

FRANCE BLEU CREUSE



RENDEZ-VOUS. En direct. France Bleu Creuse, Café Musique avec Didier Simard, ce samedi à 15 heures, diffusion du concert de Jérémie Maldoge enregistré à Boussac le 11 mars dernier dans le cadre des Bistrots d'Hiver. Au programme de la Chanson française aux connotations exotiques. ■

URGENCES

SERVICE DE GARDE

MÉDECIN.
Tél. 05.55.41.82.02
PHARMACIE.
Tél. 32.37.

URGENCES

SAPEURS-POMPIERS.
Tél. 18.
SAMU.
Tél. 15.
POLICE-SECOURS.
Tél. 17.

FRANCE ADOT 23.
Tél. 06.25.41.31.47.

NUMÉROS UTILES

SERVICE ROUTES.
RN 145, tél. 0820.102.102,
routes départementales,
tél. 05.44.30.29.00.

ERDF-GRDF.

Dépannage électricité,
tél. 0810.333.323 ;
dépannage gaz,
tél. 0.800.47.33.33.

DIABÈTE. Dépistage. Les Lions Clubs de la Creuse, avec le concours de LIDER Diabète organisent un dépistage sur le département, en présence de professionnels. Cette opération ouverte à tous commencera par Aubusson aujourd'hui de 9 h à 13 h à Carrefour Market. Puis samedi 8, le club de Boussac sera présent au Carrefour Market à Gouzou ainsi qu'à Guéret même jour, devant la mairie. ■

Creuse → L'actualité

CLUGNAT ■ Depuis son exploitation de Clugnat, Éliane Merias se bat pour valoriser ses moutons et leur laine

Le mouton, de la laine jusqu'à l'assiette

Éliane Merias a repris l'exploitation de ses parents à Clugnat. Ses 350 brebis, elle les bichonne, tant pour leur viande que pour leur laine.

Virginie Lorthioir
guerret@centrefrance.com

Il y a La Castafiore, qui casse les oreilles par ses bêlements prononcés, parce qu'elle a été nourrie au biberon et continue de réclamer. Jénis Girl, elle, reste pour la descendance, car son père est un bélier racka, une des races les plus anciennes, inscrite au conservatoire des races. Même si elle n'a pas donné de nom à ses 350 brebis, Éliane Merias, éleveuse aux Montceaux à Clugnat, n'en est pas loin.

Des moutons chouchoutés

Car ses bêtes, elle les chouchoute, chaque jour. C'est le jeu des chaises musicales entre les étables et les champs, pour que chacune prenne des forces à son tour. D'autant que ces deux dernières années, les sécheresses se sont suivies, et beaucoup de brebis ont du mal à s'en remettre. « Les agnelles, il faut vraiment les dorloter », assure l'éleveuse qui a repris l'exploitation de ses parents. Éliane a grandi au milieu des moutons, et elle sait comment répondre à leurs besoins. Les moutons, ils lui donnent tout, c'est son gagne-pain, et ses loisirs.

D'ailleurs, c'est de saison, un



BÉLIERS. Éliane Merias entourée de ses moutons, doux comme des agneaux avec elle. PHOTO ANTOINE FUMAT

enclos est réservé aux « agneaux de Pâques ». Nés en novembre, ils sont environ 70, dont 8 ou 9 noirs. « C'est marrant, quand ils mangent, ça fait comme des touches de pianos », sourit l'agricultrice. Les nourrir au mieux, c'est le plus important pour elle, « les trois quarts, ce sont eux qui vont nous nourrir, donc je m'occupe d'eux le mieux possible, c'est normal ».

Ainsi, la plupart des mâles

sont vendus, mais elle garde les agnelles pour renouveler son troupeau. L'agnelage vient de prendre fin, les bébés sont nés depuis cinq semaines, et une centaine d'autres seront attendus entre début avril et fin mai. Son troupeau, elle le surveille, dans son bureau, un mur entier de fichiers, un pour chaque bête, pour savoir s'il est né seul, s'il a dû avoir un complément

de biberon, qui sont ses pa-

rents. Un métier qu'elle vit avec passion, même si le secteur ovin connaît les mêmes difficultés que les autres secteurs agricoles. En 2 ans, le prix au kilo de l'agneau a baissé de 1 €, ce qui lui laisse peu de marge. Pourtant, son objectif, c'est d'avoir un prix correct tant pour son revenu que pour le panier de la ménagère. Elle voudrait aussi développer la consommation de

mouton et d'agneau auprès des jeunes générations, leur donner envie d'en manger. Pourquoi pas en la transformant davantage, faire des sortes de steaks d'agneaux, moins forts et moins secs, plus facile à manger.

De la viande à la laine

Éliane élève les moutons pour la viande, en premier lieu, mais sa passion, c'est la laine. Elle transforme la laine de ses bêtes pour la valoriser, même si cela ne lui permet même pas d'avoir un complément de revenu. Alors au milieu de ses charolaises croisées, on retrouve quelques mérinos noirs, qui lui donnent de la laine marron.

« La charolaise n'a pas beaucoup de laine, et elle est assez rase, mais elle va bien à filer », explique-t-elle. Alors elle a aussi quelques moutons d'autres races, une thone et marthod, des mérinos noirs, ou des avrançines qui donnent de la laine plus fine, mais plus longue. Et les mascottes de la ferme, ce sont les chèvres angoras, qui donnent de la laine mohair.

De la tonte à la transformation, Éliane assure toutes les étapes dans son petit atelier. Devenue artisan, elle a appris à filer, tisser, retoucher, et fabriquer aussi bien des vêtements que des peluches. De la laine brute au bonnet, elle consacre ses loisirs à cette transformation. Elle a d'ailleurs intégré le réseau de l'association Laines Locales réseau Limousin, qui organise dimanche à l'abbaye de Prébenoît à Bétête la laine en fête autour des moutons (voir article ci-dessous). ■

La 8^e édition de La laine en fête autour des moutons ce dimanche

« La laine est un bon et beau produit, mais qui n'est plus du tout mis en valeur au niveau de l'Europe », regrette Éliane Merias, éleveuse à Clugnat, qui transforme aussi la laine de ses moutons. Au travers de l'association Laines locales réseau Limousin, organise avec Maria Leimbruger la 8^e édition de La laine en fête autour des moutons, ce dimanche 9 avril, de 10 à 17 heures, à l'abbaye de Prébenoît de Bétête.

Une manifestation créée pour valoriser la laine donc, une journée qui ouvre la belle saison dans un cadre idyllique, au milieu de prairies isolées. « On



LAINES. Des démonstrations de tonte auront lieu. PHOTO ANTOINE FUMAT

peut passer quelques heures dans la verdure, prendre le temps en famille », explique Maria Leimbruger.

Sur place, de nombreuses animations autour de la laine, donc. Une exposition retracera le parcours de cette dernière, de la brebis au pull-over. Édouard Simon tiendra un pôle tonte, il viendra avec ses brebis de races limousines, suffolk ou encore solognote. Tout autour, de nombreux exposants feront des démonstrations également, dont un tisserand et plusieurs fileuses.

Tout autour, un marché artisana-

l et paysan comprenant une cinquantaine d'exposants. La moitié sur la laine, mais également des vitraux, graines, peluches, herbes, photos, cuir, poterie, bijoux, céramique, mais aussi produits de bouche. On pourra d'ailleurs se restaurer sur place, déguster de l'agneau grillé ou encore des galettes, et il aura des assiettes végétariennes bio sans gluten.

Enfin, pour profiter au maximum du lieu, des visites guidées de l'abbaye seront assurées toute la journée par Jean-Philippe Benoist de l'association Prébenoît en Marche. ■