

MAG

SUD
OUEST

LA RÉGION
AUTREMENT

#557 | Ne peut être vendu séparément. Supplément à votre quotidien Sud Ouest du 05/05/2023 (CPPAP 0425 C 86477).



LA PATTE D'ÉLISE

Le fromage d'estive bio d'Élise Thébault a été médaillé à Paris.

Le sacre d'un savoir-faire engagé **p. 24**

33



NATURE

En Dordogne, Francis Collie pratique l'art ancestral du pistage d'animaux pour sensibiliser à la protection de l'environnement **P. 16**

ACTUALITÉ

Avant les Journées marteau, reportage à Bordeaux dans une vente aux enchères **P. 6**

BALADE

Les gorges de la Vézère se dévoilent entre vignes et ardoises **P. 18**



CULTURE

Ttito Aguerre, un sculpteur basque en quête d'harmonie **P. 36**



LE BON FROMAGE À LA PATTE D'OURS

La tomme de brebis de la maison Bexka, au **Pays basque**, a reçu la médaille d'argent au Salon de l'agriculture 2023. Elle est faite selon la pure tradition béarnaise, sur des terres où berger et ours cohabitent

TEXTE ET PHOTOS ▶ LAURENCE FLEURY



Élise Thébault, éleveuse à Tardets, avec son fromage au lait de brebis marqué Pé Descaous, « va-nu-pieds » en béarnais, surnom de l'ours



« **C**'est la reconnaissance de notre travail et de notre engagement en faveur de la biodiversité et de la conservation de l'ours », se réjouit Élise Thébault, éleveuse de brebis de race Manech dans la ferme Bexka, à Tardets, au Pays basque. Son fromage de brebis Pé Descaous a reçu la médaille d'argent dans la catégorie des tommes de montagne au lait cru issues de l'agriculture biologique au Salon de l'agriculture 2023.

Chaque été, Élise monte son troupeau sur les hauteurs de la vallée d'Aspe, dans la zone fréquentée par l'ours. 250 brebis qu'elle traite à la main, une par une, tous les matins. Et dont le lait sert à la fabrication du fameux fromage d'estive, marqué Pé Descaous, qui met en avant la défense d'une cohabitation possible entre le plantigrade et le berger. Une distinction créée par le Fonds d'intervention écopastoral (Fiep) en 1995 pour favoriser la vente directe chez les producteurs à travers l'image

d'un terroir de qualité et de pleine nature, symbolisé par l'ours.

L'HERBE DE L'ESTIVE

Par cette marque, Élise Thébault défend sa manière de travailler, qui consiste à garder et mener son troupeau toute la journée pour entretenir la montagne et le parquer à proximité de la cabane, chaque soir, dans un enclos qu'elle déplace tous les huit jours pour enrichir des zones pauvres. « Car il faut du fumier pour que la bonne herbe pousse. »

Élise monte ses brebis à la montagne de mai à octobre. « Chaque année, j'attends ce moment avec impatience. Ce plaisir de vivre là-haut, à 1 700 mètres d'altitude, confrontée aux éléments, même si c'est parfois difficile, cela fait partie intégrante du métier. Sans cela, je ne serais pas bergère mais exploitante agricole. » Si l'estive est une nécessité pour libérer les terres cultivées pour le foin, indispensable pendant l'hiver, c'est aussi là-haut que la production est la meilleure.



Chaque été, Élise monte son troupeau sur les hauteurs de la vallée d'Aspe, à 1 700 mètres d'altitude





Les 250 brebis sont traitées
à la main, une par une,
tous les matins



Ici, le fromage fermier
est 100 % maison,
100 % fait main et issu
de l'agriculture
biologique

« Ce terroir, les fleurs et toute cette diversité végétale dont se nourrissent les brebis, c'est ce qui donne un goût fruité et parfumé au fromage », poursuit la bergère.

À DOS D'ÂNE

Élise fait agneler ses brebis en février pour traire et fabriquer le plus tard possible à la montagne. Ce qui nécessite toute une organisation pour descendre à dos d'âne deux fois par semaine les fromages fabriqués là-haut. Car aucune route n'y monte. Il faut compter plus de deux heures de marche jusqu'à la cabane et presque autant pour en descendre. Les fromages sont ainsi transportés dans des « banastres », sorte de panières en demi-lune placées de part et d'autre des flancs de l'animal de bât, jusqu'au parking où Olivier, son conjoint, les récupère pour les transporter jusqu'au saloir.

Élise sale ses tommes avec du sel de mer de Bourgneuf-en-Retz, issu de paludiers qui le récoltent à la main. L'affinage se fait à l'exploitation. Un travail qui prend du temps, mais dont le couple peut se prévaloir : son fromage fermier est 100 % maison et 100 % fait main, labellisé Pé Descaous, Esprit Parc national et fabriqué en agriculture biologique.

« Il manque cependant un label spécial "trait à la main", qui mettrait en valeur la traite manuelle en excluant la ration de maïs donnée aux brebis pour les faire monter sur le quai de traite à la machine, ajoute la bergère. Ce qui distinguerait plus encore notre travail. »

LA MARQUE PÉ DESCAOUS

Fabriquer sous la marque Pé Descaous n'est pas neutre. Élise Thébault assume son engagement en faveur de la

« La diversité végétale dont se nourrissent les brebis donne un goût fruité et parfumé »



Les tommes de brebis
sont affinées
trois à quatre mois

biodiversité et de la conservation de l'ours. « Au plan commercial, c'est un atout indéniable car les gens ont besoin de se rattacher à la nature. La marque Pé Descaous, "va-nu-pieds" en béarnais, surnom donné à l'ours, illustre la naissance d'une vocation, d'un savoir-faire et d'une démarche globale et moderne de la conservation de la biodiversité. Et ce qui nous unit à la montagne béarnaise, notre métier de berger. »

Un mode de vie et une fabrication montagnarde fragiles qu'Élise et quelques collègues bergers encore trop rares s'emploient à préserver, « pour que ne disparaisse ce fleuron de la gastronomie béarnaise, tout comme l'ours, emblématique des Pyrénées ». 



OÙ EN ACHETER ?

Élise Thébault fabrique des fromages de 2 à 4 kilos, affinés en trois à quatre mois selon le poids. Pour s'en procurer : www.ferme-bexka.fr.

La liste des neuf producteurs Pé Descaous en vente directe est à retrouver sur le site du Fonds d'intervention écopastoral : www.fiép-ours.com.

Pub demi largeur