

SEP M
TOP
ventes

2€
90

OCTOBRE 2021
N° 369

Cahier région
À DÉTACHER
Le meilleur de
LA NORMANDIE

Cuisine Actuelle

Nouvelle formule

80
recettes
coup de
cœur

18 IDÉES
POUR CUISINER
LES RESTES
AVEC BRIO

**Pommes
de terre**
Vive les plats
qui changent !

À L'APÉRO
ON SE RÉGALE
DE **TAPAS**

Tatin, crumble, gâteaux...

NOS DÉLICIES D'AUTOMNE

PASTILLA AUX
FRUITS, AMANDES
ET PIGNONS

OCTOBRE 2021 - BEL : 3,20 € - CH : 5 CHF - CAN : 4,99 CAD - D : 4,30 € - ESP : 3,40 € - GR : 3,40 € - ITA : 3,40 € - LUX : 3,20 € - PORT. CONT. : 3,40 € - DOM : AVION : 3,90 €
BATEAU : 3,20 € - MAROC : 35 DH - TUNISIE : 5,5 TND - ZONE CFA AVION : 3 000 XAF ; BATEAU : 2 000 XAF - ZONE CFP AVION : 950 XPF ; BATEAU : 350 XPF

PM PRISMA MEDIA CPPAP

L 12900 - 369 - F : 2,90 € - RD



C'est dans le havre de Saint-Germain-sur-Ay, sur ces prés salés, vastes étendues de sable régulièrement recouvertes par la mer, que Catherine Besselièvre élève ses brebis depuis près de trente ans.



Catherine Besselièvre
**Éleveuse
d'agneaux AOP**
sur les prés salés
de Saint-Germain-sur-Ay

Au bord de la Manche, la bergère poursuit la tradition millénaire de l'élevage des agneaux sur les prairies sauvages, découvertes à marée basse.

TEXTES ET PHOTOS : JEAN-PAUL FRÉTILLET



Catherine Besselièvre est l'une des deux femmes en Normandie à pratiquer cet élevage.

Le chien de Catherine Besselièvre court à toute allure, à droite, à gauche, en avant, en arrière, tournant autour du troupeau tout en se maintenant à une quinzaine de mètres des agneaux en débandade. Le pelage noir et blanc du border collie n'est qu'une traînée de poudre. D'une ardeur folle, le chien n'écoute que la voix de sa maîtresse. Celle-ci se tient à distance, donne des ordres secs, qu'elle appuie de mouvements de son bras tout aussi affirmés. Persévérant, il finit par rassembler une partie du troupeau. Les agneaux regroupés se cabrent et s'arrêtent. "Il est encore jeune et il doit apprendre", souligne la bergère en caressant la tête de son animal épuisé, qui lutte pour retrouver un souffle normal la mâchoire grande ouverte, la langue pendante, les yeux reflétant la satisfaction du travail accompli.

Un paysage rare et majestueux

La mer, la Manche, est basse. Elle se cache derrière l'horizon. Le paysage est plat et cabossé, comme un terrain vague sans limites, labouré par les criches (chenaux) au fond desquelles scintille un filet d'eau claire. Le sol n'est que du sable sur lequel pousse une végétation drue, parfois frêle, dont on peine à imaginer qu'elle survit au passage régulier des vagues d'eau ●●●

**L'AOP
garantit
l'authenticité
des agneaux
de prés salés"**

Catherine Besselièvre

“ Mes agneaux ont la saveur d’un élevage en liberté, nourris au lait de leur mère et des plantes sauvages ”

Catherine Besselièvre

salée. Toutes les six heures, la mer monte ou descend et, selon le coefficient de la marée, recouvre plus ou moins ces étendues de prés dit “salés”. À la faveur des havres, sortes d’estuaires, la Manche peut remonter très loin à l’intérieur des terres, ici à Saint-Germain-sur-Ay. Si bien que les habitants de cette petite bourgade du Cotentin sont tantôt les pieds au bord de l’eau, tantôt face à un désert majestueux.

La passion des brebis

Jusqu’au Mont-Saint-Michel, dans le sud de la Manche, sept autres havres comme celui-ci vivent au rythme de l’horloge marine. Depuis plus de mille ans, les paysans côtiers ont tiré avantage de ces prés que la mer offre en partage douze heures par jour. Quand l’eau se retire des baies, les brebis et leurs petits s’égaient sur l’immensité des prairies découvertes et broutent l’herbe qui a bu la tasse. “C’est ainsi presque toute l’année. Mes brebis ne connaissent la bergerie qu’environ un mois par an, le temps des mises-bas. Ensuite, elles partent sur les herbues avec leurs petits”, explique Catherine Besselièvre, l’une des deux femmes en Normandie à pratiquer cet élevage particulier, encadré depuis 2009 par une AOP (Appellation d’origine protégée), celle des “Prés-salés du Mont-Saint-Michel”. “Depuis mon enfance, j’ai la passion des brebis”, affirme-t-elle sans pouvoir mettre de mots précis sur cet attachement viscéral. Elle cherche. “Je les aime”, ponctue-t-elle avec un éclair suspendu dans son regard bleu. Pour son douzième anniversaire, son père lui achète une douzaine de brebis. Plus tard, encore très jeune,

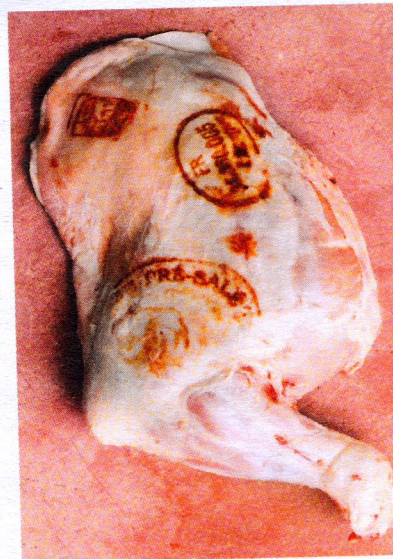


L'élevage en liberté des troupeaux sur les prés salés muscle les animaux et donne une viande maigre et d'un goût inimitable.

elle se marie à un paysan. “Il ne voulait pas entendre parler des moutons. Il ne jurait que par les vaches, que j’ai trait à la main pendant plus de dix ans”, se souvient-elle. Un mauvais souvenir. Après son divorce, l’éleveuse s’installe à Saint-Germain-sur-Ay avec un troupeau d’une centaine de brebis. Elle vend alors ses premiers agneaux sur le marché de Bricquebec et, les fins de semaine, à la belle saison, elle s’occupe d’une rôtissoire géante. “C’est une tradition dans les villages au bord de la Manche. On grille les agneaux à la broche.”

Une AOP qui se mérite

Chaque jour, pendant des heures, elle arpente les prés salés de Saint-Germain-sur-Ay pour conduire et surveiller ses brebis. Cette odeur et ce goût de la liberté n’ont pas de prix pour la bergère, en dépit de la rudesse des conditions d’élevage. Une mère bête plus fort que les autres. Elle appelle son petit égaré. L’agneau aux gigots déjà rebondis rapplique et s’accroche à la mamelle pour une tétée revigorante. “Elles sont tellement maternelles”, sourit Catherine avec une admiration intacte. Les brebis marchent presque sans répit pour brouter l’herbe maigre de ces prairies sauvages. La variété des plantes halophytes (qui croissent dans les milieux salés, environ soixante-dix sont répertoriées sur les havres normands) concourt au goût typique de la viande des agneaux, comme leur élevage en liberté. “Quand je vois des animaux dits « de prés salés » couchés dans des bergeries une grande partie de leur vie, et nourris avec de l’ensilage de maïs et des granulés, cela me rend triste”, dénonce Catherine Besselièvre qui déplore cette concurrence très peu éthique. Aussi, chez le boucher, faut-il s’assurer du logo AOP estampillé sur le gigot pour goûter à l’authenticité des prés salés du Mont-Saint-Michel.



Le gigot fourni par le boucher doit être marqué du logo Prés-Salés.



Environ 70 espèces de plantes dites halophytes poussent dans les prés salés. Ici, de l’obione dans les mains de l’éleveuse.

Retrouvez Cuisine Actuelle sur **FRANCE BLEU COTENTIN**
francebleu.fr