

# FRÈRES D'ESTIVE

Les deux frères Loustau, Rémi et Laurent, illustrent à eux deux le dynamisme du pastoralisme ossalois, dont la relève semble bien être assurée.

TEXTE : THOMAS LUXALTE • PHOTOGRAPHIES : DOMINIQUE DELPOUX

RÉMI AIME  
SURVEILLER son  
troupeau en contem-  
plant cet paysage  
merveilleux et isolé,  
charme et compa-  
gnie à l'appel. Un  
moment de sérénité  
dans la montagne.

**P**oste avancé des terres du Haut Ossau avant l'Aragon, posée entre les bornes frontalières 310 et 311, la cabane de Peyrelue balise le très ancien chemin pyrénéen de Salient. À la désignation moderne et très convenue de col de Peyrelue, on lui préfère l'ancienne, celle de Port Vieux de Salient. Elle évoque l'époque révolue d'avant les lacs du col du Pourtalet, le temps des colporteurs, des contrebandiers et des pèlerins de Saint-Jacques dont les offices de tourisme ont réécrit l'histoire en les faisant transiter par cette brèche naturelle. Si tous les chemins mènent à Rome, le col de Peyrelue n'appartient pas vraiment comme la voie la plus directe pour aller à Jaca. Sa fonction multiséculaire de chemin de transhumance, par contre, ne laisse aucun doute, les bergers du Haut Ossau, dont on sait l'obstination, n'ayant jamais renoncé à se rendre à pied vers leurs estives à la première semaine de juillet.

#### Le plus jeune berger de France

Il faut abandonner le macadam au-dessus du Caillou de Soques, au niveau du vieux pont de Peyrelue, quand la forêt le cède à l'herbe rase et aux premiers pierriers. Le sentier, taillé en rigole tant il a été emprunté, s'élève gentiment entre le ravin de l'Oubède, qui fait charrier sa cascade, et le torrent de Peyrelue, qui sourd quelque part sur les flancs de l'Estremère. Pas moyen de se perdre, et, généralement, après une petite heure de cheminement ce sont, outre les fragrances ammoniaquées du troupeau à l'estive, les aboiements furieux du très professionnel Ruby et les braiments charivariques de l'âne Yacari qui accueillent tout visiteur à la cabane de Peyrelue (1 795 m). L'idéal, c'est de poser sac et bâton à l'heure de la première traite, vers les 7 heures, quand la brume enveloppe encore la vallée et dissimule un environnement passé au gris, tout vernissé de rosée, mais que l'on devine éblouissant. Rémi Loustau et son aide David bataillent à faire entrer une à une les brebis impatientes dans le châssis métallique les maintenant le temps de la brève traite manuelle. "Les jeunes n'ont connu que la machine, alors elles hésitent, mais au

bout de trois jours ça va déjà mieux", constate-t-il sans se détourner de son ouvrage. Ruby, inlassablement, de la voix et du croc, pousse les bêtes vers le rustique chevalet. Le patois reste de mise pour les ordres, et le visiteur se gâche bien de troubler le premier labeur du jour. Une fois soulagées, indifférentes, les trois cents brebis basco-béarnaises entourent de satisfaire leur insatiable boulimie d'herbe fraîche. Les tenaces odeurs boucanées du troupeau se mêlent à celles, aigrelettes, du lait fraîchement recueilli. C'est l'heure du casse-croûte et d'une conversation plus décausée autour de la toile cirée, alors qu'une dent de l'Ossau parvient à érafler la grisaille cendreuse du ciel, y déposant soudainement une goutte de bleu. La cabane aux lauzes d'ardoise signale le domaine du berger, ce légataire consacré de la vieille culture pyrénéenne. Signature lapidaire, un discret *larz-buru* (croix basque) gravé sur le mur rappelle qu'un maçon basque a participé au retapage du vénérable abri. Même si elle a l'eau potable et les commodités essentielles, la cabane demeure spartiate et conserve toutes les caractéristiques du *cazavanséil*, de ces endroits où l'homme n'est que de passage. Celle de Peyrelue a été dévolue à Rémi Loustau par la commune d'Aste-Béon, laquelle, par la force de la coutume, possède sur la zone des terres d'estive. À 27 ans, Rémi a pourtant le geste précis de l'ancien, et, s'il rappelle qu'il a été le plus jeune berger de France, ce n'est que pour mieux évoquer une passion qu'il entretient depuis l'âge de 15 ans. "J'ai commencé avec ma dizaine de brebis et puis j'ai gardé celles des autres, 150 au début, et ensuite jusqu'à 800." Un métier qui a sauté une génération chez les Loustau, le père de Rémi ayant pré-

**RÉMI LOUSTAU ET SON AIDE DAVID** se relaient pour fabriquer les trois fromages qu'ils font. Un travail difficile physiquement. Les fromages de 4 kilos sont marqués au fer des initiales RL. Rémi Loustau et passeront 3 mois d'affinage dans les caves de Gabas.

## POUR EUX C'EST SOUVENT EN VILLE QUE LA SOLITUDE PÈSE LE PLUS

férent la maçonnerie au pastoralisme. Rémi illustre à merveille le dynamisme du pastoralisme ossalois, dont la relève paraît assurée. Comme lui, une dizaine de jeunes ont repris le chemin des estives après la formation traditionnelle au lycée agricole d'Oloron. Des souvenirs qui le font sourire alors qu'avec appétit il taille dans la charcuterie maison. "Le métier, je le connaissais avant, par contre il s'agissait d'obtenir un BEP et un bac professionnel, histoire d'assimiler la législation et les bases de la gestion." Rémi évoque l'heure des grands choix quand, en 2000, il se décide à louer 10 ha à Bielle, 20 ha à Bruges et à acquérir quarante blondes d'Aquitaine qui pâlèrent un peu plus haut. Il y a deux ans, grâce aux aides à l'installation, il a pu s'équiper d'une bergerie de 800 m<sup>2</sup>, de machines à traire et d'une étable de 500 m<sup>2</sup>. Rémi n'échappe pas à ce sentiment pudique qui fait souvent hésiter le berger à répondre alors qu'on lui demande ce qui l'a conduit à ce métier non exempt de contraintes, dont un éloignement familial ou les risques de maladies pouvant décimer un troupeau comme la tymbane ou cette maudite agalaxie. Du jour au lendemain, cette dernière peut priver le berger de son gagne-pain (1). Il réfléchit un instant : "L'amour des bêtes, c'est sûr, tout garanti déjà... et puis, je n'ai pas de patron". David, 30 ans, l'aide de Rémi, acquiesce. Longue toison ramassée sous le bonnet de laine, ce Bordelais au parcours attachant, globe-trotteur entre deux estives et deux examens au lycée agricole d'Oloron, a fait un authentique choix de vie : le pastoralisme pour, plus tard, créer une ferme pédagogique dans le Massif central. Il reconnaît se plaire loin du fatras du monde : "De toute façon, pour ce qui s'y passe !" – et affectionner le voyage pour la rencontre avec d'autres bergers et d'autres méthodes de fabrication

du fromage. Le Maroc reste sa destination de prédilection, il envisage d'ailleurs d'y retourner pour enseigner à un berger du Maghreb avec lequel il s'est lié d'amitié la méthode traditionnelle pyrénéenne, en échange des secrets de la fabrication des babouches en laine de mouton dont on sait qu'en Europe elle n'a plus de valeur marchande. David ne redescendra qu'en septembre. La solitude ? "Souvent, c'est en ville que l'on est le plus seul." Musique et lecture meublent les menus instants.

**LES JEUNES BÊTES N'ONT CONNU QUE** la traite à la machine. En estive, il faut donc leur apprendre la traite à la main, commencée dans un rustique chevalet. Au début, c'est un peu difficile, puis elles s'y font.



NI LAURENT NI RÉMI NE SOUHAITENT LA RÉINTRODUCTION DE L'OURS



tants de loisirs. Rémi sourit, complice ; cet hiver, il lui a déjà confié la production des fromages. Sa présence dans la cabane, enfin, lui permettra de descendre faire les foins sans s'éreinter à de perpétuels va-et-vient. Le fromage. Justement, Rémi l'a posé sur la table. Une fabrication dont il ne saurait se passer, l'abusivement naturel de sa passion. "Le fromage d'estive est meilleur, plus fort, plus savoureux", affirme-t-il, guettant du coin de l'œil l'intérêt que suscite son produit chez le visiteur. Un dernier verre de rouge espébé et il faut songer à s'atteler à la réalisation des trois fromages quotidiens. Le soleil illumine la cabane. Tout se passe au fond du chaudron. La face est de l'Ossau emplit le paysage, seigneur contraignant ses voisins à une perpétuelle vassalité. Comme une île fantastique, il émerge d'une mer de nuages dont on devine qu'elle s'évaporerait à la matinée avancée, tandis que la vallée semble bien condamnée à une journée ouatée. Rémi contemple distraitement le plant : "Il est pas mal, quand même !". David s'est déjà mis à l'ouvrage, brassant inlassablement le caillé à la main, attendant la montée en température de la deuxième chauffe, 40 °C, pas plus. "Tout va se passer au fond du chaudron", explique-t-il. Rémi le rejoint devant le deuxième chaudron posé sur le feu pour, à son tour, entreprendre la délicate manipulation. Perpétuation d'un geste noble, justification d'un métier, œuvre au blanc d'une alchimie complexe, difficilement explicable mais longuement accomplie, entre le

berger et son troupeau. Il n'est pas jusqu'au broyage de la pâte enserrée dans son moule circulaire qui ne s'effectue de manière traditionnelle, à l'aide d'aiguilles, afin d'exprimer jusqu'à la dernière goutte de petit lait. C'est Yacari descendra régalièrement les fromages de six kilos arpillés LR (Loustau Rémi) au feu, pour un affinage de trois mois dans les caves de Gabas. Le soleil est déjà haut... Il suffit d'un petit quart d'heure de sentier qui se coule entre les sommets de l'Estremère (2 165 m) et du Peyréus (2 441 m) pour atteindre la cabane Dous Bouès (1 881 m), la cabane de Laurent Loustau, 31 ans, le frère de Rémi. Garçon du genre solitaire, l'estive est une séquence qu'il apprécie particulièrement. "Il me presse de monter", affirme-t-il en un bref raccourci. Une expérience de maçon aux côtés de son père ne s'étant pas révélée concluante, depuis deux ans, après constitution d'un troupeau, l'herbe des estives a remplacé la poussière du chantier. Après avoir achevé les fromages du jour, il les descendra à dos d'homme... Laurent s'accorde une

**POUR RÉMI COMME POUR SON FRÈRE LAURENT** (ci-dessus à droite), l'appel de la montagne a été le plus fort. Une véritable passion habite les deux bergers, qui se sentent véritablement chez eux en haut avec leurs bêtes. Laurent, lui le solitaire, est certainement le plus heureux lorsqu'il s'agit de monter en estive. Et c'est à dos d'homme que Rémi descendra ses fromages à Gabas (page de droite).

pause café. Il désigne du bras son cadre de vie, un vaste pâturage berti sur les flancs du Peyréus. Une exposition quasiment versant sud définit un quotidien aragonais, tant visuellement – le regard embrasse la montagne –, que d'un point de vue météorologique – souvent, le haut Ossau reste sous les nuages quand lui est inondé de soleil. D'ailleurs, en contrebas de la cabane, désignant la frontière, les cabanes de douaniers espagnols achèvent de se déliner. Laurent ne souffre pas de solitude, un accord avec Rémi lui assigne la garde de ses bovins quand ce dernier descend faire les foins, une tâche qu'il n'aime pas, comme il l'avoue. L'ours ? Comment ne pas l'évoquer ? Laurent et Rémi n'ont rien contre l'animal mythique, mais ni l'un ni l'autre n'en souhaitent la réintroduction, même si la constitution du terrain de leurs estives n'a rien de la plantation. "Peut-être, au printemps dernier Pupillon y a dormi, on en a retrouvé les traces." Aucune virulence dans les propos, seulement une envie de continuer à travailler, de perpétuer, de soleil à soleil, une vieille histoire pyrénéenne.

1) L'agitation : maladie contagieuse des ovins et caprins provoquant une inflammation des mamelles et un tarissement du lait. L'animal peut en être porteur sans déclencher pour autant des symptômes. Le principe de précaution s'imposant, les propriétaires ne peuvent que procéder à l'abattage ou accepter une quarantaine de sept ans. Si des aides permettent au propriétaire de se constituer un troupeau, elles ne peuvent pas en compenser les années néfastes pour optimiser le rendement.



**DES FORMATIONS DIVERSIFIÉES POUR UN MÉTIER COMPLEXE**

Diverses formations de bergers sont désormais proposées dans les Pyrénées. Le centre de formation d'Etcharry, dans les Pyrénées-Atlantiques, pilote des formations qualifiantes assurées par le lycée agricole d'Oléron et le CFFRA de Lannemezan. Dans l'Ariège, l'Association des pâtres de haute montagne dispense également des formations (non qualifiantes) sur l'ensemble du massif. Enfin, une association de bergers-vachers, Pastres Pireneus, intervient depuis 2003 dans les Pyrénées-Orientales, notamment sur les questions de formation. Organisées sur le principe de l'alternance, ces formations de durée variable, deux ans pour Etcharry, dix mois pour l'Association des pâtres de haute montagne, concernent un large éventail de thèmes : soins vétérinaires, contention ovine et bovine, agronomie, botanique, dressage de chiens, orientation en montagne et météo, dômes, etc. "Cette année nous avions 130 candidats, de toute origine, pour 10 places en formation attribuées à parité à des hommes et à des femmes", indique Nicolas Demurik, coordinateur de l'Association des pâtres.

J.-M. C.