impact négatif sur l'environnement. « En fait, c'est l'inverse. Le pâturage est bénéfique pour la biodiversité, assure l'éleveur Roland Moitrel. La flore des prés salés est surtout composée de puccinellie, d'obione et chiendent du littoral, des plantes halophiles, adaptées à l'eau salée. Sans pâturage, le chiendent aurait pris le dessus. »

Hauts-de-France De la demande pour du houblon local

Le nombre de brasseries ne cesse d'augmenter dans les Hauts-de-France. Il s'en compte aujourd'hui 65, dont 41 sont artisanales et des microbrasseries. Or ces producteurs importent 80 % de leurs besoins en houblon, principalement de Belgique, d'Allemagne et des États-Unis.

Les chambres d'agriculture de la région voudraient relancer la filière, qui rassemble actuellement sept cultivateurs pour 36 ha.

« Les brasseurs sont demandeurs de houblon local et de variétés diversifiées, précise Agathe Jeannin, de la chambre d'agriculture de l'Oise. La culture nécessite un investissement de 90 000 € pour le premier hectare (avec celui de base en matériel) et de 18 000 € pour les suivants. Le temps de travail est estimé à 250 heures par hectare et par an. Avec un chiffre d'affaires de 18 000 €/ha en moyenne en conventionnel, 22 000 €/ha en bio, quatre hectares permettent de dégager un revenu de 1 172 €/mois en bio. » Une enquête est en cours auprès des brasseurs pour quantifier leurs besoins, en termes de surfaces et de variétés.

Occitanie

Les agents de l'État bloqués par les « anti-ours »

L'Office national de la chasse et de la faune sauvage (ONCFS) a décidé de suspendre les constats de dégâts liés à l'ours dans deux vallées de l'Ariège tant que la sécurité de ses agents, menacée par les « anti-ours », n'est pas assurée. Ces constats permettent aux éleveurs d'être indemnisés. Pour eux, la quarantaine d'ours dans le massif pyrénéen menace le pastoralisme.

Centre-Val de Loire

Lavandin de Beauce

Des champs de lavandin fleurissent en Eure-et-Loir. Damien Charpentier, jeune agriculteur, a parié depuis 2017 sur cette plante peu gourmande en intrants, appréciant la sécheresse. La coopérative Scael réfléchit aussi à son implantation. Elle pourrait proposer jusqu'à 500 ha à ses adhérents dans les trois prochaines années et investir dans une distillerie. Le lavandin serait valorisé sous forme d'huile essentielle. Les marchés, en développement, sont encore confidentiels.