

Sur l'estive
des Camporells,
le berger attentif
encadre et surveille
son troupeau,
toujours en
compagnie
de ses chiens.

Les montagnes du Capcir, dans les Pyrénées-Orientales, ont de tout temps été le territoire des troupeaux. Aujourd'hui encore, la tradition pastorale est bien vivante... Balade dans les estives de cette "petite Sibérie" catalane.

CAPCIR

Terre de bergers



Après l'été, sur le plateau de la Calmazeille, le tintement des sonnailles annonce la descente d'estive des troupeaux passant de la vallée du Galbe à la vallée de la Lladure.





C'

est un chemin discret, à peine visible, qui mène à une cabane cachée derrière les pins. Là, dans ce secteur des Camporells, sur les hauteurs du Capcir, à plus de 2 000 mètres d'altitude, deux jeunes bergers, Thomas Itey, sa compagne Magaly Passard et leur bébé Soan, passent la période d'estive. En cette fin de journée, Thomas prend le soleil, assis sur le pas de la porte, un livre entre les mains, pendant que Soan fait sa sieste. Magaly est partie aux aurores retrouver les brebis, elle ne devrait plus tarder à rentrer. Pendant que la cafetière ronronne à côté des provisions engrangées pour plusieurs semaines, Thomas accepte de se raconter un peu. S'il est venu au métier de berger, c'est par un concours de circonstances. Des éleveurs lui ont proposé un premier job sur l'estive de Peyragudes, dans les Hautes-Pyrénées. Rien à voir avec le Capcir. "Ici, le climat est moins humide, plus agréable."

À Matemale, une estive pas comme les autres

Lorsque, il y a vingt ans, l'unique éleveur de vaches de Matemale a cessé son activité, "une quantité importante d'herbe a tout envahi autour du village. Une mauvaise année en tant qu'élu !", se souvient l'ancien maire, Raymond Trilles. Redoutant un incendie, le conseil municipal a donc décidé d'inventer un système d'estive à gestion municipale. Depuis, un vacher employé communal veille, de mai à octobre, sur près de 500 vaches et veaux venus de la plaine, de l'Aude et de l'Hérault. Les bêtes investissent 1 500 à 2 000 hectares de terrains communaux ou appartenant à des propriétaires privés. Ces derniers s'accommodent de la présence des bêtes, qui leur évite de devoir entretenir leurs parcelles.

Ce sont de belles montagnes, moins encaissées", explique-t-il. Magaly est de retour, ses deux bords collés sur les talons. "Ce matin, je suis partie par les crêtes, raconte-t-elle. J'étais dans le brouillard jusqu'à onze heures." Les longues marches matinales pour atteindre le troupeau, les bêtes à rassembler, les moments d'attente, les conditions météo parfois dangereuses... Malgré tout cela, les deux bergers ne changeraient pour rien au monde de mode de vie. Auparavant, Magaly a travaillé sur l'estive de Mantet, dans le massif du Canigou-Carança. Ici, sur les hauteurs de Formiguères, elle apprécie l'immensité et la variété des paysages. "L'estive a un visage lunaire du côté des pics Péric, plus vert vers la vallée du Galbe et d'Orlu, explique-t-elle. On trouve aussi des paysages de steppes et des bois." Une richesse dont le couple de bergers profite au fur et à mesure de la saison : au printemps et à l'automne, ils vivent dans la deuxième cabane de l'estive, située plus bas, vers la station de ski. Les brebis paissent alors dans la forêt. Deux cabanes confortables, c'est plus qu'auraient rêvé bien des bergers du Capcir, voilà quelques décennies. L'éleveuse de brebis laitières, Françoise Guidel, installée à Formiguères avec son mari Jean-Pierre Bataille, s'est beaucoup investie dans cette modernisation. "J'ai, moi aussi, gardé des bêtes, en 1984, raconte-t-elle. Je surveillais des vaches dans les vallées du Galbe et de la Lladura. C'est un travail physique, rude. Quand il tombe de la pluie pendant trois semaines et que vous êtes en caravane, c'est dur", explique-t-elle.

Aujourd'hui, Thomas et Magaly veillent sur 730 brebis appartenant à cinq éleveurs. Sur l'estive voisine des Angles, c'est un autre jeune berger, Alexandre, qui surveille quelque 650 brebis, entre bois et pâturages. Ces montagnes accueillent aussi plus de 200 bovins gardés par un vacher, et 25 juments. Une omniprésence des troupeaux qui n'échappe pas aux randonneurs. Des sonnailles, que l'on entend derrière les arbres, rythmant les pas dans la vallée de la Lladura, aux minuscules taches claires, que l'on aperçoit au loin sur la

À SAVOIR **Des vaches presque sauvages**
Il existe deux types de vaches aux comportements bien différents : les laitières, qui sont habituées à être approchées quotidiennement par les humains pour la traite, et les allaitantes, que l'on élève pour la viande et que l'on ne traite pas. Ces bêtes sont souvent plus farouches. Plusieurs accidents se sont produits ces dernières années... Dans le doute, en montagne, ne vous approchez pas des vaches ; éloignez vos chiens, et, surtout, ne passez pas entre les mères et leurs veaux.

Les cabanes, de plus en plus confortables et pratiques, permettent à Thomas Itey et Magaly Passard (page de droite, en haut), jeune couple de bergers, de partir en estive avec leur fils Soan (en bas à gauche), avec l'aide précieuse de leurs chiens (en bas au centre) pour surveiller les troupeaux.



Marche matinale, bêtes à rassembler, météo compliquée... Malgré cela, les bergers ne changeraient de mode de vie pour rien au monde



RENCONTRE

Barthélémy Riveill La mémoire pastorale



À l'heure de la traite, il y a souvent du passage, chez Barthélémy Riveill. Les vacanciers, venus acheter du lait, des yaourts, de la viande ou des pommes de terre, en profitent pour jeter un œil sur l'étable et engager la conversation avec le patron des lieux. Cela tombe bien. Barthélémy partage sa passion avec bonheur. Lui qui a toujours vécu dans cet univers, élève aujourd'hui une vingtaine de vaches pour la viande, qui montent en estive l'été, et autant de laitières qui restent aux Angles toute l'année. Barthélémy a connu l'époque, voilà cinquante ans, où l'on comptait 600 vaches sur la commune des Angles. "J'ai vu des vaches dans presque toutes les maisons",



raconte-t-il. Il se souvient, aussi, du temps où les bergers étaient traités à la rude et dormaient avec les bêtes. Où l'on gardait à tour de rôle le "boer", le troupeau de vaches resté au village en été, tandis que la "bacada" montait en estive. Où l'on faisait dormir les brebis sur le chaume, au moment des moissons. Si les temps ont changé,

l'émotion est toujours aussi vive, pendant la transhumance. "Quand les bêtes traversent le village et que les gens sortent, il y a toujours un pincement au cœur. Vous présentez le travail de toute une année", confie Barthélémy. Malgré la dureté du métier, il n'en changerait pour rien au monde... "L'élevage, on a ça en nous." □

*Barthélémy Riveill, aux Angles.
Assister à la traite :
tous les soirs de 18 h à 19 h 30.
Tél. : 06 13 02 37 87.*



Serra de Maury depuis les Camporells, en passant par les juments que l'on croise au-dessus de la cabane de la Balmeta... Mais ces animaux, qui font partie du paysage, jouent aussi un rôle environnemental primordial. "J'ai eu l'occasion de voir des photos aériennes prises par l'armée dans les années 1940, explique l'ancien maire des Angles, Christian Blanc. On comprend très bien à quel point les milieux se sont refermés depuis." Dans ce Capcir qui a boudé l'agriculture voilà cinquante ans, attiré par l'appel de l'or blanc, les troupeaux restants luttent, tant que possible, contre la fermeture des milieux, et les estives accueillent aussi des bêtes de la plaine. Mais, pendant des siècles, une telle problématique aurait semblé impensable. "Ici, l'élevage a conditionné toute la vie jusqu'au milieu du XX^e siècle. C'était une plaine à part, isolée, en autarcie, six mois de l'année", rappelle Cédric Blanch, animateur patrimoine et culture aux Angles. Pour économiser les fourrages, les éleveurs ont donc toujours exploité au maximum les estives... Et cela ne

Depuis **les années cinquantes**, les troupeaux luttent contre la fermeture progressive des milieux

date pas d'hier. "On n'a pas encore trouvé de traces anciennes de pastoralisme dans le Capcir, parce qu'on n'a pas cherché, explique l'archéologue Pierre Campmajo. Mais on l'a étudié à quelques kilomètres de là, à Enveitg. Christine Rendu, du CNRS, a fait sa thèse sur ce sujet. On a fait un inventaire de toutes les cabanes, visibles ou non. La plus ancienne est datée de 6000 avant Jésus-Christ. Ces premiers occupants des montagnes étaient sûrement les premiers agriculteurs, et préfiguraient, on peut le supposer, les futures estives." Plus près de nous, au X^e siècle, lorsqu'il est fait donation du village des Angles à l'abbaye de Saint-Michel de Cuxa, les écrits évoquent le "mercadal" du village, le marché aux bestiaux. Dans la vallée du Galbe, bien des randonneurs connaissent "les Peires Escrites", une grande dalle sur laquelle des gravures s'accumulent depuis le néolithique.

La forêt de la Matte aux Angles (ci-dessus), que les brebis n'hésitent pas à s'approprier. Barthélémy Riveill (page de gauche), surveille le passage de son troupeau sur le plateau de la Calmazeille avant de retourner chez lui pour la traite, moment qu'il partage volontiers avec les vacanciers.



CÔTÉ PRATIQUE

▼ Contacts utiles

Maison du Capcir
Col de la Quillane,
à La Llagonne.
Tél. : 04 68 04 49 86.
www.capcir-pyrenees.com

Office de tourisme des Angles
2, avenue de l'Aude,
aux Angles.
Tél. : 04 68 04 32 76.
www.lesangles.com

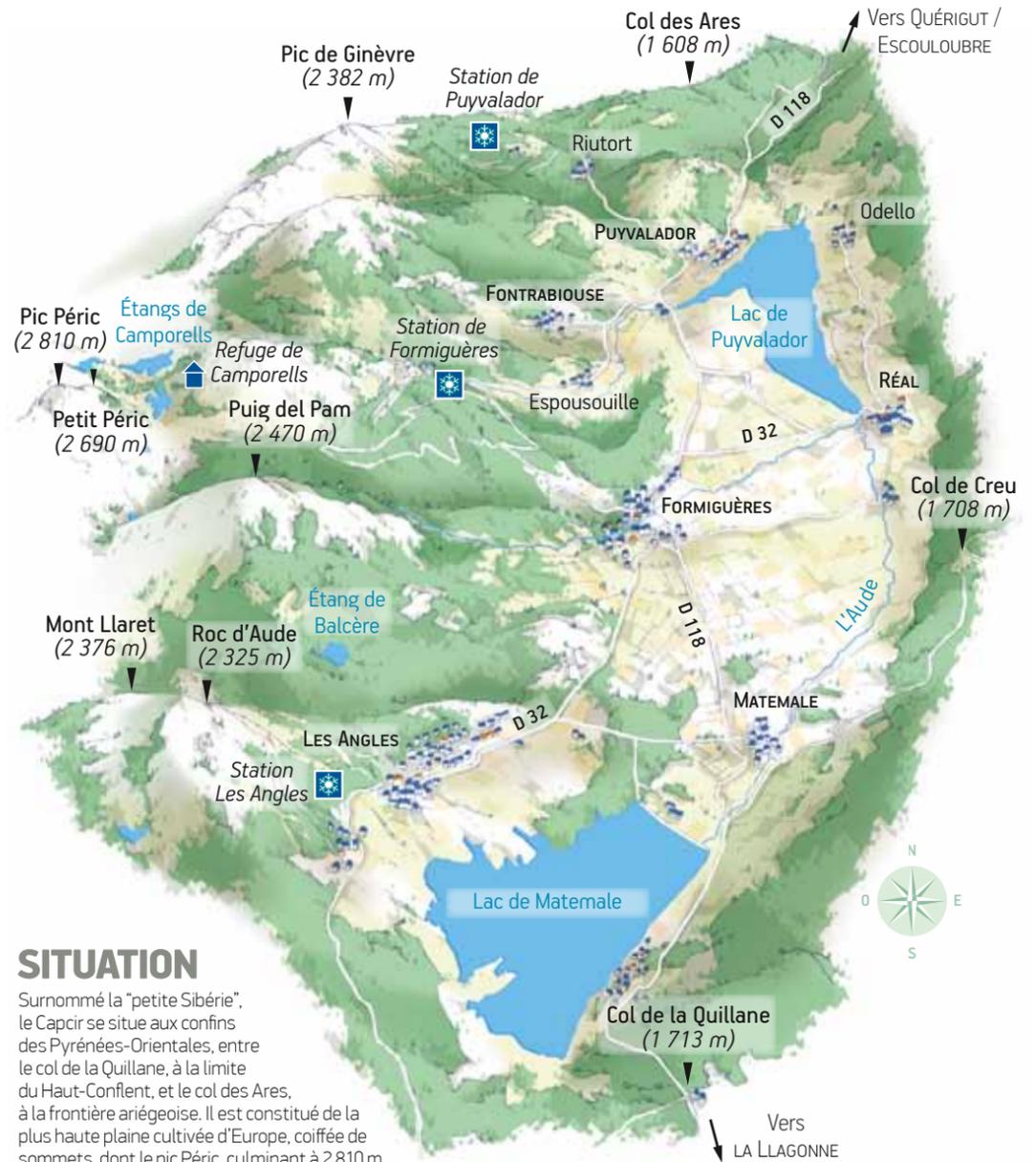
▼ À voir

La ferme "Flor de Neu"
Traite tous les jours de
17 h à 19 h. Fromagerie
ouverte tous les jours
de 10 h à 12 h
et de 17 h à 19 h.
À Fontrabieuse.
Tél. : 06 26 31 61 97,
ou 06 81 39 46 54.
www.fromagerieflor-deneu.fr

La ferme Pérarnaud
Découverte des animaux,
traite tous les jours
de 18 h 30 à 20 h et achat
de lait toute l'année.
À Formiguères.
Tél. : 06 16 12 53 08.

Le Calmadou
Élevage de brebis
laitières à Formiguères.
Traite tous les jours
de 18 h à 19 h (contactez
Jean-Pierre). Production
de tommes, pérails,
yaourts... Fromagerie
ouverte de 10 h à 12 h
et de 16 h à 19 h.
Tél. : 04 68 30 97 02.
le-calmadou.over-blog.com

Le marché de Formiguères
Le samedi matin,
s'y retrouvent les
producteurs locaux.
Office de tourisme,
tél. : 04 68 04 47 35.



SITUATION

Surnommé la "petite Sibérie", le Capcir se situe aux confins des Pyrénées-Orientales, entre le col de la Quillane, à la limite du Haut-Conflent, et le col des Ares, à la frontière ariégeoise. Il est constitué de la plus haute plaine cultivée d'Europe, coiffée de sommets, dont le pic Péric, culminant à 2 810 m.

Si rien n'indique que les premiers auteurs avaient une activité pastorale, "on sait en revanche que des gravures plus récentes ont été réalisées par des bergers, aux environs des XVIII-XIX^e siècles", précise Pierre Campmajo. La mémoire collective conserve, quant à elle, quelques histoires horribles, comme celle de ce berger des Angles tué par des habitants de Formiguères au XIX^e siècle, parce qu'il faisait paître ses bêtes sur leur domaine. Aujourd'hui, à l'aube du XXI^e siècle, on utilise toujours de très vieux textes, les édits du roi d'Aragon. "Ils stipulent que, dès lors que vous faites chauffer la cheminée, c'est-à-dire que vous vivez ici, vous avez le droit aux estives", explique Barthélémy Riveill, éleveur aux Angles et président du groupement pastoral, qui regroupe Les Angles et Formiguères. Les traditions pastorales restent également très présentes. Aux Angles, à la Saint-Éloi, on procède à la bénédiction du sel destiné aux troupeaux. "Cette tradition date du milieu du XIX^e siècle, pour repousser

Selon les édits du roi d'Aragon, dès que vous faites chauffer la cheminée - que vous vivez ici - vous avez le droit aux estives

les épidémies de peste bovine", raconte Cédric Blanch. Autres traditions tenaces, les "aplecs", ces fêtes religieuses catalanes, pendant lesquelles on célèbre les vierges pastorales. Les légendes veulent généralement qu'elles aient été découvertes par des taureaux. Dans les cœurs aussi, le pastoralisme vit toujours. Aux Angles, "même si cela reste sous-jacent, il y a ce substrat qui subsiste dans l'esprit des gens du village, observe Cédric Blanch. Chez les anciens, tout le monde a été éleveur. Alors, on est attentif à comment évolue le troupeau, on le regarde passer". Aujourd'hui, les élevages du Capcir ont tous opté pour des schémas de vente à la ferme et un contact direct avec les clients. Ironie du sort, si l'économie de la neige a supplanté l'agriculture il y a cinquante ans, elle est aujourd'hui indispensable à son maintien. □

Françoise Guidel et Jean-Pierre Bataille, éleveurs de brebis laitières, avec leur fromagerie reconnue de Formiguères, ont beaucoup contribué au développement et à la gestion de l'estive.

LE GUIDE

Coup de cœur

LE CIRCUIT "FORMIGUÈRES D'ANTAN"

Muni d'un petit guide, on s'élance dans les ruelles de Formiguères, à la recherche des 14 panneaux plantés çà et là, reproduisant 40 photos anciennes. On découvre ainsi que certains lieux-dits, aujourd'hui envahis par la forêt, étaient autrefois cultivés, qu'un abreuvoir couvert trônait sur la place. On admire des scènes de vie anciennes avec calèches, charrettes de foin, etc. Le circuit nous mène aussi dans les environs du village, pour une balade tranquille de 4,2 km. *Office de tourisme, tél. : 04 68 04 47 35.*



TRAITE DES CHÈVRES... ET SPA

Tous les soirs à 18 h, on traite les quelque 80 chèvres, au Dourmidou... Un moment que Jean-Pierre Vergès partage volontiers avec ses visiteurs. Vous pouvez également visiter la ferme, qui héberge aussi une basse-cour et des cochons, de 10 h à 12 h et de 17 h à 19 h. Jean-Pierre, Isabelle et Aurélia

ont aussi ouvert une boutique proposant notamment les fromages "maison". Cathy, l'épouse de Jean-Pierre, s'occupe des chambres d'hôte, "Cal Simunot", dont le spa se trouve à deux pas du pré des chèvres. La diversification, c'est aussi cela la réalité du métier d'éleveur en Capcir au XXI^e siècle. *Le Dourmidou et Cal Simunot à Matemale. Tél. : 04 68 04 43 17. www.calsimunot.fr*



LE CIRCUIT DE GANYADES

Ce petit circuit au départ du lac de Balcère, au-dessus des Angles, permet de découvrir les pâturages dans lesquels évoluent les troupeaux en estive. Une balade facilement réalisable avec de jeunes enfants, puisqu'elle dure 1 h 30 tout au plus (4 km de marche) pour seulement 80 m de dénivelé. *Circuit n° 3, carte des sentiers de randonnée des Angles, office de tourisme des Angles.*



BONNES ADRESSES

▼ Restaurants

La Bona Cuina

Cuisine traditionnelle catalane, grillades. *12, rue du Casteil, à Matemale. Tél. : 04 68 30 96 79.*

La Belle Aude

Auberge traditionnelle. Son restaurant sert une cuisine catalane copieuse. *2, rue San Père Veil, à Matemale. Tél. : 04 68 04 40 11.*

Hôtel Picheyre

Hôtel 2 étoiles. Son restaurant propose des produits du terroir et des spécialités fromagères. *2, place de l'Église, à Formiguères. Tél. : 04 68 04 40 07. www.picheyre.com*

▼ Hébergements

Gîtes d'étape d'Espousouille

Deux maisons dans le petit hameau d'Espousouille (commune de Fontrabieuse), labellisé "accueil paysan". *Tél. : 04 68 04 45 37.*

Gîte et chambres d'hôte "Le Moulin"

Un ancien moulin restauré avec goût

dans le petit village de Rieutort.

Tél. : 04 68 30 97 37. gitelemoulin.free.fr

Hôtel des 2 lacs

Établissement 2 étoiles, accueil agréable. *26, route de Mont-Louis, à Formiguères. Tél. : 04 68 04 11 11. www.hotel-2-lacs.com*

Refuge de Camporells

Ambiance chaleureuse, au cœur d'un site exceptionnel. Gardé, réservation obligatoire *21, rue du Casteil, à Matemale. Tél. : 04 68 04 49 86, ou 06 82 12 99 22.*

▼ À faire

Dans les pas des bergers et troupeaux

Randonnée sur les traces des bergers et troupeaux avec Julien Boher, accompagnateur de montagne. *Tél. : 06 87 08 06 75.*

Sentier d'interprétation des paysages du Capcir

Circuit pédestre de 1 h 30 (2,8 km) autour de l'étang de l'Olive, à Formiguères. *Rens. office de tourisme, tél. : 04 68 04 47 35. www.formigueres.fr*