



FONDS D'INTERVENTION
ECO-PASTORAL
-
GROUPE OURS PYRENEES

Pé Descaous

(Format imprimable)

Catégorie Programme Pastoralisme - Sujet: PE DESCAOUS

**Le fromage fermier traditionnel des Pyrénées
La marque des bergers l'empreinte de l'ours**

Qualité et Tradition

Pé Descaous est le fromage fermier de qualité produit dans la pure tradition béarnaise. Il est fabriqué par les bergers transhumants dans la zone fréquentée par les derniers ours bruns pyrénéens autochtones. Tous les " Pé Descaous ", Pur Brebis, Vache, Chèvre et Mixte Vache-Brebis sont produits selon les règles de l'Agriculture Biologique. La fabrication fromagère dans les cabanes de montagne ou sur les exploitations d'altitude, est soumise à un cahier des charges strict :

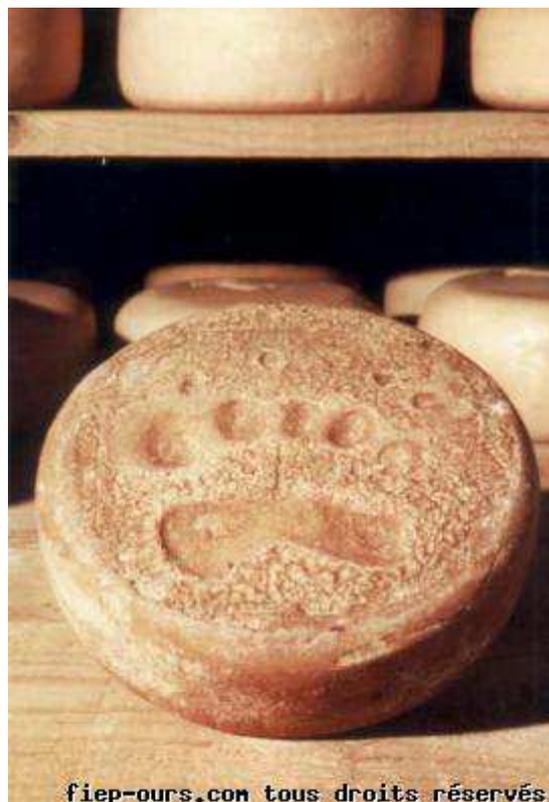
- Brebis de races locales.
- Pas d'ensilage dans l'alimentation.
- Fromages au lait cru.
- Fabrication journalière.
- Aucun autre adjuvant que la présure et le sel n'est autorisé.

La richesse des pâturages d'altitude (serpolet, réglisse, myrtilles...) sur lesquels s'aliment les troupeaux confère au fromage une saveur et une typicité uniques.

Histoire de gestes

Fabrication d'un fromage de brebis

Matin et soir, le berger traite les brebis laitières autour de la cabane. Chaque matin le berger fabrique le fromage. Le lait est chauffé à 30 °C, emprésuré puis repose environ 1 heure. Puis le lait caillé est découpé " en grains " à l'aide d'un " tranche caillé " pour favoriser l'égouttage. Le caillé est alors réchauffé à 38 °C et repose 1/2 heure . Le fromage se constitue au fond par séparation naturelle. IL est alors transvasé délicatement dans un moule perforé, pressé et s'égoutte pendant 24heures ? La patte de l'ours est alors apposée sur la face du fromage, symbole concret d'une cohabitation réussie entre l'ours et le berger. Transféré au saloir, chaque fromage est salé autant de jours qu'il fait de Kg avec sel ou saumure puis retourné chaque jour pendant les 4 mois d'affinage.



Pour la petite histoire

Pé descaous, surnom donné à l'ours signifie celui qui " Va-nu-pieds ". C'est ainsi que l'appela un jour Petit-Jean, héros d'une histoire que tous les bergers béarnais connaissent à travers les récits de tradition orale, " Petit-Jean de l'Ours ". Cette histoire, son histoire, est un peu la nôtre. Elle illustre la naissance d'une vocation, d'une raison de vivre, la raison qui nous unit à la montagne béarnaise : notre métier de berger. " Petit-Jean de l'Ours ", c'est tout à la fois l'ascendance et la descendance : nos grands-pères et nos petits-fils. C'est la transmission d'un savoir-faire, d'une culture, d'un patrimoine, d'un mode de vie.

Les producteurs de fromages fermiers transhumants des Pyrénées risquent de disparaître et avec eux un des fleurons de la gastronomie pyrénéenne. Sur leur lieu de production, l'Ours des Pyrénées, animal mythique est également en voie de disparition. C'est pourquoi les Bergers du Haut Béarn, le FIEP Groupe Ours Pyrénées et le WWF-France se sont alliés pour promouvoir le fromage fermier des vallées à ours du Haut Béarn. L'enjeu est de maintenir ensemble bergers et ours.

FIEP Groupe Ours Pyrénées
BP 508 64010 PAU Cedex
Tél et Fax : 05 59 62 49 43
fiep@club-internet.fr

WWF France

1, Carrefour de Longchamp
75116 PARIS
Tél : 01 55 25 84 84

SARL Les Bergers du Haut Béarn
64570 LANNE EN BARETOUS
Tél : 05 59 34 44 17

Ce texte provient de Fiep-ours.com (<http://www.fiep-ours.com>)

L'URL de ce texte est: <http://www.fiep-ours.com/lecture.php?op=lecture&sid=3>

