

Cherrueix

Les touristes s'intéressent aux moutons de prés-salés

La pluie fine de mercredi, n'a pas rebuté la cinquantaine de vacanciers inscrits à la Maison du terroir désireux d'en savoir plus sur les moutons de prés-salés qui paissent dans les herbus.

Dans la commune, François Lemonnier est le dernier berger qui élève des moutons labellisés AOP (Appellation d'origine protégée).

« L'AOP a été créée pour reconnaître et protéger les spécificités du terroir et les pratiques agricoles traditionnelles qui s'y rattachent, explique la guide du jour, Pierrette Lemonnier, qui a eu longtemps en charge le cheptel, avant de céder la bergerie à son fils François. La particularité de cette viande et son goût sont dus à la diversité de la végétation que mangent les moutons sur les herbus et les marées qui les recouvrent. On consomme des agneaux AOP entre juin et décembre. »

Les questions fusent. Comment ça se passe tout au long de l'année ? Est-ce que les moutons restent toujours à l'extérieur ?

« L'élevage vit également en bergerie, particulièrement l'hiver où il



Devant les touristes, les moutons paissent tranquillement sur les herbus.

y a les naissances, de décembre à avril. Il y a un surcroît de travail pour les agneaux qui ont besoin de biberon. Parfois ils sont nombreux, cela prend énormément de temps », explique la guide.

Les moutons sont tondus aux beaux jours par des spécialistes. La laine est revendue au poids à un grossiste de Normandie.

L'élevage prend de l'ampleur par rapport à l'an dernier. Il compte 530 brebis et 31 béliers, qui peuvent également paître dans un champ proche

de la bergerie, lorsque la marée ne permet pas d'aller sur le littoral où ils broutent habituellement.

■ Marchés d'été, d'artisans et de producteurs

50 exposants. « Je fais, donc je vends ». Découverte des produits locaux. Animation folklorique et pour les enfants, à 50 m de la mer.

Jeudi 11, jeudi 18, jeudi 25 août, 17 h à 20 h, bourg. Contact : 02 99 48 95 79, www.cherrueix.fr