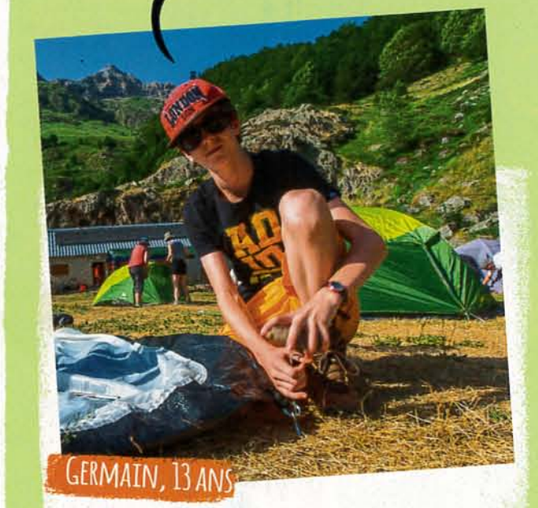
J'AI ÉTÉ BERGER DANS LES PYRÉNÉES



GERMAIN, 13 ANS

Ma famille : j'ai 3 sœurs.
J'aime : les jeux vidéo, la licence Zelda, la montagne, le Nutella.
Je n'aime pas : les épinards.

Pour *GEO Ado*, Germain, 13 ans, est allé partager la vie d'un berger. En route dans la montagne au milieu des brebis !

J'ai rendez-vous aux Eaux-Chaudes. C'est un hameau du sud de la France, dans les Pyrénées-Atlantiques, en vallée d'Ossau. Objectif : suivre le chemin de transhumance du troupeau de brebis de Stéphane. *"À partir du 9 juillet, les bergers de la vallée d'Ossau ont le droit de prendre la route pour monter dans les estives*. Les brebis les plus hautes aux plus belles cornes arborent les plus belles cloches. Les gens se mettent aux fenêtres pour voir défiler le troupeau"*, explique Sébastien, l'animateur d'un séjour original : "Une vie de berger". Nous partons avec une vingtaine de personnes.

Guibs, c'est le border collie qui guide le troupeau. Le voici qui rentre le 1er soir. C'est un bon chien de berger, malicieux et attentif.

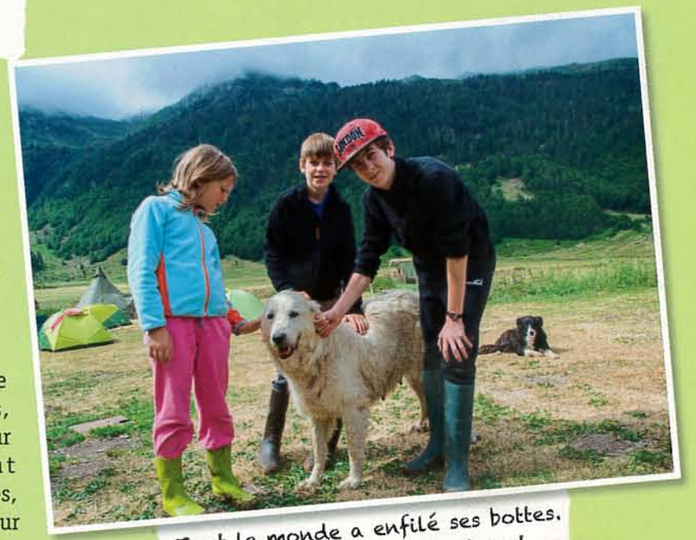
LOIN DE TOUT

En chemin, Sébastien nous raconte plusieurs histoires d'animaux qui peuplent ces montagnes, notamment l'ours, qu'il a déjà vu. Puis il nous fait goûter du serpolet, ou thym sauvage, et du trèfle alpin. Mmm, c'est très bon, avec un petit goût de réglisse. Après un parcours en forêt, nous arrivons au-dessus du grondement d'un torrent, en plein brouillard. D'un seul coup, il se désagrège et nous découvrons le large vallon du Soussouéou, à 1 400 mètres d'altitude. C'est grandiose : une longue mer verte dominée par des montagnes ! J'aperçois déjà la cabane du berger. C'est là, juste devant elle, que nous installons nos tentes et un tipi de 20 m², où je dormirai avec 3 autres ados.

C'est un chouette moment de complicité. Cette brebis a tourné son regard vers moi comme si elle m'invitait à la caresser. C'était la 1re fois que je faisais ça.

DES BREBIS ET DES CHIENS

"Zaï, zaï, zaï !" Conduites par les cris de Mélanie et d'Éki, les 2 aides-bergers, et par Guibs, le border collie, 400 brebis reviennent dans leur enclos. Et ce brouhaha est vraiment impressionnant ! Ce sont des basco-béarnaises, reconnaissables à leurs cornes en spirale et à leur longue toison. *"Les brebis sont téoulées – peintes – avec une encoche au bord de l'oreille"*, glisse le berger. Trois patous, ces gros chiens blancs des Pyrénées, s'occupent de la garde de nuit face à l'ours et aux chiens errants.



Tout le monde a enfilé ses bottes. Après avoir monté les tentes et préparé le repas, on s'accorde une pause pour caresser Samba, la vieille patou.

*Pâturage de haute montagne dans les Pyrénées, dit "alpage" dans les Alpes.

Ensuite, nous nous attelons à la tambouille pour le grand repas du soir. J'avoue, je ne fais pas ça tous les jours. Le repas très convivial se déroule autour d'une longue table installée sous une bâche, devant la cabane. Le berger nous explique nos tâches pour le lendemain. Puis il nous raconte qu'il fait ce métier depuis tout petit.

C'est difficile de bien placer le manchon sur la mamelle, car certaines brebis ne se laissent pas faire ! Et il faut traire 2 brebis à la fois.

1, 2, 3, ON TRAIT !

Je me lève vers 7 h 30, mais les brebis m'ont réveillé bien avant avec leurs sonnailles : c'est le nom donné à leurs cloches. Stéphane a commencé à traire les brebis vers 6 h 30. J'ai décidé d'apprendre moi aussi ! Stéphane me montre comment placer les tubes, ou manchons, sur les 2 trayons de la mamelle. Ce n'est pas toujours facile : la brebis tente de pousser avec sa patte, mais je ne me décourage pas. Ensuite, la machine trait les brebis au rythme de ses 120 pulsations à la minute. J'essaye les différents postes, comme l'ouverture de la barrière aux 12 nouvelles brebis qui se présentent pour la traite. J'en suis assez fier. Chaque fois, les sonnailles résonnent. Puis je pars porter les lourds bidons de lait frais dans le tosse, le bac d'eau fraîche.

J'aime bien ouvrir la barrière aux brebis après chaque traite. Stéphane surveille le rythme, car il ne faut pas traîner : les brebis doivent partir en estive.

JE CONFIRME : UN BIDON DE LAIT, C'EST TRÈS LOURD !

EN FAIRE TOUT UN FROMAGE

Direction : l'atelier de transformation. C'est là que Stéphane fabrique en moyenne 500 tommes par saison en montagne. Faire un fromage nécessite plusieurs étapes. Dans une grande cuve, on fait chauffer le lait pour le faire cailler : il coagule et forme des petits morceaux. Le caillé est alors découpé en grains réguliers. Puis il est chauffé et brassé pour séparer le petit-lait des grains de caillé. C'est difficile de brasser ! On plonge les mains dans le bac, en pressant et moulant le caillé. On obtient alors notre boule de fromage. Stéphane me donne un coup de main pour la terminer et me la tend. Sensation étrange : sa consistance est gluante comme

1

BIEN JOUÉ, C'EST MOI QUI FAIS LE TESTEUR DEVANT LES COPAINS... ET C'EST BON !

2

LE MIEUX, POUR APPRENDRE, C'EST DE METTRE LA MAIN À LA PÂTE !

3

4

5

LA FABRICATION DU FROMAGE

1 Stéphane vient de faire chauffer le caillé et commence à le découper. On est tous un peu étonnés par l'opération.

2 Cette énorme cuillère brasse et sépare le petit-lait du caillé. La manier, ça s'apprend !

3 Stéphane me tend la masse de grains de caillé prête à mouler. C'est un moment hypertendu car je ne dois rien faire tomber.

4 Il faut être aussi très précis et concentré quand on retourne la boule de fromage de la bassine.

5 Les tommes sont portées dans le vieux saloir très frais et marquées du C de Crabérou. Demain, on en descendra au saloir de Gabas, où elles seront vieillies, puis vendues.

de la gélatine. Le fromage est alors salé pour bien le conserver. Le soir, nous nous amusons avec les chiens. Et nous pouvons nous doucher derrière la cabane, ouf !

UNE TRADITION MARQUÉE AU COUTEAU

À côté de la cabane du berger se trouve le saloir. C'est une vieille bâtisse, fraîche à l'intérieur. C'est là que s'affinent les fromages sur des étagères en bois. J'en goûte un bout non affiné. Il est très bon. Avec une sorte de couteau, nous marquons, sur chaque tomme, la date de fabrication et le symbole du berger. C'est un triangle qui représente un édelweiss, avec un C, du nom du fromage, le Crabérou. *"Sur le vallon, avant la guerre de 39-45, il y a eu jusqu'à 21 bergers possédant en moyenne 60 brebis,* explique Stéphane. *Ils affinaient tous dans ce saloir. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que 2 bergers ici."*

ET C'EST REPARTI !

Le lendemain, le troupeau grimpe rejoindre la cabane de Séous, à 1 800 m, près de la voie du train d'Artouste. Le berger va y terminer son estive. C'est l'occasion de voir comment les brebis se déplacent à la recherche d'herbe tendre, guidées par Stéphane. À la pause, il soigne quelques bêtes et nous montre des traces d'ours faites par Néré, un mâle né ici en 1997.
Dans quelques mois, comme chaque participant, je recevrai mon fromage affiné. Délicieux souvenir de cette belle aventure !

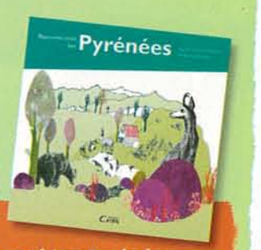
Stéphane nous explique la marque du fromage. Ce soir, il nous fera goûter ses tommes de brebis affinées en estive. Ce sont les meilleures !

Chaque matin, c'est impressionnant de découvrir cette masse de brebis qui attend son tour pour se faire traire ! Ça bêle, ça piétine. Les cloches n'arrêtent pas de tinter !

Après une balade jusqu'au lac de l'Ours, Stéphane nous raconte l'histoire du vallon du Soussouéou qui a failli être recouvert par un lac artificiel.

LES TRACES D'OURS, C'EST BIEN, MAIS JE PRÉFÈRE GUETTER LES ISARDS... ET LES OURS EN CHAIR ET EN OS !

Un grand merci au berger Stéphane Chétrit, à son fils Martin et à Sébastien Carlier, l'accompagnateur.



+d'Info

Raconte-moi les Pyrénées
Patrice a écrit un livre pour ados sur les Pyrénées (éd. Cairn), prix Jeunesse du festival de montagne de Saint-Lary.

Séjour "Vie de Berger" de l'association Itinéraires partagés : 06 46 16 52 67 ou www.itinerairespartages.org

Propos recueillis par Patrice Teisseire-Dufour. Photos : Étienne Follet.