



AGNEAU DE LAIT IGP – LABEL ROUGE DES PYRÉNÉES

Il était improvisé ce petit détour matinal, mais tellement parfait ! Imaginez-vous à 1300m d'altitude dans les Pyrénées Atlantique, en surplomb d'Accous dans la vallée d'Aspe, l'une des trois vallées du Haut-Béarn. Nous avançons au milieu des vaches, chevaux et chèvres en liberté qui font résonner leurs cloches. Là, depuis cette crête de Bergout, bien connue des parapentistes, s'offre à nous un panorama magnifique, une succession de pics et de vallées. Le soleil se lève à peine et commence à faire rougir les sommets. Un instant de grâce au petit matin.

Nous redescendons dans la vallée, à Osse-en-Aspe où Jean nous attend. Malgré ses 80 ans, Jean Moutengou s'occupe toujours de ses brebis et de leurs agneaux. Cent dix brebis de la race locale basco béarnaise. Avec leurs belles cornes en spirale et leur toison blanche, ces brebis nourrissent leurs agneaux qui sont nés il y a quelques jours. Les juvéniles ne sont pas farouches, ils s'approchent vite de nous et viennent goûter nos pantalons... Leur laine est toute douce et ils sont déjà hauts sur leurs fines pattes. Ils têtent naturellement leurs mères.

Jean guide et distribue les agneaux sous les mères pour s'assurer que tous prennent bien du lait. Après la tétée, les brebis sortiront brouter aux champs dans la plaine, rejointes par les agneaux uniquement si les conditions climatiques le permettent. Pour revêtir la mention IGP agneau de lait des Pyrénées, la bête doit avoir été nourrie exclusivement au lait de brebis et doit avoir été abattue à moins de 16 kg, soit entre 15 et 45 jours de vie. Et si les jours comptent, Jean, lui, ne compte pas ses heures : « Dans notre métier, on ne rentre pas à la maison si le travail n'est pas fait. Il faut aussi se lever la nuit pour surveiller les mises basse. Ce boulot-là, on ne peut pas le bâcler et nos brebis il faut les aimer », nous explique Jean avec son fort accent béarnais. « Je suis très attaché à la bonne santé de mon troupeau, il doit être beau à regarder ! ».

Pour revêtir la mention IGP agneau de lait des Pyrénées, la bête doit avoir été nourrie exclusivement au lait de brebis et doit avoir été abattue à moins de 16 kg, soit entre 15 et 45 jours de vie.

Nous laissons Jean à son travail, non sans avoir dégusté ses fromages avant de partir. L'invitation ne pouvait souffrir de refus : « Hors de question de partir sans goûter mon fromage hein ! » Maintenant, nous reprenons la route, direction la vallée voisine du Saison, dans un tout autre territoire. La petite route sinueuse que nous empruntons nous fait passer du Béarn au Pays Basque. Nous entrons dans la Soule, un des 7 territoires historiques du Pays Basque. En chemin, nous apercevons des milans qui planent haut dans le ciel bleu et nous croisons nettement plus de vaches que de voitures. Les couleurs de l'automne sont déjà bien marquées en cette fin septembre et réchauffent l'atmosphère.

Un autre col, une autre descente dans la vallée puis une dernière montée, nous voilà arrivés à l'estive du berger Bettan Hoqui. Nous sommes sur la commune de Lacarry, dans le secteur de Bostmendieta, à 850 m d'altitude. Flanqué d'Issar, son chien de race Border Collie, et armé de son bâton, chaussé de bottes en caoutchouc, en jeans et t-shirt, le jeune homme nous attend. Bettan a 26 ans, il a repris la ferme familiale avec sa mère il y a quelques années. Il passe 5 mois par an sur sa montagne avec ses brebis, en estive. « L'estive c'est ce qui m'a donné le goût du métier. Le changement d'air saisonnier me plaît. On est coupé du monde sans vraiment l'être et on vit au grand air toute la journée ».





Pour la nuit, il a aménagé le cayolar de la famille, la traditionnelle bergerie de montagne basque. Il nous précise : « C'est même une borda, une grange avec un parcours clôturé autour. Nous sommes 4 propriétaires et ma famille a toujours perpétué cette tradition d'estive ici ». Et de tradition, nous sentons bien qu'il en est question chez Bettan. Tradition de ces montagnes, tradition de la langue basque qu'il parle couramment, tradition du métier qu'il exerce dans la lignée de ses ancêtres, tradition dans le choix de ses brebis aussi. « Des Manech têtes rousses et Manech têtes noires, des races locales. Elles ont une laine rêche qui les rend imperméables. Elles sont légères, adaptées au climat et se fauillent partout même dans des endroits escarpés ». Le troupeau se déplace rapidement, au son des cloches portées par les meneuses, les guides. « Indispensable pour les retrouver par temps de brouillard ».

Nourries aux champs et aux céréales produites sur l'exploitation sans aucun pesticide ni engrais minéral, ses brebis produisent environ 200 agneaux de lait par an.

« Issar, là ! » Aidé de son chien de berger qui reste à bonne distance, Bettan pousse ses brebis vers un autre versant, à travers les pâtures où fleurissent d'élégants crocus violets, et où prolifère la fougère. Une fougère qui a roussi. Offrant un manteau flamboyant à la montagne. Bettan récoltera bientôt cette fougère sèche pour servir de litière en hiver dans la bergerie. Parce qu'à la mi-novembre, Bettan va redescendre dans la vallée avec ses brebis pleines qui mettront bas en janvier, février.

Nourries aux champs et aux céréales produites sur l'exploitation sans aucun pesticide ni engrais minéral, ses brebis produisent environ 200 agneaux de lait par an. Une production encore confidentielle il y a quelques années ou tout du moins, surtout réservée au marché espagnol, beaucoup plus friand de ce produit. Mais petit à petit, l'agneau de lait IGP – Label Rouge des Pyrénées s'est fait un nom sur les menus des bonnes tables françaises. Et si sa finesse de goût et sa belle chair rosée clair ont beaucoup aidé, l'obtention d'un Label Rouge et d'une IGP aussi. « Ces labels sont une reconnaissance de notre mode de production. La qualité, c'est ce qui fait notre différence », explique Bettan.

Il faut quand même préciser que, seule, la production d'agneau de lait ne suffirait pas à faire vivre ces bergers qui produisent tous du fromage de brebis lorsque les mères ne sont pas pleines ou ne donnent pas leur lait aux agneaux. Les deux zones IGP de l'agneau de lait des Pyrénées et celle de l'Ossau-Iraty sont d'ailleurs quasiment identiques. Les deux productions se complètent et suivent le rythme de la brebis et celui de la nature. Et Bettan d'ajouter : « Ça me passionne de travailler comme ça. C'est vrai que c'est un métier difficile mais je ne me verrai pas le faire autrement et je le fais de bon cœur, sinon ça n'en vaut pas la peine ».

