COASTMAN WORKING PAPERS **Working paper N° 10**

LES SIGNES DE QUALITE UTILISANT L'IMAGE DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

Katia Frangoudes
Ballet M.-P. ; Van den Berg A. ; Couderc E. ; Escalopier

HØGSKOLEN I BODØ
NORDLANDS FORSKNING
Nordland Research Institute
OÏKOS
Nireus
FISHERIES & AQUACULTURE CONSULTANTS S.A.

COASTMAN WORKING PAPER N°10

LES SIGNES DE QUALITE UTILISANT L'IMAGE DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

Katia Frangoudes[**]
Ballet M.-P. ; Van den Berg A. ; Couderc E. ; Escalopier Th.[*]

COASTMAN is a research programme funded by
the EC Environment and Climate Research Programme,
Human Dimension of Environmental Change
(ENV-CT97-0045).

[**] OIKOS Environnement Ressources
[*] Institut National Agronomique Paris-Grignon, U.V. Activités, milieux et aménagements de la zone littorale".

Table des Matières

Introduction *1*

Conditions de reconnaissance de l'AOC : 1

Procédure de reconnaissance : 1

Deux demandes d'AOC 1

La demande d'une AOC "moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel" *2*

Les moules de bouchot de la baie du Mont : un produit particulier **2**

Vers une Appellation d'Origine Contrôlée **2**

Pourquoi déposer une demande d'AOC ? **3**

Comment s'instaurera l'AOC ? **3**

Définition de la zone géographique **3**

Un cahier des charges très controversé **4**

La taille des moules et les contraintes de travail **4**

Un manque de communication et de motivation au sein des mytiliculteurs **6**

L'AOC un projet qui tombe mal **6**

L'AOC des moules est complexe **7**

L'avenir de l'AOC des moules de bouchot : contraintes humaines **7**

Bilan *8*

Moutons et prés-salés : une AOC pour deux produits différents *9*

Deux modes d'organisations pour garantir la qualité du produit **9**

Alimentation **10**

Quelles étaient les motivations de la demande de l'AOC? **11**

Les obstacles rencontrés depuis la demande. **11**

Bilan *12*

Conclusion *13*

Références *14*

Introduction

Les éleveurs de moutons de prés-salés de la baie du Mont Saint-Michel et les mytiliculteurs du Vivier sur Mer ont déposé une demande afin d'obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée, (AOC), ces deux produits utilisent l'image du Mont Saint-Michel. Après une courte présentation du label et des démarches à suivre pour l'obtenir, seront étudiées les motivations des producteurs, et les causes du retard de son instauration.

L'Appellation d'Origine Contrôlée protège une dénomination géographique appliquée à une marchandise dont la qualité de fabrication est fondée sur la tradition et le terroir. Elle implique un lien intime entre le produit, le terrain et le savoir-faire. Un produit d'appellation d'origine a, par nature une forte identité, car c'est le terroir pris au sens large, intégrant les composantes géographiques, pédologiques, climatiques, techniques et humaines, qui lui confère sa personnalité. Il ne s'adresse donc pas au marché de l'agroalimentaire mais à celui de la gastronomie, là où sa différenciation a plus d'importance que son prix.

Conditions de reconnaissance de l'AOC :

- Elle s'adresse à un produit unique reconnu au niveau du terroir,
- les professionnels doivent se réunir dans le cadre d'un syndicat de défense,
- les produits doivent répondre aux exigences suivantes :
  - ° une aire de production limitée,
  - ° des conditions de production précises,
  - ° posséder une notoriété dûment établie,
  - ° faire l'objet d'une procédure d'agrément.

Procédure de reconnaissance :

- le dossier doit être élaboré par le syndicat de défense et soumis au comité régional de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), établissement public à caractère administratif garant de la notion AOC,
- il doit être présenté au comité national compétent de l'INAO composé de représentants des professionnels, de l'administration et d'experts,
- il faut une Décision officielle des Ministères de l'Agriculture et de la Consommation.

Les producteurs sont responsables de leur A.O.C puisqu'ils en fixent eux-mêmes les normes de production qui sont assumées collectivement. Ils gèrent directement le système. Il s'agit en quelques sortes d'une autogestion dans la mesure où les règles et le contrôle de l'application des labels sont à la charge des producteurs.

Deux demandes d'AOC

Les producteurs ont senti la nécessité de lutter contre l'usurpation d'une qualité et d'un nom mis en place par les générations passées et ils veulent établir un système qui pourrait leur garantir un avenir à long terme. C'est dans ce contexte que les mytiliculteurs et les éleveurs de moutons de la baie ont, chacun de leur côté, déposé depuis plusieurs années des demandes d'AOC qui n'ont jamais abouti. Il est intéressant de se pencher sur la problématique de leur démarche pour bien en saisir toute la complexité.

L'élevage des moutons de prés-salés est une activité séculaire. Leur peau servait à la confection des livres destinés à la bibliothèque de l'abbaye. Les moines et les populations locales consommaient leur viande. La mytiliculture est une activité récente mais la technique de culture date de plusieurs siècles. Il s'agit de deux produits de grande qualité qui ont toujours bénéficié de la notoriété du site.

La demande d'une AOC "moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel"

La création d'un signe de qualité et plus particulièrement d'une appellation d'origine contrôlée exige que, dans une même catégorie, le produit se distingue des autres. L'élevage des moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel s'est développé ces dernières années. Elles sont cependant cultivées grâce à une technique très ancienne (bouchot), datée du 13ème siècle et elles peuvent se distinguer des moules des autres régions. A la qualité du site s'ajoute le savoir-faire ancestral. Les eaux de la baie du Mont Saint-Michel sont connues pour leur richesse planctonique, la régularité et la vigueur des courants engendrés par l'amplitude des marées. Sous cet aspect, c'est un site unique au monde.

Les moules de bouchot de la baie du Mont : un produit particulier

Elles sont appréciées par les consommateurs et par les professionnels de la filière. Tous s'accordent pour leur reconnaître la meilleure qualité du marché. C'est pour cela qu'ils acceptent de les payer de 1 à 1,5 francs de plus par kilogramme. Les prix à l'expédition s'échelonnent entre 7,5 et 9,5 francs par kilogramme selon leur provenance.

La moule de la baie du Mont-Saint-Michel est appréciée pour :

- sa taille moyenne, de 4 à 6 cm,
- sa période de remplissage qui est longue et homogène avec un bon taux de remplissage constaté au cours de la campagne,
- une qualité organoleptique régulière,
- sa couleur orangée,
- le faible nombre de pinothers,
- l'absence de sable et de sédiment dans la moule qui n'a aucun contact avec le sol,
- sa bonne tenue à l'étalage.

Vers une Appellation d'Origine Contrôlée

Lors d'une séance de dégustation organisée pour comparer la qualité des moules de différents bassins, la trentaine de professionnels présents, a su reconnaître celles de la baie du Mont-Saint-Michel. C'est sur ce constat que repose la demande d'AOC présentée en 1993 par le syndicat mytilicole.

Un comité de dégustation constitué de 25 professionnels est en charge du contrôle de la qualité organoleptique des moules et de leur évolution au cours de l'année. Elles sont jugées meilleures de septembre à novembre, entre juillet et août le remplissage est encore imparfait, de décembre à janvier la chair devient légèrement plus caoutchouteuse, mais globalement, leur qualité reste homogène pendant la période de commercialisation. Il semble que la relation entre le milieu favorable et la spécificité du produit ait été établie et ouvre la voie à une demande d'appellation.

Pourquoi déposer une demande d'AOC ?

La première raison citée par la majorité des producteurs est qu'il faut préserver le nom *"moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel"*. Pendant ces dernières années de relative prospérité du marché, de nombreuses fraudes ont poussé les mytiliculteurs à protéger leur production par une marque nationale *"moule de bouchot"* et une dénomination employée par les mytiliculteurs de la baie, *"la moule de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel"* est en effet utilisée de manière abusive dans les transactions commerciales, la notoriété même du produit le fait vendre à bon prix. La création d'une AOC tend donc à renforcer encore plus la protection débutée avec la mise en place des différentes marques.

Dans le contexte d'un futur marché unique européen, un risque d'importations massives existe. Il est donc nécessaire de se démarquer et de définir précisément le produit pour ne pas semer l'incertitude dans l'esprit du consommateur. L'appellation permettrait, éventuellement, aux producteurs d'obtenir un meilleur prix. Mais ceci n'est pas acquis car la qualité de la production est déjà reconnue sur le marché et le prix est déjà bien plus élevé que celui des autres moules de bouchot. A ces critiques le syndicat rétorque que *"si elle n'est pas nécessaire dans l'immédiat, anticiper l'AOC servira à assurer l'avenir"*.

Par ailleurs, sur le marché actuel l'obtention d'une appellation permettrait de justifier, le prix élevé des moules de bouchot de la baie. Certains mytiliculteurs trouvent que la qualité de leurs produits est si connue que cet argument n'est pas susceptible de justifier leur motivation pour l'AOC. D'autres considèrent que si cette demande n'aboutit pas, il risque d'y avoir un effet négatif sur cette image.

Comment s'instaurera l'AOC ?

Actuellement en vigueur pour l'élevage des moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, le cahier des charges présenté par les mytiliculteurs comprend deux spécifications importantes. D'une part, la taille réglementaire est de 4 cm. D'autre part, le nombre de filets de protection que l'on fixe sur les bouchots pour les protéger des intempéries et éviter que les moules ne se décrochent n'est pas limité. Le projet d'AOC prévoit une taille de 4,5 cm ce qui est perçu comme une grosse contrainte par les mytiliculteurs dont toute la production ne pourrait obtenir l'appellation d'origine. Il limite aussi le nombre de filets de protection. Il réglemente par ailleurs, la définition et l'identification des parcs à bouchots, les règles de captage du naissain, la culture, la récolte et l'entreposage, le dégrappage, le lavage, le calibrage, le conditionnement et l'étiquetage des moules.

Définition de la zone géographique

Enfin, une zone géographique a été définie conformément à la réglementation sur les appellations d'origine, fixant les aires d'élevage. Côté mer, le territoire comprend un périmètre joignant la pointe du Grouin à la limite maritime de la Bretagne. Côté terre, elle englobera les communes riveraines de l'aire de protection qui inclut en Ille-et-Vilaine : Cancale, Cherrueix, Hirel, Mont-Dol, Roz-sur-Couesnon, Saint-Benoît, Le Vivier, Saint-B Boladre, Saint-Méloir-des-Ondes et la partie de l'estran du Domaine Public Maritime qui leur est attachée. Le classement du bassin versant dans le secteur de l'AOC, permettra aux producteurs de contrôler la qualité des eaux et à l'INAO d'avoir un droit de regard sur les installations classées à terre et de poursuivre, le cas échéant, les pollueurs de la zone maritime. Les zones maritimes de la baie sont classées en trois catégories suivant leur

qualité : celles de production sont actuellement classées en A, de stockage en B et en C un secteur à l'Est du Mont-Saint-Michel où est prévue l'extension des bouchots. Cette classification sera bientôt revue et corrigée mais elle influence la possibilité de classer les moules dans l'appellation d'origine.

Outre les techniques de culture, les critères concernant la couleur de la chair, le taux de remplissage des moules et leur qualité bactériologique ont été fixés pour qu'elles obtiennent l'appellation. Les deux premiers critères induiraient l'introduction d'une période d'attribution du label AOC et par conséquent de commercialisation. Les contrôles sanitaires et physiques concernant le respect du cahier des charges s'effectueront par la Direction des Services Vétérinaires, par les mytiliculteurs eux-mêmes et enfin vérifiés lors de la commercialisation par le Service des Fraudes.

Après un bon départ du dossier et un engouement général, la demande d'AOC déposée en 1993 se voit aujourd'hui, très controversée. Après la saison 1998 qui s'est avérée sans succès pour une AOC, il est intéressant de voir les différents problèmes qui plongent ce projet dans l'impasse.

Un cahier des charges très controversé

De nombreux mytiliculteurs dénoncent la taille de 4,5 cm exigée dans le cahier des charges de l'AOC. Certains estiment l' exclusion d'une partie de leurs produits à 40 % de la production totale des moules de la baie. Une part de leurs moules serait alors vendue sous AOC et une autre hors appellation. Ce type de marchandise ne s'écoulerait alors peut-être pas aussi facilement qu'actuellement.

De plus, certains mytiliculteurs craignent d'être désavantagés, la partie hors-label de leur culture serait alors plus importante. En effet, les productions de moules diffèrent selon les zones de la baie qui sont plus au moins propices à leur bon développement. Ainsi, des bouchots placés dans des secteurs difficiles pénalisent certains mytiliculteurs. Pour faire face à leur inquiétude croissante, le cahier des charges a été rectifié et de 4,5 cm la taille requise pour la commercialisation serait maintenant passée à 4 cm. Les producteurs font d'ailleurs remarquer, à juste titre, que les moules légèrement plus petites ont le même goût que les autres et que la dimension n'est donc pas un critère de qualité.

La taille des moules et les contraintes de travail

Pour obtenir des moules de bonne taille et qui répondent aux critères du label il faudrait changer certaines techniques de travail. Là encore, les avis divergent, les uns pensent que ces changements seront importants alors que les autres estiment qu'ils ne seront que mineurs. Diminuer la densité des moules par bouchot est une solution qui convient à certains alors que d'autres sont pour le retour à une mytiliculture "à l'ancienne", plus traditionnelle. Ce type de culture demanderait de pêcher la première couche de moules sur les bouchots à la main, de laisser la seconde couche pendant environ 3 mois et de venir la récupérer en utilisant cette fois la pêcheuse. Il faudrait alors ensemencer seulement 50 % de la concession chaque année. Cela ne devrait pas diminuer significativement la production par rapport à celle obtenue actuellement.

Aujourd'hui on ensemence la totalité des concessions et on récupère les deux couches de moules avec la pêcheuse. La production est alors plus importante mais au-dessous de la

taille seuil de 4 cm, les moules doivent être rejetées. Ce qui peut représenter, selon les mytiliculteurs jusqu'à 35 % de leur production. Les professionnels qui défendent cette pratique d'élevage traditionnel admettent que 2 ou 3 saisons sont nécessaires avant que la production se stabilise après avoir connu une baisse due à ce changement de méthode. Mais ils sont sûrs, qu'à long terme, cette formule leur reviendra à moins chère et qu'elle est la plus adaptée pour obtenir un produit de qualité. Cependant pour être efficace et vraiment rentable, il faudrait qu'elle soit adoptée par tous, autrement les mytiliculteurs "traditionnels" se verraient désavantagés. Or beaucoup ne partagent pas cette conception de l'élevage, pour certains cette mytiliculture n'a pas d'avenir. En effet, la phase de ramassage des moules à la main laisse perplexe plus d'un mytiliculteur.

Qui voudra faire ce travail d'un autre âge ? Qui sera prêt à payer, en plus, des gens pour le faire ? Quand ce travail pourra t-il être fait quand on sait qu'il nécessite, contrairement à la pêcheuse, que les bouchots soient totalement à découverts, ce qui veut dire d'importants coefficients de marées ? Où se trouveraient alors les avantages économiques vantés par les défenseurs de ce type d'élevage ?

Prendre comme nom d'appellation "baie du Mont-Saint-Michel" pose un problème de taille. Si les moules de la baie connaissent de très bonnes ventes c'est d'une part grâce à leur qualité mais aussi grâce à la notoriété du site. Il paraît donc tout à fait légitime d'adopter, le nom de "moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel".

La saison des ventes des moules de bouchot de la baie s'étend de juin à mars. Cependant, selon les mytiliculteurs appartenant au Comité de dégustation, elles ne peuvent obtenir le label pendant la totalité de cette période. En effet, elles n'en remplissent pas tous les critères en début et en fin de saison.

Le problème qui se pose alors concerne les mytiliculteurs dont la totalité ou du moins une partie de la production, ne pourra pas obtenir le label. En effet le nom *"moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel"*, sera alors réservé aux seules moules répondant aux critères fixés par l'appellation. Ils craignent ainsi une dévalorisation de leurs produits qui ne pourront plus profiter de la notoriété du Mont et par conséquent de cette image de qualité. Il faudrait trouver un autre nom pour cette partie marginale de la production mais une fois de plus cela s'avère compliqué et insatisfaisant aux yeux des mytiliculteurs concernés. Des dénominations telles que "moules de Bretagne" à l' appellation trop vague ou "moules du Vivier" qui rappelle les élevages en viviers et non la ville du Vivier-sur-Mer, ne sont pas en mesure de prendre la relève du nom "baie du Mont-Saint-Michel".

Les mytiliculteurs ne veulent pas céder leur nom *"moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel"* à une AOC qui ne les prendrait pas en compte et certains opteraient plutôt pour une dénomination commune aux produits d'appellation et hors appellation. Cette dernière option n'étant pas concevable par l'INAO, l'avancée du dossier semble contrariée. En revanche, si toute la production de moules de la baie obtenait le label, il n'y aurait alors plus de problème. Mais est-ce bien là le but recherché ?

Comme nous l'avons dit précédemment les moules de bouchot de la baie bénéficient d'un très bon prix de vente et profitent d'une position de leader commercial sur le marché français mais elles ne savent pas toujours tirer parti de cette situation. L'appellation d'origine ne devrait théoriquement pas entraîner d'importantes modifications quant aux

prix déjà élevés. En fait personne ne sait vraiment comment ils vont évoluer. Peut-être que les moules d'appellation d'origine augmenteront d'un franc au kilo, mais il se peut aussi qu'ils se stabilisent et que la production hors-label perde un franc ou plus au kilo. Toutes ces incertitudes, ne motivent pas tellement les mytiliculteurs à se lancer dans ce système car économiquement, à court terme, ils ne voient rien à y gagner. En revanche, le coût des moules hors-label pourra toujours être maintenu grâce à l'organisation de producteurs qui permet de leur garantir un certain niveau de prix. Elles devraient donc souffrir plus d'une baisse d'image due à des problèmes de nom plutôt que d'une baisse des prix.

Un manque de communication et de motivation au sein des mytiliculteurs

Les mytiliculteurs ont jusqu'à maintenant profité d'une situation plus que satisfaisante en ce qui concerne leur production : prix de vente élevé, offre inférieure à la demande. L'AOC leur apparaît donc surtout comme une source de contraintes plutôt que d'avantages. Cependant une proportion importante de la profession est consciente de la garantie à long terme que leur apporterait une appellation mais, dans l'immédiat ils ne sont pas toujours prêts à faire des efforts. Il est coutumier de dire : "l'AOC est fille de la misère"…

L'appellation d'origine n'a pas encore abouti car il y a eu progressivement "cristallisation du système". En effet, tout avait bien commencé, un comité de dégustation constitué de 25 mytiliculteurs avait été instauré, une partie de la profession était motivée. Peu à peu un noyau d'opposants au projet s'est développé, il regroupe actuellement près de la moitié des mytiliculteurs de la baie. Pourquoi une telle opposition juste avant son adoption ? Il se peut que pendant toutes les années de mise en place de l'appellation, seul un groupe de mytiliculteurs motivés et finalement peu représentatifs de l'ensemble de la profession, ait été au courant de ce qui allait concrètement se passer. Quant aux autres, ils ressentent l'AOC comme quelque chose qui leur est imposée et qui risque de contrarier leur façon de travailler.

Selon certains la solution serait alors de faire une AOC sur le produit final sans un cahier des charges spécifique et contraignant. Il serait cependant plus adéquat pour l'instant de multiplier les dialogues entre les dirigeants et les mytiliculteurs d'opinions différentes.

L'AOC un projet qui tombe mal

Il faut rappeler qu'au moment de la constitution de la demande d'appellation d'autres projets étaient en cours. Le premier concernait l'extension et la mise aux normes européennes de la zone portuaire du Vivier sur Mer. Presque achevé, et d'une enveloppe globale de 30 millions de francs il a été imposé par les autorités locales, sans véritable concertation. Son coût est répercuté, pendant 15 ans, sur le prix des moules soit de 30 à 50 centimes au kilo. La marge des producteurs a donc diminué d'autant, mais selon les concepteurs du projet, les mytiliculteurs se rattraperont en partie sur le prix de l'eau, car ils pourront laver les moules à l'eau de mer. Ces coûts supplémentaires et la manière dont l'extension de la zone portuaire a été imposée ont engendré un braquage des mytiliculteurs vis à vis d'autres projets pouvant toucher à leur marge sans réelles garanties de retour.

Le second projet, en cours de réalisation, concerne la restructuration des bouchots avec une extension prévue dans la partie est du Mont Saint-Michel sans pour autant en augmenter leur nombre. Selon les uns ces zones constituent une opportunité car elles représentent un important potentiel de productivité. Leur aménagement permettrait

l'homogénéisation et l'amélioration de la production. Les autres considèrent que le déplacement des bouchots ne résout pas le problème car la quantité de nourriture de la baie est limitée, les différences de productivité ne seraient que déplacées vers l'Est.

Le mode d'attribution de nouvelles concessions engendre un climat de jalousie au sein du groupe des mytiliculteurs alors que l'on commence à différencier la qualité de leur production au travers du projet AOC. A cette époque, la restauration du caractère maritime du Mont-Saint-Michel ne les préoccupait pas. Leur seule crainte était de savoir quel sera l'impact du projet sur la mytiliculture. Mais selon les explications données par l'IFREMER et les bureaux d'études qui ont travaillé sur le sujet il ne devrait y avoir aucune conséquence. Une grande partie des professionnels, mais aussi de la population locale, considèrent que c'est peine perdue de se battre contre la nature car "une baie s'envase par principe".

L'AOC des moules est complexe

Si les moules de la baie du Mont obtenaient une AOC, il s'agirait là du premier produit de la mer à bénéficier d'une telle classification. Car il est difficile pour un tel produit, de délimiter son terroir puisque le milieu aqueux qui alimente les moules est influencé par des zones terrestres (bassin versant) et maritimes beaucoup plus vastes que la zone des concessions.

Par ailleurs, la reproduction des moules (*Mytilus edulis*) étant impossible dans la baie, du fait de la turbidité excessive des eaux, certains s'interrogent sur le bien fondé d'une reconnaissance d'appellation d'origine pour une zone qui n'est pas autonome en naissain. Cela pose d'autres problèmes tels que la prise en compte des zones naturelles de captage très éloignées du secteur de production. Le comité national des produits agroalimentaires a donc fixé une liste de bassins de captage des naissains. Les mytiliculteurs ne sont pas toujours d'accord avec une telle délimitation car selon eux seul compte le produit final.

L'avenir de l'AOC des moules de bouchot : contraintes humaines

La plupart des professionnels de la filière s'accordent à dire que l'AOC devrait voir le jour. Cependant certains acteurs qui ont suivi le projet dès son élaboration se demandent si les difficultés rencontrées ne vont pas le faire échouer. Son interruption constituerait un énorme gâchis en terme d'image, de finance et de temps.

Le syndicat mytilicole cherche à faire aboutir cette demande mais pour cela il faut avoir l'accord de tous les professionnels. Il propose donc la modification du cahier des charges en enlevant toutes les contraintes qui auraient pu priver un producteur d'une partie de sa production de l'AOC. Mais pour le moment aucun accord n'a été conclu..

Le débat au sein de la profession se modifie car il ne porte plus sur les questions techniques de l'AOC mais sur le rôle du syndicat et des dirigeants. De nombreux producteurs n'hésitent pas à dire que les dirigeants ont perdu la confiance des adhérents, parce qu'ils sont là depuis longtemps. "Avant que le projet passe, il faudrait recoller les morceaux" souligne un mytiliculteur conscient de la crise qui agite le métier. Personne ne sait si le projet va voir le jour mais tous savent que la profession n'est pas aussi unie que dans le passé. C'est pour cela qu'un autre groupe de producteurs souhaite qu'un tiers

comme par exemple l'INAO les forcent à adopter un projet qu'ils ne peuvent pas réaliser eux-mêmes.

Si l'AOC échoue, les acteurs de la filière et les consommateurs, qui ne sont pas au courant des problèmes que pose son instauration, ne vont pas comprendre cet échec et considérer que c'est le produit ou sa qualité qui n'a pas satisfait aux critères de l'appellation d'origine, il souffrira de cette contre-publicité. Si l'AOC voit le jour, les producteurs devraient se lancer dans une campagne de publicité afin de susciter une plus forte demande des consommateurs et ainsi se donner les moyens d'augmenter leurs prix pour compenser la baisse de la marge due aux contraintes du cahier des charges. Par ailleurs, ils comptent bien s'attacher les services de commerciaux performants capables de vendre leur production à bon prix et qui serviraient de rempart de protection contre les attaques répétées du marché des grandes et des moyennes surfaces.

Bilan

Ce projet qui a été élaboré alors que tout allait bien ; nouveaux bâtiments, prix de vente des moules satisfaisant, risque de s'arrêter en laissant deux camps en proie à des problèmes nouveaux ; baisse d'image et du prix de vente. "Ca va mal parce que ça ne va pas bien" résument certains mytiliculteurs. L'arrêt du projet sera sûrement mauvais voire dévastateur pour la profession. Le continuer est un pari sur l'avenir, qui est certes risqué. Il reste à recoller les morceaux entre les professionnels et à trouver une motivation nécessaire pour poursuivre quitte à se mettre des gens à dos. Aujourd'hui, l'AOC en est au même point qu'il y a deux ans et un autre projet, l'extension vers l'est, s'ajoute à la division de la profession. Deux groupes distincts de mytiliculteurs se forment l'un défend les deux projets, l'autre est contre. Sur cette base c'est la division du syndicat mytilicole qui est en jeu. Nombreux sont ceux qui parlent de scission sur la base d'intérêts intra groupes.[1]

[1] Les organismes en charge du dossier de rétablissement du caractère maritime du Mont pensent que la présence de moules dans la partie est de la baie aura un impact sur ce projet. Les moules empêcheront les courants…. Ce constat risque de mettre fin au processus de l'extension de la mytiliculture.

Moutons et prés-salés : une AOC pour deux produits différents

L’agneau de prés-salés produit dans la Baie du Mont Saint-Michel est très apprécié et très demandé par les consommateurs. Il jouit de la notoriété du Mont, ce qui lui permet d’atteindre sur le marché des prix de 15 à 20 francs supérieurs à ceux de l’agneau commun. La totalité de la production de la baie est écoulée à un prix variant de 45 à 50 francs le kilogramme. Les agneaux de Prés-salés sont élevés dans les départements de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine appartenant à deux régions différentes. Leurs élevages se font sur plus de 150 km de littoral.

En Ille-et-Vilaine, 8 éleveurs possèdent 3 500 brebis. Il s'agit là d'une activité annexe puisqu'elle ne représente qu'environ 25 % de leur chiffre d’affaires. Cette diversification des exploitants bretons n’est pas récente, elle date du XIXème siècle époque pendant laquelle les fermes se sont installées sur les polders.

En Bretagne les bergeries sont éloignées des herbus et ce qui rend difficile la mise en herbu des agneaux au printemps. La durée de la marche entre l’exploitation et le pâturage est longue et en cas d’intempéries soudaines il est malaisé de trouver un abri sur place. Ce long déplacement provoque des dépenses énergétiques supplémentaires. Par conséquent, les agneaux se rendent sur les pâturages avant le délai de ressuyage qui suit la marée d’avril. En hiver, ils y passent très peu de temps. Les éleveurs utilisent l’herbu sans redevance.

Du côté normand, il y a 78 éleveurs et 10 200 brebis. Le mode d’élevage diffère de celui rencontré en Bretagne. Pour certains exploitants l’élevage de brebis représente l’activité principale qui peut atteindre jusqu’à 70 % du chiffre d’affaires. Cette production est souvent développée au détriment d’autres élevages (bovin lait ou bovin viande) avec une augmentation des effectifs des troupeaux par achat de cheptel ou accroissement naturel. A côté de ces éleveurs, coexistent également un nombre important de petits troupeaux dans des exploitations de tailles modestes très diversifiées, exploitées par des retraités ou doubles actifs.

Les bergeries sont très proches de l’herbu et les exploitations un peu éloignées y disposent généralement en bordure, d’un herbage souvent équipé d’un abri, évitant ainsi une longue marche quotidienne aux animaux. Les déplacements sont limités à 2 à 3 kilomètres par jour. De cette façon, les agneaux nés en décembre sont sortis en herbu dès février et ceux nés en mars le sont au plus tard à la fin du même mois. Certains éleveurs ne gardent les agneaux que 8 jours en bergerie et sortent les troupeaux tous les jours quelle que soit la saison, y compris pendant l’agnelage. A partir de mai certains troupeaux sont même laissés la nuit sur le pâturage. Les éleveurs normands sont titulaires d’Autorisation d’Occupations Temporaires (AOT) et en échange, ils paient une redevance étatique ou communale.

Deux modes d’organisations pour garantir la qualité du produit

1). Les professionnels bretons, regroupés au sein de l’Association des Producteurs de Prés-salés, ont élaboré d’un commun accord un cahier des charges. L’association a ensuite fait appel à un organisme certificateur, "Qualité Bretagne", chargé de contrôler la production conformément aux contraintes fixées par le cahier des charges. Ainsi les agneaux d’un

mois et demi sont dotés d'une bague à leur premier jour sur herbu, ce qui permet un suivi informatique jusqu'à l'abattage. Cette méthode est contestée par les éleveurs normands qui déplorent l'absence de contrôle entre ces deux étapes. Il s'écoule certes 60 jours entre le premier jour d'herbu et l'abattage mais ce n'est pas une garantie de pâturage effectif : si on tient compte des intempéries et des périodes de grandes marées, le nombre de jours passés sur herbu est divisé par deux environ.

Les éleveurs bretons reconnaissent la saisonnalité du Mouton de prés-salés puisqu'ils ne peuvent pas fournir, pour Pâques, des agneaux ayant passé 60 jours sur herbu. Ils ont donc crée deux marques distinctes : l'une nommée " *moutons de la baie du Mont Saint-Michel* " élevés exclusivement en bergerie (disponible à Pâques) et l'autre " *Agneaux des herbus* " élevés sur prés-salés et disponibles uniquement en juin, juillet et août. Les deux types de moutons sont suivis grâce à des macarons et à des fiches signalétiques servant de garantie aux consommateurs.

2). Les Normands sont regroupés en une association des éleveurs de moutons de prés-salés. Chacun d'entre eux contrôle sa production et décide quels sont les agneaux qui ont passé suffisamment de temps sur herbu pour pouvoir porter le macaron marqué " Grèvin " marque unique existante. Seuls certains éleveurs tiennent un calendrier sur lequel ils notent de façon précise les jours de sortie du troupeau. Une technicienne employée par l'association des éleveurs de prés-salés de la Baie du Mont Saint-Michel et de l'ouest Cotentin assure un appui technique, la promotion du produit et le contrôle au moment de l'abattage (cette personne décide quel agneau peut porter le macaron ou non). Comme les agneaux de Normandie sortent tôt sur l'herbu ils sont aussi prêts pour la commercialisation à Pâques et bénéficient de l'appellation mouton de prés-salés. Ils sont en concurrence avec les moutons de la Baie vendus par les éleveurs bretons. La production normande est aussi commercialisée localement et le prix obtenu par kilogramme est de 45 francs.

Alimentation

L'alimentation des agneaux bretons constitue un autre point de discorde entre les deux groupes d'éleveurs. Dans le secteur des polders, elle comporte une part importante de concentrés à base de céréales (orge, blé, maïs) ou d'aliments du commerce. Chacun reçoit au moins 40kg de concentrés. De plus, presque tous les élevages "s'autorisent une période d'engraissement" de 2 à 4 semaines, une nourriture concentrée leur est à nouveau apporté afin d'achever le développement de la carcasse et d'atteindre le poids et la couverture de gras requis. Durant cette période, les agneaux restent exclusivement en bergerie. Cette pratique est systématique pour tous mais réservés parfois aux seuls chétifs ou tardifs. La production est vendue localement et sans publicité importante à un grossiste de la région qui les achète 45 francs le kilogramme.

Dans le secteur de l'Avranchin, l'alimentation des agneaux compte des quantités de concentrés bien inférieures que celles utilisées par les Bretons. Il s'agit de 20kg par animal en moyenne, certains élevages n'en apportent pas du tout, les plus intensifs ne dépassent pas les 35 kilos par animal. Cependant les quantités de concentrés apportées semblent être directement liées avec le temps de présence des moutons sur l'herbu et aussi avec leurs disponibilités alimentaires. La finition en bergerie est extrêmement rare et ceux qui l'exercent la font sur des moutons tardifs ou chétifs.

Pour conclure sur ce point il est important de signaler que le mouton de prés-salés bénéficie d'une très bonne image de marque en partie grâce au Mont Saint-Michel. Les consommateurs considèrent déjà qu'il s'agit d'un produit traditionnel qu'ils sont prêts à payer un prix plus élevé. C'est pour conserver cette image et le protéger des éventuelles fraudes que les éleveurs de moutons de prés-salés de Normandie ont demandé une AOC auprès de INAO en 1992. Le syndicat des éleveurs bretons les a suivis deux mois plus tard.

Quelles étaient les motivations de la demande de l'AOC?

Au milieu des années 80, les éleveurs normands ont réagi contre l'utilisation abusive du nom " *agneau de prés-salés* " par les restaurateurs de la baie en créant une association appelée " *Eleveurs de prés-salés de la Baie du Mont Saint-Michel et Ouest Cotentin*". Cette association regroupe tous les éleveurs de moutons de prés-salés. Dans un premier temps, elle a déposé une demande de Label Rouge qui est abandonnée rapidement. Pour l'obtenir, un tel label exige la vente du produit toute l'année, condition qui ne peut pas être satisfaite puisqu'il s'agit d'un produit saisonnier. Pour éviter ces difficultés l'association a décidé de constituer un dossier de demande d'appellation d'origine. Elle s'inscrit dans une politique à long terme de sauvegarde du produit : du nom, du savoir-faire traditionnel et de ce fait de sa qualité. Par ailleurs, une AOC est une forme de protection d'un nom géographique c'est pour cela que le syndicat a été sollicité pour participer à ce projet. A quelques mois d'intervalle, les éleveurs bretons déposent aussi une demande.

Les obstacles rencontrés depuis la demande.

La question humaine : En règle générale, les appellations d'origine se mettent en place quand les producteurs font face à une situation difficile (l'AOC "est fille de la misère") : paupérisation (baisse du prix du produit) ou concurrence externe. Comme nous venons de le montrer la production de moutons de prés-salés ne correspond pas à ce critère. Le produit bénéficie d'un bon prix et une importante notoriété puisque la production est écoulée. Dans ce contexte, la majorité des éleveurs ne voit pas l'intérêt de participer à une telle demande qui ne leur offre pas de bénéfices à court terme. Le projet est mené par quelques producteurs et n'a pas crée une véritable mobilisation.

L'alimentation : Le deuxième obstacle est l'alimentation c'est-à-dire la durée minimum de pâturage autorisée pour la commercialisation de prés-salés. Elle est fixée par les professionnels eux-mêmes, et semble convenir à l'INAO, à condition que ce soient 60 jours de pâturage effectif. Cette condition est facilement remplie par l'association des éleveurs normands mais pas par le syndicat breton. La production bretonne bien qu'elle soit certifiée, n'apporte pas la garantie de 60 jours de pâturage effectif. Les agneaux passent moins de temps sur l'herbu pour les raisons expliquées plus haut (distance, intempéries, marées ou période de ressuyage). Néanmoins les Bretons admettent qu'ils ne peuvent pas produire de prés-salés pour Pâques car les agneaux ne pâturent pas assez avant la commercialisation. Ils les vendent sous la marque " *mouton de la Baie du Mont Saint-Michel* ". Par ailleurs, l'association normande n'est pas satisfaite de la politique d'autocontrôle suggérée par INAO pour la gestion de l'AOC. Seuls certains producteurs peuvent effectivement mettre sur le marché de véritables prés-salés à Pâques.

L'utilisation de concentrés est l'autre point de désaccord entre les éleveurs des deux régions. Les élevages bretons en sont très dépendants, en raison de leur éloignement des herbus. En conséquence, les agneaux en reçoivent quotidiennement et ils sont gardés à la

bergerie pour une période d'engraissement de 3 à 4 semaines avant la commercialisation. En Bretagne l'utilisation de concentrés est massive tandis qu'en Normandie elle est faible puisque les animaux passent plus de temps sur l'herbu. Il existe donc une inadéquation à ce niveau, entre les systèmes de production des deux régions, qui retarde l'adoption d'une règle commune.

La marque bretonne " mouton de Prés-salés de la Baie du Mont Saint-Michel " pose un autre problème : l'instauration d'une AOC constitue une protection du nom géographique du produit. Elle ne peut donc pas porter un autre nom que "mouton de prés-salés de la Baie du Mont Saint-Michel". Or la marque bretonne d'agneaux de bergerie utilise déjà l'image du Mont, ce qui permet la vente d'agneaux à peine 5 francs moins cher que les prés-salés. L'existence de cette marque est fortement contestée par les éleveurs normands qui trouvent inadmissible que des agneaux qui sont nés et qui ont grandi uniquement en bergerie bénéficient de l'image de la Baie au même titre que les agneaux de prés-salés. Selon eux, la commercialisation d'un tel produit *" usurpe la qualité et le nom mis en place par les générations précédentes*". A partir de là, le terme de concurrence déloyale est souvent prononcé. La marque devra être " révisée " par les Bretons car elle ne peut porter le même nom que l'AOC. Il est évident que la reconnaissance du label met en cause une partie de la production bretonne qui devra être commercialisée sous un autre nom et par conséquent perdrait le bénéfice de la notoriété du Mont.

De leur côté, les éleveurs bretons soulèvent le problème de l'appartenance des havres du Cotentin à l'AOC. Ils déplorent le fait que les havres puissent bénéficier de l'image de la Baie sans en faire partie. Les éleveurs normands refusent de scinder leur association et opposent l'argument que l'appellation d'origine protège avant tout un nom, prés-salés, produit également dans les havres et dans la baie.

La présidence de la future association est le dernier obstacle qui mérite d'être souligné ici : les Bretons désirent une présidence tournante mais les Normands, plus nombreux, refusent ce principe. Pour eux le président doit être normand.

Bilan

Les moutons de prés-salés de la Baie bénéficient d'une très bonne image de marque grâce au Mont Saint-Michel et ils ne présentent pas le goût marqué des moutons de terrain. Les consommateurs apprécient cette qualité qu'ils sont prêts à payer plus cher. La production s'écoule sans difficultés et les producteurs ne voient aucun avantage, au moins à court terme, à assumer des contraintes supplémentaires pour l'établissement de l'AOC. Celle-ci, au moment de sa mise en place, exige certaines modifications au niveau du système de production. Tous pensent qu'un tel projet finira bien par voir le jour. L'INAO désire pousser les producteurs de moutons à aller jusqu'au bout de leur démarche en jouant la carte de la concurrence. Pour cela il incite les éleveurs de moutons de prés-salés de la Baie de Somme à déposer une demande d'appellation d'origine. Les moutons de la baie de Somme passent pratiquement leur vie dans les herbus (les agneaux de Pâques ont plus de 11 mois de prés-salés). Par ailleurs, les ressources humaines déployées pour l'obtention de l'AOC sont plus importantes que celles de la Baie du Mont. En effet, l'INAO veut reconnaître plusieurs appellations d'origines indépendantes (Baie de Somme, Baie du Mont Saint-Michel, Cotentin) chapeautées par une protection générale du nom " mouton de prés-salés ".

Les difficultés de la mise en place de l'AOC des moutons de prés-salés peuvent brièvement s'expliquer par le fait que la production s'écoule facilement à un prix élevé. Aux yeux des producteurs le label représente plus de contraintes que d'avantages. Ils cherchent plus à défendre l'image du produit que l'écoulement de leur production. L'utilisation de l'image du Mont Saint-Michel permet aux deux produits de se vendre à bons prix. La difficulté d'aboutir à une AOC se situe aussi dans le fait qu'il s'agit de deux productions différentes et de deux produits différents

Conclusion

Ces deux demandes d'AOC présentent beaucoup de similitudes. Toutes deux sont lancés alors que les produits concernés n'ont pas de problèmes particuliers ni en terme de commercialisation ni en terme d'image. Le cahier des charges pose des difficultés aux producteurs qui ne pourront pas commercialiser leurs produits sous le label "AOC". L'avenir incertain des produits commercialisés hors label, qui jusqu'à présent bénéficient de prix avantageux, rend de nombreux producteurs concernés réticents. Les éleveurs bretons qui n'ont pas les mêmes pratiques d'élevage que les Normands refusent de se plier au cahier des charges trop contraignant que l'association normande veut établir. Les Normands de leur côté sont contre un cahier des charges peu contraignant qui classe leurs produits au même niveau que ceux qu'ils jugent de moins bonne qualité.

Quant aux mytiliculteurs, le zonage de leurs concessions, qui sont plus au moins productives et qui produisent des moules de plus ou moins bonne qualité, renforce un sentiment d'inégalité et crée une concurrence. C'est pour cela qu'un certain nombre d'entre eux sont réticents vis à vis d'un projet d'appellation d'origine contrôlée.

La principale raison du semi-échec de la procédure d'instauration d'appellation d'origine, dans les deux cas examinés, est due aux conflits engendrés au sein des divers groupes de producteurs. Les initiateurs de l'AOC, devant l'impossibilité de résoudre le problème, demandent l'arbitrage d'une institution extérieure qui, pensent-ils, réussira à imposer le projet à l'ensemble des professionnels. Le temps devient alors l'ennemi principal de ces deux projets, les motivations initiales s'amenuisent et il est probable qu'aucune des deux demandes ne se concrétise. Les exemples d'appellation d'origine contrôlée réussis concernent des produits qui ont peu de valeur marchande et qui rencontrent des difficultés de commercialisation. C'est pour cette raison que l'appellation d'origine est qualifiée de "fille de la misère".

Références

BALLET M.-P., VAN DEN BERG A., et ali. 1998, Les signes de qualité utilisant l’image de la Baie du Mont-Saint-Michel, Institut National Agronomique Paris-Grignon, U.V. “ Activités, milieux et aménagements de la zone littorale ”

Projet de décret de reconnaissance des moules de bouchot de l'AOC "baie du Mont Saint-Michel

Syndicat des producteurs d'Agneaux de pré-salé du Mont Saint-Michel : Règlement technique.