

N°3 - MAI 1991

## BERGER ... TOUTE UNE HISTOIRE

Brebis préalpes nées au Jabron, repues de «barjamine», têtues sur vos pattes grimpeuses, tête nacrée, baissée, pour racler l'herbe de printemps, nourries dans ces ravines où nulle autre bête ne saurait se repaître, vos sonnailles chantent l'harmonie de l'homme et de son troupeau sur le ventre de la terre.

Depuis tant de siècles s'accomplit cet accord. Bergers du monde vos coutumes nous sont venues précisément du Moyen-Orient où l'homme est sorti de la préhistoire pour devenir sédentaire = berger - agriculteur. 3000 ans avant que les hommes d'Europe se groupent autour d'un point d'eau et apprivoisent des animaux, ceux du Moyen-Orient inventaient l'enclos, coupaient avec une faucille de pierre des céréales sauvages ( dont l'épeautre ), apprenaient patiemment leur métier d'agriculteur.

Que de temps passé ! il a fallu tout inventer, tout maîtriser, et aujourd'hui l'agriculture est à deux rythmes; l'un ancestral, le travail du berger a peu changé, l'autre mécanisé et comptabilisé très différent d'autrefois.

Maintenant, après avoir porté à bout de bras l'avenir des nations, l'agriculteur se sent menacé. On discute de son sort dans de grands immeubles vitrés où l'air est conditionné.

Le stylo remplace la charrue, on régle les productions céréalières en dépit du temps, l'avenir des bergers en dépit de la colline qui brûle.

Quel serait l'avenir des villes industrielles sans les campagnes tranquilles qui les nourrissent ? De la nourriture ou de la machine quelle est la plus utile ?

N'attendez pas de réponse pertinente mais quelque part des Kurdes accrochés à un espoir de montagne doivent leur calvaire aux machines de guerre et espèrent la nourriture pour leur survie.

Revenons à nos moutons, à notre Jabron. 3000 brebis sur la vallée alors que le double y prospérerait. La consommation d'agneau de Provence est aussi le double des autres régions. Ce marché local ne devrait être entretenu que par ces viandes de qualité propres à notre terroir ( Messieurs les Anglais prenez note que nos herbages ont plus de saveur que votre gazon) et que dire de ce berger nouveau, jardinier avec ses bêtes d'une nature spectacle! Dans notre région il est le dernier rempart contre la désertification.

Espérons encore longtemps, au détour d'un virage, voir nos voitures enserrées par un troupeau bêlant pressé de rejoindre son parcours, reliant encore l'homme à la nature.

J.Prattedessus

## PLAIDOYER POUR NOS MOUTONS

La vallée du Jabron est un lieu privilégié pour l'élevage des moutons.

La race Préalpes, la plus répandue dans la vallée, est parfaitement adaptée au climat et à la végétation du pays, elle trouve sur ces collines aux pentes arides, au sol ingrat mal adapté à l'agriculture, une nourriture propice qui a fait sa renommée dans le monde entier sous l'appellation « Agneau de Sisteron ». Lors du repas Présidentiel du 14 Juillet dernier l'« Agneau de Sisteron » figurait au menu. En dépit de tous ces atouts, d'un biotope favorable, d'un animal de qualité, d'un savoir-faire acquis au long des années, que sont devenus ces troupeaux ? et les gens qui les élevaient ?

Après les deux guerres mondiales l'élevage, travail dur et contraignant, a été abandonné par la jeunesse attirée par les « Lumières de la Ville » et la vie moderne.

La perte de main-d'oeuvre a été énorme, beaucoup de fermes ont été abandonnées ( les ruines en témoignent ). Les troupeaux ont commencé à être moins nombreux. Ceux qui sont restés sont confrontés à de nouveaux problèmes : l'arrivée sur le marché de moutons plus gros, « plus vite fait » avec l'aliment complet plus rentable parce que moins cher.

L'élevage traditionnel étant moins rentable la jeunesse s'est dirigée de nouveau vers d'autres métiers. Les troupeaux ont de nouveau diminué.

Comment arrêter cette hémorragie ? Maintenir ceux qui restent et peut-être relancer l'élevage dans la vallée ?... Il semblerait que si la qualité du mouton était reconnue, et payée à son juste prix, tout serait possible !.

B.Renoux



# QUESTIONS POUR UN BERGER

## *POURQUOI UNE TRADITION DE BREBIS DANS LA VALLEE ?*

Parce que la brebis Préalpes est rustique, mange partout, ne craint pas trop le chaud et le sec. Elle peut donc tout utiliser dans les collines, les landes. Autrefois il y avait toujours quelques brebis dans chaque ferme, 10 ou 20, mais une multitude de petits troupeaux.

La vente des agneaux fournissait l'argent pour acheter ce qu'on ne produisait pas, le troupeau rentabilisait les mauvaises terres.

## *QUELLES SONT LES QUALITES DE CETTE RACE PREALPES ?*

Le but de l'élevage est de fournir de la viande, pour moi, le Préalpes donne la plus fine viande d'agneau vendue en France. L'agneau de Sisteron est célèbre à cause de la race des Préalpes. Viande peu grasse à saveur très fine ( pas d'odeur forte comme souvent dans les races à laine) qui vient de la diversité des plantes pâturées. C'est la race qui a fait ses preuves sous notre climat, dans notre terroir, il n'y en a pas de plus belle pour moi, même si elle fait moins de poids, donc rapporte moins qu'une autre.

## *COMMENT APPREND ON A ETRE BERGER ?*

Dans les écoles d'agriculture on apprend à gérer un troupeau, les maladies, la nourriture, la reproduction mais ce n'est pas pour cela qu'on sera un bon berger.

Il faut savoir regarder, aimer les bêtes, chercher dans chaque mère les promesses qu'elle porte mais aussi ses faiblesses. Voir tout de suite une bête fatiguée, boiteuse. Prévenir les maladies par une bonne nourriture, pas trop riche ( comme pour les gens ) enfin l'équilibre. Tout le monde n'a pas le «biais» d'être berger.

## *DITES NOUS LES QUALITES D'UN BERGER*

Avant tout la patience. Le temps qu'on passe avec les bêtes ne doit pas compter. Quand on garde, on regarde le ventre des bêtes, la hauteur du soleil mais jamais sa montre.

Pendant les agnelages on doit y aller la nuit, on ne compte pas.

L'amour du métier bien sûr, les connaissances qu'on apprend d'un autre, des livres, ou alors de l'attention qu'on porte au troupeau.

C'est pour ça qu'aujourd'hui où on est moins nombreux dans les fermes et où le berger est aussi agriculteur ( labour, foin) c'est plutôt l'impatience qui le fait rentrer de la garde car il doit aussi faire le reste des travaux. C'est bien quand il y a une personne qui peut exclusivement s'occuper de la garde et des soins des bêtes.

« c'est le berger qui fait le troupeau ».

## *POURQUOI, AUJOURD'HUI, L'ELEVAGE NE RAPPORTE PLUS ?*

C'est pareil dans d'autres secteurs agricoles, les céréales ou la lavande pour ce que je connais. Il y a la concurrence étrangère, les troupeaux ne sont pas conduits de la même façon ( méthode extensive 1000 bêtes ) ce qui n'est pas possible ici à cause du morcellement des terres et de leur relief ( on peut difficilement parquer ).

Ailleurs en France ou en Angleterre, les bêtes restent dehors toute l'année ( brebis à laine ) on ne paie plus la qualité, on brasse de la quantité. Avant que soient instaurées les aides ( primes 250 F par bête) les troupeaux Bas-Alpins disparaissaient à vue d'oeil. Une brebis mange 2 kgs de foin par jour, plus des céréales, les médicaments, les accidents. Qu'on élève des brebis ou qu'on vende le foin, le résultat est presque le même. Les subventions nous aident à avoir un équilibre financier, mais ce n'est pas brillant face à l'esclavage que représente ce travail.

## *ET POURTANT DES JEUNES REVENT ENCORE DE DEVENIR BERGER !*

Tant mieux, c'est difficile d'être berger si on n'est pas né à la campagne, mais il y a ceux qui rêvent de sortir des villes.

Peut être qu'avec un autre esprit ils seront plus entreprenants, plus modernes quoi ! Ce n'est

pas pire qu'ouvrier à la chaîne mais, en même temps, on se sent seul devant ses responsabilités, on a l'impression d'être les derniers indiens, je pense même que dans quelques années on touchera un salaire pour rester ici à faire propre, ce qu'on a toujours fait gratuitement et avec plaisir.

Le monde va trop vite pour les bergers !

## *QUE PENSEZ VOUS DE L'AVENIR DE L'ELEVAGE DANS LA VALLEE ?*

Nos élus feraient mieux de s'occuper des derniers agriculteurs plutôt que des touristes. A quoi ça ressemble la vallée sans troupeau ?

Pour les photos pittoresques, les touristes ils s'en passeront !

On ne confond pas un bon poulet de Bresse, élevé dehors, avec un poulet de batterie (d'usine). Pour les agneaux ce devrait être pareil.

La France pourrait être le grand pays de la qualité dans l'agriculture.

Chaque région de France valorise ses produits du terroir au plus haut niveau. Ça commence par nous. Il n'y a plus que ça qui motiverait des jeunes. Les agneaux Préalpes ils ne se perdent pas pour tout le monde à l'abattoir.

Il en faut du monde dans les campagnes pour maintenir la vie, il faut redonner au paysan le rôle qu'il a toujours eu de gardien de la nature !

## *CROYEZ VOUS QUE LES GENS QUI VIENNENT OU PASSENT DANS LA VALLEE SAVENT TOUT CELA ?*

Je l'espère et, puisque vous l'écrivez, ils le sauront un peu mieux.

Les citadins savent de moins en moins de choses sur la campagne.

Ils passent en voiture, pique-niquent, nous regardent comme dans un tableau. Ils ne cherchent souvent que leur plaisir, s'il y a des mouches près d'une bergerie ils rouspètent.

On ne fait pas de bruit, pas de grève, c'est pas pour ça qu'on n'a pas de soucis matériels.

Il faut savoir se respecter mutuellement en se connaissant mieux.

## UN AUTRE POINT DE VUE

### *UNE NOUVELLE RESSOURCE AVEC L'ELEVAGE OVIN ?*

Les handicaps de l'élevage ovin sont compensés en partie par l'I.S.M (Indemnité Spéciale Montagne) et la P.C.O (Prime Compensatrice Ovine) etc..

Ces mesures agissent sur le revenu de l'agriculteur autant que le marché.

Elles montrent qu'on attend de l'agriculteur une autre fonction que la production, celle d'occuper l'espace et de l'entretenir.

Les brebis et les moyens mécaniques sont les seuls moyens d'entretenir efficacement l'espace.

### *ON PARLE DE MEVENTE A PROPOS DU MARCHE OVIN...*

Non, le marché ovin existe toujours et il est même déficitaire: on ne produit pas assez. Il est couvert à 80, 90% par l'autoproduction européenne.

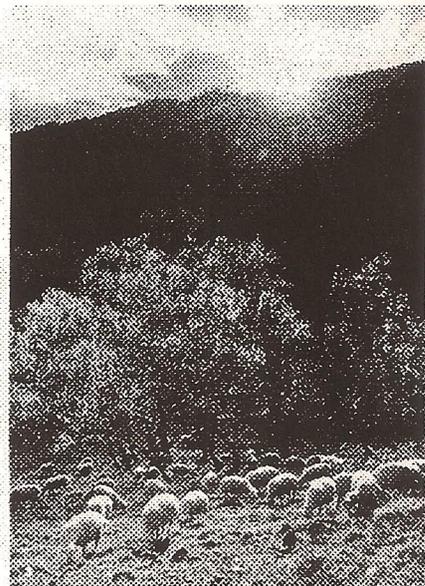
On peut même dire que l'élevage du mouton est une activité d'avenir.

Avant, le mouton rapportait la laine, le lait, la viande. Aujourd'hui,

il faut y ajouter l'entretien de l'espace. Celui qui n'allie pas ces possibilités ne s'en sortira pas.

Il y en a qui ne sont pas d'accord. Ils ne veulent pas devenir « les jardiniers de l'espace » qu'on parquerait dans des réserves.

Jusqu'à alors, c'était le marché qui dictait. Aujourd'hui c'est la volonté politique des pouvoirs publics, et Européens, de maintenir le patrimoine.



# LA JOURNÉE D'UNE BERGÈRE

Avril 1991 dans la vallée du Jabron. C'est à une famille d'éleveurs de la Vallée que nous avons demandé de nous raconter la journée du berger, et vraiment elle est bien longue! (ceci pour ceux qui ne verraient que le côté bucolique de ce métier).

Cette personne a commencé à «gouverner\*» à l'âge de 18 ans car vivant avec sa mère, veuve de guerre, pour elles comme pour beaucoup d'autres familles, les revenus de ce petit troupeau étaient appréciables «ça aidait à vivre».

Elle n'a pas vraiment appris le métier avec quelqu'un; elle dit «ça vient naturellement et puis quand c'est votre gagne-pain on fait du mieux qu'on peut». Elle avait une centaine de bêtes, les troupeaux étaient d'environ 50, à peine plus dans la vallée. Le chiffre tombe à 30 à la guerre de 39-45 (car, alors, il reste peu d'hommes pour donner un coup de main). En hiver la bergère se lève à 7 heures, vaque aux soins du ménage avant d'aller à la bergerie où, quand il fait beau, elle «lâche» ses moutons vers 10 h. Elle restera dehors avec son troupeau dans les près bien au soleil pour rentrer vers 16h. Bien sûr, on porte le dîner! Mais, les bêtes rentrées, bien des tâches restent à faire: «on donne» de la paille jusqu'au Jour de l'An si les bêtes ont mangé dehors, sinon du foin au cas où, pour cause de mauvais temps, elles ne sont pas sorties (on «donne» alors matin et soir). Il faut aussi «mettre» l'eau (car ces éleveurs n'ont pas l'eau courante à la bergerie) et enlever le fourrage.

Et c'est vers 18h que l'on «ferme» les bêtes pour la nuit, quand elles ont fini de manger. De plus une fois par mois, on enlève le fumier.

En été on se lève plus tôt. Vers 6h («vous savez avec cette heure folle!»), mais avant de «lâcher» il faut s'occuper des agneaux (nécessité de faire téter certains, les «bessons» ou jumeaux, ceux par trop faibles, ceux repoussés par la mère); puis on les sépare des mères et on les enferme pour que celles-ci puissent sortir. Pour cause de chaleur on les ramène à midi sinon elles «chôme-raient» (resteraient sans manger) et vers 16h, suivant la chaleur, on les sort à nouveau jusqu'à la nuit. Entre midi et 16h cependant, la bergère n'arrête pas car il faut alors faire téter les agneaux, opération qui se renouvellera le soir.

Au mois de Juin, ce sont les jeunes femelles qui se joindront au troupeau. Il faut alors leur donner l'habitude de quitter leurs compagnons, les mâles, qui eux resteront enfermés pour être vendus. Cette «éducation» demande beaucoup de travail et de patience.

De toutes ces «jeunes», ces éleveurs en garderont une vingtaine pour assurer la relève. Ils gardaient leurs mâles aussi jadis mais, maintenant, préfèrent les vendre tous. Ils considèrent qu'ils ont un troupeau moyen, mais plus important que ceux de jadis ou la moyenne était de 50 bêtes.

En effet on utilisait alors toutes les terres cultivables et les bêtes étaient gardées dans les collines: «chacun gardait chez soi». Est-ce cette pâture qui permettait un bon entretien de la terre?

Ces personnes notent la disparition de certaines plantes et herbes affectionnées par le troupeau. Ils notent aussi un changement du comportement des bêtes.

Le mari qui assistait à l'entretien dit «elles sont plus gâtées qu'avant; avant elles mangaient ce qu'on leur donnait. Maintenant, quand on donne, elles mangent le foin en premier et le reste elles le poussent par terre». Il pense aussi que le fait de ne plus brûler laisse proliférer des espèces qui empêchent la bonne herbe de pousser. Enfin ils ont eu quelques agneaux anormaux ces dernières années (Est-ce Tchernobyl?) et aussi un peu de mortalité. Les bêtes seraient-elles plus fragiles? Elles semblent moins vivaces, moins solides.

Il faut aussi parler de l'agnelage période particulièrement chargée pour les bergers. Là c'est vraiment du travail à temps complet car il faut sans arrêt surveiller les bêtes de manière à ne pas manquer la mise bas.

Ce sont les filles de la bergère qui assurent maintenant ce travail. Elle leur a transmis sa science et de quelle manière! Elles aussi ont participé à cette conversation et ce qui m'a frappé dans cette famille c'est l'attachement quasi affectif aux bêtes. Elles font partie de la famille, leur état de santé est aussi important que celui des membres de la famille, leur comportement, habitudes, manies sont expliqués avec science mais aussi avec passion. C'est du «vrai» du «sincère».

Autre aspect qui m'a également

frappé et m'a expliqué beaucoup sur ce métier: quand je posais une question précise sur l'horaire ou sur un savoir-faire, le verbe qui revenait souvent était «vous savez, ça dépend». C'est donc le «jugé» qui guide ce travail, qui permet de faire le choix judicieux; c'est l'héritage de toute une science acquise avec discernement et raison.

Pour moi, profane de la terre, j'ai beaucoup appris en peu de temps.

\*Gouverner veut dire conduire, diriger, s'occuper d'un troupeau.

M.Watt

## LES MOUREROUS ou Rouges de Peone

*Originaires du Var ces moutons ont essaimé dans la Vallée de l'Ubaye et étaient en voie de disparition.*

*Elles ont la «Tête Rousse» ces belles brebis, décriées par les éleveurs de Préalpes, les uns disent que les gigots ne sont pas assez ronds, les autres mettent en doute la saveur de la viande et pourtant j'ai rencontré des bergers retraités qui disaient «Si je devais avoir à nouveau un troupeau il serait composé de «MOUREROUS»».*

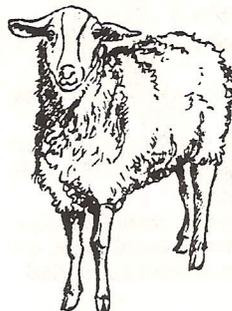
*Mr FIGUIERE, R éleveur à Valbelle, Président du Syndicat de Défense et de Promotion de la race MOUREROUS, en parle avec amour: «Elles sont rustiques, sont de bonnes mères, s'adaptent bien aux clôtures car très calmes et puis la viande est aussi savoureuse que celle des Préalpes.*

*Mr FIGUIERE est en train de mettre en route un schéma de sélection, pour préserver la race, en créant un centre de jeunes béliers sélectionnés réservés pour l'insémination artificielle.*

*A notre époque où le débroussaillage est indispensable dans nos forêts ne pourrait-on profiter de la rusticité de ces «belles rousses»?*

*A nos éleveurs de répondre?*

C.Thome



## FOIRE AUX AGNELLES DE SAINT VINCENT

### RESERVEZ VOTRE 28 JUILLET

Eleveurs, Agriculteurs, Artisans et Producteurs de la Vallée, vous êtes invités à venir nombreux exposer et vendre vos produits.

Vous tous qui êtes dans la vallée ce jour-là, ne manquez pas cette Foire typique ! Votre participation en fera une Fête.

L'origine de la Foire aux Agnelles remonte à la nuit des temps.

Les marchands italiens qui ont suivi François 1er au retour d'ITALIE apprennent aux provençaux l'art du commerce.

La route Sisteron Avignon passe à l'époque par la vallée du Jabron et le village de St Vincent est alors bien connu.

La dernière des Foires traditionnelles, le 28 Juillet de chaque année, appelée FOIRE AUX AGNELLES, maintient cette tradition.

André BOUCHET et le Comité de la FOIRE



photo P. Ricou

## LA PAROLE AUX COMMUNES

Depuis quelques années le SIVOM de la Vallée du Jabron gère la collecte des ordures ménagères qui est assurée, à la satisfaction générale, par les Services Techniques de la Ville de SISTERON.

L'équipement des communes en bacs de grande capacité permet un bon enlèvement avec une collecte par semaine en hiver et deux en été. Les ordures ménagères sont déposées à la déchargement de SISTERON pour quelques jours encore.

En effet les communes de la Vallée du Jabron ont adhéré au SITOM du Sisteronnais (Syndicat Intercommunal du Traitement des Ordures Ménagères) qui a retenu la solution par incinération.

Les travaux de l'usine d'incinération sont bien avancés et cette installation sera opérationnelle en Mai : c'est une bonne chose dans le cadre de la politique de protection de l'environnement.

Rappelons cependant bien qu'il s'agit d'ORDURES MENAGERES UNIQUEMENT pour demander qu'on ne déverse pas n'importe quoi dans les bacs.

Dernièrement les délégués des communes ont participé à une réunion du SITOM pour le vote du budget primitif 1991. Ils ont dû prévoir une dépense annuelle 1.168.500 F pour le fonctionnement de cette usine d'incinération soit 150 F par an et par habitant.

La dépense pour les communes de la vallée sera d'environ 100.000 F par an.

En 1990 le SIVOM a réglé un peu moins de 95.000 F à la ville de SISTERON pour le service des ordures ménagères.

A partir de cette année il faut donc procéder à une augmentation de la redevance, qui passe à 300 F par foyer, pour couvrir les frais d'incinération,

P. Bernard

## NOS JOIES, NOS PEINES

### CUREL

Naissance de Marine MIGLIORE fille de Serge et de Sabine FERRARI, petite fille de Geneviève DECKER

### MONTFROC

Décès de Mme Veuve JEAN née Emilie THIERS à l'âge de 97 ans

### NOYERS

Naissance de Mathilde LAPORTE fille de Jean-Pierre et du Docteur née Corinne PECH-KECHIAN

Décès de Pierrette DOTTI épouse THOMAS Les OMERGUES

Décès de Jean GUIDON résidant à la FEDERINE

### St VINCENT

Décès de André ARNAUD résidant au JAS et de Marcel LATIL père de Mme AUDIBERT institutrice du village.

### VALBELLE

Naissance de Elie RICHAUD petit fils des RICHAUD de Valbelle ( l'arrière grand père était de CHATEAUNEUF MIRAVAIL )

## DANS LES COMMUNES

### MONTFROC

2 Gîtes ruraux communaux

Réservation aux Gîtes de France à

par Téléphone : 75.43.01.70

par courrier : 95 Av Georges Brassens  
26500 Bourg les Valence

### SAINT VINCENT

Le clocher de la vieille église vient d'être renoué.

A l'automne le chœur l'avait été et on avait posé de nouveaux vitraux

Le 16 JUIN les TOURISTES DES ALPES y offriront un concert.(15 h)

Venez nombreux.

### VALBELLE

Rénovation des portes de l'école; travaux confiés à l'ébéniste de NOYERS après devis consultés.

Isolation du Hall de l'appartement de la Mairie par des travaux de maçonnerie et la pose de 2 portes.

Des améliorations sont prévues dans le bâtiment communal.

J-P ZUNNINO revient au pays. Il s'y fait construire une maison.

### PERMANENCE DU PERCEPTEUR

Le dernier Mardi du mois de 10 heures à midi au local du SIVOM à Saint-Vincent.

(92.62.06.24)

La chorale de la vallée recherche un musicien bénévole pour assistance technique. Contacter P.GUIRAND 92.62.00.04

Le journal « LO CONTAIRE » ENTAME UNE CAMPAGNE DE PHOTOGRAPHIES DES MONUMENTS, BATIMENTS, OBJETS ANCIENS DE LA VALLEE.

Contacter Mme WATT au 92.62.00.43

## Bientôt la cellule de stockage des carcasses.

C'était, vous vous en souvenez, l'une des actions retenues par le Comité de Pilotage du PARM.

L'installation de ce container isothermique, destiné à recevoir les carcasses, a un double but:

- d'abord, protéger les habitants de la vallée, en particulier les enfants, des maladies transmises par ces carcasses, comme échinococcose. Cette maladie peut entraîner, chez l'être humain contaminé, des détériorations graves du foie, des poumons et du cerveau. Si les carcasses sont stockées dans un lieu fermé, les risques de contamination disparaissent.

- ensuite protéger l'environnement. Est-il besoin d'insister sur les nuisances qu'apportent des carcasses en train de pourrir au détour des sentiers ?

Une REUNION de TROIS SIVOM (SISTERON, LA MOTTE et JABRON) a eu lieu à SISTERON, le 24 Avril 91, au sujet de l'installation de containers sur ces trois sites.

Pour le Jabron, c'est le SIVOM qui sera le maître d'ouvrage. On ne sait pas encore comment sera réparti le financement des containers entre le Conseil Régional et l'Etat. Le transport des containers est pris en charge par le Conseil Général.

Les 20.000 Frs apportés par le PARM serviront à la mise en place du container: plateforme et pivot en ciment, amenée d'eau et d'électricité, etc. Son installation est envisagée à Noyers.

### INFORMATIONS TECHNIQUES:

- Caisson maritime de récupération (société JALA CONTAINERS)

- Revêtement intérieur inox; extérieur contreplaqué

- Dimensions: intérieur 5,3 x 2,235 x 2,210 = 26 m3

- Dimensions de la porte : 2,210 x 2,170

- Tare : 3.200 kg

- Equipé d'un groupe électrogène 380 triphasé à brancher sur un

poste EDF : consommation environ 6 kw/h

- Température à maintenir : -2°, -3°

- Peut recevoir des bacs roulants pour faciliter le chargement.

Les frais d'entretien, de désinfection... sont à la charge des communes selon des modalités à définir lors de la prochaine réunion du SIVOM.

Les frais d'enlèvement par la société d'équarrissage sont gratuits.

Le Conseil Général participe à ces frais.

A.Girard

