



**+
Poster**



**Les échos
de Pasto**



La BD

Les aventures
de Norbert, le
chien de berger

Miam !

La tartine
du berger



Le dossier

**La transhumance
kézako ?**



Portrait Des étés 100 % nature

Héloïse (12 ans) et Léandre (8 ans et demi) sont les enfants d'Agnès et Frédéric Genot, éleveurs, bergers et fromagers dans le Lot. Ils passent toutes leurs vacances d'été dans le Cantal avec leurs parents et le troupeau de brebis. Ils te racontent leur vie entre l'année scolaire et les pâturages d'été.

Comment se déroule l'année scolaire ?

Nous vivons dans le Lot, à Rudelle, entre Figeac et Rocamadour. Nous avons une vie comme tous les autres enfants. Nous allons à l'école et au collège mais le matin, le midi et le soir, nous allons voir nos brebis. Nous avons même nos préférées : Blanchette, Violette, Marguerite, Gentiane, Fleur et Maxou, le bélier. Nos parents ont un troupeau de 150 brebis pyrénéennes aux longues cornes en spirale et à la laine ondulée. Ils fabriquent de la tommie et des yaourts bio qui sont vendus dans des magasins. Ils font aussi de l'huile et de la purée de noix et de la laine feutrée avec les poils de nos brebis.

Que faites-vous l'été ?

Nous partons en juillet et en août avec notre maman pour retrouver notre papa dans le Cantal, à Prat-de-Bouc. Lui, il arrive dans les estives début mai et il y reste jusqu'à fin



septembre. C'est chouette là-bas. Nous habitons dans un ancien buron (chalet en pierre). On part dans les estives avec papa, on joue avec les chiens, on fait des câlins aux brebis, on s'occupe des poules, on va pêcher des truites dans la rivière. Et nous dormons tous dans la même chambre ! Le soir, on fait parfois des veillées de jeux de société.

Est-ce que vos amis vous manquent ?

Un peu mais on s'est fait de nouveaux amis dans le Cantal. Et comme le buron est accessible par la route, on peut aussi se déplacer, visiter ou aller à la piscine. Mais c'est surtout une vie dans la nature, loin des écrans, et c'est trop bien.

Voulez-vous faire le même métier que vos parents ?

Ils font un très beau travail. Mais, moi, Léandre, je veux devenir forgeron. Et moi, Héloïse, je veux m'occuper des chevaux ou avoir un centre équestre.

Pasto Kézako

pasto-kezako.fr



Randonneurs, vétérinaires, traileurs... Ils sont de plus en plus nombreux à parcourir la montagne. Mais savent-ils tous que derrière ces

magnifiques paysages il y a des passionnés qui travaillent et prennent soin de leurs troupeaux ? C'est de cette idée qu'est né Pasto Kézako, le premier site dédié à la sensibilisation au pastoralisme. Ce site, lancé par Le Réseau Pastoral Auvergne-Rhône-Alpes, s'adresse aussi bien au grand public qu'aux professionnels du sport et du tourisme afin que tous partagent l'espace en bonne intelligence.

La Transhumance au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Début décembre 2023, l'Unesco a officialisé l'inscription de la transhumance au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Avec cette reconnaissance, c'est une pratique ancestrale et toute une filière qui est mise en lumière : celle des professionnels du pastoralisme et de l'élevage. Cette inscription est le résultat d'un travail collectif mené depuis 2019 par des représentants de dix pays où le pastoralisme est présent, dont la France.



Il était une fois la transhumance

Quand arrive l'été, certains éleveurs envoient leurs troupeaux en montagne. C'est la transhumance. En France, elle se pratique dans tous les grands massifs. Les brebis, les vaches ou les chèvres voyagent sur les routes, en camion ou à pied, parfois pendant plusieurs jours. Souvent, les gens se rassemblent sur leur passage, et des fêtes sont organisées dans les villages. La transhumance est un événement !

Les aventures de Norbert, le chien de berger titulaire

C'EST LE DÉPART POUR LA TRANSHUMANCE !



20 MINUTES PLUS TARD...



45 MINUTES PLUS TARD...



1 HEURE PLUS TARD...



ET 1 HEURE 30 PLUS TARD...



3 QUESTIONS À...

Patrick Fabre

Patrick Fabre est ingénieur agricole et directeur de la Maison de la Transhumance à Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône). Cette association réunit des éleveurs, des experts de l'agriculture, de l'environnement, des maires... Elle a pour but de défendre la pratique de la transhumance et de la faire connaître au grand public.

Quelle est l'origine de la transhumance ?

La transhumance existe depuis plusieurs milliers d'années, peut-être 7 000 ou 8 000 ans. Actuellement, des archéologues analysent des vestiges d'ossements. Grâce à l'étude des dents de ces moutons, ils espèrent en déduire leur régime alimentaire et reconstituer leur parcours. D'où venaient-ils ? Comment se déplaçaient-ils ?



Une chose est sûre, la transhumance ne date pas d'hier.

La transhumance est-elle toujours d'actualité ?

La transhumance est une pratique d'adaptation des éleveurs pour pouvoir nourrir les troupeaux toute l'année en cherchant

l'herbe là où elle se trouve dans la nature. Il faut se déplacer pour trouver des pâturages avec de l'herbe abondante et fraîche, pendant qu'ailleurs, l'herbe repousse ou est fauchée pour faire du foin pour l'hiver. C'est une pratique qui a toujours du sens aujourd'hui et encore plus avec le réchauffement climatique. Nous vivons des étés de plus en plus chauds et secs. Cela devient même problématique en montagne où l'on peut aussi manquer d'eau pour les troupeaux et pour les bergers.

À quoi sert la transhumance ?

En premier lieu, elle sert à assurer une bonne qualité et quantité de nourriture aux troupeaux en été. Mais ce n'est pas tout. Les troupeaux broutent de l'herbe mais aussi des petits arbustes et entretiennent donc les paysages et les alpages. Ces espaces herbeux abritent une riche biodiversité qu'il faut préserver : fleurs, petits mammifères, insectes, papillons... Enfin, pendant que les troupeaux sont en montagne ou sur de plus vertes collines, les éleveurs en profitent pour faire des réserves de foin dans les vallées, nettoyer les bergeries et éviter ainsi aux animaux d'attraper des maladies en hiver.

Le dossier de Pasto

LA TRANSHUMANANCE KÉZAKO ?

Un peu de latin

Le mot transhumance vient du latin trans qui signifie "au-delà" et de humus qui signifie "la terre, le pays". C'est un déplacement saisonnier des personnes et de leur bétail (moutons, vaches, chèvres, chevaux, ânes, etc.) entre plusieurs régions géographiques et/ou climatiques le long de sentiers pastoraux traditionnels. En région Auvergne-Rhône-Alpes, elle est pratiquée dans les Alpes, le Jura et le Massif central.

Les mots difficiles

Drailles (ou carraires) : anciens chemins de transhumance. Ces premières voies de communication reliaient les plaines de basse Provence aux Alpes. Elles ont pour la plupart disparu ou ont été goudronnées.

Voie carrossable : chemin où les voitures peuvent rouler.

600 000 ovins

du sud de la France estivent en montagne.

18 000 bovins

du sud viennent pâturer les alpages montagnards.

100 000 ovins

redescendent des montagnes pour passer l'hiver en Provence.

Miam !

En montagne, les troupeaux pâturent une herbe fraîche et abondante qui repousse après la fonte des neiges. Cela suffit à leur alimentation durant les mois d'été.

Le baby-sitter des troupeaux

Un berger accompagne et garde les troupeaux en alpage. Il soigne les bêtes, les guide sur les zones à brouter et fabrique parfois du fromage... L'hiver, il exerce souvent un autre métier comme pisteur, moniteur de ski ou cuisinier.

L'éleveur

L'éleveur passe l'année dans son exploitation. Entre juin et octobre, il confie son troupeau à un berger. Pendant ce temps, il s'occupe de faire des réserves de foin, d'entretenir son matériel ou il prend quelques petites vacances. Parfois, quand il y a plusieurs éleveurs dans la même ferme, c'est l'un d'eux qui exerce le rôle de berger et s'occupe de garder le troupeau en alpage ou en estive.

En voiture Simone !

De nos jours, la plupart des troupeaux sont transportés dans des bétailières. Ces camions peuvent contenir, sur trois ou quatre étages, près de 400 brebis. Certains troupeaux continuent de cheminer à pied vers les alpages les plus proches. Ils empruntent des routes peu fréquentées, des chemins et des portions de drailles ou carraires qui subsistent.

Au menu du jour

Les alpages sont "découpés" en différentes zones appelées "quartiers" suivant leur altitude, leur exposition au soleil et leur pente. Ces quartiers doivent normalement permettre au berger qui gère bien son herbe de tenir sur l'alpage durant toute la saison. Il guide son troupeau de quartier en quartier tout au long de l'été.

Ça monte

La montée des troupeaux au printemps vers les alpages s'appelle l'inaipe, l'enmontagnée ou tout simplement la montée en alpage.

Ça descend

Le chemin inverse, à l'automne, porte le nom de désalpe, démontagnée ou descente d'alpage.

C'est la fête !

Souvent, les gens se rassemblent sur le passage des troupeaux et des fêtes sont organisées dans les villages.

Lieu de vie

L'été, le berger est logé dans un chalet. S'il est assez grand, il peut accueillir sa famille. Quand le chalet n'est pas accessible avec un véhicule tout terrain, la montée en alpage des différents produits nécessaires à la vie du troupeau, du berger et de ses chiens peut se faire par hélicoptère : sacs de sel, croquettes pour les chiens, filets et poteaux pour parquer les animaux...

La transhumance sert tout d'abord à nourrir les troupeaux pendant les grandes chaleurs de l'été. En altitude, il fait souvent plus frais et humide. L'herbe pousse mieux et plus tardivement, bien verte et savoureuse. Le pâturage permet aussi de limiter les feux de forêt en été et les risques d'avalanches en hiver car la neige accroche mieux sur une herbe rase.

Estivale

Chaque été, des troupeaux de brebis remontent du sud de la France (plaine de Crau, littoral méditerranéen) vers les massifs montagneux, principalement vers les Alpes mais aussi vers le mont Aigoual et le mont Lozère (sud du massif Central).

Hivernale

Dans les Alpes du Nord, l'hiver est long. Le fourrage est cher et les bergeries ou les étables manquent de places pour accueillir toutes les bêtes. C'est pourquoi, certains troupeaux sont envoyés en Provence durant l'hiver.

Locale

Dans les régions montagneuses, la plupart des troupeaux quittent les vallées entre juin et octobre pour rejoindre les alpages entre 1500 et 2200 mètres d'altitude. Ces pâturages d'été sont appelés "alps, aups ou alpages" dans les Alpes, et le Jura et "estives" dans le Massif central et les Pyrénées. On peut parfois les appeler "montagnes".



De la Provence aux Alpes

La transhumance estivale des brebis relie les basses plaines provençales du littoral méditerranéen aux Alpes. Elle permet de pallier la sécheresse de l'été où l'herbe jaunit et devient rare à basse altitude. Dès le mois de juin, les troupeaux sont conduits dans les montagnes, où l'herbe renaît dès la fonte des neiges. Ils en reviennent entre septembre et novembre, avant que la neige ne les couvre de nouveau.



LA TRANSHUMANCE TOUTE UNE CULTURE!

Ding dong

Les sonnailles sont des cloches que l'on accroche au cou des vaches, des brebis, des chevaux, des chèvres ou des boucs. Elles sont directement liées à la pratique de la transhumance. Les sonnailles servent à rythmer la marche du troupeau. Arrivés sur les pâturages, les bergers retirent les plus grosses et mettent des plus petites pour pouvoir repérer les bêtes grâce à leur son. Les éleveurs nourrissent une véritable passion pour les sonnailles. Chaque bête reçoit sa sonnaille en fonction de son caractère et de sa capacité à porter une cloche lourde et grosse pendant la transhumance.

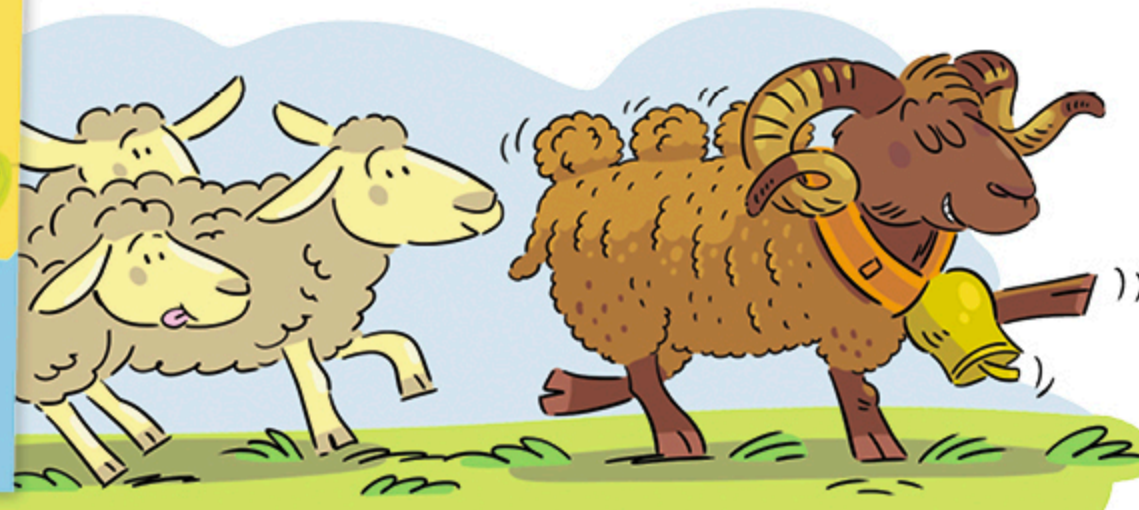


C'est la fête

La transhumance des troupeaux est l'occasion de grandes fêtes dans les villages. Au programme : chants, danses folkloriques, dégustation de fromages ou de charcuteries, marché d'artisans et de producteurs locaux... Dans certains endroits, il est même possible d'accompagner le berger et son troupeau à pied jusqu'à l'alpage ou l'estive.

C'est qui le chef?

Le flouca est le nom donné au bélier qui mène le troupeau. On le reconnaît à sa sonnaille autour du cou, son pompon sur le dos et ses grandes cornes en spirale. Apprivoisé très jeune, le flouca répond et arrive à l'appel du berger. Il entraîne le troupeau à sa suite. Il aide grandement à certaines manœuvres : passage de ruisseau, de passerelle, de rétrécissement... Contrairement au chien de berger qui pousse les animaux (mais ne peut pas en pousser une masse trop importante), le flouca, lui, les guide et les fait avancer.



Portrait Une famille nombreuse en alpage

Laurette est fille de Nicolas et Catherine Peccoz éleveurs de brebis et bergers. L'été elle part rejoindre son père avec ses deux sœurs et son frère dans les alpages de Savoie. Elle te raconte ses étés en pleine nature, à 2150 mètres d'altitude.

Peux-tu nous en dire un peu plus sur le métier de tes parents?

Mes parents sont éleveurs dans la Drôme, au-dessus de Crest, entre Valence et Die. Ils ont un troupeau de 400 brebis. L'été, les brebis partent avec leurs agneaux nés au printemps dans les alpages de Savoie. Cela fait un troupeau de 800 bêtes! Les agneaux sont élevés pour leur viande.

Comment se passent tes étés?

Je pars avec ma mère, mes deux sœurs et mon frère rejoindre mon père en Savoie dans les alpages de Champagny-en-Vanoise, près de Courchevel. Le chalet n'est accessible qu'après trois quart d'heure de 4X4. Nous devons donc monter toute notre nourriture et celle de nos 10 bergers d'Anatolie (chiens de protection).

Que fais-tu pendant ces deux mois là-haut?

Je pars dans les alpages avec mon père, j'admire les paysages, je lis un livre et j'écoute de la musique. J'aime aussi cuisiner. C'est chouette d'être tous ensemble l'été car dans l'année, je vois peu mes parents. Ils travaillent beaucoup. Là-haut, on ne s'ennuie pas. On a de la visite de copains et de cousins tout au long de la saison. La première semaine j'invite souvent mes amis pour fêter mon anniversaire. Je vais avoir 16 ans en juillet. On a aussi quelques écrans pour les soirées et les jours de mauvais temps : console de jeux, vidéoprojecteur. Parfois, je vais aussi au restaurant d'altitude pour jouer au football ou faire du tir à l'arc.

Souhaites-tu faire le même métier que tes parents?

Aucun de nous ne veut faire le même métier que nos parents. C'est trop difficile, trop physique et puis il faut s'occuper des chiens, faire attention aux loups... Je me dirige plutôt vers une carrière administrative. Mais pour le moment l'objectif c'est d'obtenir mon brevet car je suis en classe de troisième.

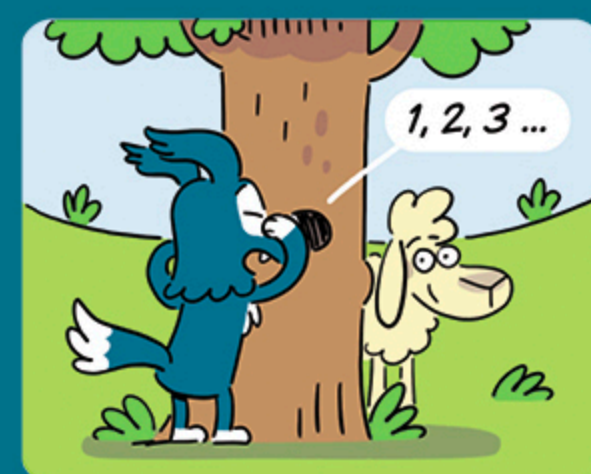


L'équilibriste

C'est le titre du superbe livre de photographies réalisées par Patrick Georget qui a passé 18 mois avec Catherine et Nicolas Peccoz. Cet ouvrage est bien plus qu'un simple livre de photographies. C'est un voyage captivant au cœur de la vie de ces deux bergers dans les magnifiques décors du Vercors et de la Vanoise. Chaque image est un poème visuel, une fenêtre ouverte sur leur quotidien, leurs joies, leurs défis et leurs rêves. À noter : les photos de ce livre font l'objet d'une exposition qui sera présentée à la fête de la transhumance les 8 et 9 juin 2024 à Chatillon-en-Diois (Drôme). Elle sera visible tout le



Les aventures de Norbert, le chien de berger titulaire



Le coin des jeux



LABYRINTHE

Quel chemin devra suivre le berger pour se rendre à sa cabane d'estive avec son troupeau ?



La recette

La tartine du berger

Comme notre petit berger Pasto, concocte un bon repas d'alpage !

Il te faut :

- 1 grosse tranche de pain rustique (campagne; bûcheron, complet)
- 1 tranche de jambon blanc;
- Quelques champignons;
- 3 œufs;
- 200 g de fromage râpé (tome, reblochon, comté, beaufort...);
- 30 g de crème fraîche liquide;
- Sel, poivre, muscade.

Préchauffer le four à 200°C :

- Dans un saladier, mélanger les œufs et la crème fraîche;
- Ajouter à cette préparation le fromage. Saler, poivrer et ajouter un peu de muscade;
- Poser les champignons et la tranche de jambon sur le pain;
- Recouvrir avec la préparation du saladier;
- Cuire pendant 20/25 min;
- Servir sur une planche avec de la salade verte et des crudités.



Patou'che à mes moutons !

Chaque joueur incarne un berger qui rêve d'avoir le plus gros troupeau de moutons. Mais attention au loup qui rode... Afin de protéger leurs moutons, les joueurs peuvent compter sur leurs braves chiens de protection : les patous.

De 3 à 5 joueurs
À partir de 7 ans
Durée moyenne d'une partie : 15 minutes
Édité par okaluda 13,90 €

Pasto, le Journal des p'tits bergers

■ Édition 2023. Réalisé par les Services Pastoraux, de la région Auvergne-Rhône-Alpes avec le soutien de la Région AURA.

Pour en savoir plus :

■ Société d'économie alpestre de la Haute-Savoie (SEA74) www.echoalp.com
olivia.ensminger@sea74.fr

■ Société d'économie alpestre de Savoie (SEA73) www.echoalp.com clamy@sea73.fr
■ Fédération des alpages de l'Isère (FAI) - www.alpages38.org federation@alpages38.org
■ Association départementale d'économie montagnarde de la Drôme (ADEM26) www.adem-drome.fr accueil@adem-drome.fr

■ Société d'économie montagnarde de l'Ain (SEMA) contact@sema01.fr
■ Auvergne Estives - auvergne-estives@cantal.chambagri.fr
■ Chambre d'agriculture d'Ardèche - jessica.fressard@ardeche.chambagri.fr
Retrouvez-nous sur www.pasto-kezako.fr et sur Facebook

Rédaction : Isabelle Nicolazzi.
Illustrations : Fabrice Mosca.
Réalisation : Alpes magazine, 73370 Le Bourget-du-Lac.
Éditeur délégué : Olivier Thevenet.
Rédactrice graphiste : Gaëlle Haas.
Imprimé par Evoluprint (31050).
Dépôt légal : à parution.
Ne peut être vendu.

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

