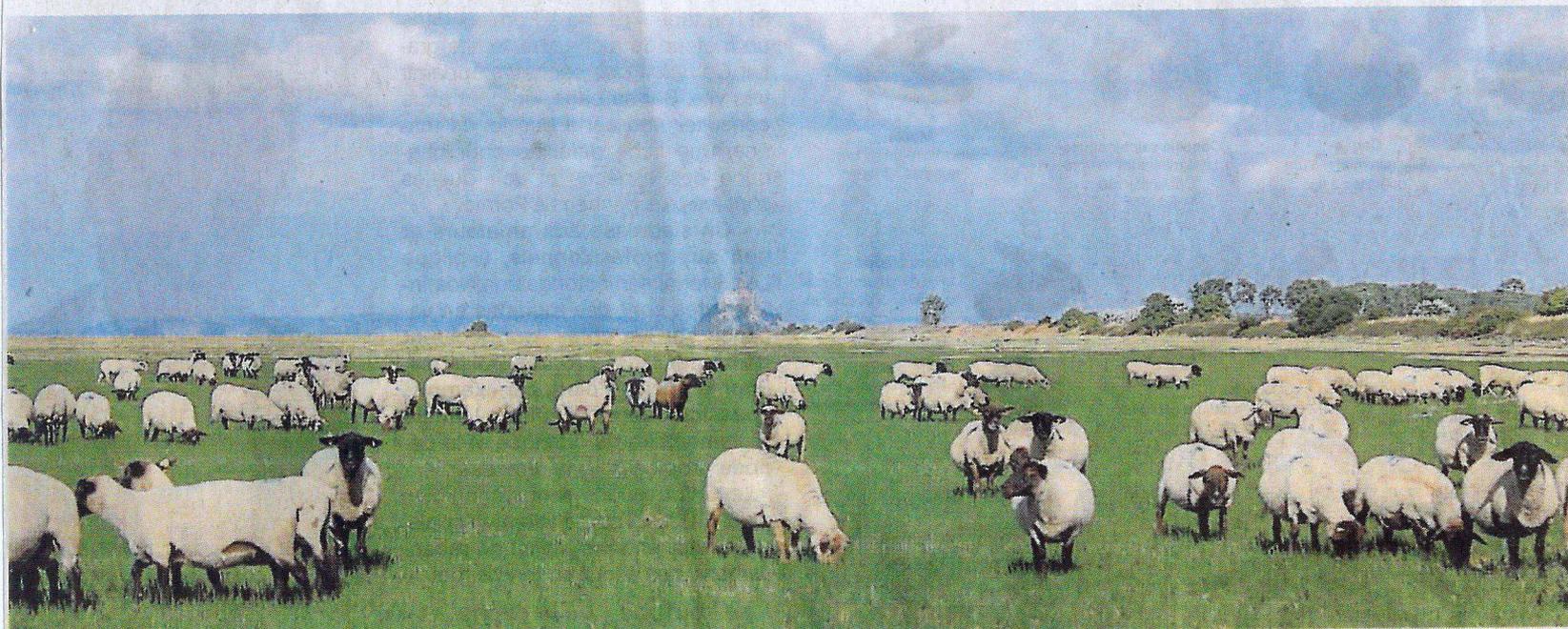


# Ces moutons vivent avec l'annuaire des marées

Yannick Frain est éleveur de moutons de prés-salés à Roz-sur-Couesnon, dans la baie du Mont-Saint-Michel. Les bêtes s'épanouissent de l'été à l'automne dans les herbus.



Le panorama est à couper le souffle : les moutons broutent près du Mont-Saint-Michel.



## Reportage

« Avancez dans la bergerie, s'il vous plaît ! », crie Yannick Frain, 51 ans, éleveur d'agneaux. Son exploitation est installée au cœur des 3 500 ha de polders du Mont-Saint-Michel. Il représente la quatrième génération d'éleveurs de sa famille. À ses côtés,

Alexandre, son fils est déjà prêt à reprendre l'exploitation.

Aujourd'hui, cinq agriculteurs élèvent 3 500 moutons qui trottinent dans les herbus de la baie. L'appellation « Prés-Salés » vient des terres en herbe proches du Mont-Saint-Michel. Elles sont recouvertes périodiquement, lors des marées. Le sol est tapissé de plantes très particulières qui s'épanouissent dans l'eau de mer.

### Des brebis à perte de vue

Les animaux ne peuvent rester dans les Prés-Salés durant les forts marées qui reviennent environ tous les 28 jours. « L'utilisation de l'annuaire des marées est indispensable », confie l'éleveur.

En dehors des périodes de grandes marées, les animaux restent de l'été à l'automne à pâturer dans les polders. En arrivant face aux moutons, sur

cette vaste étendue, leur nombre impressionne et la vue imprenable sur le Mont-Saint-Michel également. « Il faut imaginer qu'il y a 1 m 20 d'eau pendant les marées », précise Yannick Frain. Mais quand la mer s'est retirée, il y a des brebis à perte de vue. L'air de la mer se mélange alors à l'odeur de la campagne.

Entre bêlements et coups de vent, Yannick Frain explique le quotidien des animaux. « Je sors les brebis le matin, elles longent la digue jusqu'à 9 h 30. À midi, elles reviennent, avec déjà 11 km dans les pattes. À 18 h - 19 h, elles m'attendent à la barrière pour rentrer. » Chaque soir, les éleveurs procèdent au ramassage du troupeau pour le ramener à la bergerie. Une opération qui se fait en quad et à pied.

Un agneau est mis au pâturage 45 jours après sa naissance. Il y reste 70 jours. Il peut être vendu en avril et

jusqu'à Noël. « Arrivé à la période estivale, trois quarts des agneaux sont vendus », chiffre Yannick Frain. Les animaux sont commercialisés auprès des boucheries traditionnelles, chez les restaurateurs, ou vendus à des particuliers.

Pour résister à la concurrence, les producteurs se sont lancés dans la création d'une AOC (Appellation d'origine contrôlée), Prés-Salés du Mont Saint-Michel, en 1992. La démarche a abouti en 2009. Trois années après, les moutons de Prés-Salés ont décroché l'AOP (Appellation d'origine protégée), un label européen. Une appellation qui permet d'exporter et d'être reconnu à l'étranger.

Philippe DAVID.