

CONCLUSION

Le pastoralisme a beaucoup évolué ces cinquante dernières années et il est difficile de se représenter en ce début XXIème siècle ce qu'étaient les conditions de vie des bergers jusqu'à la fin de la deuxième guerre mondiale et même quelques décennies après.

Le désenclavement des habitats les plus reculés : granges, fermes isolées et aussi la construction de nouvelles routes comme celle qui mène à la station de ski de la Pierre St-Martin permettent à certains bergers de pouvoir accéder à leur cabane en véhicule motorisé. (encore moins de la moitié des cabanes sont accessibles par pistes).

A titre d'exemples, l'amélioration de la piste menant à Labérouat depuis Lescun, puis son goudronnage ont permis aux bergers de Lees-Athas de beaucoup raccourcir le trajet entre le stationnement de leurs véhicules et leurs cabanes. La construction de la route menant au col de Bouezou et à La Pierre St Martin, outre son intérêt pour l'exploitation de la forêt d'Issaux, permet aussi aux éleveurs dont les troupeaux stationnent aux alentours de la cabane d'Ichéus, de se rendre rapidement sur place. De même, à Borce, la construction de pistes utilisables par les bergers a facilité leurs déplacements. La piste du val de Belonce permet d'accéder plus rapidement à la cabane d'Hortassy et à celle de Saoutelle. La route goudronnée qui dessert les écarts du quartier d'Aubise, facilite la montée vers la cabane Pacheu et vers les cabanes de la montagne de Banasse. Les exemples sont multiples et en Ossau, les bergers peuvent également accéder en voiture à leurs cabanes depuis le lac de Bious-Artigues, grâce à une piste qui leur est réservée.

L'évolution concerne aussi la montée ou la descente des troupeaux en début et en fin d'été. Si certains éleveurs partent à pied depuis leurs villages d'origine, un certain nombre font transporter leurs animaux par camions jusqu'au départ des pistes ou sentiers menant aux estives. En particulier, les troupeaux non originaires des vallées, sont acheminés au plus près des lieux où ils passeront l'été. (Notons aussi que pour la transhumance depuis les « pays de Garonne », le train a été utilisé puisqu'il pénétrait profondément dans vallées d'Ossau jusqu'à Laruns ou en vallée d'Aspe jusqu'aux Forges d'Abel. Cette transhumance ferroviaire est évoquée dans le livre d'Etienne Lamazou : « L'ours et les brebis ». Lui-même a été un des tout derniers bergers transhumants de la vallée d'Aspe.) Si la transhumance pédestre s'est à peu près arrêtée au cours des années trente (1930), le transport des troupeaux par voie ferrée a vite été remplacé par l'utilisation de camions. Toutefois, beaucoup de troupeaux effectuent encore de longs trajets sur route, en particulier en vallée d'Ossau, mobilisant de nombreux accompagnateurs parfois simples curieux, heureux de participer à cette montée et descente des estives, au prix d'un effort non négligeable, mais dans une ambiance festive.

Avant la mise aux normes, la réfection ou la reconstruction de cabanes qui ont eu lieu ces dernières années, la rudesse des conditions de vie des bergers avait été atténuée, dans un premier temps, par des améliorations comme l'utilisation du gaz en bouteilles permettant de limiter la recherche du bois nécessaire à la fabrication du fromage et éventuellement au chauffage de la cabane. L'utilisation de vêtements imperméables (cirés) et de bottes permettait aussi, les jours de mauvais temps, d'accomplir la traite dans des conditions moins inconfortables. L'adoption puis la généralisation de la cage à traire ou caisse rend plus facile ce travail si important en début d'estivage.



Les panneaux solaires, puis les radio- téléphones permirent, à la fois de bénéficier d'un éclairage de meilleure qualité dans la cabane et surtout de pouvoir établir un contact avec le monde extérieur.

L'hélicoptage vers les cabanes, en début et en fin de saison a libéré les bergers du pénible transport du matériel nécessaire à leur activité.



Un peu plus récemment, le muletage, c'est-à-dire le transport à dos de mulet par un saisonnier ravitaillant en nourriture de nombreuses cabanes et éventuellement la descente de fromages d'estive, a remplacé l'obligation pour la famille ou l'employeur du berger de monter chaque semaine pour assurer « l'intendance » de la cabane. Environ 160 rotations assurées par l'IPHB (Institution Patrimoniale du Haut-Béarn), pour 37 bergers. Une rotation, c'est le plus souvent un muletier ou une muletière et deux ânes pour environ 100 kilos de marchandises)

Une mutation commence, à partir des années 1990, quand l'obligation de la mise aux normes européennes, entraîne une modernisation des cabanes d'estives, réalisée grâce à un financement de fonds publics pour 80°/° (Etat, Europe, région, parfois PNP) et communaux pour les 20°/° restants.

Si le pastoralisme revit avec un rajeunissement de l'âge moyen des bergers et une féménisation du métier, il connaît et subit, comme le secteur agricole en général, la nécessité de produire plus pour maintenir un même revenu. En conséquence, les troupeaux voient leurs effectifs augmenter. Toutefois, il faut prendre en compte l'amélioration génétique des brebis et l'importante augmentation de leur production laitière.

Heureusement, la production fromagère protégée par une **AOC** dès 1980, puis par une **AOP (Ossau –Iraty)** à partir de 1996, écoule sa production essentiellement dans le sud-ouest entre la région bordelaise et le pays basque espagnol.

Bénéficient de l'appellation d'origine protégée depuis 1996 les fromages élaborés dans une vaste zone de 650 000 hectares des Pyrénées atlantiques (Pays Basque et Béarn plus les communes d'Arbéost, Arrens Marsous et Ferrières des Hautes Pyrénées) avec l'obligation de respecter un cahier des charges très précis : un lait d'origine locale apporté par des brebis manech tête noire ou rousse ou bien des basco-béarnaises nourries en pâture et avec des fourrages locaux, brebis traites au maximum 9 mois dans l'année, une élaboration du fromage par la méthode traditionnelle (présure et levain et format imposé des moules et un affinage de 80 à 120 jours. Ce fromage est une tomme à pâte légèrement pressée, non cuite, salée et affinée. Les 3200 tonnes sont produites par 138 fermiers producteurs et 10 coopératives ou industriels.

Certains producteurs de fromages, soutenus par le FIEP et aussi le WWF, bénéficient de l'appellation **Pé Descaous**. Pour cela des règles très strictes doivent être respectées.

***Le fromage fermier traditionnel des Pyrénées
La marque des bergers l'empreinte de l'ours***

Qualité et Tradition

Pé Descaous est le fromage fermier de qualité produit dans la pure tradition béarnaise. Il est fabriqué par les bergers transhumants dans la zone fréquentée par les derniers ours bruns pyrénéens autochtones. Tous les " Pé Descaous ", Pur Brebis, Vache, Chèvre et Mixte Vache-Brebis sont produits de façon traditionnelle. La fabrication fromagère dans les cabanes de montagne ou sur les exploitations d'altitude, est soumise à un cahier des charges strict :

- *Brebis de races locales.*
- *Pas d'ensilage dans l'alimentation.*
- *Fromages au lait cru.*

- Fabrication journalière.

- Aucun autre adjuvant que la présure et le sel n'est autorisé.

La richesse des pâturages d'altitude (serpolet, réglisse, myrtilles...) sur lesquels s'alimentent les troupeaux, confère au fromage une saveur et une spécificité unique.

Histoire de gestes

Fabrication d'un fromage de brebis

Matin et soir, le berger traite les brebis laitières autour de la cabane. Chaque matin le berger fabrique le fromage. Le lait est chauffé à 30 °C, emprésuré puis repose environ 1 heure. Puis le lait caillé est découpé " en grains " à l'aide d'un " tranche caillé " pour favoriser l'égouttage. Le caillé est alors réchauffé à 38 °C et repose 1/2 heure. Le fromage se constitue au fond par séparation naturelle. IL est alors transvasé délicatement dans un moule perforé, pressé et s'égoutte pendant 24 heures ? La patte de l'ours est alors apposée sur la face du fromage, symbole concret d'une cohabitation réussie entre l'ours et le berger. Transféré au saloir, chaque fromage est salé autant de jours qu'il fait de Kg avec sel ou saumure puis retourné chaque jour pendant les 4 mois d'affinage.

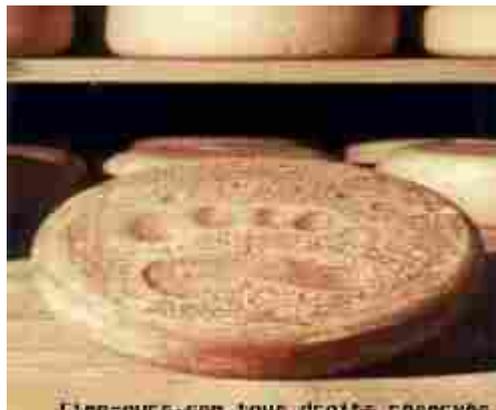
Pour la petite histoire

Pé descaous, surnom donné à l'ours signifie celui qui " Va-nu-pieds ". C'est ainsi que l'appela un jour Petit-Jean, héros d'une histoire que tous les bergers béarnais connaissent à travers les récits de tradition orale, " Petit-Jean de l'Ours ". Cette histoire, son histoire, est un peu la nôtre. Elle illustre la naissance d'une vocation, d'une raison de vivre, la raison qui nous unit à la montagne béarnaise : notre métier de berger. " Petit-Jean de l'Ours ", c'est tout à la fois l'ascendance et la descendance : nos grands-pères et nos petits-fils. C'est la transmission d'un savoir-faire, d'une culture, d'un patrimoine, d'un mode de vie.

Les producteurs de fromages fermiers transhumants des Pyrénées risquent de disparaître et avec eux un des fleurons de la gastronomie pyrénéenne. Sur leur lieu de production, l'Ours des Pyrénées, animal mythique est également en voie de disparition. C'est pourquoi les Bergers du Haut Béarn, le FIEP Groupe Ours Pyrénées et le WWF-France se sont alliés pour promouvoir le fromage fermier des vallées à ours du Haut Béarn. L'enjeu est de maintenir ensemble bergers et ours.

FIEP Groupe Ours Pyrénées

BP 508 64010 PAU Cedex



Pour les trois vallées béarnaises de Barétous, Aspe et Ossau, le pastoralisme, c'est d'abord plus de 200 estives dont 60°/° sont laitières ou fromagères et 40°/° qui accueillent du bétail tari ou du gros bétail à viande. Environ 150 cabanes sont occupées par des bergers (76 en Ossau, 61 en Aspe et 13 en Barétous) et dont environ la moitié ont été rénovées.

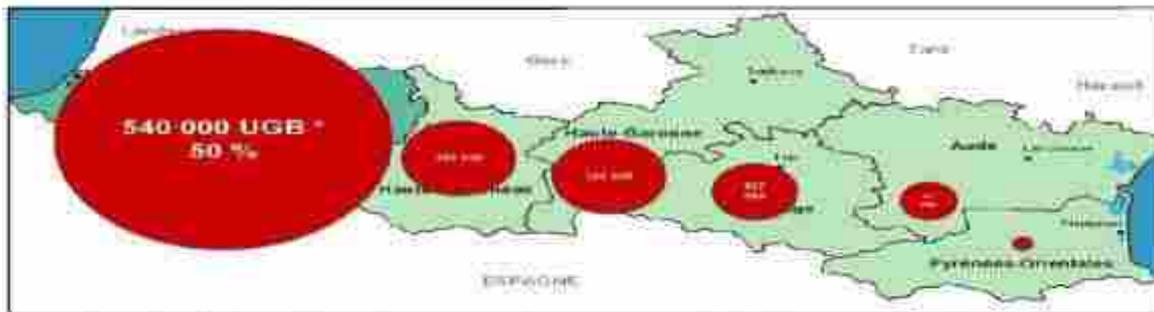
Plus de 100 cabanes fromagères sont aux normes européennes Mais plus de 70 ne sont desservies ni par une route, ni par une piste. Leurs occupants ont connu à la fois, un rajeunissement, une féminisation et une présence importante de familles secondant le berger.

Environ 200 bergers-vachers séjournent en estive, dont plus de 60 couples ou familles et un pourcentage toujours croissant de bergères.

Sur les 65 000 hectares d'estives, environ 80 000 brebis, 20 000 bovins, 3 500 juments, près de 3 000 chèvres et aussi environ 3 000 ruches donnent, à la belle saison, à la montagne béarnaise, son caractère de montagne pastorale bien vivante qui produit de l'ordre de 250 tonnes de fromage fermier.

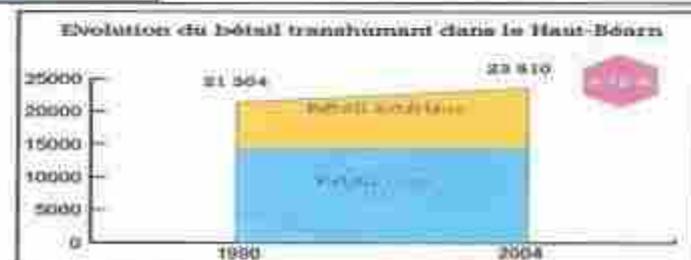
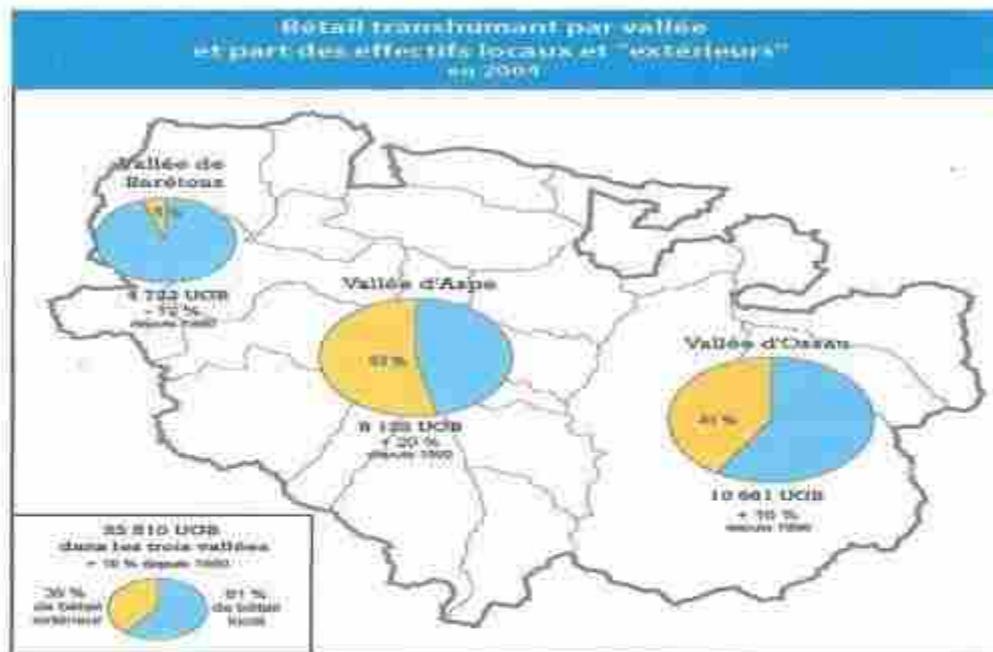
Des tableaux et cartes élaborés par les services de l'IPHB montrent l'importance du pastoralisme dans les Pyrénées atlantiques et en particulier dans les trois vallées haut-béarnaises.

LE PASTORALISME PYRENEEN



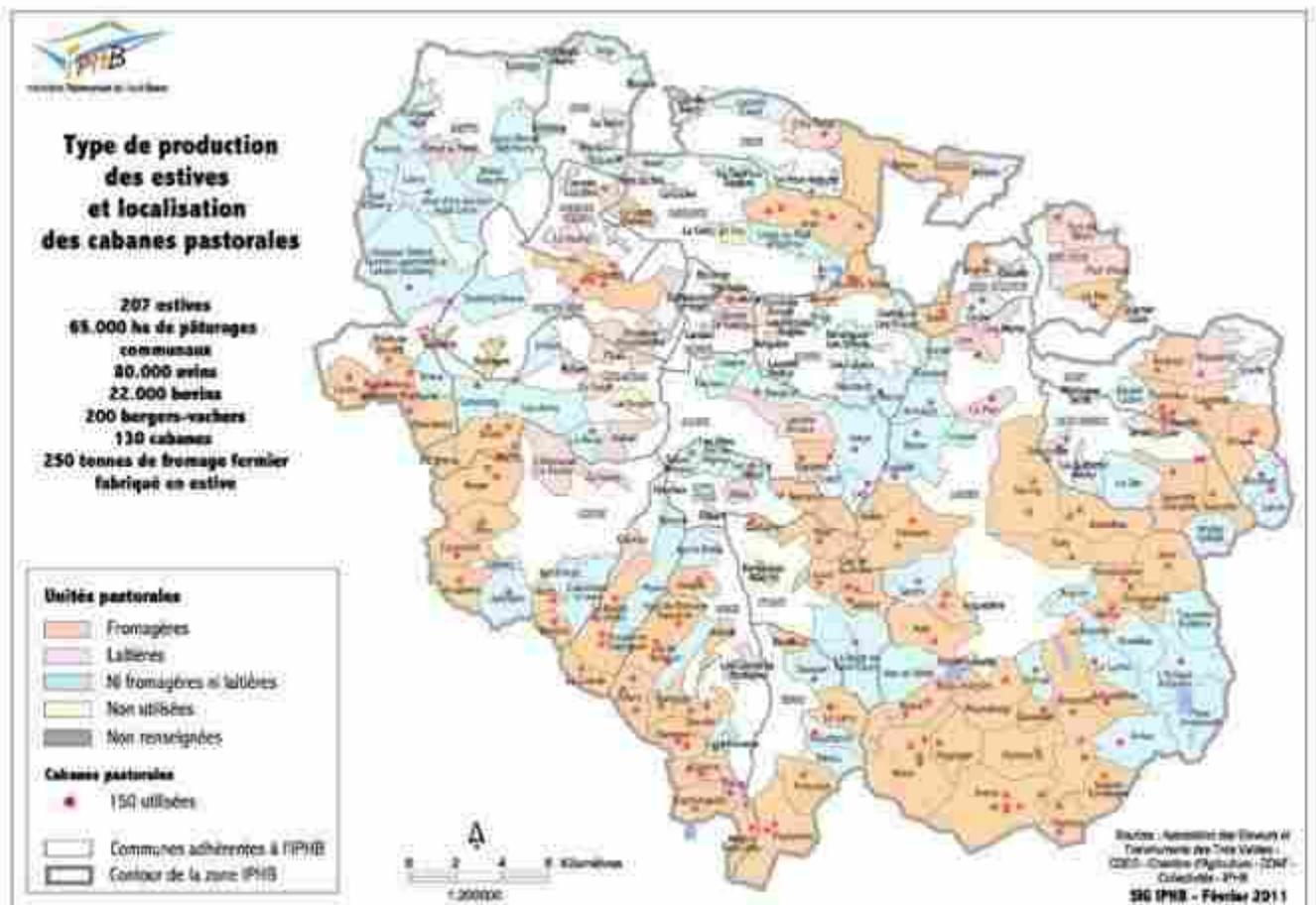
Les Pyrénées-Atlantiques représentent 60 % de l'économie pastorale.

* UGB = Unités de Gros Bétail



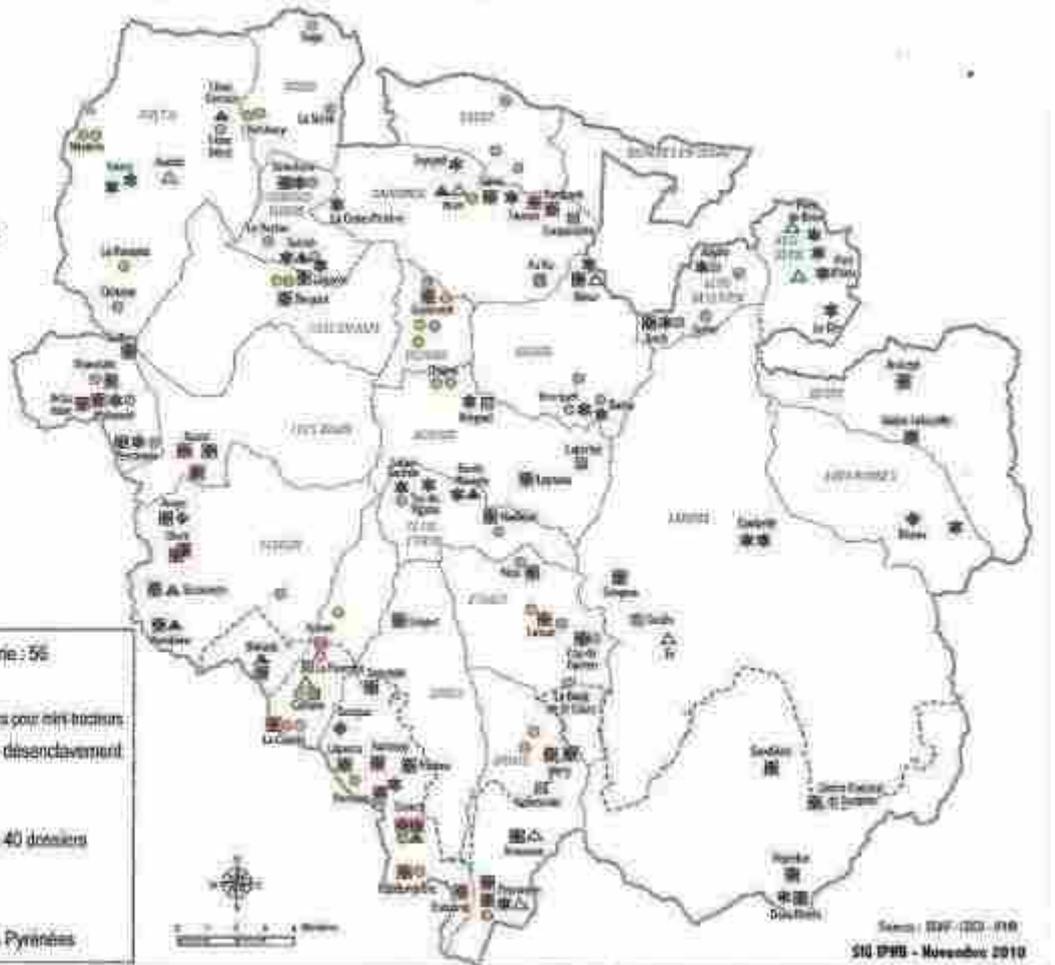
Si le pastoralisme des Pyrénées Atlantiques occupe une place prépondérante dans le pastoralisme pyrénéen, les trois vallées de Baretous, Aspe et Ossau accueillent un bétail qui pour 40% est extérieur à la vallée où il estive. Cette attraction qu'exercent les prairies d'estives sur les éleveurs des plaines extérieures à la montagne se renforce ces dernières années.

A titre comparatif, signalons que dans les Hautes Pyrénées, 50% des troupeaux sont originaires d'autres départements, dont ¼ de communes des Pyrénées Atlantiques situées hors PNP.



Les cabanes des estives fromagères (teinte jaune clair sur la carte) sont celles qui ont le plus bénéficié des programmes pastoraux entre 1994 et 2010.

Bilan des programmes pastoraux 1994-2010

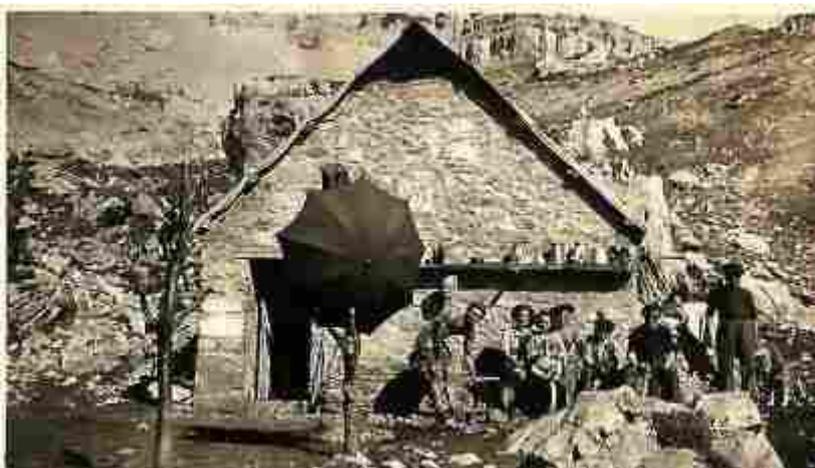


Deux organismes oeuvrent à l'amélioration de la condition de berger et plus spécialement à réduire son isolement. Ce sont le FIEP (Fonds d'intervention éco-pastoral créé en 1975) et l'IPHB (Institution patrimoniale du Haut-Béarn créée en 1994). Ils distribuent aux bergers des radio-téléphones et participent à l'entretien de relais au Soum Couy et au Sesques pour l'IPHB et au Tuquet pour le FIEP. L'héliportage inauguré par le FIEP en 1983, repris par le Parc National et par l'IPHB en 1994 permet à chaque berger d'acheminer 2,5 tonnes de matériel par la voie des airs. Son financement est assuré par le ministère de l'Agriculture, les fonds européens et les Conseils régional et départemental. Depuis 2013, une association « Berger, muletier, même combat, même passion » bénéficie du soutien du FIEP et du PNP sur le plan technique et administratif. Une aide financière égale à 50°/° du coût est assurée via la Commission de massif. 30°/° est apporté par le PNP et 20°/° reste à la charge de l'éleveur.

Deux exemples de l'amélioration de l'habitat pastoral illustrent la modification et l'amélioration de l'habitat en estive. Le premier concerne la cabane du Cap de la Baitch à Lees-Athas, située au carrefour du GR10 (tronçon La Pierre St Martin – Lescun) et du sentier qui depuis le refuge de Labérouat conduit au pic d'Anie.

Si la première photo et la seconde ne montrent guère de changement dans l'aspect extérieur de la cabane, à l'exception des personnages plus « locaux » sur la première, comme en témoignent les bérets « basques » coiffant la plupart des hommes alors que sur la seconde, les tenues sont davantage celles de randonneurs, la troisième photo fait apparaître un bâtiment de

plus grande importance (ajout d'une salle de fabrication aux normes européennes) et une couverture en bardeaux de cèdre comme cela est imposé aux communes dans le but d'une meilleure intégration au paysage montagnard. D'autres cabanes rénovées ont été couvertes en ardoises ou bien ont bénéficié d'une couverture « végétalisée ». Certains artisans charpentiers seraient partisans de couvertures en « Bac Acier » plus résistantes.



Cabane du Cap de la Baïtch
Années 1950



Cabane du Cap de la Baïtch
Années 1970



Cabane du Cap de la Baïth
Années 2010

Un deuxième exemple est celui de la cabane la plus proche du lac de Lhurs, dite cabane « Claverane » sur la commune de Lescun. Les photos de la première cabane datent des années 1980. (1983 plus précisément) Elles montrent l'extrême rusticité du mode de vie du berger : cabane en pierres sèches, toit de tôles recouvertes de quelques pierres et reposant sur une charpente rudimentaire, stock de bois pour alimenter le « bigourdan » servant à la fabrication du fromage et parfois de chauffage.





L'intérieur enfumé et exigu, bien entendu sans eau courante qu'il fallait aller puiser à une source proche, était le lieu de vie du berger qui était monté chaque été à cette cabane, depuis son enfance, comme il nous l'avait alors confié. Sans véritable saloir, le fromage devait être descendu au village chaque semaine, comme devait être monté la nourriture du berger. La photo nous montre l'épouse et la mère du berger chargées de cette tâche et tous les trois très accueillants et très heureux de nous parler de leurs conditions de vie et de travail.

Aujourd'hui, l'ancienne cabane existe encore, toute proche de la nouvelle.



La nouvelle cabane construite en 1994.

Avec ses équipements comparables à ceux d'une résidence secondaire à la montagne : salon d'été avec parasol, antenne parabolique et bien entendu installation aux normes pour la fabrication du fromage, cette cabane a fière allure et permet l'hébergement du berger et de sa famille.

Mais un peu à notre regret, nous n'avons pas pu établir un véritable contact avec le berger, soucieux de sauvegarder son intimité.

BIBLIOGRAPHIE :

En dehors des ouvrages cités dans la première partie de ce dossier, il faut citer l'article de - ---

- **Laurent Vissuzaine** : Le nouveau pastoralisme en Béarn et Soule paru dans la revue Pyrénées N° 253 de janvier 2013.

- D'autre part, la consultation des sites Internet du **FIEP** (Fonds d'Intervention Eco-Pastoral), de l'**IPHB** (Institution Patrimoniale du Haut-Béarn), de l'**Association des bergers et éleveurs transhumants des 3 vallées** et celui du **Parc National des Pyrénées** permettent de compléter son information.

- En particulier, celui du **PNP** permet de l'élargir à travers la lecture de deux articles :

- Alpages et estives dans les parcs nationaux métropolitains de montagne.

- L'élevage de montagne comme outil de gestion du territoire (paysage, environnement et biodiversité) L'exemple des Hautes Pyrénées.

- **Des vidéos** sont consultables sur Internet et permettent de mieux appréhender les conditions de vie des bergers.

Citons, entre autres : « Faire la montagne. Pastoralisme en vallée d'Aspe et en vallée d'Ossau.

- Portraits de deux bergers. Le relais en vallée. - GFAM. Bergeries de Maxime et Jean Joël.

- Cabane de Lacure. Eloge, simplicité et lenteur. »

Rq : Pour la vallée de **Barétous**, signalons : Pastoralisme en Barétous où est évoquée la vie des bergers Joseph, Cédric et Jean-Marc qui accueillent chaque semaine (le mardi) les touristes curieux de connaître leur activité.