

L'agneau AOP de prés-salés, ce trésor menacé

On ne compte que douze viandes bénéficiant d'une AOP (appellation d'origine protégée) en France, dont l'agneau de prés-salés du Mont Saint-Michel. Mais le nombre d'éleveurs et la production diminuent.

Ces moutons qui peuplent la baie du Mont Saint-Michel depuis des lustres, « c'est le combat de ma vie », assure Yannick Frain. À 60 ans tout juste, dans sa ferme de Roz-sur-Couesnon (Ille-et-Vilaine), il incarne la cinquième génération d'éleveurs d'agneaux de prés-salés. Ils y passent 170 jours en moyenne, à parcourir de longues distances pour se nourrir dans les herbus recouverts régulièrement par la mer. La salicorne, l'obione, la spartine et la fétuque composent leur repas quotidien. Un régime qui donne une viande tendre et juteuse, à faible teneur en graisse.

Quand il a repris l'élevage familial, en 1988, il savait qu'il héritait d'un trésor fragile, à préserver. « À l'époque, on élevait réellement 5 000 agneaux sur les prés-salés mais il s'en vendait 25 000. » Alors avec ses voisins normands, ils se sont mis en tête de faire reconnaître l'appellation pour protéger la production locale. Un long combat jusqu'à l'obtention de l'AOC (appellation d'origine contrôlée) en 2009, puis de l'AOP (origine protégée) européenne en 2013.

L'une des douze viandes AOP de France

C'est l'une des six appellations bretonnes, avec l'oignon de Roscoff, le coco de Paimpol, les moules de bouchot du Mont Saint-Michel, le cidre de Cornouaille et le pommeau de Bretagne. « Mais c'est la seule viande AOP de Bretagne. » Un titre qu'elle partage avec onze autres productions à travers la France, comme le poulet de Bresse, le porc noir de Bigorre, le bœuf de Charolles... et deux autres AOP ovines : l'agneau de prés-salés de la baie de Somme et le mouton Barèges-Gavarnie dans les Pyrénées.



Yannick Frain, éleveur et président de l'organisme de défense et de gestion de l'AOP agneau de prés-salés du Mont Saint-Michel, une appellation qui couvre deux régions, la Bretagne (996 hectares) et la Normandie (556 hectares). | PHOTO : QUEST-FRANCE

Elle couvre la baie du Mont et les havres du Cotentin, de Saint-Benoît-des-Ondes (Ille-et-Vilaine) à Barneville-Carteret (Manche). Seuls les agneaux nés, élevés et abattus sur cette aire géographique peuvent prétendre à l'appellation. À condition de respecter le cahier des charges. Contrôlé par un organisme certificateur (Certis), il impose un poids minimum de 14 kg, au moins soixante-dix jours de pâturage, une chair ni trop grasse ni trop maigre, « un gras externe et interne ferme et de couleur blanc à blanc crème », précise le document certifié par l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité). « Seules les viandes respectant ces critères peuvent bénéficier de l'AOP », insiste l'éleveur.

En moyenne, 85 % des agneaux élevés sur l'aire géographique obtiennent le classement AOP qui leur ouvre les portes des meilleures boucheries (70 % des ventes) et restaurants (20 %) dans toute la France. 10 % de la production est vendue directement dans les fermes.

Mais cette viande AOP est « un chef-d'œuvre en péril », assure Yannick Frain. La production a diminué de moitié en dix ans (1 800 agneaux pour 27 tonnes de viande en 2024), au même rythme que le nombre d'éleveurs. « Nous étions une quinzaine au démarrage de l'AOP, seulement huit aujourd'hui. » La plupart ont pris leur retraite, sans reprenneur. « Certains ont abandonné, lassés des contraintes

environnementales », dans un espace naturel très contrôlé. « Et puis, le métier d'éleveur, en ovins comme en bovins, est exigeant, c'est plus difficile de susciter les vocations », constate celui qui a déjà accueilli « plus de 200 stagiaires et apprentis » dans sa carrière.

Dans ce métier, il faut veiller constamment sur la santé des animaux. Encore plus en ce moment, où la fièvre catarrhale ovine (FCO) gagne du terrain. « On les a toutes vaccinées, en mars d'abord contre le sérotype 3, et début août contre le 8. » Sage précaution, pour un virus qui a décimé une partie du cheptel ovin dans d'autres régions, l'an dernier.

Laurent LE GOFF.