

Le berger du Mont qui préserve les traditions

Le foin des herbus est une activité ancestrale pratiquée par les éleveurs des prés salés, comme la famille Frain. Une tradition de plus en plus nécessaire, avec la diminution des exploitants.

Des round ballers de foin autour du Mont Saint-Michel. L'image est rare. Pourtant, faire du foin dans les prés salés est une pratique ancestrale. « **Je me souviens que, dès mes trois-quatre ans, mon père et mon grand-père m'emmenaient quand ils fauchaient** », raconte Yannick Frain, éleveur de moutons des prés salés, à Roz-sur-Couesnon, depuis quatre générations.

Son fils de 24 ans, la cinquième génération, travaille en tant que berger avec lui, sur les 85 hectares « **d'herbus** », c'est-à-dire des prés régulièrement recouverts par la mer, au gré des marées.

Plus que cinq éleveurs, côté breton

Pour les Frain, les traditions sont essentielles. Faire du foin en est une. Yannick a toujours vu sa famille s'occuper, en été, du fauchage d'une plante haute qui n'est pas la préférée des moutons : le chiendent maritime.

Le foin fait avec cette plante permet aussi de nourrir les troupeaux pendant l'hiver, qu'ils passent à la bergerie. « **La viande des agneaux des prés salés bénéficie d'appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2014. Pour respecter le cahier des charges, le cheptel doit avoir une alimentation qui vient des prés salés** », explique Yannick Frain, qui est aussi président de l'organisme de défense et de gestion l'AOP.

Mais, d'année en année, cette plante invasive ne cesse de s'étendre sur les prés salés, réduisant la zone



Yannick Frain est un homme très attaché aux traditions qui se rattachent à son métier.

de pâturage des moutons. La pratique du fauchage est donc de plus en plus nécessaire aux éleveurs.

Mais à quoi est due cette propagation ? « **Maintenant, nous ne sommes plus que cinq éleveurs, côté breton. Il y a vingt ans, nous étions le double. Forcément, s'il y a moins d'éleveurs, il y a moins de brebis. Il y a beaucoup de zones que nos bêtes ne pâturent plus, ce**

qui permet au chiendent de gagner du terrain », déplore Yannick Frain, déçu de voir ce métier se raréfier.

En 2015, les éleveurs de la Baie et la chambre d'agriculture ont tenté de contrer le phénomène. « **Nous avons pris des mesures pour faire perdre notre activité mais aussi notre AOP** », explique Yannick Frain.

Parmi ces décisions, l'intensification du fauchage du chiendent et le

pâturage dirigé, c'est-à-dire clôturer une zone dans laquelle les moutons mangent aussi le chiendent, ce qui empêche sa propagation.

Yannick Frain espère que ces mesures seront suffisantes pour qu'Antoine, son fils, puisse peut-être lui aussi transmettre l'exploitation à ses enfants.

Margaux TERTRE.