



Bergères

DES PYRÉNÉES

Laurence Fleury

D I T I O N S G Y P A E T E

Bénédicte Sainte Cluque



L'été, je confie mes brebis en garde. La rupture est nécessaire et me permet de retrouver un semblant de vie sociale, car le reste de l'année je suis presque esclave de mon troupeau !

Mes brebis, je m'en occupe comme je le ferais avec un groupe d'enfants. J'étais dans l'animation avant d'être bergère. Du coup j'ai l'impression que ma présence leur est nécessaire. Elles ont toutes un prénom, et quand je les appelle elles arrivent. Réglisse, ma brebis fétiche, est tout le temps derrière moi à la bergerie. Comme un gamin dans les jupes de sa mère ! Elles redeviennent un peu grégaires dès qu'elles remontent en estive, mais à l'automne dès leur retour, elles se font de nouveau dociles.

Je les traite à la main, en libre. Elles ne bougent pas quand je m'accroupis derrière elles. Certaines viennent même vers moi. C'est aussi ça qui crée le lien. Je leur parle beaucoup, je les appelle "ma chérie", je leur explique comme à des gosses tout ce que je leur fais. Sur quatre-vingt quinze brebis, j'en ai trois qui sont un peu sauvages. Toutes les autres sont comme des petits chiens. Mon plaisir, c'est les observer et les soigner. Quand j'étais en stage, j'arrivais une heure avant la traite pour passer du temps seule avec elles. Je savais repérer une bête qui n'allait pas bien. Jean-Louis Miramon, chez qui je travaillais en vallée d'Aspe, trouvait que j'avais l'œil et que j'étais faite pour ce métier, et m'a encouragée à m'installer.

J'avais l'intention de créer une ferme pédagogique avec un ami berger, Jérôme Jouannet, qui travaillait l'été à Arrousse pour Pierre Loustau-Chartez. J'allais souvent l'aider. J'avais envie de me servir des brebis comme d'un outil pédagogique pour les enfants ou le jeune public en difficulté ; Jérôme aurait été le berger, et moi l'animatrice. C'est ce qui m'a poussée à suivre la formation de berger. Mais il n'a jamais vraiment osé se lancer et a préféré continuer comme salarié.

En 2009, j'ai donc décidé de m'installer seule. J'ai acheté vingt-huit têtes à Michel Rachou Langlatte, un éleveur de Lescun, et une dizaine d'autres ailleurs, et j'ai démarré avec trente-huit brebis. L'année suivante j'en avais déjà soixante-quatre. Elles avaient toutes fait naître des agnelles !





La première année, Jean-Louis Miramon m'a aidée à trouver des terres à Gurmençon, où j'achetais l'herbe sur pied. J'ai commencé à investir dans une fromagerie, mais j'ai eu un accident de tracteur. Et le propriétaire du terrain m'a demandé de partir au bout d'un an.

Je me suis retrouvée à Osse en Aspe, dans une location très chère, avec toujours le risque d'être mise à la porte du jour au lendemain. Puis j'ai atterri à Escot chez un éleveur de vaches. Du coup je devais passer mon temps à garder les brebis car les clôtures étaient faites uniquement pour ses vaches.

J'ai eu un fils, Justin, qui est né alors que je vivais là-bas. Je devais le garder avec moi aux brebis, dans la poussette, par tous les temps, même si son épouse le prenait dès qu'elle le pouvait. Mais ça ne devenait plus possible.

Quand je suis repartie, Justin avait huit mois. Aujourd'hui, il a deux ans. Son père et moi avions prévu de nous installer ensemble, j'ai donc acheté une maison avec une petite bergerie à Féas. J'ai d'abord mis mes brebis sur l'exploitation de ses parents, mais ça a été vite compliqué. Du coup, on garde nos troupeaux chacun de notre côté, et on vit côte à côte. Depuis que je suis maman, je ne monte plus à l'estive, hormis cette année parce que le couple que nous avions embauché à Arnousse pour l'été est parti au bout d'une semaine. Pierre Loustau-Chartez, à qui

je confie mes brebis, a soixante et onze ans et quatre troupeaux en garde, il ne peut pas tout faire tout seul. Donc je l'aide. Je ne m'occupe pas du gardiennage ni de la fabrication du fromage, mais je traite et je soigne les brebis. Pierre, lui, fait la cuisine et traite les vaches. Les gens se moquent de moi parce que je suis en totale osmose avec mes brebis. Avant d'avoir Justin, je passais ma vie à la bergerie, de cinq heures du matin à minuit. C'est comme cela qu'une confiance s'est installée entre elles et moi. Je les soigne à heures fixes, du coup elles ne bêlent pas quand j'arrive, elles ne me bousculent pas non plus, elles sont calmes. Le soir, quand le père de Justin rentre à la maison, je lui confie son fils et repars seule à la bergerie, juste pour profiter d'un petit moment de partage et de tranquillité.

Je me pose au milieu d'elles, je ressens leur tristesse, leurs peurs, leurs besoins. Je pose ma tête contre la leur. Les gens ne comprennent pas, mais quand tu sauves une brebis condamnée rien qu'avec ton magnétisme, les massages et ton affect, c'est fort ! Et dès lors que j'ai trouvé le point sensible et que je les soulage, je fais d'elles ce que je veux ! Je ne supporte pas l'idée de les envoyer à l'abattoir. Chez moi, elles meurent de vieillesse.

Ma mère, qui était professeur d'anglais à Pau, m'aurait sûrement imaginée faire autre chose : un métier plus facile, avec des vacances et des jours de congé.

Mais dans l'animation, c'était aussi du vingt quatre heures sur vingt quatre, sept jours sur sept !

Je ne vais plus voir mes amis, ce sont eux qui viennent me rendre visite à la bergerie.

Je ne vis pas encore totalement de ce métier, mais grâce au RSA. Et pour bénéficier des aides à l'installation, il me faut trouver huit hectares et demi de terres à la vente ou à la location. Je compte les louer, sinon c'est trop d'investissement.

Je ne vends pas sur les marchés et mes clients sont triés sur le volet : Sensibilisés à mon travail et à ma façon de faire. Je cherche à ce qu'il y ait une connivence entre eux et moi. Qu'ils ne viennent pas que pour m'acheter du fromage, mais qu'ils s'intéressent aussi à mon troupeau.



Au niveau de l'alimentation: les brebis sont nourries avec deux fourrages différents, du foin et du regain.

Le regain est la coupe que nous faisons après le foin, c'est un fourrage plus riche en azote qui participe à une meilleure production en lait mais aussi qui donne sa saveur au fromage.

Habituellement je donne aussi du foin de luzerne, super saveur, mais par manque de place pour en stocker nous n'avons pas pu en acheter cette année.

Les prairies qui nous donnent les fourrages sont exclusivement soignées avec le fumier de notre bétail. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques ni de désherbant sur nos terres mais parfois un peu de chaux pour limiter les mauvaises herbes comme les ronces et le rhumex. La chaux permet de désacidifier les sols pour aller vers un pH neutre.

J'achète aussi des céréales, garanties sans OGM mais pas bio, pas les moyens... Je donne un mélange d'orge et de tourteaux de colza.

L'orge permet d'avoir un rendement fromager meilleur et le colza est un apport en protéines pour les brebis qui en ont besoin pour se maintenir en forme car la lactation pompe beaucoup d'énergie, comme pour les femmes.

Les brebis sortent pacager toute l'année mais ne trouvent pas grand chose à se mettre sous la dent en hiver qui est la période où je les nourris beaucoup dedans.

La traite

Elle a lieu deux fois par jour à 12h d'intervalle: 5h30 le matin et 17h30 le soir heure d'hiver puis 6h30 le matin et 18h30 le soir heure d'été.

Je traite mes brebis à la main et en libre: c'est à dire que je suis dans la bergerie avec mon pot à traire au milieu des bêtes et que je m'accroupis derrière elles pour tirer le lait. La plupart viennent d'elles même me trouver pour que je les vide et d'autres attendent que ce soit moi qui les cherche.

Elles ont toutes un prénom et, en général, arrive quand je les appelle.

Ce mode de traite, très rare de nos jours, me correspond quant à ma vision de l'élevage et du respect des brebis. Elles ne sont dérangées que lorsque que c'est leur tour, il développe un lien fort de confiance entre l'animal et moi même et me permet de les caresser pour les remercier à leur passage.

C'est pour moi le meilleur moyen de connaître chaque brebis en tant qu'individu.

La fabrication du fromage

Je transforme tous les matins sitôt la traite terminée.

Je mélange le lait du soir, qui a été conservé dans un refroidisseur à bidon à une température de 3°, avec le lait du matin.

Le lait est chauffé à 29° et je mets la présure qui permet le caillage du lait.

Au bout d'une heure de temps de pause, je décaille à la main et je remets à chauffer jusqu'à atteindre la température de 39°.

Il faut que le caillé prenne environ 1° toutes les 2 minutes et ne jamais cessé de remuer.

Je laisse ensuite poser durant 20 minutes avant de ramasser mon fromage et de le mettre en moule.

Il faut ensuite le presser pour faire sortir le petit lait qui peut rester prisonnier dans des trous d'air (d'où parfois un peu de bleu dans certaines tommes)

Je le laisse ensuite à température ambiante jusqu'au soir (je le retourne 2 fois au cours de la journée) puis le mets dans ma chambre froide qui est à 15°. Le lendemain matin je le démoule et le sale au sel de salies de béarn, opération que je renouvelle le surlendemain lorsque le fromage fait plus d'un kg500.

Quand ma chambre froide est pleine, je les charge dans des glacières et les amène dans un saloir qu'on me prête à 15 km de chez moi. Une fois par semaine je frotte tous les fromages à l'eau salée pour les entretenir.

N.B : L'hygiène est très importante lorsque l'on fait de la tomme au lait cru, qui plus est lorsque l'on n'utilise pas de ferments dans la transformation du fromage. Il faut toujours avoir les mains très propres et un environnement sain afin de ne pas favoriser la présence de bactéries nuisibles au fromage ou à l'homme.