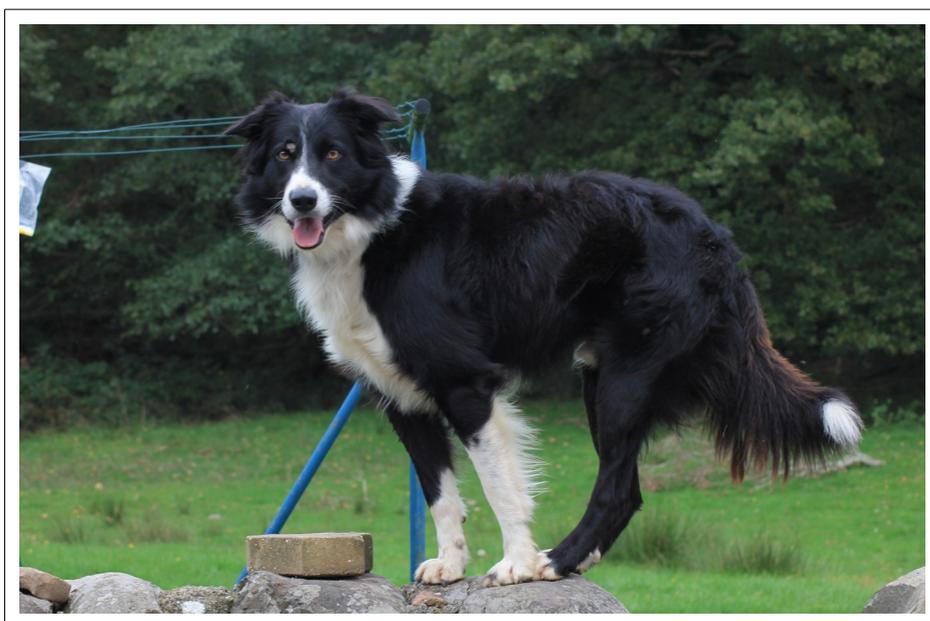


La première visite chez un producteur nous emmène par un doux soleil d'automne au pied du col d'Iraty à Mendive, dans la bergerie de Jean-Marc Etchart.

L'ARRIVÉE

Garés sur le bas côté de l'étroit ruban de route, nous laissons les ruches sur notre droite pour être accueillis par Jean-Marc et sa femme Véronique sourires aux lèvres, bras grands ouverts.

Leur centre de vie personnel et professionnel est une large maison basque inhabitée depuis les années 60, où un grand-oncle de Jean-Marc avait vécu. C'est une maison basque traditionnelle qui est divisée en habitation et en bergerie, avec la réserve de foin à l'étage.



Bonjour tout le monde ...

Pour compléter ce tableau champêtre : quelques outils agricoles garés, une dépendance qui sert d'atelier pour le miel et son alter ego pour le fromage.

Le tout se perd dans un verger généreux avant d'attaquer les coteaux remplis de fougères et de châtaigniers.

Ils ne sont pas seuls : 2 gardiens de troupeau sur 4 pattes les accompagnent, un Border-colley, ainsi qu'un chien âgé, vivant une paisible retraite parmi la vingtaine de chats multicolores. Tout le monde sort de sa cachette pour participer à la visite de la bergerie.

LA BERGERIE ET SES HABITANTS

Jean-Marc nous entraîne dans la bergerie où **une trentaine de brebis sont regroupées là en attendant l'agnelage**. Parmi les animaux, surprise, un agneau car une coquine avait déjà mis bas !

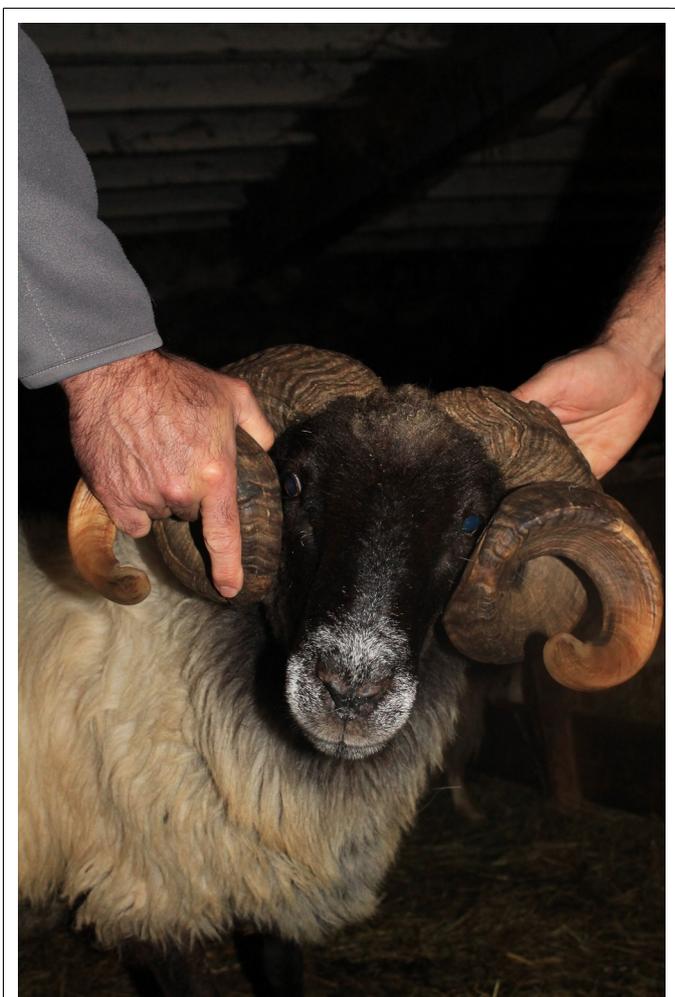
La douce odeur de foin frais nous saisit, tombé par la trappe du grenier. C'est sur ce matelas, qui rend le sol mouillé, que nous écoutons Jean-Marc, qui se révèle un narrateur passionnant et passionné.



*Je veille sur les brebis...
et les remets dans le
droit chemin...*

Le sol est constitué de paille, à défaut d'avoir pu couper et ramasser la fougère sur les hauteurs de sa colline.

D'ailleurs au mois de septembre, notez que l'exercice en milieu escarpé est proposé... Qui est partant ?



Gare à mes cornes ...

Les 2 seules races capables de vivre dans les alpages pyrénéens se côtoient, des brebis rousses et les Manech à tête noire.

Les poils de leur laine sont épais et imperméables, ce qui la rend propre au rembourrage des matelas ou de l'isolation de nos maisons : adaptées au climat humide, elle remplace la laine de verre dans nos cloisons.

Chaque mouton a un marquage coloré sur le poil. Celui-ci indique l'origine du troupeau et permet au berger dans les alpages de regrouper son troupeau dans des zones de pâturages strictement définies.

Il attrape une brebis pour nous montrer les signes de son vêlage prochain. Notre expertise en palpation étant médiocre, nous la relâchons. Puis, démonstration du rôle important du chien de berger, qui à la simple injonction de Jean-Marc, regroupe le troupeau et nous permet

d'attraper un bouc manech tête noire.

Le bouc nous impressionne pour ses cornes que Jean-Marc doit pincer pour éviter qu'elles ne le blessent.

Pendant que nous plongeons nos mains dans l'épaisse toison des moutons, les plus jeunes visiteurs gratouillent à loisir les chatons de la ferme.

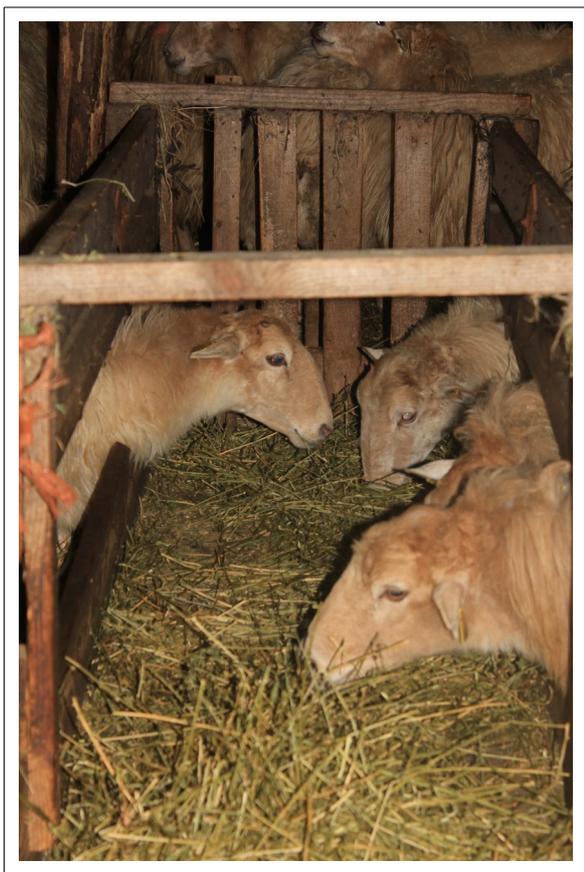
Mais au fait, à quoi servent les chats à la ferme ?

Bien entendu, ils chassent les rongeurs indésirables dans la grange, mais sont aussi là pour faire place nette lors des agnelage en engloutissant les placentas des brebis après la mise-bas.



Début de troupeau... de chats !

L'ALIMENTATION



A table ...

Le foin est une des bases de nourriture des bêtes, Jean-Marc en récolte une partie dans ses champs.

Le maïs, de l'orge ou le triticale permettent d'apporter de l'énergie dans le repas des brebis et de compléter l'alimentation azotée qui apporte les protéines.

Jean-Marc achète de l'orge bio en Navarre/Aragon, car la région se prête bien à cette culture.

Le maïs est acheté dans le 64 à des producteurs locaux ou bien à une coopérative ... cela dépend des cours car il y a beaucoup de spéculation sur cette céréale.

En effet, à cause de la grande quantité de Maïs OGM cultivés en Espagne, les champs des agriculteurs bio sont pollués et non utilisables en bio.

Il sont donc contraints à acheter du Maïs bio en France. La demande étant plus forte que l'offre, les prix flambent et ne permettent pas toujours d'en avoir à un prix raisonnable, ce qui explique le choix de l'orge.

L'alimentation azotée est fournie par la pâture ainsi que par les fourrages de l'exploitation de la première coupe de foin.

La deuxième coupe, également appelée « regain » est plus riche en protéines, servant en période de traite.

Si besoin, Jean-Marc complète avec des achats de foin de luzerne riche en azote et en calcium et un peu de son de blé Bio Saint Pé de Léren pour ses apports en minéraux.

De l'étable, Jean-Marc retire au printemps un bon mètre de haut de fourrage usagé qu'il va étendre dans son champ après compostage pour enrichir le sol.



Au premier étage de l'étable, la grange ...



Vroum tu me prêtes ton tracteur ?

LES CONTRAINTES

Pas de grasse matinée quand on est éleveur, il faut s'occuper des brebis avant tout, qu'elles soient propres et bien nourries pour avoir des produits de qualité.

Vivre sur une petite ferme, cela sous-entend que l'on a encore moins le droit à l'erreur.

La chasse au gaspillage est permanente. Les contraintes de travail humain sont très importantes car tout n'est pas mécanisable ou financièrement impossible.

Citons la fabrication de fromage, le suivi du troupeau, la commercialisation des produits, le fourrage à réaliser, la gestion/comptabilité, les dossiers administratifs à monter

LES PROJETS

Jean-Marc nous fait part d'un projet d'extension. Vous l'avez vu en photo, la réserve de foin est à l'étage de la bergerie.

Or les années passant, le travail pour descendre les ballots devient de plus en plus pénible. Il songe à une extension au sol de la bergerie pour plus de simplicité.

En 2015, il a donc monté un dossier de demande d'aide financière auprès du conseil régional d'Aquitaine pour améliorer ses conditions de travail.... en attente de traitement.

UN APICULTEUR ET SES ABEILLES

Pour notre plus grand bonheur, Jean-Marc produit également du miel. Celui-ci n'est pas certifié Bio, mais les ruches sont sur sa ferme, qui elle l'est.

Il récolte du miel de châtaignier, au goût intense et marqué, et du miel d'acacia, plus doux. Les abeilles profitent également des fleurs de pommiers du verger.

Attention ? ici aussi le frelon asiatique provoque des catastrophes, Jean-Marc nous montre aussi les méfaits de la mite des ruches sur les cadres en bois des ruches.



Les ruches



Un cadre de ruches, et ses rayons ...

Et en hiver, les abeilles sont elles aussi soumises à la rudesse du climat et il arrive que les ruches soient désertées suite à la mort de leur reine.

Cette activité est donc trop sensible pour lui dégager à elle-seule un revenu.

LA FROMAGERIE

C'est l'heure de visiter la Fromagerie artisanale de Jean-Marc...

Malheureusement, ce n'est pas la saison de sa confection, mais nous rentrons dans son labo mis en sommeil pour découvrir ses outils et techniques.

Pour mieux comprendre , il serait bon de faire une visite un printemps !



Un chaudron magique ? Non, celui du fromage !

ET APRES...

Cet hiver, Jean-Marc sera aidé par une collègue qui est pressentie pour lui succéder sur la partie fromage.

Il nous fait part de son désir de se consacrer à terme au domaine de la viande avec l'agneau de lait et un projet de Saucisserie.

D'ailleurs, il projette de nous faire tester celle-ci lors d'un contrat estival. Il veut aussi tester des fromages de brebis façon Camembert ou Reblochon. .

C'est l'heure de manger ! Initialement, un pic-nic en montagne était prévu par Jean-Marc, mais l'apéro se transforme en brunch, avec les bons petits plats emmenés par tout le monde et les Merguez de Jean-Marc. Au menu, dégustation de fleurs par Annick, une véritable surprise gustative.

Nicole nous propose un tartare de thon, Dominique une omelette aux trompette de la mort puis sortent gâteau basque, tarte salée et vins... Bref, nous n'avons manqué de rien et nous avons pu converser tranquillement, dans une ambiance bon-enfant, les enfants continuant de mater les chatons.

BALADE SUR LES HAUTEURS



Arrivés en hauteur pour commencer la balade digestive

En milieu d'après-midi, nous voilà partis faire une balade digestive.

Le paysage est magique, brumeux à notre arrivée, entourés par le plateau calcaire de la zone Okabé et par le Béhorléguy. En route, nous croisons les pottocks de Jean-Marc, broutant paisiblement en bord de route. Nous nous garons à la chapelle du col d'Iraty, lieu de mémoire en hommage à un réseau de résistants.



Dans la brume

Jean-Marc nous raconte quelques détails, notamment celui d'un résistant qui se faisant passer pour un entrepreneur, en aidant les personnes recherchées à traverser la frontière espagnole.

Nous bombardons Jean-Marc de questions qui ne tarît pas :
les fougères qui refilent la maladie aux bêtes,
la piscine pour les traiter, les chalets d'alpage,
les zonages alloués à chaque berger,
les histoires de loups
ou simplement des chiens qui avaient goûté au mouton etc.

Dominique en expert a trouvé des coulemelles et sur ses conseils avisés, nous sommes partis à la chasse aux champignons.



Lieu de résistance durant la 2nde guerre mondiale, près de la frontière espagnole

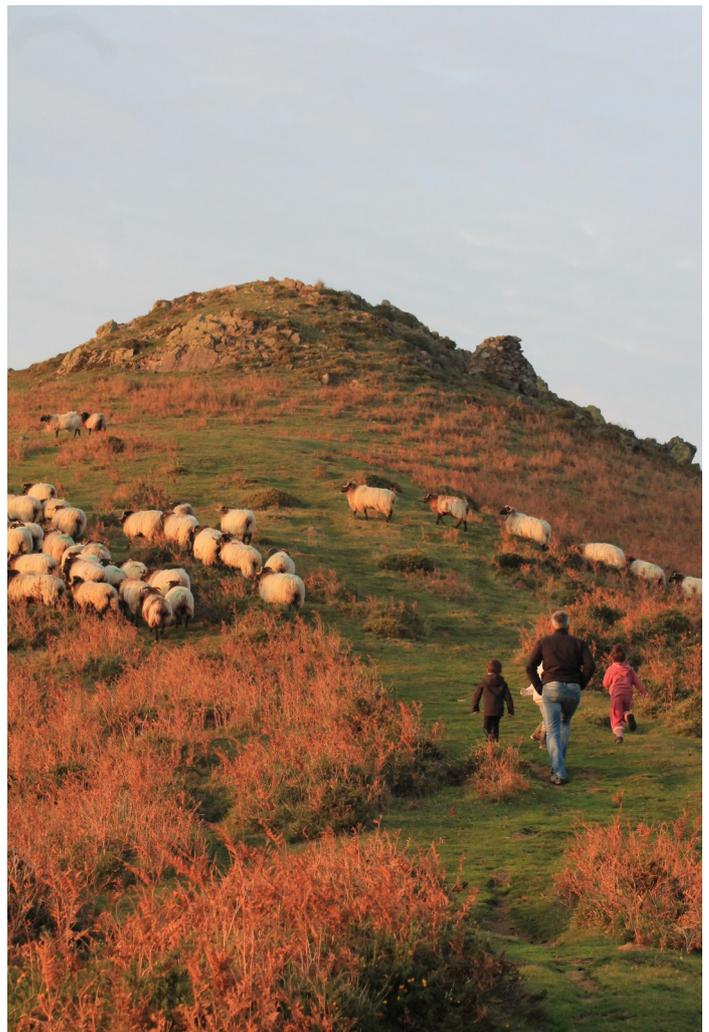


C'est beau ... mais qu'est ce donc ?

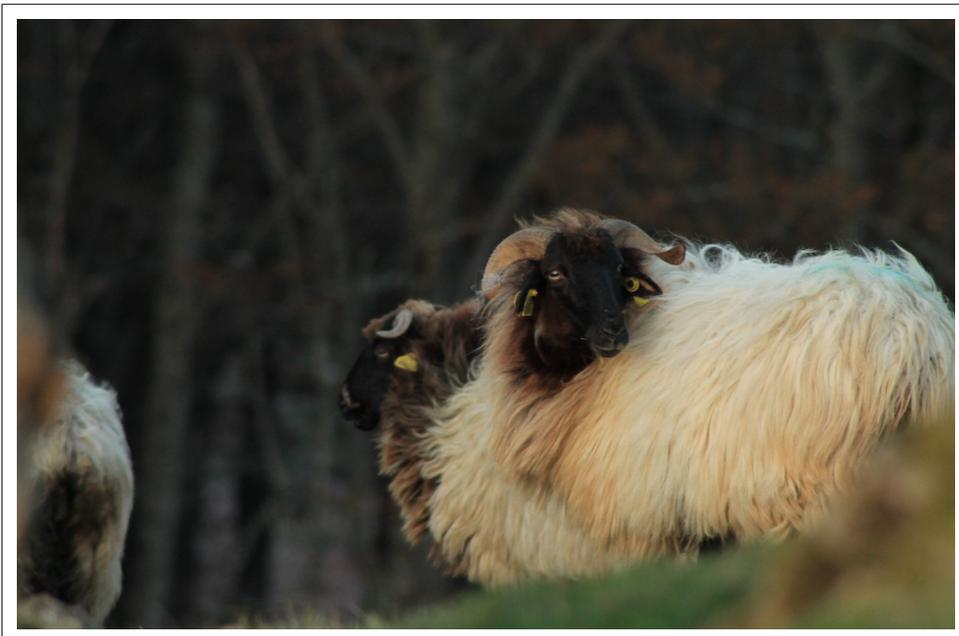
Mais qu'est ce donc ?
Perplexe devant
cette tubercule,
belle
mais gluante, à
l'odeur
nauséabonde....

Recherche faite en
rentrant... **C'est un
Anthurus d'Archer,
champignon arrivé en
France au siècle
dernier par des spores
contenues dans la laine
de... Moutons
australiens !**

Nous atteignons
un sommet,
d'où nous
délogeons des
brebis,
visiblement
peu familières
d'un tel
troupeau d'humains !



En haut ... ou presque



Alors forcément, grâce à la présence de nombreuses quadripèdes, les enfants croisent des crottes et entament une bataille rangée avec Dominique, chef des guerriers !

Qui va là ? C'est quoi ce troupeau de bipède en approche ?

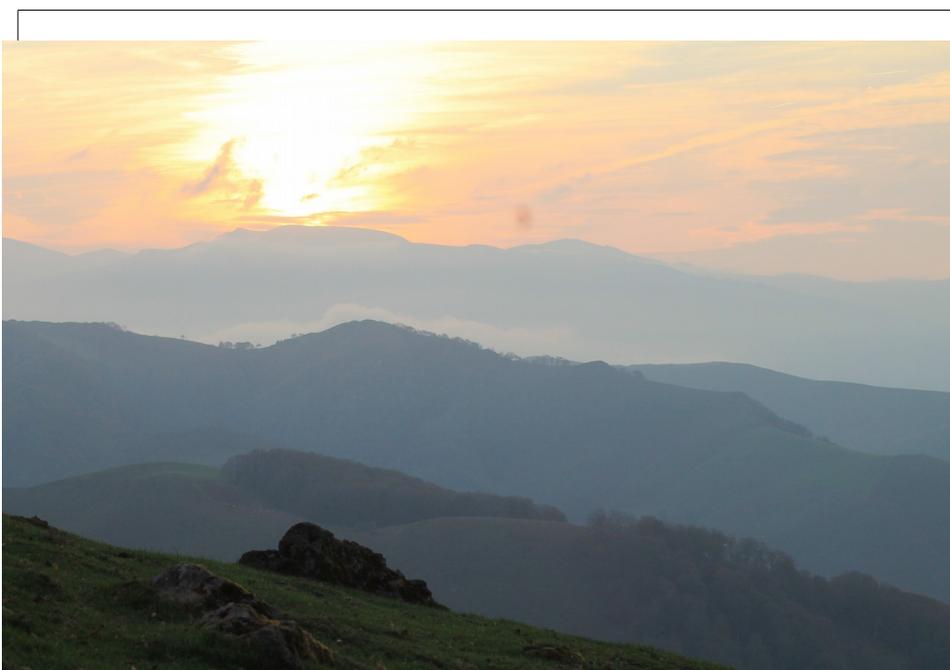
Nous faisons demi-tour, les yeux émerveillés par le paysage de fin de journée où les nuages se sont levés pour nous laisser admirer la zone de pâturage de JM et profiter du coucher de soleil montagneux.





Merci pour la chasse aux champi !!!

Nous repartons les bras chargés de coulemelles, de miel et d'un fromage unique... et pour certains d'entre nous, les chatons derniers nés !



Vue finale

Merci Jean-Marc et Véronique pour cette belle journée chez vous, pour votre accueil, votre sens du partage et votre prévenance. Ça nous donne envie de revenir vite !