

La transhumance : vers une entrée au patrimoine immatériel de l'Unesco



par ALICIA MUÑOZ

En plus d'être une pratique ancestrale emblématique de notre territoire, la transhumantzia, en basque, incarne une richesse économique à valoriser. La préservation des races locales et des pratiques agricoles extensives pour produire les fameux fromages d'estive permettent de préserver un patrimoine agricole toujours bien vivant. Au profit des consommateurs, du tourisme et des éleveurs eux-mêmes. Rencontres avec ceux qui préservent ces traditions.

Nos bergers à l'Unesco

Le 2 juin 2020 était une date importante pour ceux qui se soucient des traditions pastorales et de leur préservation en France. Ce printemps, le Comité du patrimoine ethnologique et immatériel a en effet rendu un avis favorable à l'inscription des savoir-faire et des pratiques de la transhumance à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

Il s'agit de la première étape dans la procédure d'inscription de la pratique de la transhumance en France – c'est-à-dire le déplacement des troupeaux entre les pâturages d'hiver et les pâturages d'été – sur la Liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco). Alors que la transhumance a déjà été reconnue en Grèce, en Italie et en Autriche, la France devrait ainsi faire partie de la seconde vague d'inscriptions à l'Unesco, aux côtés de l'Espagne.

Si l'information peut sembler anecdotique aux yeux du quidam, cette candidature a mobilisé de nombreuses forces vives. Et pour cause : en France, six massifs et territoires sont concernés par cette pratique. Dans le Pays Basque, c'est le syndicat de l'appellation d'origine protégée (AOP) Ossau-Iraty qui



▲ À partir du mois de mai pour le Pays Basque et de juin pour le Béarn, les premiers troupeaux de brebis se déplacent vers les pâturages d'altitude. Ce sont les estives.

portait la candidature, tout comme le centre de l'élevage ovin d'Ordiarp et l'association Buru Belza Elkartea, dont l'une des missions principales est de valoriser la race manech à tête noire. Au niveau national, c'est le Coram (Collectif des races locales de Massif), éma-

nation de Races de France, qui est chargée de coordonner le dossier. Il semblait donc naturel de contacter tous ces acteurs pour leur poser la question suivante : en quoi la reconnaissance de l'Unesco représente-t-elle une avancée pour nos éleveurs-bergers ?



- ◀ Les troupeaux redescendent en automne avant que l'hiver ne s'installe et avant de donner naissance à leur agneau de l'année.
- ▼ La présence des ovins et autres herbivores évite aux buissons et autres fougères de recouvrir les prairies et de refermer les paysages.



Au-delà du folklore, un savoir-faire

« À travers cette inscription, nous valorisons la transhumance dans le sens large de la pratique de déplacements des troupeaux », explique Fabienne Gilot, chargée de coordonner le projet Unesco au sein du Coram. « En plus de valoriser une pratique, cette candidature nous permet de mieux connaître les traditions pastorales et les savoir-faire associés à la transhumance en France. Par exemple, de quantifier plus précisément les races de massifs en France. » À la clé pour les six territoires ainsi valorisés : pouvoir utiliser l'emblème de l'Unesco dans leur communication, cela va sans dire, mais aussi obtenir plus de reconnaissance et d'aides en faveur des métiers pastoraux. « Il s'agit aussi de reconnaître des pratiques vivantes, souvent plus durables et respectueuses des animaux et des hommes, pour les appuyer ensuite au niveau politique », détaille ainsi Fabienne Gilot. Sans oublier toutes les répercussions économiques positives que l'on peut imagi-



ner, que ce soit pour la promotion d'événements pastoraux et de circuits touristiques. On imagine ainsi que la fameuse « Route des fromages », qui traverse le Pays Basque du

- ▼ Buru Belza Elkarte est une association créée en 2010 par des éleveurs de manech tête noire et moins nombreux, de brebis manech tête rouge. Elle rassemble aujourd'hui 95 éleveurs.

Labourd à la Soule, se trouverait particulièrement valorisée par le blason de l'organisation internationale.

Une pratique remise au goût du jour ?

Les partisans de la mécanisation et du modernisme considèrent souvent la transhumance comme une pratique contraignante et peu rentable. Et pourtant, plus de six siècles après son apparition dans la Crau (Bouches-du-Rhône), berceau de la transhumance en France, elle se pratique encore largement dans le Pays Basque et en Béarn. En Soule, la pratique survit tant et si bien qu'elle concerne encore 75 % des troupeaux rattachés à l'AOP Ossau-Iraty. Mais en dépit de ce ratio encourageant, nul ne peut aujourd'hui nier que le nombre d'exploitations est en baisse. « *Ces dernières années ont été incertaines, autant sur le plan économique que sur celui de la reprise des exploitations par les générations suivantes* », concède Jean-Michel Barreix, qui a représenté les producteurs de lait pendant 26 ans dans le cadre du syndicat de défense de l'AOP. La tendance actuelle au rachat des terres par les plus gros exploitants n'a rien pour le rassurer. Tout comme celle de l'arrivée de races de brebis plus productives par tête, mais moins adaptées « *au climat et à la topographie locale* ». Pourtant, comme beaucoup de confrères, il reste optimiste, notamment en raison des attentes sociétales fortes vis-à-vis des produits et de pratiques plus durables. « *Nos enfants veulent consommer des produits sains, produits avec amour. De ce fait, la taille modeste des exploitations, qui pouvait être un frein financier il y a encore 5 ans, devient aujourd'hui un atout.* » Faisant référence aux attentes actuelles sur les circuits courts et l'agriculture durable, Jean-Michel Barreix est ainsi convaincu que la roue a commencé à tourner pour les petits éleveurs : « *Nous sommes en avance quant à ces attentes, notamment grâce au cahier des charges particulièrement exigeant de notre AOP.* »

Préserver nos races locales rustiques

En plus d'engagements en faveur d'un élevage extensif respectueux de la saisonnalité, l'AOP remplit indirectement un autre rôle : celui de la préservation de nos paysages. « *À travers les systèmes transhumants, les races ovines locales entretiennent les 145 000 hec-*

▼ Les brebis basques chargées de leur laine.

▼ Brebis manech tête rousse et brebis manech se côtoient dans les troupeaux.



tares d'estives qu'elles pâturent », explique l'éleveur Jean-Michel Barreix. La présence de ces brebis sur les hauteurs du Pays Basque et du Béarn durant tout l'été évite aux buissons et autres fougères de refermer les paysages. La transhumance permet ainsi l'entretien des montagnes, plus accessibles aux randonneurs et moins sujettes aux incendies, mais aussi la conservation de traditions millénaires. Un patrimoine agricole sur lequel veille l'association Buru Beltza Elkarte, créée en 2010. Ce groupement d'éleveurs de Manex tête noire, organise chaque année la fête de la transhumance et Bortuaren Eguna

tous les deux ans. L'association s'est créée autour de la nécessité de défendre activement la présence de cette race rustique dans les élevages locaux. « *La manech tête noire est une race qui va mieux résister dans des conditions climatiques difficiles* », explique Miren Oillarbur, animatrice au sein de l'association Buru Beltza. Et pour cause, cette brebis caractérisée par sa tête noire et corne, son « *chanfrein brusqué* » et sa « *laine à mèche longue* », aurait été traditionnellement moins sélectionnée que les races les plus couramment utilisées dans les exploitations intensives.

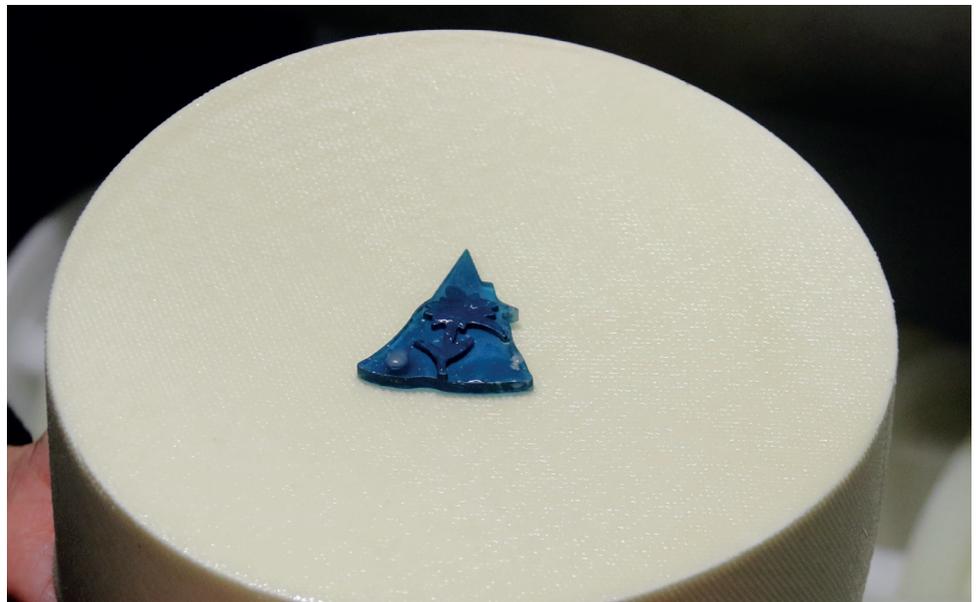
▼ Les brebis entretiennent le paysage en broutant.

▼ On distingue différentes variétés de tommes : le Fermier basque, sous forme de tommes d'environ 2 kg, le Fermier béarnais, d'environ 4 kg, et le Fermier d'estive.



Favoriser les exploitations à taille humaine

« Les manech produisent moins de volume de lait, ce qui leur permet de garder de l'énergie et de mieux résister en altitude », explique aussi Miren. En plus de cet intérêt pratique pour les bergers, il semblerait que l'attachement des éleveurs aux standards de la race relève d'une toute autre nature : « On ressent l'envie de travailler avec une race qui les rend fiers, tout simplement », raconte ainsi Miren Oillarbur. Il faut dire qu'à l'image du pottok et du porc kintoa, la manech est un emblème régional : 97 % des troupeaux de manech se trouvent dans le Pays Basque. Un emblème qui n'en est pas moins menacé : en l'espace de 40 ans, la race a connu un recul de 60 % de ses effectifs. En cause : le choix des « nouveaux éleveurs » pour des races plus productives pour la création d'exploitations à plus grande échelle. Dans une situation financière plus que difficile, de nombreux pasteurs locaux sont tentés de sauter le pas. Mais Jean-Michel Barreix met en garde : « Opter



pour des races plus productives, c'est opter pour des races plus sujettes aux maladies, qui vont entraîner d'autres coûts par la suite. » On comprend dès lors tout l'intérêt pour Miren, Jean-Michel et tous les autres acteurs de la filière, de cette inscription à l'Unesco

de la transhumance. « Cela va engager une réflexion sur l'avenir de notre paysannerie. Plus que la reconnaissance d'une pratique agricole durable, il s'agit de valoriser une certaine vision de la société », fait remarquer Jean-Michel Barreix.

▼ Rendez-vous en mars pour le classement à l'Unesco !

Berger : un métier en transition

Quant à la crise des vocations, elle pourrait bien s'inverser un jour, comme le montre l'engouement pour le métier de berger, de ces dernières années. Miren Oillarbur confirme : « Les structures de ferme sont en train de changer. On passe d'une logique familiale, où l'éleveur-berger faisait traditionnellement appel à la main-d'œuvre familiale, à une logique de recrutement de bergers salariés. » Une professionnalisation qui profite aux bergers, mieux reconnus dans leur profession, comme aux troupeaux car mieux pris en charge. Quant au fromage Ossau-Iraty, dont l'AOP fête cette année ses 40 ans, il a bel et bien surmonté la crise sanitaire. Pur produit du Béarn et du Pays Basque, ce fromage à pâte pressée non cuite, reconnaissable par un poinçon sur la croûte représentant la tête d'une brebis, fait toujours autant recette. En 2019, 4 984 tonnes de cette tomme de brebis se sont vendues. Et si on attend encore les chiffres de 2020 pour comparer, globalement, les éleveurs ont le sourire car les ventes augmentent de manière constante sur les 20 dernières années. Notamment du côté de la vente en directe chez le producteur et autres canaux de circuits courts. De quoi redonner le moral à tous ceux qui aiment voir se rejoindre patrimoine, traditions et richesse économique. Prochain ren-

▼ Berger, un métier d'avenir dans les Pyrénées.



dez-vous en mars 2022 pour la candidature multinationale auprès de l'Unesco.



* Cabane de berger en estive. Le terme « cayolar » inclut souvent le parc à bétail attenant ainsi que le terrain de pâturage autour.



Fromages d'estive : un atout économique

L'appellation Ossau-Iraty a été créée en 1980. Garante de l'authenticité du fromage, elle identifie les caractéristiques que doivent respecter les producteurs. À l'instar de toutes les appellations d'origine protégée (AOP), l'Ossau-Iraty est soumis à des contrôles régis par l'Institut national des appellations d'origine (Inao). D'autres contrôles sont effectués par le syndicat de défense de l'AOP Ossau-Iraty autour de critères gustatifs. L'AOP garantit entre autres :

- Une zone de production couvrant la partie de montagnes et de coteaux des Pyrénées-Atlantiques, du Béarn au Pays Basque.
- L'utilisation du lait issu de trois races traditionnelles de brebis adaptées au climat et au relief du terroir, la manech tête noire, la manech tête rousse et la basco-béarnaise.
- Le respect du bien-être des brebis. Ainsi, elles ne sont traitées qu'une partie de l'année contrairement aux élevages industriels qui produisent en continu. De même, un soin particulier est apporté à l'alimentation, qui doit être essentiellement composée d'herbe. « La pâture détermine la qualité du lait » – dicte ainsi le cahier des charges.
- La fabrication et l'affinage suivent un procédé ancestral. L'affinage, qui varie selon les formats, dure ainsi un minimum de 80 jours.