

PORTRAIT



Philippe Courtois

Francis Adam, un des derniers bergers de la Côte des Isles

L'appellation d'origine protégée "Agneaux de prés salés du Mont-Saint-Michel" s'applique aux éleveurs qui répondent aux critères d'obtention et s'étend du Mont-Saint-Michel à Portbail.

PORTBAIL-SUR-MER

Les 150 brebis et quelque 200 agneaux attendaient avec impatience leur éleveur, Francis Adam, le mercredi 27 mars en début de matinée. Après les grandes marées, c'était effectivement le jour où elles allaient pouvoir rejoindre les 114 ha de havre pâturables. Même si le troupeau regagne la bergerie ou des parcelles de repli tous les soirs, appelés par le son

de la clochette qui leur donne le signal, il apprécie particulièrement les herbues et la soixantaine d'espèces végétales qui les composent. L'obione, la pucelle maritime et la sallcorne sont les variétés les plus présentes.

Un complément composé de foin, d'orge, d'un peu de blé et de minéraux leur est également distribué. Toutes de race Roussins, les brebis sont saillies naturellement par les cinq béliers de l'élevage, reproducteurs certifiés. Après un minimum de 135 jours, les agneaux, qui ont alors atteint un poids de 15 à 20 kg, sont commercialisés par Francis auprès d'une seule et unique boucherie avec laquelle il travaille depuis plus de trente ans. C'est à Coutainville que la boucherie Lombardie propose à ses clients ces produits de toute première qualité, notamment pour les fêtes de Pâques. Les amateurs

ne s'y trompent pas et savent bien que les agneaux élevés en pleine nature dans ces conditions ont

*Un goût
exceptionnel
incomparable*

une saveur exceptionnelle incomparable. C'est en 1990 qu'ont commencées les premières démarches de cet éleveur pour

obtenir, en 2009 seulement, une appellation qui n'était alors que "contrôlée" (AOC). C'est finalement en 2014 que ses démarches ont abouti à l'AOP que l'on connaît aujourd'hui. Un cahier des charges très strict réglemente cette dénomination. Suivi vétérinaire strict, visite d'élevage régulier par l'organisme certificateur, identification des animaux, castration des mâles, transport d'une durée maximale de quatre heures, contrôle des carcasses et des gras dans les 24 heures qui suivent l'abattage sont quelques unes des contraintes imposées par le label tant prisé par les amateurs.

Francis Adam a reçu son premier agneau à l'âge de neuf ans. Il en est éleveur depuis maintenant plus de 50 ans.

Les moutons de Francis rejoignent toujours avec autant d'énergie le havre dont ils sont devenus au fil des années une figure emblématique.



Philippe Courtois