



Les agneaux de la ferme des Obiones sont élevés dans le cadre de l'AOP (appellation d'origine protégée) « prés-salés du Mont-Saint-Michel. »

PHOTO: OUEST-FRANCE

Leurs agneaux grandissent au pied du Mont

Sophie Esvan-Piat et Félix Piat font partie des huit éleveurs d'agneaux de prés-salés à travailler en AOP (appellation d'origine protégée) dans la baie du Mont-Saint-Michel.

Reportage

« Aucune journée ne ressemble à une autre. L'autre jour, nous avons vu une cigogne. Nous croisons aussi des aigrettes, des hérons, des alouettes ou des hiboux des marais. »

Passionnée d'élevage et de pâturage, Sophie Esvan-Piat ne se lasse pas du cadre envoûtant des prés-salés de la baie du Mont-Saint-Michel. Une vaste étendue entre mer et campagne où paissent tranquillement les moutons. « L'ambiance peut quelquefois être irréelle, un peu mystique. »

Brebis et agneaux vivent en extérieur

Sophie Esvan-Piat et son mari Félix sont éleveurs de brebis et d'agneaux de prés-salés en baie du Mont-Saint-Michel. Installés depuis 2018 à la ferme des Obiones, à Roz-sur-Couesnon, ils gèrent un cheptel de 450 brebis et autant d'agneaux.

Après la période des naissances, le troupeau est emmené dans les herbages de mars à décembre.

Lors des grandes marées, les prés sont recouverts par la mer. Seules des plantes adaptées au milieu salin survivent dans cet écosystème particulier : obione, salicorne ou puccinellie maritime. Elles font le régal des ruminants.

Chaque matin, le couple vérifie qu'une brebis n'est pas coincée sur le dos, qu'un agneau n'est pas enlisé, que les abreuvoirs sont pleins.

En début de semaine, les brebis changent de parc. Félix Piat se charge du transfert aidé de Rio, une chienne conductrice de troupeau, Ulysse, un patou dont c'est la première saison d'estive, est chargé de la protection du troupeau. Chez ce montagnard des Pyrénées, à la taille imposante, la surveillance est un trait de caractère. « C'est inné chez eux. Leur instinct se réveille au contact des moutons. »

Depuis l'arrivée d'Ulysse, « nous



Sophie Esvan-Piat et Félix Piat, ici avec leurs chiens « Rio » et « Ulysse », élèvent des brebis et des agneaux de prés-salés en baie du Mont-Saint-Michel. Ils sont installés à la ferme des Obiones, à Roz-sur-Couesnon.

PHOTO: OUEST-FRANCE

n'avons plus d'attaques de chiens, de sangliers, ni de vols d'électrificateurs », constate l'éleveuse. Fin janvier, un loup a attaqué un cheptel voisin. Avec la protection du patou, « je dors la nuit car je sais que le troupeau est en sécurité ».

La gestion des kilomètres de clôtures constitue le gros du travail, « il faut les monter, les démonter ». Les fils, électrifiés, sont alimentés par des installations solaires.

Une viande tendre et persillée

Le travail attentif des éleveurs trouve sa récompense dans la qualité du produit. Les agneaux marchent beaucoup et grandissent lentement. « Leur viande, très tendre et persillée, a un goût subtil », décrit Félix Piat. Les meilleures carcasses sont sélectionnées pour l'AOP (appellation d'origine protégée) dont la sai-

son démarre le 10 juin pour se terminer le 31 décembre. Une garantie de qualité. « Les agneaux doivent avoir pâture plus de la moitié de leur vie et au moins 70 jours », précise Sophie Esvan-Piat.

La viande des agneaux de prés-salés AOP de la baie du Mont-Saint-Michel est prisée des bonnes tables comme le Bistrot de Cancale de la famille Roellinger ou le restaurant Tandem à Saint-Malo, un client de la première heure. Elle se vend dans les bonnes boucheries locales et jusqu'à l'étranger.

La laine des moutons, quant à elle, est valorisée dans la confection de plaids, de couettes ou de coussins.

Huit éleveurs en baie du Mont-Saint-Michel

Il y a de moins en moins d'éleveurs d'agneaux de prés-salés en baie du Mont. Ils ne sont que huit, répartis à

parts égales côté normand et côté breton. « On pourrait accueillir davantage d'éleveurs dans le pâturage, reconnaît Yannick Frain, le président de l'AOP. La difficulté est de trouver des bâtiments et une dizaine d'hectares de repli pour le troupeau en cas de grandes marées. »

Sophie Esvan-Piat a pu s'installer, grâce au Conservatoire du littoral qui a acquis des terres et le siège d'exploitation de la ferme, il y a dix ans, pour maintenir une activité d'élevage en baie. « Cela permet aux jeunes de mettre le pied à l'étrier », explique Yannick Frain. « Nous sommes locataires », reprend l'éleveuse qui gère aussi les gîtes de la ferme des Obiones. « Sans cette opportunité, je n'aurais pas pu m'installer. »

L'exploitation commercialise entre 350 à 400 agneaux par an et emploie une salariée à mi-temps.

Isabelle LÉ.