

## L'agneau de prés-salés de l'Île Verte

Charles Méthé

---

Number 78, Fall 1998

Territoire et identité

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/16324ac>

[See table of contents](#)

---

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

---

Cite this article

Méthé, C. (1998). L'agneau de prés-salés de l'Île Verte. *Continuité*, (78), 36–37.

# *Le goût du pays*

*Donner leur paysage à goûter et à voir,  
retrouver entre la nature et ses produits l'harmonie première,  
vivre sur et par leur île, voilà l'aventure que des propriétaires  
de l'île Verte tentent en enrichissant le marché de la table  
de leur production originale: l'agneau de prés-salés.*

Par Charles Méthé

L'île Verte, située à environ 200 km en aval de Québec, s'inscrit dans le paysage typique de successions de crêtes et de plaines du Bas-Saint-Laurent. Elle est géologiquement la sœur de l'île aux Basques et de l'île aux Lièvres, mais son histoire est différente. C'est en effet la seule île de l'estuaire à être habitée de façon permanente depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. De nombreuses générations de Fraser, de Dionne de la France, de Caron de Lindsay, pour ne citer que les plus nombreux, s'y sont succédé. Comme sur toutes les îles, un mode de vie bien particulier s'y est développé, tantôt subissant, tantôt utilisant les effets de l'insularité. L'exploitation des ressources du milieu, comme la récolte de la zostère, la pêche au hareng, a marqué profondément la vie insulaire. À son apogée, l'île a pu ainsi accueillir une population d'environ 350 personnes. Aujourd'hui, la population permanente de l'île a chuté à quelque 35 personnes.

Le paysage humain s'y est néanmoins admirablement bien conservé, et la plupart des activités traditionnelles y ont laissé des traces. Toutefois, à part quelques rares exceptions (pêche à fascines de MM. Vital Caron et Clément La France, production ovine de M. Dominic Caron), plus personne n'exerce ces activités. Le tourisme a remplacé les activités traditionnelles comme source de revenus.

## TIRER PROFIT DU PAYSAGE

Dans ce contexte, la Corporation des propriétaires de l'île Verte a cherché des modes d'intervention qui contribuent à maintenir le paysage rural tout en mettant les marais en valeur d'une façon originale. L'exercice a donné naissance à un projet d'élevage d'agneaux de prés-salés. L'exemple de tels élevages dans la baie du mont Saint-Michel, en France, a inspiré les instigateurs du projet qui y ont incorporé les traditions locales d'exploitation des herbes salées (les carex et spartines de la partie supérieure du marais). Les marais de l'île Verte offrent une possibilité de pâturage que peu d'autres

Les agneaux en pâturage dans les marais de l'île Verte au printemps 1998.

Photo : Charles Méthé

marais peuvent égaler, soit parce que, comme dans le cas de Kamouraska, les parties intéressantes pour l'élevage ont été récupérées pour les aboiteaux, soit parce qu'elles ont été intégrées à des réserves fauniques, comme c'est le cas pour la baie de l'île Verte. Dans le développement du projet d'élevage d'agneaux de prés-salés, une nette volonté s'est manifestée de maintenir une activité qui s'inscrive bien dans le cadre touristique et qui contribue au maintien du patrimoine et du paysage agricole. Ainsi, la coupe du foin, l'entretien des prairies et des bâtiments agricoles créent non seulement de l'emploi, mais ils pérennisent un savoir-faire traditionnel. De plus, l'engagement de plusieurs personnes dans l'aventure a été l'occasion de développer une vision à long terme dans une perspective de développement durable, c'est-à-dire exploiter les ressources de l'île sans en hypothéquer l'avenir.



## LA LEVÉE DES OBSTACLES

De nombreux obstacles ont dû être contournés ou levés pour que le projet puisse se réaliser. Ainsi a-t-il fallu transcender les mythes (l'agneau de pré salé n'est pas un agneau pré-salé, tous les pâturages du Bas-Saint-Laurent ne sont pas salés, seules les prairies inondées par la marée sont des prés salés) et évaluer, à partir de l'expérience française, les possibilités d'élever des agneaux de prés-salés sur les rives du Saint-Laurent. L'idée même du projet a dû faire son chemin dans les esprits, car des façons de faire étaient parfois sérieusement remises en question. Qui plus est, les empêcheurs de tourner en rond étaient quelquefois perçus comme des « villégiateurs » de la ville, ce qui n'était pas sans heurter certains éleveurs. Le cadre physique même engendrait de sérieuses difficultés. En effet, il est très difficile de garder un troupeau sur l'île en hiver. Développer un partenariat avec la coopérative de production Nobl'Est, un vaste regroupement de producteurs d'agneaux du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, s'est révélé comme une solution. Cette coopérative a assemblé au printemps, à même le cheptel de ses membres, le troupeau d'agneaux qui, en bout de ligne, aura pâturé pendant au moins 60 jours dans les marais de l'île, sous la direction du groupe Mer Bergère, lui-même issu de la Corporation des propriétaires de l'île Verte.

Bien sûr, le maintien des caractéristiques du milieu constituait un préalable et une assurance de la durabilité du projet. Il était fondamental de protéger le marais et sa végétation. Pour ce faire, des agronomes ont mis au point un système de déplacement d'enclos, légers et électrifiés, afin d'éviter la surexploitation des pâturages. Le système permet en outre de mesurer la capacité du milieu et, ce faisant, d'établir son potentiel. Enfin, pour s'assurer que la production respecte certains critères d'originalité et que le produit réponde à des normes élevées de qualité, un cahier de charges a été défini.

L'assistance financière et technique du Bureau fédéral pour le développement régional, du ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Alimentation du Québec et de Travail Québec a par ailleurs permis d'établir un partenariat stratégique. Ainsi, les jeunes agronomes du groupe CMDJ, attirés par le développement de productions animales non conventionnelles, la coopérative de pro-



duction ovine Nobl'Est, désireuse de promouvoir l'agneau du Québec, et la Corporation des propriétaires de l'île Verte, qui croit au développement intelligent de son territoire, ont intégré des perspectives complémentaires. Un produit agroalimentaire unique, dont l'authenticité est garantie par un protocole d'élevage rigoureux, est né de cette volonté partagée.

À l'heure où la mondialisation des marchés envahit tous les discours, la production d'agneaux de prés-salés de l'île Verte est condamnée à rester à une toute petite échelle : les marais pourront tout au plus nourrir quelques centaines de bêtes par année. Qu'à cela ne tienne, la rareté et la qualité du produit feront son succès. Comme il sera surtout consommé frais, sa mise en marché se fera essentiellement en

*Vu de la batture, le côté sud de l'île Verte offre toujours aux visiteurs un paysage d'une grande harmonie.*

Photo : Louise Mercier

août et en septembre. Cette situation permettra de créer un événement gastronomique annuel qui contribuera à mieux faire connaître l'île Verte. La chair délicate de l'agneau de prés-salés se retrouvera surtout dans les restaurants des grands centres spécialisés dans la préparation de l'agneau, ainsi que sur les tables de l'île. Qui a dit que protection du paysage, production agricole originale et industrie touristique constituaient un amalgame sans avenir?

■  
*Charles Méthé est président de la Corporation des propriétaires de l'île Verte.*



*À l'entrée de l'île, on peut voir un ensemble de bâtiments qui témoignent de l'activité agricole et maritime – remarquez le fumoir à gauche – qui ont fait les beaux jours de l'île Verte.*

Photo : Louise Mercier