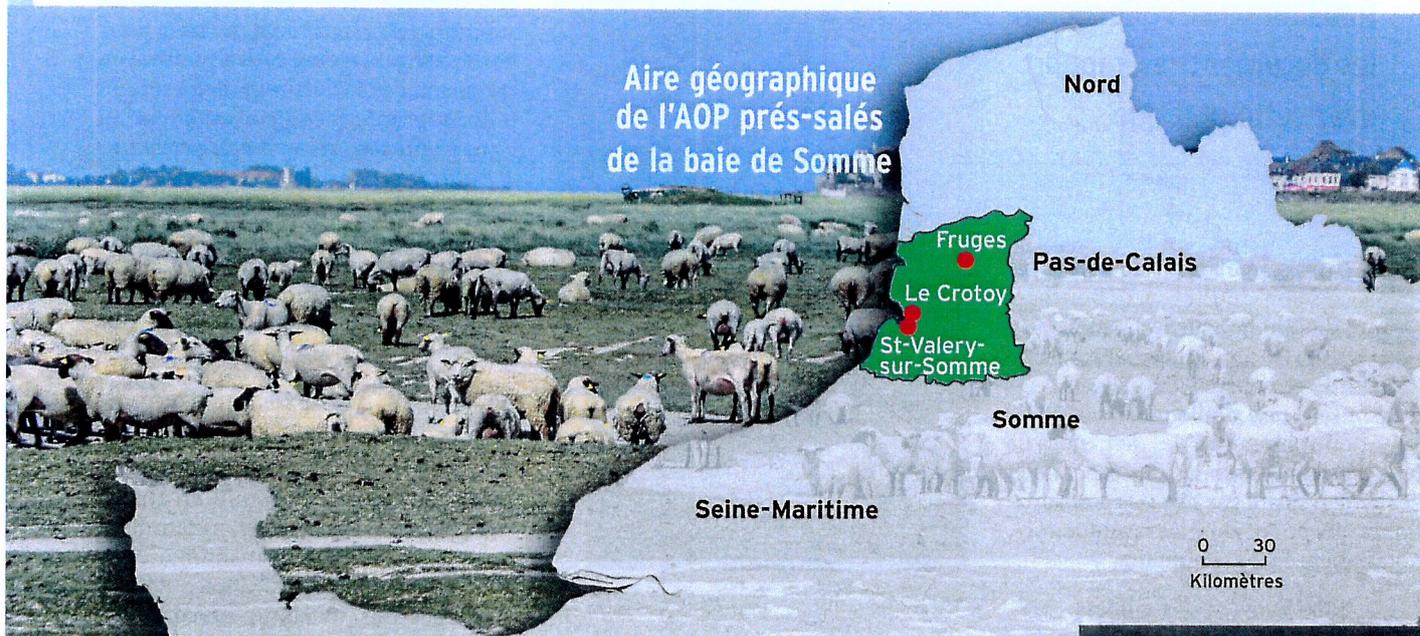


HAUTS-DE-FRANCE

Peu d'éleveurs d'agneaux de prés-salés malgré la demande



Dans la baie de Somme, les agneaux de prés-salés sous appellation d'origine protégée gagnent à être connus et se développent malgré le faible nombre d'éleveurs.

▲ ENTRE LE CROTOY ET SAINT-VALÉRY-SUR-SOMME, la baie de Somme est un endroit privilégié pour le tourisme, un avantage important pour l'AOP.

Entre terre et mer, les prés-salés de la baie de Somme déroulent leur verdure. Délimitée au nord par le Crotoy et au sud par Saint-Valéry-sur-Somme, l'embouchure de la Somme offre aux visiteurs un cadre hors du commun, une zone naturelle exceptionnelle et une viande d'agneau de qualité remarquable. En effet, c'est ici, dans ces conditions bien particulières, que sont élevés les agneaux des prés-salés de la baie de Somme, appellation d'origine contrôlée obtenue en 2007. Résultante du travail initié par huit éleveurs 15 ans plus tôt, avec la création de l'association de défense de l'agneau de prés-salés. Aujourd'hui, l'AOP est vendue notamment sous la marque d'Agneau de l'Estran et

est produite par 10 éleveurs possédant en tout et pour tout 3 600 brebis.

Les prés-salés représentent 1 300 hectares découpés en six lots

Environ 2 200 agneaux sont commercialisés chaque année, deux des producteurs vendent à un grossiste, les autres se sont plutôt tournés vers les bouchers et restaurateurs locaux. « Notre proximité avec des bassins de population importants, en plus de Paris, est un avantage pour nous, reconnaît Roland Moitrel, président de l'AOP. Néanmoins, pour subsister, le marché parisien est aujourd'hui incontournable. » Roland Moitrel est éleveur de 300 brebis, il est le seul de l'appellation à en

avoir fait son métier à part entière, les autres membres étant tous pluriactifs. C'est donc à lui qu'incombe la lourde tâche de surveiller, déplacer et soigner au quotidien les brebis de tout ce petit monde. Les prés-salés couvrent une surface de 1 300 hectares, découpés en six lots afin d'optimiser la répartition des brebis sur les parcelles et de ne pas dépasser le chargement maximal de 0,6 UGB par hectare. Les brebis sont sélectionnées pour leurs aptitudes maternelles, leur capacité d'adaptation à l'environnement et leur aptitude à marcher, car elles parcourent entre huit et dix kilomètres au quotidien. Les béliers apportent eux aussi de la qualité maternelle mais surtout des qualités bouchères pour les agneaux. Le

cheptel est donc bariolé d'une multitude de races plus ou moins rustiques : Suffolk, Ile-de-France, Hampshire, Roussin, Vendéen, Rouge de l'Ouest...

Rusticité et aptitudes maternelles des brebis des prés-salés

La rusticité se traduit notamment par la capacité d'un animal de s'adapter à son environnement. C'est le cas des brebis de la baie de Somme, qui s'abritent de la chaleur estivale dans les trous pour rester au frais. Elles font de même pour se protéger du vent, qui semble souffler en continu sur ces grandes étendues herbagères. Les brebis comme les agneaux passent le plus clair de l'année dehors, de fin mars à la mi-décembre. Le cahier des charges de l'AOP impose que les agneaux soient engraisés au maximum pendant 42 jours en suivant la proportion d'un jour d'engraissement en bergerie pour quatre jours pâturés. En tout, les agneaux vivent en moyenne 135 jours, dont au moins 75 sont passés à l'extérieur.

À la recherche des coins à puccinelle

Les agneaux sont abattus à partir de la mi-juin, des lots sont envoyés toutes les semaines à l'abattoir de Fruges dans le Pas-de-Calais, à environ une heure de route de la baie de Somme. Chaque carcasse est contrôlée par Certipaq, l'organisme de certification de l'AOP et par les membres de l'organisme de défense et de gestion eux-mêmes.

Brebis et agneaux sont presque toute l'année dehors

« L'agneau doit obligatoirement être âgé de moins d'un an et avoir un poids supérieur ou égal à 16 kg », détaille le président de l'AOP. En plus du contrôle des carcasses, l'Inao (Institut national des appellations d'origine) fait un contrôle tous les cinq ans sur l'état des bergeries, une étude environnementale et vérifie le chargement instantané sur les prés-salés. Bruno Leclerc, de l'association ovine de Nord Picardie atteste : « on voit bien que le pâturage est bénéfique pour le milieu. Sans les animaux, nous serions sur des milieux très fermés. » La valorisation est néan-

AVIS D'ÉLEVEUR



B. MOREL

Roland MOITREL,
éleveur de 300 brebis
et président de l'AOP

« Travailler sans chien est impensable »

« Aidé par Boule, mon jeune border collie, je guide les brebis et agneaux vers les meilleurs coins à puccinelle, l'herbe endémique de la baie de Somme, qui confère ses qualités particulières à la viande. Il s'agit d'une plante grasse dont les animaux raffolent, parmi d'autres espèces particulières, liées aux conditions maritimes. Parmi tous les éleveurs, je suis le seul à bien connaître la baie. Il faut savoir tenir les brebis les jours de marée et surtout il faut avoir un chien. Travailler sans est impensable. Malgré un travail acharné, les pertes sont nombreuses. Noyades, chutes dans les ravins, enlèvement, sont autant de pièges qu'agneaux et brebis doivent déjouer. Dès lors les races choisies ont leur importance. Historiquement, la race de la baie de Somme était le Bourbonnais. Mais aujourd'hui, il n'est plus envisageable de l'élever en race pure, car ce sont de gros agneaux, avec de gros os et de gros gigots. Tout ce que les consommateurs ne veulent plus ! »

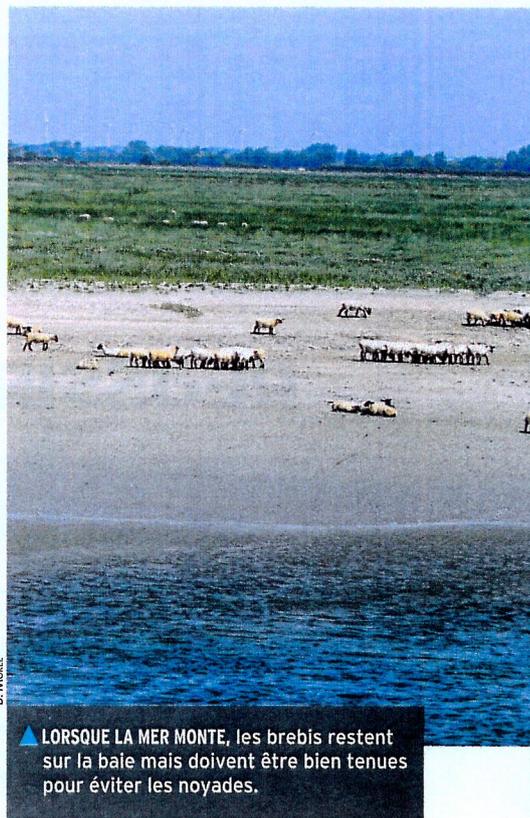
moins à la hauteur des exigences de l'appellation puisqu'en moyenne les éleveurs touchent 10,80 euros par kilo de carcasse.

Des baux ruraux instables

Pour Roland Moitrel, les vraies difficultés concernent l'administratif autour des prés-salés. « Il s'agit de parcelles communales avec des baux ruraux compliqués à pérenniser et à stabiliser. Ils durent deux ans, puis quatre, puis à nouveau deux. Aujourd'hui, nous les avons pour neuf ans, c'est une prouesse en soi ».

Autre frein au développement du cheptel et outre le chargement par hectare évoqué, il faut disposer d'une zone de repli suffisamment grande pour accueillir le troupeau lors des grandes marées qui ont lieu tous les deux semaines et durent entre trois et quatre jours. Petite contrainte supplémentaire, cette zone de repli ne doit pas se trouver à plus d'un kilomètre de la baie de Somme. Les éleveurs de l'AOP sont en effet très attachés à la notion de production locale. Le cahier des charges prévoit d'ailleurs que toute la vie de l'agneau se déroule sur place et qu'il ne soit pas abattu à plus de quatre heures de route.

L'alimentation doit provenir en totalité de la zone pour les fourrages et ce doit être le cas pour au moins 65 % des concentrés. Le cahier des charges exclut l'utilisation d'OGM, d'ensilage et l'apport de concentré au pâturage. Malgré ce niveau d'exigence, la concurrence



B. MOREL

▲ LORSQUE LA MER MONTE, les brebis restent sur la baie mais doivent être bien tenues pour éviter les noyades.

avec les agneaux de prés-salés de la baie du Mont-Saint-Michel est rude. « Nous devons développer de nouveaux marchés pour nous démarquer et peut-être mieux répondre aux attentes des consommateurs qui veulent des agneaux de plus en plus petits », explique Eric Van Oost, gérant de la conserverie Saint-Christophe, à Argoules dans la Somme, qui transforme cette viande ovine en terrines ou pâtés savoureux. ■ Bérenger Morel