

Pastor

Le journal des p'tits bergers

Bonne année !

Pour bien commencer l'année 2005, voici le premier numéro de *Pastor*, le journal des p'tits bergers !

Avec *Pastor*, pars à la découverte de la vie des alpages: Tu rencontreras des bergers, des troupeaux et des animaux.



Passes une journée avec *Angélique*, qui fait des études pour devenir bergère.

Un merveilleux voyage t'attend avec *Zura*, une jeune bergère qui habite au Pakistan. Vous irez ensemble dans les montagnes de Shimshal.

Puis tu pourras fabriquer toi-même un fromage, comme un vrai berger, avec le *bricorigolo*.

Avec le soutien financier de :



Saute, mouton !

Les bergers qui n'ont pas le vertige aimeraient bien escalader ce caillou. Ici, en Norvège, les gens l'appellent Kierrag. Il est coincé entre deux falaises à près de 600 mètres de hauteur, dans un fjord. Les fjords sont d'anciennes vallées glaciaires. Quand les glaciers ont fondu, certains rochers sont restés en équilibre.

Norbert, le chien de berger titulaire

Bande dessinée : Didier Balicevic



La vie des alpages

Entre juin et octobre, les bergers montent en alpage avec leur troupeau de vaches, de chèvres ou de moutons. Pendant tout l'été, ils habitent dans un chalet, gardent les animaux et certains fabriquent du fromage.

Le gypaète

Avec une envergure de près de 3 mètres, il est l'un des plus grands vautours d'Europe. Le gypaète se nourrit d'animaux morts qu'il repère en survolant les alpages. Il raffole des os qu'il brisent en les lâchant sur les rochers. On le surnomme le casseur d'os.

Le chalet

Le chalet d'alpage est souvent construit en bois et en pierre. Les alpagistes y vivent pendant l'estive. Certains y fabriquent leur fromage. Aujourd'hui, beaucoup de chalets sont équipés de panneaux solaires qui fournissent de l'électricité.

Le troupeau

Il est le plus souvent composé de vaches laitières. Parfois, le berger possède aussi des moutons ou des chèvres qui peuvent paître dans les endroits difficiles d'accès.

Le chien de conduite

Le chien aide le berger à conduire le troupeau. Il peut être dressé comme chien de pied : il reste près du berger. Ou comme chien d'écart : il surveille alors tout le troupeau.

La salle de traite mobile

Cette trayeuse mécanique a remplacé depuis quelques années la pachonnée, c'est-à-dire le moment où l'on s'asseyait sur un tabouret pour traire à la main.

La gentiane

Avec sa longue tige, la gentiane jaune peut atteindre 1,50 m de haut. Ses racines sont utilisées pour produire une liqueur.

Le passage canadien

Installé sur la piste qui mène à l'alpage, le passage canadien permet aux véhicules et aux randonneurs de circuler tout en empêchant les animaux de s'enfuir de leur parc.

Le véhicule tout-terrain

Quand il ne fabrique pas son fromage en alpage, le berger utilise son 4x4 pour transporter le lait jusqu'à la coopérative.

Illustrations : Romuald Font

Les p'tits plus de Pasto

Que de vaches

Il y a 4,5 millions de vaches laitières en France, 2,2 millions en Italie et 650 000 en Suisse. Une vache mange 50 à 80 kg d'herbe par jour et boit 60 à 100 litres d'eau. Elle produit en montagne entre 4000 et 5000 litres de lait par an ! De nombreuses races régionales paissent en alpage comme la Valdôtaine, l'Hérens, la Brune des Alpes, la Tarine, l'Abondance, la Simmental ou encore la Montbéliarde.

Cloches : pas si bête

Les animaux portent au cou une cloche ou une sonnette. Leur tintement indique au berger où se trouve le troupeau et comment il se comporte. De quoi le rassurer ou l'alerter ! Souvent, il place la cloche la plus puissante sur l'animal le plus autoritaire du troupeau pour que les autres le suivent. Une bête prête à avoir un petit sera équipée d'une cloche particulière, pour que le berger la localise plus facilement quand elle mettra bas.

Et hop, en montagne

Quand les bêtes montent à l'alpage, les villages font la fête. On appelle ce jour l'emmontagnée ou encore l'alpée ou l'inalpe, selon les régions. À la fin de l'estive, à la démontagnée, on fait encore la fête. C'est la *desarpa* en Italie, la fête de la vache.





Une journée avec

Angélique, 18 ans future bergère

Il faut faire des études pour devenir bergère ! Angélique apprend à s'occuper des bêtes, à les soigner, à les garder.

Je suis étudiante au lycée agricole de la Motte-Servolex, en Savoie. Pour devenir bergère, je prépare un bac professionnel spécialisé en élevage. Je travaille en alpage l'été, pendant les grandes vacances.

Une journée au rythme des bêtes

Mon travail consiste à m'occuper des animaux sur un alpage du Beaufortain, du côté des Saisies. Les vaches sont de la race d'Abondance. Je me lève à cinq heures du matin pour les traire. Cela dure environ deux heures et demie. Ensuite, il faut livrer le lait à la coopérative. Le lait de la plupart des bergers de la région y est récolté, mélangé. Il servira à la fabrication du fameux fromage beaufort. Ensuite, je nettoie les trayeuses.

Pendant la journée, je vérifie l'état des clôtures avec le berger. On répare celles qui sont abîmées. L'après-midi, il m'arrive de faire une petite sieste ! Puis vient l'heure de la deuxième traite, à seize heures.

J'aime le contact avec les animaux

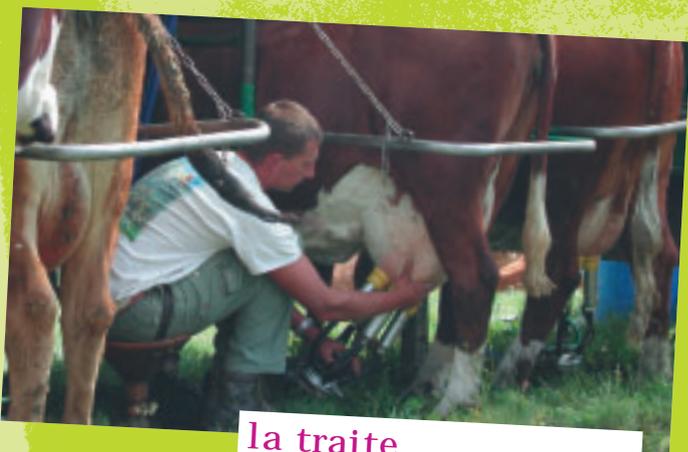
La vie en alpage me plaît beaucoup. C'est un travail parfois fatigant, mais surtout passionnant. J'aime travailler dehors, être en contact avec les animaux et la nature. L'alpage se situe sur la montagne des Halles, à 1 600 mètres d'altitude. On y rencontre parfois des gens, des randonneurs ou d'autres éleveurs. Et puis, on est tranquille, là-haut !



© Images d'Alpage

La remue

On appelle estive le pâturage d'été en montagne, de juin à septembre. Le troupeau reste paître dans un champ. Quand il manque d'herbe, le berger déplace son troupeau, c'est la remue.



© BEA73

La traite

Deux fois par jour, le berger doit traire toutes ses vaches. Avant, il faisait ça à la main. Aujourd'hui, il existe des trayeuses mécaniques. Une machine branchée sur le pis reproduit le geste du berger.



© Pierre Laurent

Le fromage

Pour fabriquer un fromage, le berger chauffe le lait cru tel qu'il sort de la mamelle. Ensuite, il ajoute de la présure qui solidifie le lait. Le mélange est versé dans un moule rond, tapissé de tissu, qui donnera au fromage sa forme de meule. Il ressemblera à un disque très épais. Enfin, le fromage est salé, affiné et séché.



Que de fromages

La fontine en Vallée d'Aoste

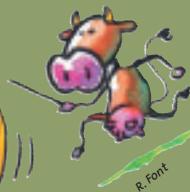
La fontine est un fromage de la Vallée d'Aoste. Il faut environ 10 litres de lait pour en fabriquer un kilo. Elle se présente comme une meule de 40 cm de diamètre et de 15 cm de haut et peut peser jusqu'à 15 kg ! Elle est fabriquée avec du lait de haute montagne, non écrémé, qui lui donne un léger goût de noisette. Sa fabrication n'a pas changé depuis le 14^e siècle : il faut 24 heures pour faire la fontine puis 90 jours d'affinage avant de pouvoir le manger.



R. Font

L'ÉTIVAZ DANS LE CANTON DE VAUD

L'étivaz est fabriqué pendant l'été dans les alpages des Alpes vaudoises. Les vaches y broutent des herbes naturelles qui donnent un goût fruité au fromage. L'étivaz est chauffé dans une chaudière en cuivre, sous un feu de bois d'épicéa. Il forme des grosses meules d'environ 20 kilos. L'affinage dure sept mois environ : les meules sont alors retournées et frottées régulièrement.



R. Font

Le reblochon en Haute-Savoie

Le reblochon est né au 13^e siècle en Haute-Savoie, dans la vallée de Thônes. Il faut 5 litres de lait pour faire un reblochon de 500 grammes. Re-blocher signifie traire une seconde fois : il est fabriqué à partir du lait cru et entier de la seconde traite. Le lait provient de vaches Abondance, tarine ou montbéliarde. Après la traite, le lait cru est faiblement chauffé puis caillé. On le répartit ensuite dans des moules tapissés d'une toile de lin où il prendra sa forme. Démoulé puis salé, il est mis en cave à 17 °C pendant cinq jours. On le lave et on le retourne régulièrement. On le laissera s'affiner pendant trois semaines à 12 °C sur une planche d'épicéa.

R. Font

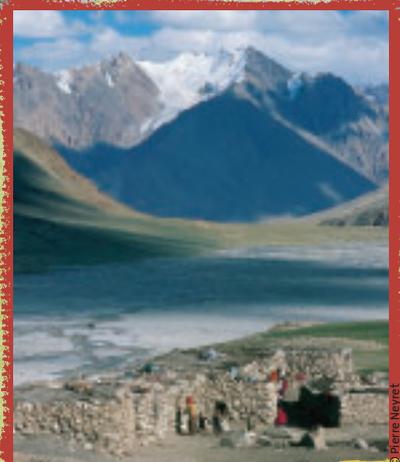


© Pierre Neyret

Zura du Pakistan

Mon village est perché à 4 500 mètres d'altitude dans les montagnes de Shimshal. Les filles sont bergères.

Toutes les familles vivent de l'élevage mais ce sont les filles qui s'occupent du troupeau : environ 7 000 chèvres et moutons, et 800 yaks ! Je suis allée à l'école du village, comme tous les enfants d'ici, jusqu'au collège. Je me lève avec le jour. Au petit-déjeuner, je mange des *chappattis*, ce sont des galettes de farine, recouvertes de beurre fondu et de fromage, accompagnées de thé au lait salé. Puis je pars dans l'alpage, chaque jour dans un endroit différent. L'alpage est immense, il faudrait une semaine pour en faire le tour. J'ai mis dans ma poche des *Krut*, c'est du fromage séché, et des pains. Car nous ne ramenons le troupeau que le soir. Quand nous rentrons le bétail, c'est un moment très chaleureux. Tout le village est là, chacun cherchant ses propres bêtes pour les traire, pendant près de deux heures. Il faut séparer les agneaux et les regrouper dans de toutes petites niches de pierres. Puis tout le monde rentre chez soi pour le repas, la nuit tombe et le froid s'installe.



© Pierre Neyret

Nous habitons une petite maison en pierre tapissée de bouses de yak séchées. Ma mère reste au village pour faire le fromage.

À lire : *Hautes vallées du Pakistan, Transboréal, 2005, un album photo de Pierre Neyret et Geraldine Benestar*
Retrouve des récits de voyage sur le Net avec : www.uniterre.com

L'AGENDA DU BERGER



La foire de la Saint-Ours

Pendant deux jours, vis comme au Moyen Âge. 1 000 artisans et artistes te montreront comment se fabriquent un tonneau, une paire de sabots ou de la dentelle. Tu pourras aussi goûter pleins de bons produits. Les 30 et 31 janvier, Aoste, Italie.
Plus d'infos sur www.fieradisantorso.it

La Nuit des fromages

Tu aimes le fromage ? Tu pourras en manger toute une nuit et de toutes sortes. Et quand tu n'auras pas la bouche pleine, tu pourras chanter des chansons de la Gruyère. Le 5 février, au restaurant Le Sapin, nuit organisée par la coopérative des producteurs de Charmey, Fribourg, Suisse. Plus d'infos sur www.charmey.ch

Il y a du goût en Suisse

Tu aimes goûter plein de saveurs différentes ? Rendez-vous au salon suisse des Goûts et Terroirs. Il existe même une école du goût qui a prévu des animations pour les 6-12 ans. Du 25 au 29 mai, Bulle, Fribourg, Suisse. Plus d'infos sur www.gouts-et-terroirs.ch

Des enfants en alpage

Toutes les classes ayant participé à l'opération «Un berger dans mon école» en Pays de Savoie, se retrouveront pour une journée de découverte du métier de berger et du monde de l'alpage. Puis une rencontre avec des enfants d'Italie, de Suisse et de France aura lieu en Vallée d'Aoste. Au programme, des animations, des spectacles, des jeux... On voudrait y être ! Le 26 mai à Ugine, en Savoie, et le 31 mai, à Morgex, Aoste, Italie. Plus d'infos sur www.echoalp.com rubrique «Un berger dans mon école»

Un Berger dans mon école



À l'école de l'alpage

Pour faire découvrir le monde de l'alpage aux enfants, voilà qu'un berger vient à l'école. Il raconte comment il vit et travaille avec son troupeau. Tout au long de l'année, la classe étudie des thèmes se rapportant au pastoralisme ou aux traditions montagnardes. Elle découvre la musique et les chants traditionnels. Elle apprend à reconnaître la faune et la flore. Elle s'initie aux saveurs et aux produits, à la culture locale, à l'architecture... En fin d'année scolaire, la classe monte découvrir un alpage. Une journée est organisée avec toutes les classes ayant participé à cette initiation, chacune présente ses travaux. En mai 2005, des classes des Alpes françaises, suisses et italiennes se rencontreront (voir agenda).

Pour en savoir plus ou pour participer à l'opération, tél. : 04 50 88 41 65 - sear74@echoalp.com - www.echoalp.com, rubrique «Un berger dans mon école».

BRICORIGOLO

Il te faut

- 1 litre de lait cru de montagne : que tu trouveras chez un agriculteur près de chez toi
- 4 ml de présure : tu en trouves en pharmacie
- 1 passoire
- 1 faisselle : c'est un moule percé
- 1 torchon en coton
- 1 thermomètre

Fabrique un fromage

Voilà une bonne recette de fromage blanc au lait cru. À faire à la maison, en famille ou entre copains.

Illustrations : Gaëlle Haas



1 Fais chauffer un litre de lait dans une casserole jusqu'à 35 °C. Une fois la température atteinte, ajoute la présure, puis éteins le feu.

2 Attends environ deux heures, le lait va commencer à cailler. Remets-le sur le feu à 38 °C pendant une quinzaine de minutes en remuant bien. Laisse reposer. Le caillé, une sorte de crème épaisse, se dépose au fond de la casserole. Laisse reposer encore quelques heures.

3 Récupère le caillé avec tes mains. Presse-le légèrement. Tu en feras sortir le plus possible de liquide. Ce qu'on appelle le petit lait.

4 Place le caillé dans un torchon. Mets-le dans une faisselle. Laisse égoutter plusieurs heures. Retourne la faisselle et laisse-la reposer toute une nuit au réfrigérateur.

5 Le lendemain, démoule ton fromage, et sale-le d'un côté. Installe-le dans une pièce sombre, pas trop froide et bien ventilée. Le lendemain, sale l'autre face. Pendant quatre à cinq jours, retourne-le et essuie-le chaque jour. Laisse-le sécher quelques semaines avant de le déguster.

© SEA 74 / Images d'alpages



Des vidéos et des photos expliquent le travail du berger.