


## Produits quelque part

 En collaboration avec le mouvement Slow Food ([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)), Imagine met en avant un aliment local et de qualité à préserver. Aujourd'hui le north Ronaldsay sheep, un mouton des îles subarctiques des Orcades.

# Le mouton des mers

**L**a minuscule île de Ronaldsay (7,5 km<sup>2</sup>), au nord de l'archipel écossais des Orcades, abrite un bien curieux mouton : le north Ronaldsay sheep. Cet ovine de petite taille, aussi rare que rustique, déambule deux fois par jour sur le rivage pour y brouter son aliment favori, l'algue fourragère. Ce singulier animal qui n'existe que sur l'île qui lui a donné son nom est l'unique ruminant à avoir développé une telle symbiose avec la mer. En cause, l'adaptation constante des habitants, et de leurs moutons, pour leur survie sur cette île sans relief, dont le point culminant se dresse à 20 mètres à peine. Jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, les îliens complétaient leurs revenus en produisant de la soude issue de la combustion des algues. En 1832, alors que le prix de la soude s'effondre, les habitants se tournent vers le maraîchage et l'élevage, plus lucratif, des vaches. Pour protéger champs et prairies des embruns glacés, les paysans érigent un mur de 22 kilomètres de long sur pratiquement deux mètres de haut. Le puissant ouvrage qui ceinture totalement l'île rejette les moutons sur la mince bande de sable et de rochers qui borde la mer. Coupés de leurs herbages, les ruminants se tournent alors vers l'unique nourriture disponible : les algues.

Ainsi confinés, contraints à brouter des varechs et à s'abreuver aux rares flaques d'eau douce, les moutons de Ronaldsay amorcent une incroyable série d'adaptations. Leur système digestif s'accommode de cette nouvelle alimentation, riche en sel et pauvre en cuivre. Le Ronaldsay modifie également son rythme de vie, délaissant l'alternance du jour et de la nuit pour se caler sur le double cycle des marées. « *Le soleil et la lune rythment la mer et*



*gouvernent nos moutons*, souligne Billy Muir, berger et coordinateur des éleveurs de l'île. *Deux fois par jour, à marées basses, les bêtes vont brouter les algues, avant de se replier vers le mur pour ruminer tranquillement leur repas, loin des dangers des hautes vagues déferlantes de la marée montante.* »

### Une viande au goût puissant

Le confinement du north Ronaldsay sheep l'a préservé du mixage avec des variétés importées du continent, ce qui en fait le mouton le plus ancien d'Europe et l'un des plus rustiques au monde. Des analyses ADN d'ossements anciens ont montré que son élevage remonte à 8 000 ans, l'aube de l'agriculture. « *La singularité de cette variété venue du fond des âges, conjuguée à son bol alimentaire très particulier, donne à sa chair un goût très puissant* », souligne Wendy Barrie, cuisinière et journaliste touristique, qui a exploré toutes les manières d'accommoder cette viande.

*La chair du mouton de Ronaldsay développe un goût très puissant. L'animal étant rare, les béliers sont abattus en premier, pour laisser les femelles assurer la reproduction.*

Trois mille north Ronaldsay sheep seulement peuplent les rivages de l'île, dont quatre cents agneaux. Deux cents bêtes seulement sont abattues chaque année, toujours des adultes, le plus souvent des béliers, les femelles étant conservées pour la reproduction. « *C'est peu*, reprend la journaliste culinaire, *mais il n'y a pas beaucoup de place sur les plages et l'élevage n'est qu'une activité complémentaire. Ici les bergers vivent également de l'activité touristique, tiennent un gîte, travaillent au port.* » L'inscription du north Ronaldsay sheep sur la liste des aliments à préserver de la Slow Food fondation a sérieusement relancé l'intérêt pour cet animal qui devait jusqu'ici sa survie à la seule obstination d'une poignée d'éleveurs. « *Nos moutons sont très demandés, surtout par les chefs écossais du continent*, sourit Wendy Barrie. *Pour satisfaire tout le monde, il a fallu dresser une liste d'attente, comme ça chacun peut à son tour proposer du Ronaldsay sheep sur sa carte.* » — **Jean-François Pollet**