



Au pays du mouton carte postale

Yannick Frain élève le célèbre agneau de pré-salé dans le respect de la tradition.

Les agneaux et ses 1 200 brebis gambadent dans les herbues, des prés régulièrement recouverts par la mer. « C'est mon bureau », s'amuse Yannick Frain, perché sur son quad et regardant ce décor de carte postale où se dresse au loin la silhouette du Mont-Saint-Michel. Il est la quatrième génération d'éleveurs du célèbre agneau de pré-salé. « La cinquième est prête. Mon fils Alexandre m'a rejoint l'an dernier », confie-t-il fièrement. Tôt le matin, père et fils mènent leurs moutons vers leur lieu de pâture – 1 300 hectares de prés-salés qu'ils louent à l'Etat avec d'autres éleveurs. « C'est un moment magique », souffle le berger.

Rien ne prédisposait cet attachant et joyeux berger à suivre la voie de son père. Après des études agricoles, il part à l'armée, dans

la marine. Sorti 3^e de l'École navale, il rate la « Jeanne-d'Arc » mais embarque sur la « Belle-Poule », où il apprend à naviguer. « J'avais envie d'aventures, se souvient-il. Je rêvais de faire le tour du monde. » Après son service militaire, il s'installe au Canada dans une exploitation fermière. En 1988, un drame familial – le décès accidentel de son frère – en décide autrement. Le jeune homme rentre à Roz-sur-Couesnon pour soutenir ses parents. « J'ai alors décidé que, si je ne pouvais pas voyager, j'accueillerais des touristes étrangers chez moi », explique l'éleveur, qui a créé en 1991 deux gîtes ruraux.

Administrateur de coopérative pendant vingt ans, Yannick Frain a choisi il y a quelques années, comme beaucoup d'agriculteurs, de se lancer dans la vente directe pour répondre à la demande des consommateurs. Ses agneaux se retrouvent également sur la table de plusieurs restaurants, dont celles du Point G (51, rue de Saint-Malo, Saint-Broladre) ou de L'Ormeau (4, quai Thomas, Cancale). « C'est beaucoup plus de travail mais c'est

Heureux comme Yannick Frain, qui surveille ses agneaux de pré-salé, protégés par une AOC et une AOP.

aussi plus gratifiant, note-t-il. Nous avons des retours enthousiastes et c'est une joie et une fierté de voir sa matière première sublimée par un chef! »

Qualité. Yannick Frain est aussi à l'origine de l'AOC obtenue en 2009: il a fait partie des éleveurs qui ont élaboré le cahier des charges. « L'AOC est une appellation qui vise à reconnaître et à protéger les spécificités d'un terroir et les pratiques agricoles qui s'y rattachent, explique le quinquagénaire. Elle impose aux éleveurs des règles strictes, mais leur offre une garantie de qualité. » C'est encore lui qui a été à la manœuvre pour l'obtention de l'AOP en 2014, l'équivalent de l'AOC au niveau européen. Il préside d'ailleurs l'organisme de défense et de gestion qui contribue à la mise en œuvre du cahier des charges de l'agneau de pré-salé du Mont-Saint-Michel et des règles de production. « La saveur particulière de notre agneau est reconnue dans le monde entier », conclut Yannick Frain. Et cela devrait continuer... » ■

Polder Saint-Louis, Roz-sur-Couesnon.
02.99.80.28.22 ou 06.10.79.62.78,
www.presales-montsaintmichel.com.