

Le mouton Barèges-Gavarnie, un exemple de sauvegarde du patrimoine

Marie-Lise BROUEILH, Docteur en Sociologie, Présidente de l'A.S.P.P (Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Pyrénéen).

Le mouton Barèges-Gavarnie (BG), qu'est-ce que c'est ?

C'est une œuvre. L'œuvre d'un artisan-créateur : L'éleveur-berger.

L'éleveur, comme le sculpteur, est devant une matière vivante : l'animal.

Le sculpteur devant la pièce de bois, ou bloc de pierre, tient compte du degré de séchage, des veines du bois ou de la pierre, de la dureté... de la forme initiale de l'épaisseur... avant d'entamer son travail. De même pour l'éleveur : pour faire le mouton « Barèges – Gavarnie », il prend en compte de multiples paramètres.

Le mouton BG, c'est le résultat d'une alchimie :

L'animal, le milieu naturel et l'homme qui les accompagne.

L'éleveur a observé et observe le comportement de l'animal dans le milieu, dans l'espace.

Observation minutieuse des réactions de l'animal face aux intempéries climatiques, au relief, intégrant la notion des saisons et la nature de l'herbe broutée.

Questions du berger :

L'animal est-il en bonne santé ? Comment réagit-il quand il broute tel espèce de plante ? Dans telle prairie ? Comment réagit-il au froid soudain, à la neige ? à la chaleur ?

Que se passe-t-il entre l'animal et son milieu, son environnement ?

Quels sont les échanges entre eux ?

Et l'homme a appris, il apprend et apprend encore.

Il sait et engrange toutes ces connaissances. Il emmagasine un savoir.

Et cette accumulation de connaissances donne naissance au mouton BG, engraisé naturellement, dont la viande est savoureuse dans notre assiette.

Le BG repose sur un triptyque : l'animal : le mouton, le milieu naturel : le terroir, l'homme : l'éleveur avec ses connaissances et son savoir faire.

Je vous propose donc, ce matin, un cheminement dans le temps et dans l'espace :

Cheminement avec l'animal, autour de l'histoire de la race barégeoise qui a donné naissance au BG.

Cheminement avec l'homme et ses pratiques, sa manière de conduire le troupeau dans son milieu.

Cheminement à travers l'espace ; espace montagnard bien repéré, défini, identifié, le Pays Toy pour aboutir à un produit viande fini, achevé, typique.

Tout ce que je vais vous raconter s'inscrit dans le temps.

Le Temps : temps qu'il faut, long et besogneux, minutieux, pour connaître son terroir : sa terre ; chaque rocher, versant, plante, ciel, neige...

Le temps de quelques siècles, c'est-à-dire, des générations de moutons ; des générations d'hommes : ces pasteurs nomades d'avant, ces bergers sédentarisés d'autrefois, ces agriculteurs d'aujourd'hui.

L'ANIMAL : LE MOUTON DE RACE BARÉGEOISE

En pays Toy, nous avons un atout : un patrimoine génétique unique : la race barégeoise. On ne la rencontre nulle part ailleurs que dans le pays Toy. Son origine est bien sûr multiple, née de l'ancienne race ovine dite « celtibérique ».

Des apports successifs :

Au 18^e siècle, du mérinos

En 1856, achats de 2 béliers de race charmoise (réf : délibération Commission de la vallée de Barèges)

Quelques béliers de race anglaise (réf : thèse vétérinaire de François Marchand 1999).

Des apports restés faibles d'après Alain GIRARD (Revue Vétérinaire.1914) : « *les troupeaux pyrénéens résistèrent toujours à l'action transformatrice des croisements* ».

Une race à part entière :

Les éleveurs, à force de vouloir conserver des critères morphologiques (conformation, laine, cornes etc...), des critères d'aptitude au milieu, ont réussi à fixer un type de mouton adapté à leurs besoins.

Fixer un type et répondre aux besoins :

Les besoins, quels sont-ils ?

Un animal qui réponde bien aux conditions imposées par le relief, aux exigences climatiques, à la nature des pâturages.

Il leur fallait donc un mouton « rustique » ; ossatures fines, résistant aux variations de température et aux disettes (neige au printemps, en été, gelées) ; l'hiver est long et le fourrage est donné avec parcimonie.

Des animaux qui, pouvant supporter la rigueur du climat, du relief, se mettent en viande très rapidement et très tôt dans l'année par l'action d'une alimentation herbacée.

Race rustique ; race adaptée aux conditions d'élevage ;

La rusticité, qu'est-ce que c'est ?

Annick AUDIOT, dans « Races d'hier pour l'élevage de demain », considère que « la rusticité est assimilée à une adaptation étroite aux conditions d'élevage et justifie la spécificité d'une race locale par rapport aux autres races ».

La barégeoise a souffert de la modestie des bergers et d'une absence d'ambassadeurs pour se faire connaître et reconnaître.

Dans les divers documents zootechniques, sa présence est signalée d'une manière minimaliste, comme « *sous-race lourdaise* », « *sœur de la lourdaise* ».

Plus récemment, dans « les races Ovines », ouvrages de PONS en 1942, la « sous-race lourdaise ».

En 1954, dans une « Monographie Agricole », rédigée par la Direction des Services Agricoles, « *notons cependant, la présence d'un type de lourdaise, plus petit et mieux conformé dans la Vallée de Barèges qui a subi l'influence de la race auroise* ».

Je laisse la paternité des rapprochements barégeoise-auroise à leurs auteurs !

Ce qu'il faut en retenir : ce classement minimaliste est proportionnel à la grandeur du territoire où sévit la race.

N'y a-t-il pas eu, presque, dans chaque vallée des Pyrénées, une race rustique, donc bien adaptée, résultat d'un terroir et du façonnages des hommes ?

La liste est longue : L'Aure-Campan, la Tarasconnaise, la Castillonaise, la lourdaise, la Basco-Béarnaise, la Manech... et idem pour le versant sud des Pyrénées.

Et bien ! malgré ces bons résultats obtenus, en terme d'adaptabilité, en terme économique, bonne conformation, bon engraissement naturel peu coûteux, malgré sa résistance au climat, avec ses qualités gustatives reconnues, malgré la notoriété obtenue depuis longtemps,...cette « Barégeoise » a failli disparaître, tomber dans l'oubli, dans le passé.

Elle aurait été classée comme spécimen au Conservatoire du Patrimoine Biologique comme l'est la vache lourdaise à la belle robe froment et aux cornes de lyre !...

L'homme est un ingrat ; poussé par les exigences nouvelles du marché de la viande, l'éleveur a boudé la barégeoise qui pourtant avait donné satisfaction depuis des générations.

1955-1960 : arrivée intempestive de béliers dit de race à viande (race Berrichonne), mieux conformé c'est à dire plus ramassé mais aussi plus gras ; mieux côté sur le marché, il était demandé par les négociants en viande, les bouchers.

On commence à croiser, puis on garde les produits issus de ces premiers croisements, car les résultats sont mirobolants. Mais à force de croisements, on perd les caractéristiques de la race d'origine.

On arrive donc à une population hétérogène.

Cependant, on ne fait pas le même produit ; les races dites à viande sont retenues pour faire de l'agneau, nouveau produit de consommation à la mode.

De nos jours, le mouton est une viande peu appréciée par le consommateur.

Mais le bon Mouton de Luz, l'authentique, continue de se fabriquer avec la race locale.

Heureusement, des éleveurs perpétuent la tradition ! Heureusement des consommateurs sont là pour l'apprécier !

Le marché se maintient ; et actuellement, il se vend toujours le double du prix des animaux (brebis) de réforme.

Mais, à cette époque, c'est la chute des effectifs en race pure.

Cependant quelques irréductibles, et d'autres qui y reviennent, protègent la race locale et apprécient sa rusticité et son faible coût de revient.

Un groupe de travail, appuyé par les structures agricoles, entreprend de sauvegarder la race.

En cela, les éleveurs ont écouté les conseils de Paul CAUSI, ingénieur agronome, (extrait du fonds CAUSI, 1954), « un agriculteur qui voudrait exploiter dans la haute vallée des gaves une race autre que la barégeoise commettrait une erreur ».

Plan de sauvegarde en 1976 : pépinières de béliers.

Participation de : UPRA, SDO, INRA, AREDA, EDE ; avec contrôle de croissance, de performances...

Le standard de la race réalisé en 1983 (réf. QUITTET), a été repris en 1995.

De race en péril, la barégeoise devient race à faible effectif.

1988 : 11 éleveurs, 1200 brebis contrôlées (plus les autres élevages en race barégeoise n'étant pas inscrit dans le plan de sauvegarde)

1997 : 18 éleveurs, 2539 brebis contrôlées ;

Aujourd'hui 40 % des éleveurs (soit 50) possèdent 5000 brebis mères en race pure soit 53 % du cheptel total du canton de Luz.

L'avenir s'annonce plus encourageant pour la race barégeoise puisque l'Appellation d'Origine Contrôlée s'établit avec elle, à partir d'elle.

Pourquoi ?

Tout simplement, c'est elle qui a fait et qui fait la notoriété du mouton de Barèges et qui fixe si bien les arômes dans la viande.

Il peut être fait référence aux dégustations comparatives qui ont eu lieu en novembre 1996 avec l'I.N.A.O. et aux tests organoleptiques réalisés par le CRITT en mars 1998.

L'HOMME ET SES SAVOIRS

A travers l'étude de l'animal, ses réactions au milieu dans lequel il vit,
A travers l'étude des savoirs de l'éleveur, nous avons en filigrane le milieu, l'espace montagnard avec ses incontournables, ses contraintes, ses exigences, mais aussi ses richesses, ses ressources...

Attardons-nous un peu sur cette particularité du savoir de l'éleveur de la Vallée de Barèges et sur l'originalité de son travail et sur l'aspect précieux de ses résultats.

Quittons la banalité, le regard quelconque pour voir d'un jour nouveau ce qui est, de quoi se compose ces actes de tous les jours, selon les saisons,

Quels en sont leur sens ?

Le travail de description, d'explication effectué dans le cadre de la démarche A.O.C a été un révélateur.

Un ouvrage de référence :

Dans « *La vie pastorale et agricole dans les Pyrénées des Gaves, de l'Adour et des Nestes* », en 1931, Henri CAVAILLES nous donne à méditer :

« Quelques éleveurs de Luz et des communes voisines savent utiliser les pâturages de la montagne pour pousser un certains nombres d'animaux, obtenir un engraissement suffisant et les vendre directement aux bouchers. La Vallée de Barèges s'est ainsi faite une véritable réputation comme productrice de mouton gras d'excellente qualité. Toutefois en montagne, l'engraissement est l'exception ».

Il a été extrêmement révélateur pour nous, lancés dans la démarche A.O.C, de se rendre compte de l'exceptionnalité du travail fourni antérieurement, et de l'aspect exceptionnel de ce mouton.

Les remarques faites déjà en 1931 par Henri Cavallès et le maintien de cette tradition, aujourd'hui, nous amènent à en tirer deux enseignements :

Nos aïeux avaient observé qu'il fallait au minimum deux années voire deux estives, pour arriver au produit fini,

Nos aïeux avaient su mettre au point un produit fini qu'ils valorisaient au maximum avec les ressources naturelles que sont les pâturages.

Les propos de H. Cavallès nous suggèrent plusieurs réflexions :

« *Savoir utiliser les pâturages de montagne* »... et « pourquoi avoir maintenu cette pratique »
Tout d'abord sur les pâturages : leur qualité de vient de la nature du sol, du climat et de l'action bien orchestrée des troupeaux menés par les éleveurs.

Mais quel lent processus pour atteindre de bons résultats !... défricher, faire paître,...

Les ressources naturelles sont là, comment faire pour les entretenir, les conserver, voire les améliorer.

C'est là que l'intelligence et la sagesse des hommes d'autrefois intervient.

Collectivement, avec beaucoup de maîtrise, de rigueur, ils ont organisé, « géré », l'utilisation optimale de ces pâturages. L'action collective, l'organisation humaine communautaire a été judicieuse : accès égalitaire pour les valléens et volonté farouche, souci majeur de respecter ces ressources. Travail perpétué à travers une structure collective: la Commission Syndicale de la Vallée de Barèges.

Aujourd'hui, un acquis : les estives, un véritable trésor chargé d'histoire et de biodiversité.

Les estives, font partie du patrimoine et sont la clé de voûte de l'élevage actuel comme elles l'étaient autrefois. Il a fallu une répartition harmonieuse des troupeaux bovins et ovins, une réglementation draconienne avec la mise en défend des pâturages (les « broueilh »), etc...

L'objectif étant de « vivre de ses ressources », il y a eu obligation de les respecter.

LE SYSTEME D'ELEVAGE

Depuis la nuit des temps, les éleveurs du Pays Toy ont utilisé au mieux l'espace dans lequel ils devaient évoluer.

Afin de satisfaire les besoins de subsistance et d'autonomie fourragère, la pratique de l'élevage devait être menée en fonction du relief et du climat.

Ce sont deux paramètres qui ont conduits les éleveurs à utiliser et à faire utiliser par les animaux l'espace pastoral selon les altitudes aux rythmes des saisons.

L'homme intervient dans le modelage du milieu et ce n'est pas en l'occurrence pour le détruire. Ces pratiques anciennes, issues de l'expérience et de l'adaptabilité des hommes et des animaux, sont en encore en vigueur de nos jours.

Le climat, le relief rendent sinon impossible du moins peu rentables, les productions céréalières. Les éleveurs ne disposent donc que d'herbe et de fourrage pour l'alimentation de leurs animaux.

Par contre, pendant la saison estivale, les animaux disposent d'un potentiel herbacé important. Les bergers ont organisé la conduite de leurs troupeaux en fonction des ressources naturelles à leur disposition. Cette adaptation au milieu a façonné un système d'élevage encore en vigueur, bien spécifique, de cette haute vallée, dont nous allons voir les caractéristiques.

La conduite du troupeau

Les contraintes géographiques et climatiques conditionnent la pousse de l'herbe et rythment les différentes phases d'alimentation des animaux.

Suivant les saisons, on assiste aux déplacements des troupeaux justifiés par la quête de nourriture. Ce sont ces mouvements de cheptel qui permettent l'utilisation optimale de l'espace pastoral.

L'utilisation de l'espace :

Le long de l'année, les troupeaux effectuent quatre déplacements permettant d'utiliser selon les saisons, trois niveaux différents d'altitude.

Comment se décomposent ces trois étapes ?

La période d'hivernage

De décembre à fin Mars, les animaux séjournent au point le plus bas de l'exploitation, en fond de vallée, à proximité des villages.

Pendant cette période l'alimentation des animaux est essentiellement composée des réserves fourragères constituées l'été précédent. Les deux coupes (foin et regain) sont récoltées en sec.

Séjour en bergerie pour le mouton BG rendu obligatoire par les conditions climatiques.

Cependant dès que le temps le permet (absence de pluie, de neige de gel) les animaux sont lâchés sur les prairies de proximité.

Autrefois, ils étaient conduits sur des pacages et non des prairies de fauche trop riches, (pour éviter des problèmes phytosanitaires).

Pour les brebis, l'hivernage constitue la période d'agnelage, commencé en automne, pour environ 40%.

Ici, donner à manger à notre bétail se dit « soigner » !

L'intersaison

Deux phases constituant des étapes importantes pour la vie des animaux et des gens.

***Le printemps** : D'avril à fin mai, les animaux séjournent sur un secteur moyenne montagne. Les réserves fourragères de l'hiver sont épuisées et la pâture sur les prairies doit cesser pour laisser pousser l'herbe qui constituera la récolte du foin. Les troupeaux sont conduits sur la zone dite des granges foraines à des altitudes s'échelonnant de 1000 à 1800 mètres. Ces zones intermédiaires sont constituées de prairies de fauches et de pacage. Les troupeaux bénéficient de la pousse d'herbe du printemps et selon la météo, de foin.

Durant cette période, de même qu'en automne les bergers font pratiquer aux animaux la fumure des prairies.

En effet, durant la nuit, les ovins sont rassemblés dans un enclos dressé sur la prairie : enclos de bois « la barguéro » ou des filets.

Ainsi concentrés sur un espace réduit, leurs déjections nocturnes constituent un apport direct de fumure organique. Chaque jour le parc est déplacé. Il est installé dans les parties les plus pentues de la parcelle, ce qui évite un transport manuel de fumier sur ces zones difficiles. C'est la fin de la période d'agnelage : 15 à 20%.

***L'automne** : cette étape permet aux éleveurs de retarder au maximum la rentrée des bêtes en bergerie.

Les troupeaux bénéficient des repousses d'herbes après la récolte du fourrage de l'été.

Les animaux sont en semi-liberté, c'est l'époque des premiers agnelages pour environ 43% des brebis. Egalement, fumure par le parcage la nuit.

L'estive

De mai à septembre ou mi-octobre 100% des ovins séjournent en liberté, hors exploitation, sur les pâturages collectifs. De 1600 à 2600 mètres d'altitude, les estives représentent 25000 ha de surface en herbe, divisée en unités pastorales suivant la configuration géographique. Dans ce périmètre, chaque troupeau utilise un quartier qui lui est propre ; les animaux construisent leurs repères dans la montagne qu'ils pacagent chaque année ; les adultes apprennent aux nouvelles générations.

Et le berger-éleveur connaît le comportement de son troupeau selon l'avancement de la saison, la pousse de l'herbe, les intempéries survenues, les conséquences d'une sécheresse, etc... Il fait confiance à ses animaux ; il fait confiance à la nature, car il existe entr'eux une grande complicité. L'animal est respecté dans son rythme biologique ; ainsi, il peut paître la nuit suivant l'intensité de la chaleur diurne.

Totale liberté des animaux qui vont ainsi selon la pousse de l'herbe pacager une très grande superficie, maintenant ainsi une diversité et qualité de plantes.

Cette pratique pastorale conserve une biodiversité remarquable sur nos estives.

Visites hebdomadaires du berger qui rassemblent ses animaux pour leur distribuer du sel mais aussi quelques soins pour les bêtes blessés ou malades.

Le gardiennage n'est pas pratiqué dans notre Pays Toy. Il n'est pas nécessaire et il apporterait plus de nuisances que de bienfaits.

Le parcage nocturne du troupeau permet l'installation et la propagation de maladies virales : piétin, gâle, etc... Il a aussi l'inconvénient de détruire sur le lieu une certaine flore.

Le regroupement incessant du troupeau ne lui permettrait pas de suivre son biorythme et donc ralentirait son engraissement.

L'éleveur ne serait plus à même de proposer, à partir du mois de juillet, du BG aux vacanciers présents sur le canton.

Car c'est durant cette période d'alimentation naturelle à volonté que le mouton BG parvient à un état d'engraissement satisfaisant.

Les pratiques pastorales, au regard d'un savoir-faire ancestral, sont efficaces et remplissent une double mission :

La production d'une viande de qualité, le BG, et le maintien d'une vraie biodiversité.

Le Cahier des Charges de l'A.O.C entend les respecter et les appliquer.

Comme pour l'animal, l'homme intervient sur le milieu le façonne et lui apporte un soin minutieux.

Vers 1960-65, disparition des cultures vivrières transformées en prairies de fauche.

Les prairies de fauche constituent le réservoir de fourrage de qualité. C'est un potentiel énorme de production des réserves pour les animaux l'hiver.

Travaux mécanisés, travaux encore manuels, pourquoi autant d'acharnement, malgré des conditions de travail pénibles ?

L'attachement familial, à la maison paysanne... Cette notion de Maison : lien de rattachement de chacun de ses ancêtres, à l'histoire de sa famille, aux parcelles de terre, de prés travaillées de générations en générations.

Deux coupes d'herbe le plus souvent, voire trois. Foin, regain, petit regain...

Travaux menés de juin à octobre.

Respect de cette nourriture : pas de gaspillage car il coûte de la sueur ;

Il est donné encore avec parcimonie (il n'y a pas si longtemps que cela, on gardait le nombre de brebis et de mouton en fonction du fourrage récolté).

Aujourd'hui, on achète ce qui manque, les aides compensatrices (P.C.O, « handicaps naturels », et autres) permettent cela !

Avant la récolte, des soins constants sont apportés aux prairies : fumure organique, nettoyage des prés, élagage des frênes ;

Et entretien des rigoles d'irrigation. D'ailleurs, ici, on parle « *d'entretien* » apporté aux prairies.

Des dizaines de kilomètres de rigoles épousant les courbes de niveau, traversent tout un versant (exemple, depuis Bolou jusqu'à Villenave) afin d'alimenter chaque parcelle ; canaux construits dans la roche, la terre, canalisations en bois...

Des ouvrages d'art dont on se sert encore.

Et qui là aussi font l'objet d'organisation collective : l'eau, on en a besoin en même temps, alors il faut la partager.

Sentir sa lignée, ses racines.

Mettre ses pieds dans les empreintes des fondateurs de sa Maison forge la volonté et le désir de perpétuer un enseignement même si c'est au prix de beaucoup de sueur.

C'est bien un sentiment d'appartenance à un lieu, une histoire, un terroir qui détermine la volonté de ces femmes et de ces hommes à continuer l'œuvre entamée et à la transmettre.

LES PRODUITS BAREGES-GAVARNIE

Le résultat : une viande hors du commun

Deux ans minimum pour l'obtenir dans les conditions décrites plus haut.

En 1983, Jean-Jacques BURON, dans sa thèse pour le doctorat vétérinaire «*Le cheptel ovin des Hautes-Pyrénées* », comme H. Cavailès, insiste sur la notoriété de ce mouton de Barèges.

« Dans les vallées de Barèges et de Luz cette méthode jouit d'une assez grande faveur et les moutons barègeois ont une réputation excellente fort mérité d'ailleurs... C'est une des causes (leur nourriture) de la réputation dont jouit cet animal car le consommateur préfère une viande moyennement grasse à celle qui est trop suiffeuse. De plus elle possède une saveur spéciale approuvée par beaucoup de gourmets ».

Viande au goût de serpolet et de réglisse...

Qui devrait redevenir le produit emblématique servi dans les restaurants de la Vallée.

Certains restaurateurs suivent les goûts à la mode et n'osent pas l'annoncer en clair sur leur menu, lui préférant l'agneau. Le plus souvent nourri aux granulés et d'une origine incertaine !

Le Tourisme gastronomique est très prisé, et le Barèges-Gavarnie pourrait bien rassembler des acteurs de l'économie locale autour de ses côtelettes, ragoût, gigot, épaule farcie et civet...

Avec l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée «Barèges-Gavarnie », en septembre 2003, l'élevage ovin revient au devant de la scène contribuant au développement économique du Pays Toy.

L'élevage ne serait plus le parent pauvre et méconnu, cantonné à une fonction strictement écologique : « la beauté du paysage ».

La vision des locaux et des visiteurs en sera changé et appréhendera l'ensemble des paramètres composant l'agriculture de montagne.

Nature et paysage, diversité de la flore et de la petite faune...

Production et économie locale,...

Patrimoine et culture locale,...

CONCLUSION

Je souhaite vous avoir convaincu de l'inscription du «mouton Barèges-Gavarnie» dans le patrimoine du Pays Toy.

Il serait préjudiciable de ne pas lui donner l'éclat qu'il mérite.

Il a servi un terroir, il a servi les hommes de ce terroir.

Il a contribué au long des siècles à modeler le paysage afin d'en tirer une source de revenus.

Il a participé à l'enseignement des hommes, lui permettant d'acquérir des connaissances irréfutables.

Ce petit animal domestique à quatre pattes recèle bien des trésors à lui tout seul.

Actuellement, il est la proie facile de grands prédateurs qui ont été, péremptoirement, introduit sur son territoire : je veux parler des ours, et hélas peut-être des loups demain...

Vous voyez, selon les âges, des espèces sont préférées à d'autres, et ce mouton devenu banal ne fait plus rêver les nouvelles générations.

Il n'est plus à prendre en considération, il n'est pas à protéger.

La majorité des populations habitant dans les grandes villes, recherchant dans leur quotidien le confort, la sécurité, voudraient imposer aux moutons et à ses bergers le risque et l'inconfort. Coupés d'une nature, d'un lien au terroir, un groupe de citadins se piquant de faire de l'écologie, sont fascinés par la nature «sauvage», un semblant de nature originelle, et avec elle son cortège d'animaux «sauvages» : loups, ours, lynx...

Pour comprendre ce qui sous-tend cette problématique, nous aurions besoin de l'aide de la psychanalyse....

En attendant, nous posons simplement les questions :

Nature originelle? Nature vierge? Fascination exercée par le monde sauvage? Fascination pour les animaux sauvages? À la fois dangereux et rédempteur ?...

Toutes les régions montagneuses de l'Europe subissent les mêmes invasions et les mêmes pressions pour accepter l'inacceptable.

Ce concept de « nature sauvage » a germé dans la tête d'individus coupés de la vie de la nature et qui dénoncent, à juste titre, une organisation sociale et technologique basée sur l'accumulation de richesses au détriment des ressources naturelles existant sur la planète.

Partant de leur quotidien trop difficile à améliorer, ils considèrent l'action et la présence de l'homme comme uniquement dévastatrice.

Ils ignorent ou veulent ignorer qu'en Europe, à deux pas de leurs cités, vivent des hommes porteurs d'une histoire harmonieuse avec son environnement.

Analphabètes de l'histoire des Pyrénées, ils décident de mettre à mal l'équilibre obtenu entre les activités d'élevage et le milieu naturel.

L'agriculteur de nos montagnes doit céder la place aux prédateurs tels que l'ours et le loup.

D'aucuns, plus timorés ou humanistes dans leur approche, proposent des solutions de cohabitation entre nos animaux domestiques et ces fauves.

Quelle naïveté ! Même en 2002, les technologies sont insuffisantes pour empêcher les ours de dévorer les moutons. Quel gâchis ! Pourquoi sacrifier des siècles d'une belle histoire entre l'homme, l'animal, et l'espace montagnard !

En contradiction avec leur juste revendication de produits authentiques et naturels, par le soutien qu'ils apportent à des groupes d'écologistes extrémistes, les mêmes citadins vont porter un coup mortel à l'élevage traditionnel et non pollueur exercé comme ici en Pays Toy.

Dans ce contexte si incertain, je ne peux que souhaiter longue vie au mouton « Barèges-Gavarnie » et à tout ce qui l'accompagne.

Marie-Lise Broueilh
Docteur en Sociologie
Présidente de l'A.S.P.P