

VOYAGE d'ÉTUDE 2023 de la SOCIÉTÉ d'ETHNOZOOTECHE

PAYS BASQUE INTÉRIEUR

Le Pays Basque (« Euskal Herria ») forme un vaste territoire qui de part et d'autre de la frontière espagnole chevauche les Pyrénées au niveau du Golfe de Gascogne. Il couvre plus de 200 000 km² avec ses 3,2 millions d'habitants et se comporte comme une espèce « d'isolat » aux fortes identités à la fois ethniques, culturelles et linguistiques (« Euskara ») dans un habitat caractéristique de maisons blanches aux volets et aux pans de bois verts ou rouges.

Dans sa partie espagnole, au sud de la frontière pyrénéenne d'avec la France, il se découpe en 4 provinces dont 3 constituent la **Communauté Autonome Basque** (Biscaye avec Bilbao, Guipuscoa et Saint-Sébastien et Alava avec Vitoria), tandis que la quatrième, la Navarre, est une **Région Autonome** administrée par son propre gouvernement de Pampelune.

La partie française, enserrée entre l'Océan Atlantique et le Béarn, de taille beaucoup plus modeste (300 000 habitants sur 3 000 km²), s'organise administrativement et politiquement en une **Communauté d'agglomération Pays Basque** qui comprend le Labourd appuyé sur l'Océan (Bayonne), la Basse-Navarre qui lui fait suite à l'Est et sera le point central de notre voyage (Saint-Palais et Saint-Jean-Pied-de-Port) et enfin, encore plus à l'Est, la Soule (Mauléon-Licharre). L'ensemble de ce Pays Basque nord (« iparralde ») est intégré au département des Pyrénées-Atlantiques dans la plus grande Région de France (Nouvelle-Aquitaine).

Largement arrosé par les pluies venant de l'Atlantique, ce pays mosaïque, riche de verdure, « bossu », avec ses grandes et hautes collines pentues séparées par des vallées et des coupures profondes, ses cols d'altitude aux allures alpestres, reste de dimension humaine, constellé de petites villes et villages, côte labourdine exceptée.

Son relief accidenté, les difficultés de communication, le morcellement des propriétés ne permettent que des activités agricoles le plus souvent relativement modestes. L'isolement contraint, devient un facteur propice à la conservation de traditions originales fortement ancrées.

Mercredi 06 septembre après-midi

ESPACE CULTUREL CHEMINS BIDEAK de SAINT-PALAIS

Après une courte marche depuis notre lieu de séjour qu'est l'Hôtel de la Paix à Saint-Palais, sous soleil et canicule, M. Michel THIBIER nous donne rendez-vous dans l'ancienne chapelle du couvent des franciscains convertie en auditorium au sein du centre culturel Bideak, pour nous exposer le programme complet qu'il a choisi pour nos périples en

pays basque français intérieur. Il a divisé le séjour en trois parties correspondant aux provinces du Pays Basque du Nord et dans l'ordre des visites : Basse Navarre, Soule et Labourd. Ce choix, motivé par la diversité animale que nous allons rencontrer et les méthodes particulières d'élevage qui lui sont attachées, séduisant, correspond en tout lieu aux principes éthiques qui sous-tendent notre Société.

Intervention de M. Charles M. ASSOUDO

M. le maire de Saint-Palais (« Dona paleu »), élu en 2020, après avoir été successivement conseiller dans l'alimentation du bétail, dans l'emploi des engrais et des produits phytosanitaires, et enfin conseiller municipal, brosse un bref historique de sa ville. Celle-ci, relativement récente (XIII^e s.), compte 2023 habitants, un chiffre en augmentation après les années Covid et le prix de l'habitat dans les grandes villes. Située en Basse-Navarre, elle fait partie de la Communauté d'Agglomération du Pays basque (CAPB), plus importante Communauté de Communes de France (158 communes). Elle est jumelée avec la ville de Sangüesa en Navarre espagnole.

Établie dans une cuvette, son réseau hydrographique est constitué par deux rivières, la Bidouze et la Joyeuse, toutes deux affluents de l'Adour et qui furent à l'origine de la crue dévastatrice qui a frappé les bas quartiers de Saint-Palais le 04 juillet 2014.

Quatre chemins de Compostelle s'y rencontrent au quartier de Gibraltar de Saint Palais pour ne plus former qu'un seul itinéraire vers l'Espagne.

La cité, point central d'un canton de 26 communes représentant 10 000 personnes, dynamique, propose de nombreux services de proximité, des pôles de santé (hôpital, cliniques, maisons de retraite...), un tissu associatif dense, 6 établissements scolaires dont un lycée agricole, des infrastructures culturelles et sportives. On y trouve également plusieurs entreprises de matériaux et des établissements agroalimentaires comme l'importante coopérative Lur Berri (« terre nouvelle ») qui rassemble 5 100 adhérents et rayonne dans tout le quart sud-ouest de la France avec ses 3 pôles d'activité : **agricole** (branches végétale et animale), **agroalimentaire** et **distribution**. On note aussi de plus petites structures comme Euralis, Maïsadour et des concessionnaires de matériel agricole. Elle reste sans richesse patrimoniale d'importance mais un homme politique de premier plan, Jean ERRECART (1909-1971) a contribué fortement à son épanouissement, créant une piscine (1964), des terrains de sport, l'hôpital et l'Institut Errecart devenu le lycée éponyme.

La Basse-Navarre- M. Bertrand SAINT-MACARY

Notre conférencier, le Docteur Saint-Macary, basque par sa mère, béarnais par son père, médecin militaire en Afrique puis à Paris et à Saint-Jean-Pied-de-Port, ophtalmologue, se passionne aujourd'hui pour l'histoire locale et préside l'Association des Amis du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle des Pyrénées-Atlantiques.

Attestée depuis environ 100 000 ans, la présence des Néandertaliens sur ces terres a été remplacée progressivement par des vagues d'Homo sapiens comme le confirment dolmens, cromlechs (lieux funéraires) et hauteurs défensives visibles dans le paysage.

La langue basque, ancienne, pré indoeuropéenne, s'installe peu à peu en ayant du mal à accorder généticiens et linguistes. Elle tend à s'unifier sous l'impulsion de la Province de Biscaye. Des écoles spécifiques (« ikastola ») en assurent l'enseignement.

Pendant la période romaine qui débute dans ce pays 200 ans avant JC et va durer 3 à 4 siècles, trois peuples se disputent un territoire que les auteurs de l'époque divisent en un **Saltus Vasconum** au nord, correspondant au Pays basque français actuel, de climat océanique, pays de forêts, de bois, de pacages et de prairies et un **Ager Vasconum** de climat méditerranéen, équivalent des provinces espagnoles d'aujourd'hui, essentiellement agricoles, voué à la culture des céréales. Une grande ville, Pampelune (« Iruña ») se développe entre ces deux régions, 2000 ans avant notre ère.

Les habitants se réunissent par « Vallées » au sein d'Assemblées de Vallées ou de Pays appelées aussi Universités, où siègent les « Maîtres de Maison ». Chaque Maison représente l'unité de base, gérée selon la tradition du droit d'aînesse, les autres descendants (les cadets...) ne pouvant alors prétendre qu'à des statuts subalternes de domestiques ou bien partir pour aller chercher fortune ailleurs. Ce sont des pays de libres parcours où la propriété est indivise en majeure partie (Communaux), où les terres sont globalement libres de taxes (franc-alleu). Des **Fors**, un ensemble de textes juridiques, assoient l'autorité royale et seigneuriale, un roi qui doit être reconnu par ses sujets et dont il devient alors redevable.

Ces Maisons, lorsqu'elles prennent de l'importance, deviennent des « Maisons nobles » dont les propriétaires (agriculteurs, laboureurs) peuvent porter l'épée mais doivent, en contrepartie, servir leur souverain. Ils ne payent alors aucun impôt.

Au Moyen Âge, entre les XI^e et XIII^e s, le roi de Navarre devenu incontournable, les différentes Vallées vont lui faire allégeance, d'autant qu'il va créer des villes et de nouvelles Assemblées dites Assemblées jointes car rattachées aux Assemblées de Vallées.

L'Église, fortement influente, établit un christianisme précoce comme nous l'apprend le « cartulaire de Dax » ou « Livre rouge de la cathédrale de Dax » (Liber rubeus) découvert récemment, citant toutes les églises de la région au X^e s, notamment sur la voie de passage que constitue l'itinéraire de Bordeaux à Astorga. Saint-Palais n'est qu'un simple lieu dédié à un martyr de Cordoue très vénéré, Saint Pélage (San Pelayo).

À la fin du XII^e s, Sanche VII de Navarre (Sanche le Fort) gouverne toutes ces vallées. Il participe à la bataille victorieuse de Las Navas de Tolosa (1212), étape décisive de la Reconquista. C'est l'époque de la création de Saint-Palais mais aussi le début d'une séparation marquée entre les mentalités des villes et des campagnes. En 1531 Charles II y implante un atelier de la monnaie qui va réveiller le commerce de toute la région, atelier qui perdurera jusqu'à Henri III de Navarre.

Au XV^e s, deux royaumes dominent l'Espagne : l'Aragon avec Ferdinand, et la Castille, fief d'Isabelle. Les deux souverains s'unissent par le mariage et identifient le royaume de Navarre comme un obstacle que Ferdinand va attaquer à Pampelune. La guerre civile entre les partisans des rois espagnols et les descendants des Vicomtes de Béarn conduit à la partition de cette Navarre.

Entre temps, Henri II (Henri d'Albret (1503-1555)) épouse Marguerite de Valois, sœur de François I^{er}, qui prend alors le titre de Marguerite de Navarre. De cette union naît Jeanne d'Albret, future mère d'Henri III de Navarre, lequel accédera au trône de France en 1589 sous le nom devenu prestigieux d'Henri IV. Henri II ne pouvant récupérer son royaume, accepte la partition et garde la partie française de la Basse-Navarre et du Béarn (Vicomté de Pau) où il vit dans ses domaines. Il réécrit en béarnais les fors de Navarre, établit Saint-Palais comme capitale de Basse-Navarre, séparée du Béarn.

Jeanne d'Albret (1528-1572), protestante, convole avec un descendant de Saint-Louis, Antoine de Bourbon, catholique, et la couronne de France va revenir tout naturellement à leur fils Henri III de Navarre, futur Henri IV. En s'unissant en 1572 à une autre Marguerite de Valois (1563-1515), sœur de Saint-Louis cette fois, plus connue sous les noms de Reine Margot ou de Marguerite de France, il renie sa religion pour adopter le catholicisme.

Henri III montre beaucoup d'intérêt pour la Basse-Navarre, continue de frapper la monnaie à Saint-Palais où vit un certain Arnaud OYHENART (1592-1668) dans la Maison des Têtes que nous avons visitée (Maison noble D'Erdoy-Oyhenart), historien basque auteur d'une histoire circonstanciée de toute cette région.

Louis XIII (1610-1643) succède à son père Henri IV et rattache cette province et la Vicomté de Pau au royaume de France malgré de graves tensions avec sa mère Marie de Médicis. La religion catholique est définitivement adoptée en 1620 et il garde ce titre prestigieux et honorifique de Roi de France et de...Navarre. La monarchie absolue s'installe de plus en plus sous Richelieu et le petit royaume de Navarre a du mal à se maintenir, malgré ses doléances ou **Remontrances**, pour conserver son identité et une certaine autonomie. Toutefois, les « écus de Navarre » persisteront jusqu'à Louis XIV et seront associés en héraldique, au lys de France.

L'**âge d'or de la Basse-Navarre** surgit aux XVII^e et XVIII^e siècles lorsque le maïs s'impose dans l'alimentation humaine (pain de maïs avec un bol de lait) pour remplacer le mil. Il est cultivé à la main ou à l'aide d'un araire par l'agriculteur basque qui pratique un assolement biennal avec le froment et utilise du fumier associé à de la fougère comme fertilisant... « *Qu'on vienne visiter nos basques et nos béarnais, on verra qu'elle est l'espèce d'homme qui ne prend d'autre subsistance que le pain de maïs. Nulle province ne peut fournir de gens plus sains et plus vigoureux* ». Antoine de Parmentier (1737-1813).

Ce même Parmentier, dans un mémoire écrit à Bordeaux en 1784, préconise d'associer ce maïs, qu'il appelle aussi blé de Turquie, au haricot, suspectant des carences qui se révéleront plus tard comme étant celles du tryptophane et de la lysine.

L'introduction de cette nouvelle céréale conduit à une augmentation considérable de la population et les églises, surpeuplées, doivent construire des tribunes.

La plante, devient excédentaire et va dès lors, servir à alimenter les animaux, complément des faînes, des glands et des châtaignes qui participaient à la nourriture des porcs dans les forêts et les bois communaux que l'on appelait bois de Bédat et qui étaient fréquentés du 25 septembre au 25 décembre (privilège). Du fait de l'abondance de ce maïs, l'élevage à la ferme se généralise.

Cette période faste s'accompagne d'un développement du parc immobilier et de ses aménagements. La pierre en façade remplace le bois, des linteaux ouvragés et décorés apparaissent au-dessus des portes des habitations et les stèles funéraires envahissent les cimetières. L'ancienne chancellerie de Navarre hérite d'un tribunal et des bienfaiteurs fortunés s'impliquent pour moderniser Saint-Palais.

Ainsi **Frédéric de Saint Jayme** (1892-1934) se risque-t-il dans les haras d'anglo-arabes et les courses de chevaux, sans oublier la pelote basque dont le premier trinquet est construit à son initiative à Saint-Palais. Inauguré en 1898, sa charpente est montée selon les plans de Gustave Eiffel, tandis que son mur est en pierres d'Angoulême.

Théodore d'Arthez, banquier installé à Londres, participe financièrement à la construction de l'église Sainte-Marie-Madeleine à laquelle il offre un orgue Cavallé-Coll.

La petite cité organise le Festival annuel de force basque qui se déroule le dimanche qui suit le 15 août au fronton municipal. Ce jour-là, les hommes forts de la ville et des villages environnants se mesurent dans des défis spectaculaires pour tirer à la corde, hisser une botte de paille au-dessus d'un mât, lever une charrette...Créé en 1951 par l'abbé Chaletx de la paroisse de Saint-Palais, il tire ses origines des travaux des champs et de la ferme. Enfin, un marché aux bestiaux a lieu tous les vendredis matin.

Toute cette économie va être amplifiée avec l'arrivée du train.

Saint-Palais et les chemins de Saint-Jacques

Jacques le Majeur, un des 12 apôtres de Jésus Christ, prêche les enseignements de son maître dans la péninsule ibérique. Enterré en Galice, il tombe dans l'oubli jusqu'à ce que son présumé tombeau soit « inventé » au XI^e siècle et qu'une chapelle soit construite sur ce site, support de ce pèlerinage chrétien que nous connaissons.

Fidel Fita (1835-1918), un jésuite, archéologue, historien de l'Académie royale de Madrid, fait part en 1880, de la découverte importante à Saint-Jacques-de-Compostelle, d'un manuscrit de dictionnaire basque daté de 1138 et 1173, alors que cette langue n'était pas considérée comme écrite jusque-là : le **Liber Sancti Jacobi** ou **Codex Calixtinus** en lien avec un pèlerinage menant à la chapelle de Saint-Jacques. L'éminent érudit entre en relation avec un philologue français, Julien Vinson (1843-1926), spécialiste des langues de l'Inde mais aussi de la langue basque.

Ils publient ensemble en 1882 le « Codex de Saint-Jacques -de-Compostelle » et en 1938 paraît un « Guide du pèlerin » qui va décrire 4 chemins, le premier partant de Saint-Martin (Tours), le second de Sainte-Marie-Madeleine (Vézelay), Notre-Dame du Puy ensuite et enfin, Arles. Les trois premiers se réunissent à Saint-Palais et rejoignent Puente la Reina pour ne former qu'un seul itinéraire vers Compostelle. Seuls deux de ces chemins sont parcourus à l'époque, celui d'Arles et celui de Saint-Martin qui suivent les grandes voies commerciales.

La voie romaine qu'ils empruntent après leur regroupement, dirige les voyageurs vers les crêtes pyrénéennes franchies au col de Roncevaux à 1057 m d'altitude.

À Saint-Palais, ils étaient accueillis au couvent des franciscains jusqu'en 1980. Plus de 50 000 jacquets (pèlerins) se retrouvent sur ces routes, et la plupart aujourd'hui, en particulier les étrangers partent de Saint-Jean-Pied-de-Port pour effectuer la route vers Compostelle en 1 mois environ.

Économie de l'agriculture en Basse-Navarre

Directrice territoriale Pays Basque, Mme Maïder LAPHITZ est responsable des filières animales à la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques. Originaire de la vallée de Baïgorry, elle travaille dans l'exploitation familiale qui élève brebis laitières et vaches allaitantes et où on pratique la transhumance comme dans nombre des fermes de ce type. Après ses études à l'École d'Ingénieurs de Purpan (Toulouse), elle revient au pays pour animer les filières ovines et caprines pendant une quinzaine d'années, avant de prendre en 2018, la responsabilité de la Direction territoriale Pays Basque. Elle se consacre aux filières animales et au pastoralisme et, dans les Landes, et intervient dans le contrôle des performances, les conseils en élevage chez les bovins.

Depuis 2017, le découpage territorial concerne la CAPB et englobe les 9 Communautés de communes du Béarn avec une forte identité basque et un clivage politique marqué.

680 000 habitants occupent les 768 000 hectares du département. Son réseau hydrographique distingue 3 zones : **la montagne**, peu élevée (800 à 900 m.) et très pentue, représente 25% de la surface, **les coteaux**, (50%), zone intermédiaire, et enfin 25% de **plaines**.

L'espace agricole se compose d'une SAU de 431 000 ha (54,8%) dont 45% de terres arables (essentiellement du maïs), 51% de surfaces enherbées et de pacages collectifs (130 000 ha d'estives) et 217 000 ha de forêts. La transhumance reste obligatoire en raison de la petite taille des exploitations (40 ha de moyenne contre 80 au niveau national), elle s'adresse surtout à la filière ovine (300 000 têtes sur les 500 000 du département), et à quelques bovins (36 000), équins et caprins, toutes espèces qui se côtoient sur les estives. La moitié des éleveurs (2 000) pratique cet estivage.

Les productions animales et végétales se distinguent pratiquement toutes par un signe officiel de qualité, qu'il soit AOC, AOP, Label rouge, IGP... (Fromages Ossau-Iraty, porc Kintoa, piment d'Espelette, vins d'Irouléguay, kiwi...).

Pour ce qui est de l'agriculture et de l'emploi, les 9 600 agriculteurs se répartissent entre le Pays Basque (3 500) et le Béarn (6 100). 8 600 occupent des exploitations de plus de 3 ha. Sur la moyenne de 40 ha/ferme, 20% sont en prairies, 20% en landes privées et le reste est cultivé. La plupart d'entre eux sont chefs d'exploitation (87%) ou de plus en plus fonctionnent en GAEC familiaux. L'emploi agricole se maintient à un niveau satisfaisant puisque l'on compte 54% de salariés et 46% de saisonniers, d'agroalimentaires, de CUMA...

Les données économiques montrent l'importance dominante des produits animaux (lait et produits dérivés, volailles et œufs, ovins et caprins, porcs, gros bovins et veaux) par rapport à la production végétale qui compte pour 40% de la valeur (céréales surtout, oléagineux, produits maraîchers et horticoles, fruits, vins). 600 entreprises agroalimentaires quadrillent les Pyrénées-Atlantiques dont 43 seulement emploient une vingtaine de salariés et s'adressent aux céréales, au lait, à la viande et au vin. Les autres sont plutôt de caractère familial.

Les installations des jeunes agriculteurs, nettement supérieures à la moyenne nationale, fortement liées à l'identité basco-béarnaise, à la transmission familiale d'exploitations majoritairement à taille humaine, expriment tout le dynamisme de cette région : 1 114 jeunes s'installent entre 2012 et 2022, dont 180 pour la seule année 2022, surtout dans des cantons à prédominance ovine. 64% de ces installations adoptent une forme sociétaire avec 23% seulement en agriculture Bio et 25% en dehors du cadre familial. Elles intéressent surtout la montagne (64%), moins les plaines (23%) et les secteurs défavorisés (16%).

Les productions végétales couvrent 420 000 ha, partagés entre les 160 000 qui vont fournir les fourrages et les landes-parcours. Le maïs, cultivé sur 100 000 ha le long des cours d'eau, donne un rendement de 108 quintaux à l'ha. Il est suivi par les 14 000 ha de protéagineux et les 11 000 de céréales à paille.

La vigne, implantée beaucoup en terrasses, s'étend sur 2 560 ha dont 94% sont en AOP-IGP. Il en va ainsi pour le Jurançon, le Madiran, les vigneronns de Pellocq et dans le pays basque la plus petite AOP de montagne qu'est l'Irouléguay (180 ha).

Au total 501 producteurs utilisent comme cépages principaux le tannat et le manseng pour produire 9900 hl de vins.

Le piment d'Espelette avec 200 producteurs sur 278 ha, en AOP le plus souvent, voit émerger des double-actifs moins professionnels. Il reste un fleuron du Labourd.

Le kiwi, présent surtout dans la vallée de l'Adour (347 ha), sollicite beaucoup de main-d'œuvre et soulève quelques problèmes quant à l'usage de l'eau. Il est souvent le complément d'une production animale. Sujet aux aléas climatiques, il doit faire face à l'appauvrissement des sols. Il bénéficie du Label rouge et d'une IGP.

Les productions animales

Les bovins viande constituent encore la première filière du département mais elle régresse constamment. Les élevages naisseurs dominent dans la totalité des 5 000 exploitations soit 120 000 vaches avec 3/4 de races à viande représentées par la Blonde d'Aquitaine dont les Pyrénées-Atlantiques se veulent le berceau. Quelques chiffres : 3000 éleveurs de plus de 11 bovins détiennent 70% du cheptel et 3 Organisations de Producteurs (O.P) gèrent l'ensemble de ces animaux qui disposent de 4 signes officiels de qualité.

La plupart sont vendus en maigres et vont dépendre des marchés espagnol et italien en ce qui concerne les broutards, tandis que le reste rejoint pour moitié l'élevage ou bien est dirigé vers la boucherie.

La filière ovine place ce département leader en France pour le nombre d'éleveurs (3 000) et celui de brebis (530 000), avec 20% de laitières à la collecte.

3 races locales : la « Manech tête rousse », présente surtout en Pays Basque, transhumante, adaptée à la montagne ; la « Basco-béarnaise » investit plutôt le Béarn et la partie Est (Soule) ; enfin, la « Manech tête noire », la moins laitière et en baisse d'effectifs, race cornue pour laquelle les éleveurs évoluent soit vers des critères de productivité, soit vers des caractères phénotypiques. Rustique, elle se retrouve presque exclusivement en montagne.

La filière lait ovine : structurée depuis une quarantaine d'années, elle est le symbole de son emblématique fromage Ossau-Iraty (que l'on retienne bien ce nom car il symbolise l'entente -enfin après des années de conflit économique - entre producteurs Basques et Béarnais, pic du midi d'Ossau au Sud d'Oloron pour les béarnais et Iraty (voir plus loin) pour les basques) avec des entreprises de toutes dimensions, familiales, artisanales, nationales et même internationales comme PYRÉNÉFROM (fromagerie ISTAR) à Larceveau et le groupe SAVENCIA. À eux deux, ils collectent chez 300 à 400 producteurs de lait et s'associent les services d'autres ramasseurs de moindre importance tel AGOUR (100 à 110 éleveurs) ou SODIAAL (une centaine d'agriculteurs), assurant ainsi le maillage du territoire.

Premier département de transformation de fromage fermier, les Pyrénées-Atlantiques mettent en place des cercles d'affinage et de commercialisation organisés en caves collectives privées assurant la vente en direct pour 1 700 éleveurs de brebis laitières dont 400 sont des producteurs fermiers et 20% parmi eux, à la fois livreurs et fromagers.

La filière ovine viande : Il n'existe pas de race à viande spécifiquement basque et la moitié de celle-ci va provenir des races laitières. Les animaux qui ne produisent plus de lait sont croisés avec des races bouchères. L'autre moitié résulte de la conversion en races à viande du cheptel pyrénéen comme la berrichonne ou le suffolk par exemple.

Le commerce des agneaux de boucherie articule sa collecte autour d'un Label rouge IGP pour les 3 races locales. En France, ces jeunes sont consommés à Pâques lors des repas de famille, mais surtout, ils rejoignent l'Espagne en fin d'année lorsqu'ils pèsent entre 11 et 12 kg vifs. Ainsi, au total, 5 000 agneaux se répartissent entre 5 coopératives de collecte

simple, 14 structures regroupant agneaux et transformateurs de lait et 13 caves d'affinage et de consommation.

La qualité de leur viande fait espérer un gain de parts de marché dans tout l'hexagone.

Les bovins « lait » : malgré la bonne tenue génétique de ce troupeau reconnue à l'échelle nationale, sa décroissance inquiète puisque de 497 livres en 2019, il n'en persiste plus que 400 à ce jour, peu enclins de surcroît à utiliser le contrôle laitier.

26 000 vaches laitières donnent 165 millions de litres de lait dont 151 livrés à l'industrie. La production moyenne avoisine les 6 200 litres par lactation, un lait à 40,5 g/l de taux butyreux et 32,9 g/l de taux protéique.

Les caprins : historiquement existaient des élevages familiaux assurant une activité complémentaire de l'exploitation. Aujourd'hui en croissance, ces animaux permettent l'émergence d'entreprises fromagères depuis 2017-2018.

Sur les 10 400 têtes réparties chez 102 éleveurs, 30 de ceux-ci sont des allaitants (chèvres pyrénéennes produisant des broutards), double-actifs en majorité. Il reste 72 éleveurs purement laitiers dont 80% en transformation fromagère. En 2019, une collecte organisée a vu le jour.

Palmipèdes et volailles de chair : mis à mal par les épisodes successifs de la grippe aviaire ou Influenza Aviaire Hautement Pathogène (IAHP), ces 2 modes d'élevage ont été contraints d'enfermer les animaux dans leurs bâtiments, des conditions dissuasives.

Pour ce qui est des palmipèdes, on dénombre 477 exploitations (dont 191 éleveurs et 256 engraisseurs) élevant leurs animaux sous des signes de qualité comme l'IGP ou le Label rouge.

Quant à la volaille de chair, elle intéresse 366 exploitants, la plupart en Label rouge.

Le porc : il s'articule autour des 3 pôles que sont le « Jambon de Bayonne », « le Porc du Sud-ouest » et le « Kintoa ». Plusieurs chiffres : 133 éleveurs, 12 000 truies, 110 000 places d'engraissement, 517 sites de production pour le premier. 55 éleveurs, 8 300 truies et 45 000 places d'engraissement pour le second. Enfin, plus de 70 élevages et 2 400 carcasses agréées pour le Kintoa, une race relancée dans les années 80 par un petit nombre d'éleveurs du Pays Basque et du Béarn.

Valorisation et développement de la production sont contrôlés par le SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) qui garantit l'observation stricte du cahier des charges correspondant à chacun de ces produits.

Les chevaux lourds : 4 races se détachent, le Breton, le Comtois, l'Ardennais et le Percheron.

Là aussi, le département tient la tête nationale de la production de chevaux de trait avec 376 éleveurs de chevaux de trait. 2 700 saillies sont enregistrées avec les 194 étalons de ces races et qui sont à l'origine de la naissance de 1438 poulains en 2022.

Les troupeaux restent de dimensions modestes dans un contexte d'agriculture secondaire majoritaire.

L'agriculture biologique : en progression ces dernières années, elle peut compter sur 719 exploitations en 2020 dont 7% occupent 4,4% de la SAU, en deçà toutefois du niveau des départements voisins. Le système implique surtout le maraîchage dans de petits domaines non autonomes, 100% herbagers, tributaires des achats à l'extérieur notamment en Espagne pour les fourrages et les concentrés.

En 2019, sur 15 000 ha en bioconversion, 9 800 sont en cultures fourragères, 3 700 en céréales et protéagineux, 360 en légumes frais et 400 consacrés à la viticulture.

Les circuits courts et l'agrotourisme : l'accroissement de la commercialisation en circuits courts rend le département attractif pour le visiteur avec la « Route du fromage », « Bienvenue à la ferme », « Marchés des producteurs de Pays », « Drive fermier »... Des fermes proposent de la restauration, accueillent du public et des scolaires, assurent des hébergements et des activités comme l'équitation par exemple.

Le « veau sous la mère » par contre reste en retrait, soumis à des conditions contraignantes de main-d'œuvre, de bâtiments, dans un marché moins porteur.

Remarque : si la brucellose est absente, la tuberculose génère une inquiétude légitime se transmettant, pour 70%, de cheptel à cheptel. Le danger se complique dans les estives par la cohabitation avec les animaux espagnols transhumants. Elle concerne donc surtout les troupeaux de montagne et se caractérise par des rechutes, des rebonds difficiles à expliquer et à maîtriser. Elle affecte enfin le commerce des broutards.

VISITE COMMENTÉE DE BIDEAK

Notre intervenant, M. Alain ZUAZNABAR-INDA, agent du patrimoine de la ville de Saint-Palais, nous enseigne que ce Centre culturel Bideak (« chemin ») occupe l'emplacement d'un ancien couvent franciscain, ordre mendiant qui s'installe au centre-ville de Saint-Palais en 1840 puis achète le terrain en 1879. Ces Franciscains nouent d'excellentes relations avec les palaisiens afin de se procurer facilement de la nourriture, accueillir les personnes défavorisées et les femmes battues, apporter la bonne parole et instruire les enfants dans la foi chrétienne. Ils assurent également la cantine de l'école privée de garçons.

Ce lieu de prières possède des brebis et une basse-cour, mais aussi un grand potager, qu'un jardin d'agrément a remplacé aujourd'hui. Dans cet endroit ouvert à tous, ils organisent des congrès, éditent une gazette hebdomadaire, « Herri-herri », (« Ville-ville »), dans la langue basque qu'ils connaissent.

Tout s'arrête en 2005 et la municipalité de Saint Palais acquiert cet édifice grâce à la générosité du maire de l'époque et sauvegarde ce patrimoine en y établissant un espace culturel ouvert et conserve ainsi l'âme que ses premiers occupants lui avaient donnée. En 2014, de grands travaux restaurent ce bâtiment en mauvais état (termites dans la chapelle) et le Centre culturel de Saint-Palais est inauguré en 2016, symbole, en particulier, des chemins de Compostelle et des routes d'émigration vers l'Amérique du Sud des basques fuyant la misère.

Les chemins d'émigration

100 000 Basques français et espagnols quittent leur pays avec leur famille dans les années 1820, pour rejoindre de préférence l'Argentine (10%), le Chili (20%), l'Uruguay (14%), à tel point, qu'aujourd'hui, près de 15 millions de personnes portent un patronyme basque dans nombre de ces pays américains promesses d'un monde meilleur à l'époque.

Partis des ports de Bayonne ou de Bordeaux pour un voyage incertain de un à deux mois, ils atteignent ces nations inconnues où tout est nouveau, mais où leur talent va pouvoir s'exprimer, où les familles se recomposent, où les terres et les grands cheptels les attendent. Ce sont souvent les cadets « sans espoir » qui font ce voyage (lire le roman « Ramuntcho » de P. Loti).

La grande fresque

Intitulée aussi « le Chemin du Temps, la Navarre de la Préhistoire à nos jours », ses 52 mètres de long font le tour d'une salle aménagée à dessein pour servir une évocation chronologique de la Basse-Navarre d'hier à aujourd'hui.

Œuvre peinte de Guillaume TROUILLARD, auteur palois de bandes dessinées, elle débute avec Homo sapiens qui peu à peu remplace des Néandertaliens vers moins 40 000 ans, et s'achève à nos jours.

Elle honore tous ceux qui ont vécu ici depuis des dizaines de milliers d'années et qui ont laissé dans ce pays des traces innombrables de leur passage (grottes ornées, églises, ponts, objets...) dont l'artiste s'est inspiré.

Enfin, pour être complet, le cloître entouré des bâtiments conventuels, héberge sept statues de Christian LAPIE dans un ensemble baptisé « de l'air et du ciel ».

VISITE à PIED de la VIEILLE VILLE de SAINT-PALAIS

Accompagnés de M. Bertrand Saint-Macary, à partir du Centre culturel, nous parcourons la rue du Palais de Justice, ancienne « Carrera del Seynor Rey » au temps de la création des villes nouvelles en Basse-Navarre aux XI^e et XII^e siècles.

La croix aux outrages porte tous les instruments de la Passion du Christ. Elle a été mise en place, comme beaucoup d'autres, après la Révolution française lorsque l'on rechristianise les campagnes.

La maison du roi fut le siège d'une sénéchaussée après avoir abrité une chancellerie pendant une soixantaine d'années.

La maison des Têtes, anoblie au XVI^e siècle par Henri II de Navarre, porte aussi le nom de ses propriétaires, les D'Erdoy-Oyhenart. Sur sa façade, des bas-reliefs sculptés sont autant d'éléments décoratifs pour cette grande bâtisse élégante, représentant (sans certitude), les derniers rois de Navarre de la dynastie d'Albret : Henri II, sa fille Jeanne et son petit-fils Henri III.

L'Hôtel de la monnaie : Charles II le Mauvais y bat la monnaie en 1351 pour asseoir son pouvoir. Son atelier dirigé par un « Maître de la monnaie » qui sera plus tard un « Lieutenant de la monnaie », employait jusqu'à 60 fondeurs de métal et 40 monnayeurs (frappeurs de monnaie), tous ouvriers spécialisés navarrais. Cette activité perdurera 3 siècles.

MUSÉE de BASSE-NAVARRRE

Au 7 de la rue Gambetta, le musée associatif créé en 1986 par le Dr Clément URRUTIBÉHÉTY (1913-2014), médecin de campagne, écrivain, érudit passionné par le pèlerinage de Compostelle, déploie ses collections précieuses, souvent constituées d'objets glanés chez ses patients par le thérapeute.

Mme Annie SABAROTS, présidente des « Amis du Musée de Basse-Navarre » et le Dr. Saint-Macary, animateur et restaurateur de ce musée, organisent cette visite dont la première partie se consacre à l'histoire de Saint-Palais, débute à la période préhistorique, et se poursuit jusqu'au royaume de Basse-Navarre vers 1620 après la partition de 1512, sans omettre l'époque romaine et le Moyen âge, l'âge d'or de la Basse-Navarre, le développement de l'art lapidaire dans les cimetières et les maisons, l'art du mobilier...

L'art lapidaire, œuvre de tailleurs de pierre des XVI^e et XVII^e siècles, correspond à l'apparition des stèles discoïdales dans les cimetières, arrondies avec un socle, parfois cruciformes ou tabulaires, ornées d'un répertoire décoratif réalisé par évidement. Ce monument funéraire marque l'emplacement des sépultures. On retrouve cet art dans les linteaux ouvragés qui surmontent les portes d'entrées des maisons basques traditionnelles, souvent sous la forme d'un monolithe de grès rose ou gris, évoquant le nom des occupants, mentionnant la date de construction, représentant des outils de travail ou bien encore des symboles religieux.

Les bienfaiteurs de la ville y sont à l'honneur comme Frédéric de Saint-Jayme ou bien la famille d'Arthez-Lassalle, mais également des personnalités éminentes dont le compositeur Florentin Vogel, les frères Ségalas, médecin pour l'un, l'autre avocat, et enfin, Marcellin Clèdes, imprimeur, fondateur du « Journal de Saint-Palais » en 1884, un

hebdomadaire qui paraît toujours aujourd'hui (un des plus vieux journaux de France encore en activité).

Toute une foule d'objets ayant trait à l'agriculture, à la musique, les bornes-frontières du royaume de Navarre, l'histoire de la monnaie ou encore celle de la pelote basque et de son champion palaisien de légende, Jean URRUTY (1912-2002) et pour finir Saint-Palais comme cité incontournable de Saint-Jacques de Compostelle, apparaissent comme des richesses culturelles inestimables.

Cette demi-journée se termine avec les chants contemporains ou traditionnels, profanes ou religieux, célébrés par le chœur « Ahoz » regroupant ses 15 chanteurs et son guitariste gracieusement invités à partager notre diner par Mme Dominique Lalanne, propriétaire de notre hôtel. Ils accompagnent de leurs voix, notre garbure, notre magret et son gratin de petits légumes, des fruits à la crème, qu'un Irouléguay de grande tenue se charge d'étoffer. Café et petite liqueur en sus.

Jeudi 07 septembre matin

8h15. La petite troupe venue à pied depuis l'Hôtel de la Paix, gagne près de l'église, l'autocar de Nathalie, maîtresse conductrice et Basque de toujours. Un rituel qui durera 3 matinées. Sur les flancs de son véhicule, on peut lire « Hiruak bat » se traduisant par « 3 en 1 » et exprimant la volonté de se réunir pour 3 frères, afin de ne former qu'une seule société apportant confort, sécurité et respect de l'environnement.

Il va nous entraîner par de riches vallées et dans une lumière éclatante parcourue par les ombres matinales, vers les **Aldudes**, « le chemin des hauteurs », un pays isolé, fondé par les « cadets » des familles de Saint-Étienne-de-Baïgorry à partir du XVI^e siècle. Ce territoire, niché au cœur des montagnes, déborde en Espagne avec ses 3 communes : Banca ou Banka en basque, Aldude et Urepel. Haut lieu de contrebande autrefois, peut-être a-t-il été oublié par le Traité des Pyrénées de 1659 ?

Pendant le splendide et sinueux trajet,

Michel Thibier, aujourd'hui retraité, membre des Académies d'Agriculture et Vétérinaire de France, évoque son riche parcours professionnel qui débute à l'École Nationale Vétérinaire de Maisons-Alfort en 1963, pour 4 années, en compagnie de Bernard Denis. Docteur-vétérinaire, il embrasse une carrière d'enseignant-chercheur à AgroParisTech avant de partir à la Faculté de médecine de Miami en Floride, puis de retrouver Paris en 1983.

Pour son doctorat ès-science, il publie une thèse sur la reproduction animale concernant l'insémination artificielle d'une part et les caractéristiques endocriniennes des taureaux d'autre part. Un travail qui se poursuit les années suivantes par la problématique des transferts embryonnaires (embryons récoltés in-vivo puis fécondés in-vitro). Dans ces

domaines, il termine sa carrière en liaison avec Jean Paul Renard (INRA) avec les clonages et la célèbre génisse Marguerite du Salon de l'Agriculture de mars 1997, malheureusement disparue peu après.

En 1983, directeur du Laboratoire de Contrôle des reproducteurs, il est nommé par le ministre de l'Agriculture M. Jean Puech, à la direction du Centre National d'Études Vétérinaires et Alimentaires (CNEVA), antécédent de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES), poste auquel lui succèdera Martin Hirsch en 1999.

Appelé comme représentant permanent du Ministre Français de l'Agriculture à la Food and Agriculture Organization (FAO) par Jean Glavany, il rejoint Rome et les 5 000 personnes qui travaillent pour cet organisme. Sa brillante carrière se poursuit sous le gouvernement Raffarin au poste de directeur général de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) pour s'achever comme conseiller scientifique sénior à l'Ambassade de France en Australie, une coopération riche d'échanges sur la physiologie des moutons notamment.

Ce parcours de vie ne saurait être complet sans mentionner les nombreuses décorations qui le jalonnent depuis la Légion d'honneur, le Mérite agricole (commandeur).

Le car traverse la Nive (« rivière rapide ») de Béhérobie à Saint-Jean-Pied-de-Port pour suivre la Nive des Aldudes vers Saint-Étienne-de-Baïgorry, passe devant des pâturages d'un vert éclatant où apparaissent les premiers moutons. Les maisons blanches aux volets et aux pans de bois, verts ou rouges, se succèdent avec leur ouverture toujours à l'Est, leurs parements de grès rose ou gris autour des portes et des fenêtres, leur linteau du même, souvent agrémentées d'un balcon. Traditionnellement, une pièce non couverte, l'eskatz ou ezkaratze, séparait les hommes des animaux. Depuis elle n'a plus cette fonction et a retrouvé un toit.

Quelques mines de cuivre accompagnent la fin de notre cheminement.

ÉLEVAGE PISCICOLE de TRUITES BANKA ARC-EN-CIEL

Blottie dans la profonde vallée de la Nive des Aldudes, la source Arpéa jette ses eaux pures et impétueuses dans les bassins tout en longueur de la ferme aquacole, propriété de M. Michel GOICOECHEA.

Dès 1660, cette source alimentait un moulin du village de Banca et, Jean-Baptiste, bûcheron de son état et père de Michel, va installer en 1965, une série de bassins qui vont suivre le dénivelé d'un cours d'eau déjà régulé par un barrage EDF à 6 km en amont qui maintient un courant rapide et continu quels que soient les aléas climatiques. La température moyenne de l'eau de 12°C ne va varier qu'entre 8 et 16°C pour un optimum de 14°C recherché pour la pisciculture, une eau dont le débit sera une dernière fois contrôlé par une vanne située

500 m au-dessus du premier bassin. Ce courant assure un renouvellement ininterrompu et une oxygénation naturelle, garantissant au poisson des conditions proches de son milieu habituel.

Aujourd'hui la responsabilité de la marche de l'entreprise repose sur Michel, visionnaire, Peio le fils créatif et François l'éleveur.

Élevage : la ferme produit 70 tonnes/an de truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), une espèce venue d'Amérique au siècle dernier, plus sociable et plus collective que la truite fario. Au total 100 000 truites sont élevées à l'année, mais le débit de 300 l/s permettrait d'atteindre une production de 200 tonnes de poissons.

Les œufs embryonnés au nombre de 100 000, achetés dans les Hautes-Pyrénées pour la somme de 4 000 €, arrivent en 2 lots, en juin et en octobre. Les alevins naissent dans un petit ruisseau qui traverse le bâtiment correspondant à l'ancien moulin, tout au-dessus de la pisciculture et dont l'eau provient d'un forage à 110 m de profondeur, constante en température (11°C), et s'intégrant dans un circuit fermé muni d'un filtre rotatif, d'un filtre bactérien, d'un filtre à sable et bénéficiant d'un traitement aux UV.

Lorsque toutes les conditions sont réunies, l'**alevin** pèse 5 g au bout de 4 mois, mais le milieu devenu plus hostile entraîne quelques pertes qu'il faut minimiser en créant plus de bassins en amont et en maîtrisant encore mieux la qualité de l'eau à la sortie de l'écloserie. Nous retrouvons alors le bassin des **truitelles**, un poisson de 18 mois environ et de 15 à 18 cm, pesant entre 70 et 90 g, méfiant, qui tente en permanence de remonter le courant et adopte un comportement grégaire pour se défendre des prédateurs. Au poids de 20 ou 30 g, ce poisson qui a échappé à la plupart des dangers, atteint sans férir la taille de 25 à 30 cm, pèse de 250 à 300 g à 2 ans : **c'est la truite portion**. Pour éviter qu'elle ne grossisse trop rapidement, il faut la rationner. Son format correspond à la taille consommée par une seule personne lors d'un repas équilibré, C'est la présentation la plus simple et la plus commune que l'on rencontre chez le poissonnier. Au fil de la descente des bassins, la **grande** truite, fleuron de l'élevage, âgée 4 à 5 ans, termine son élevage dans les bassins spacieux du bas. Elle accuse un poids de 4 à 5 kg, nécessite un espace vital important (25 kg/m³). Les femelles qui grossissent plus lentement, vont atteindre un poids supérieur. Tout stress leur est préjudiciable. À la fin de son élevage, après avoir été assommée par un « matador » de type bovin en forme de pistolet, la truite est saignée au niveau des branchies.

Un canal d'alimentation est parallèle à tous ces bassins.

Remarques :

- ✓ Dans leur milieu naturel, ces truites peuvent vivre 15 ans et peser jusqu'à 15 kg.
- ✓ Les densités sont plus élevées dans les élevages intensifs où les bassins sont en série et les eaux calmes.
- ✓ De l'argile introduite à l'entrée des bassins et contenant un certain pourcentage de cuivre (# 8%) semble assurer une protection sanitaire.

✓ Parmi les prédateurs, les cormorans jouent un rôle plus que modeste à cause de la configuration du terrain. Par contre, les hérons, très farouches, chassent postés même la nuit et en grand nombre parfois, prélèvent des poissons ou sont à l'origine de profondes blessures. Les filets constituent la seule parade.

✓ Dans une serre future, l'eau chargée de nutriments à la sortie des bassins servira à faire pousser des salades, des tomates, dans un contexte de culture hydroponique.

Problèmes techniques :

La consommation électrique s'affiche comme la grosse dépense à contenir. La solution passe par l'utilisation d'une pico-turbine hydraulique fabriquée près de Lorient chez « Turbowatt », fournissant une puissance de 8 kW et permettant d'apporter 80% de l'électricité nécessaire. L'abonnement EDF est conservé par précaution.

L'effeuilleuse, est un outil indispensable pour éliminer les feuilles de hêtres qui tombent en automne à la surface des bassins. Un cône en inox, grillagé, les piège et les évacue avec les boues et les déjections des poissons. Tous ces débris sont décollés par un puissant jet d'eau qui les dirige vers un canal d'évacuation.

Alimentation :

Si une partie est naturelle apportée par l'important débit qui charrie des gamarres dont la truite se nourrit, l'essentiel est fourni par « Le Gouessant Aquaculture », spécialiste français de la formulation, de la fabrication et de la commercialisation des aliments aquacoles durables élaborés dans son usine de Saint-Aaron près de Lamballe (Côtes d'Armor).

La gamme alimentaire s'adresse à toutes les espèces de poissons et en particulier aux salmonidés dont la truite fait partie, depuis les alevins jusqu'à la finition. À Banka, la bonne formulation a nécessité une mise au point de 2 ans pour obtenir un animal peu gras grâce à un aliment bio, sans OGM et dont les farines et les huiles de poissons proviennent des « Pêcheries françaises ». Actuellement, la part de ces ingrédients est en phase de diminution en privilégiant des protéines et des matières grasses d'origine végétale (blé, féveroles...).

La consommation de cet aliment qui se présente sous forme de granulés, a atteint 70 tonnes pour l'année et pour l'ensemble des poissons, à raison d'une distribution biquotidienne pour les jeunes, une seule fois par jour pour les adultes soit 300 kg en une journée. Un jeûne total est observé le dimanche.

L'utilisation d'autres sources de nourriture en complémentarité protéique comme des vers de farine livrés congelés en sacs, tous les 10 jours, reste assez onéreuse (10 € le kg contre 2 € pour l'aliment traditionnel). Ils sont incorporés pour moitié à l'aliment pour diminuer les coûts. Le guano, nutritionnellement très riche est lui aussi une piste potentielle.

Enclavée entre montagne et torrent, la ferme aquacole reste très vulnérable aux caprices du microclimat qui par de brusques variations (orages, crues, vents violents, chutes de neige...) peuvent entraîner la perte de poissons... Pour pallier, autant que faire se peut ces

risques, des systèmes mécaniques (barrages, écluses, différents filtres) régulent l'arrivée des eaux tout en maintenant leur qualité et leur niveau normal dans les bassins. Malgré tout, on ne saurait se passer d'une présence humaine et d'un apport matériel, à savoir :

- un technicien présent sur le site 24 h sur 24, pouvant intervenir à tout instant.
- des capteurs électroniques détectant toute montée d'eau inopinée et toute altération de sa qualité.
- des alarmes mises en place sur tout le site et sur les téléphones portables des employés ainsi que des caméras de surveillance placées aux endroits stratégiques.
- 6 personnes salariés à temps plein assurent toutes ces tâches en même temps qu'elles pratiquent plusieurs métiers : éleveur de truites, découpe et fumage, conserves, plats cuisinés, maroquinerie, accueil, visites.

La boutique :

Conçue par Michel Goicoechea il y a 35 ans, elle est le lieu d'accueil du public où la qualité et la diversification des produits doivent être à la mesure que ce dernier et les chefs des meilleures tables du Pays Basque attendent.

La pisciculture, ouverte à la visite, offre toute une gamme de produits consommables pouvant être achetés sur place ou, comme pour les grands restaurants, parvenir à domicile par « Chronofresh».

Cette palette de l'offre s'adresse aux denrées fraîches comme la truitelle, la truite portion et la grande truite qui séduit plutôt les restaurateurs et se continue par des préparations fumées, des caviars de truite, des conserves et des plats cuisinés, autant de compositions fabriquées sur place.

Remarque : Le tannage des peaux des grandes truites est la dernière innovation mise en route. Elle a débuté en sollicitant un breton spécialiste de la méthode, qui a reçu de 30 à 50 de ces peaux congelées tous les 2 mois, afin de réaliser des tests de faisabilité qui vont s'avérer concluants. Il assure alors la fabrication d'une foule d'objets de maroquinerie à partir des données récoltées dans différentes régions de tanneries comme Albi, Graulhet, Mazamet : portefeuilles, ceintures, bracelets...sous différents coloris, vendus sur place à la boutique ou exportés. Après le départ en retraite de cet artisan, un atelier proche de Madrid lui succède. Pour notre hôte, cette activité, conforme à l'esprit d'initiative qui l'anime, réveille en lui l'espoir de transférer sur place cette technologie en même temps qu'il projette de développer son projet d'aquaponie, associant culture des plantes et élevage du poisson.

La dégustation d'un filet de truite accompagné d'un cidre bio « Bikaina » conclut notre première escapade matinale originale.

RACE PORCINE PIE-NOIR du PAYS BASQUE

En l'absence de Pierre OTEIZA, c'est Catherine son épouse qui nous reçoit sur le seuil d'une véritable entreprise réunissant un élevage de porcs, un restaurant et un magasin de vente de charcuteries basques et de spécialités régionales.

Un petit rappel d'histoire, toujours utile, concernant le KINTOA, territoire où les paysans de Navarre payait la quinta (un cinquième du troupeau), taxe de glandage des porcs dans l'actuelle vallée des Aldudes, et qui nous précise que le Traité de Bayonne du 2 décembre 1856 décide de la répartition territoriale de ce pays en confiant sa propriété à l'Espagne et la jouissance à la France.

À partir de cela, l'INAO donne son autorisation pour des appellations comme l'AOP Kintoa pour le jambon et la viande fraîche de porc dans ce pays que déjà les rois de Navarre définissaient comme zone de transhumance pour les porcs noirs et blancs (tête noire, cul noir). D'anciennes bornes-frontières balisent cette région de 2 500 ha oubliés pour laquelle la France paye une location perpétuelle de 70 000 €/an à notre voisin. 10 familles y vivent, des éleveurs de Manech tête noire, de Blonde d'Aquitaine et depuis 5 années maintenant, de vaches « Pyrenaica » appartenant également au rameau blond. Enfin, le porc pie-noir du Pays Basque vient compléter ces espèces, une race ancienne qui existait au Moyen Âge, mais qui faillit disparaître puisqu'il ne restait plus en 1981 que 25 truies et 2 verrats recensés par l'ITP, muté depuis en IFP-Institut du Porc.

Évolution des effectifs de la race :

1929 : 158 000 têtes

1953 : 120 000

1989 : 25

1996 : 1 200

2011 : 4 200

2016 : AOC

2019 : AOP

2023 : 7 000 têtes

C'est grâce à 2 porcelets de la race ramenés du Salon de l'Agriculture à sa femme, que Pierre Oteiza entame l'aventure de son élevage.

Depuis, déclarée « sauvée », la souche se flatte d'afficher les chiffres de 500 truies et 150 verrats pour ce qui est des reproducteurs, parmi les 7 000 animaux possédés par 80 éleveurs disséminés dans tout le Pays Basque. 5 transformateurs, dont la plupart appartiennent à la corporation des bouchers, se fournissent dans 2 saloirs collectifs dont l'un est situé sur place aux Aldudes sous la forme d'une coopérative d'artisans que Pierre Oteiza a

créée. Dans ce centre, 45 000 jambons sont salés au sel gemme IGP de Salies-de-Béarn et recouverts d'une préparation à base de graisse mêlée de farine de riz, avant d'être frottés au piment d'Espelette. La maison Pierre Oteiza achète aux éleveurs de la filière les 65 % des porcs de la race au prix fixé par la filière basque, et qui dépend de l'âge (minimum 1 an, le plus souvent 15 mois), du poids de la carcasse (100 kg au moins, vidée et sans la tête ce qui correspond à un animal de 140 à 150 kg sur pied) et de l'épaisseur de gras mesurée à l'abattoir à l'aide d'une règle (de 25 à 45 mm au niveau de l'échine). Le suivi des différentes lignées et de tous ces critères incombe au Livre Généalogique collectif des Races Locales (LIGERAL).

Le cheptel porcin :

10 cabanes de bois abritent les 60 truies et leurs porcelets ainsi que 4 verrats sélectionnés. Une partie de leur semence est congelée pour conserver leur haut potentiel génétique. Les 10 abris s'ouvrent à l'extérieur, chacun dans un espace ombragé, de pommiers le plus souvent. Sur un sol paillé, ils permettent les mouvements des animaux mais aucune protection n'est là pour éviter les risques d'écrasement. Les porcelets au moment du sevrage sont bouclés, identifiés et tatoués tandis que les petits mâles sont castrés. Tous portent la boucle jaune de l'éleveur, subissent la pose au niveau du groin de 2 petits anneaux destinés à leur permettre de nettoyer et entretenir la montagne sans la dégrader et qu'ils vont rejoindre dès l'âge de 2 mois.

La truie, bonne laitière et maternelle, met bas pour la première fois à 12 mois. Sa productivité moyenne est de 6 à 10 nouveau-nés pour chacune des 2 portées de l'année. Sa tête noire porte de larges oreilles qui se croisent sur son groin. Elle a des pieds panards, un cul noir et une queue non tirebouchonnée.

Le verrot, sélectionné d'après sa généalogie, commence ses saillies vers 8 mois et assure la reproduction de 10 femelles.

Le porcelet, sevré entre 4 et 6 semaines, va vivre en bandes de 30 à 40 individus après avoir rejoint en carriole, leur parc de post sevrage. Après 2 mois de cette villégiature, à partir de leur quatrième mois, ils quittent ces parcs intermédiaires pour occuper des enclos définitifs sur les 15 parcs de 1 hectare chacun, sur les collines environnantes, boisées et enherbées constituées de prairies et de forêts où ils trouvent de l'herbe et de quoi glaner en saison automnale une partie de leur nourriture (châtaignes, glands et faînes). La densité est de 25 à 30 animaux/ha selon les saisons. Une source captée assure les abreuvements.

L'alimentation est à base de céréales provenant de la zone AOP (maïs, orge, petits pois, seigle et son), distribuée à l'auge en quantité fluctuante selon la saison et complétée du 4^e au 8^e mois par du lactosérum provenant d'une fromagerie voisine. Une surveillance quotidienne reste nécessaire.

Après cette vie de plein air, durant plus d'un an et souvent 15 mois, les porcs prennent la direction de l'abattoir de Saint-Jean-Pied-de-Port, agréé pour l'exportation.

Le séchoir collectif :

Les jambons, préalablement identifiés par tatouage chez le porcelet, occupent le séchoir de 20 à 24 mois selon leur poids. C'est un séchoir à l'air libre qui bénéficie du vent du sud prédominant, le FOEHN. Lourds (de 8.5 kg à 15 kg), ils seront payés à l'unité quels que soient leur poids et leur temps de séchage. Pour le récupérer, l'éleveur paye une prestation d'affinage de 35 €/jambon au séchoir, propriété d'une coopérative d'artisans le plus souvent.

Sous la tonnelle, l'apéritif à base d'Izarra vert et additionné de limonade citronnée est accompagné de petits cornets garnis de jambon kintoa et de saucisson comme il se doit, augure du repas fait d'une grande variété de charcuteries basques où vont se mêler moult jambons et saucissons, chorizo et pâtés, boudins et magrets au foie gras sans oublier le fromage de chèvre à la confiture de coings ou celui de brebis à celle de cerises d'Itxassou. Un vin « Gorri » d'Irouléguy ajoute à ces plaisirs.

Jeudi 07 septembre après-midi

CAVE d'IROULÉGUY à SAINT-ÉTIENNE-de-BAÏGORRY

Espace scénographique lumineux avec sa présentation originale des bouteilles de vin, il séduit le visiteur amoureux du bon nectar ou à la recherche d'une découverte improbable et atypique. Il lui offre un circuit de parcours des installations, intégré à la boutique, dans l'esprit et la vogue de cet œnotourisme contemporain.

Ce cadre accueillant déroule toute la diversité et le charme de ces vins en bouteilles mais aussi de quelques produits locaux (fromages de brebis, piment d'Espelette, cidres, jus de pommes...). Des séances de dégustation convaincantes ajoutent à l'intérêt de cette initiation.

En remontant le temps, ce sont les moines de Roncevaux qui, les premiers, aménagent ce vignoble au XII^e siècle sur la route du pèlerinage. En 1952, une coopérative voit le jour grâce à l'initiative de 9 viticulteurs dont Désiré Etcheverry-Ainchart, Alexandre Bergouignan et Pierre Minjonnet, à l'origine de l'AOC de 1970.

Aujourd'hui, la coopérative regroupe 85 adhérents dont 42 sont en AOC, et 16 salariés. Elle s'étend sur 146 ha de vignes dont seulement 31 sont en bioconversion. Les cépages rouges dominant (90%), laissant une humble part de 10% aux blancs. La cave produit 600 000 bouteilles par an.

Les différents svins :

Les Rosés de saignée : la vendange mise en cuve, macère quelques heures, puis on « saigne la cuve », c'est-à-dire qu'on libère une partie du jus qui a déjà pris une teinte rosée pour le vinifier à part, le reste étant laissé dans la cuve pour produire du vin rouge. La couleur de ces rosés, souvent assez lourds, est difficile à maîtriser dans son intensité.

Le Rosé de pressurage pallie ces inconvénients en introduisant directement les baies des raisins dans un pressoir jusqu'à obtenir la couleur souhaitée. Le jus décante et fermente. La méthode, plus précise et plus fine aboutit à des rosés plus aromatiques, plus équilibrés, plus colorés et qui diffèrent notablement des Rosés de Provence qui perdent une partie de leur coloration grâce à l'adjonction de charbon.

Ces Rosés, élaborés avec des cépages amenant beaucoup de couleur (structurant en couleur) utilisent le tannat, le cabernet franc et le cabernet sauvignon pour réaliser leurs assemblages. Ils portent les appellations de Mignaberry, Argi, Kattalin et se distinguent par leur caractère, leur registre de fruits rouges, leur fraîcheur.

Les vins rouges : Le reste de la cuve après le prélèvement du jus destiné à la fabrication des Rosés de saignée, se concentre et son intensité de coloration augmente grâce à l'utilisation de toutes les parties de la grappe.

Les mêmes assemblages que précédemment, donnent des vins très tanniques (astringent en fin de bouche), à la robe soutenue et dont la forte intensité correspond à la densité des colorants que sont les phénols et les anthocyanes. Ils se gardent de 5 à 10 ans.

Parmi eux, on retrouve le Gorri, Le Mignaberry, le Kattalin.

Une mention particulière à la « cuvée anniversaire de 70 ans », l'Elgarrekin avec 95% de cabernet franc et 5% de tannat.

Les vins blancs apportent la fraîcheur et la puissance aromatique que confèrent le manseng, le petit manseng et le petit courbu résistant au mildiou. Ils ont pour noms Lehia, Xuri...

Visite de la cave : M. Ximun BERGOUIGNAN

Le vignoble d'Irouléguy, l'un des plus petits de France, s'étend sur 250 ha, tous en AOC. Il produit 5 500 hectolitres de vin chaque année dont 70% de rouges, 20% de rosés et 10% de blancs, récoltés sur 10 cépages, une production qui reste faible par rapport à d'autres terroirs français. Cette appellation couvrait jusqu'à 1 200 hectares avant la crise du phylloxéra de 1864 où seuls 6 hectares furent épargnés. Les Anciens, non découragés, ont replanté et depuis 70 ans, la Cave existe. Elle gère 150 hectares du vignoble, travaillés par 36 vignerons dont seulement 6 sont viticulteurs à temps plein, les autres élevant aussi des brebis et des vaches.

Constitué de terrasses pour ses 2/3, il gravit des pentes de 20 à 80% sur le territoire de 15 communes, d'une altitude de 150 m où se trouve l'humidité égale à celle de 400 m où l'air s'assèche beaucoup. Aux hivers tempérés succèdent des étés secs, des facteurs qui vont garantir ses nombreuses qualités. À cela s'ajoutent la complexité de sols morcelés et, par-dessus tout, un « effet montagne » que résumant l'altitude, les vallées et les courants d'air.

L'importance des cultures en terrasses rend la mécanisation difficile, applicable seulement pour les traitements et le gyrobroyage, laissant la plus grosse part à un travail manuel pénible.

La viticulture bio n'intéresse que 50% de l'AOC ce qui ne représente que 40% pour la Cave elle-même, une part difficile à accroître car directement liée à ce climat doux et pluvieux (1700 à 1800 mm/an), favorable à un mildiou qu'il faut traiter absolument par de la bouillie bordelaise associée au soufre. Cette opération, désormais très encadrée, n'autorise en bio que l'utilisation de 4 kg de matière active de cuivre/ha/an (contre 9 kg en 2019 et même 12 kg en 2010 en agriculture conventionnelle).

La faible productivité de 30 hl/ha s'explique par le sol de grès rouge pauvre, très drainant, de maigre épaisseur (20 cm), et sensible à la sécheresse.

La vendange : Entamées mi-septembre cette année pour les vins rosés, ces vendanges durent 3 semaines et il faudra 1,5 mois supplémentaire pour la mise en cuve et la fermentation précédant l'entrée en chai. Un investissement conséquent de 2 millions d'euros permet l'achat, en 2000, de cuves en inox en même temps que se produit un changement de direction, l'arrivée d'un nouvel œnologue et la mise en place d'un cahier des charges. Enfin en 2012, le chai traditionnel qui fonctionne à l'aide de pompes est remplacé par un chai gravitaire.

Une commission de 5 à 6 coopérateurs et de salariés, dont la directrice et l'œnologue, va déguster à l'aveugle, 20% des baies issues de la vendange afin de les orienter dans la fabrication de vins rosés ou de vins rouges, une appréciation qui dure une journée, détermine les dates précises des vendanges et les qualités des parcelles en vue de leur sélection.

Le chai gravitaire et la vinification du vin rouge :

Il occupe le premier étage et réceptionne les baies préalablement triées et égrappées sur des tables après la vendange, dans des cuvons mobiles sur roulettes qui vont se placer directement au-dessus de la cuve de réception, évitant tout écrasement susceptible de libérer des tanins agressifs et des notes végétales non recherchées.

La cuve de réception se remplit aux 2/3 de ces baies qui vont éclater sous leur propre poids en libérant du jus. Une macération préfermentaire démarre à froid, puis une injection de levures va déclencher une fermentation de 5 à 12 jours.

Le jus est apprécié en le goûtant chaque jour. La température ne doit varier qu'entre 16 et 22°C, régulée par un système de chauffage-refroidissement.

Pendant toute cette période, le niveau baisse dans la cuve et il est nécessaire de le « rehausser » en rajoutant 2 à 3 hl de vin pour éviter une oxydation. À l'intérieur, le moût ne contient pratiquement plus de sucre, tandis que surnage le « chapeau de marc » (peau, pépins, résidus secs) qui en est encore assez riche. Le « délestage » devient indispensable. Il consiste à retirer toute la phase liquide pour la transférer dans une autre cuve et ne laisser que le chapeau solide qui sera pressé et dont le jus résiduel continuera sa fermentation dans la cuve de délestage.

Une ultime étape, le « pigeage », demande de briser ce chapeau de marc, résultat de la poussée de gaz carbonique produit par la fermentation alcoolique. C'est un magma compact, solide et dense, un concentré de sucres et de polyphénols. L'opération, réalisée par des pigeurs pneumatiques adaptés à chaque cuve, rapide mais coûteuse, doit se multiplier plusieurs fois par jour.

Vinification du vin blanc :

Le raisin blanc, débarrassé de sa peau, pressé, donne un jus qui fermente entre 16 et 18°C dans une cuve. Pour éviter les goûts désagréables provenant des lies qui se décantent (protéines plus lourdes), le surnageant doit être prélevé.

Remarque : de grandes poches jaunes suspendues, portant l'inscription « INERTIS », contiennent de l'azote qui va protéger de l'oxydation le raisin au moment du pressage en remplaçant l'air ambiant de la cuve. Cette méthode, très coûteuse, a demandé un investissement de 3 millions d'euros.

Le chai de stockage :

Les barriques de 225 litres valent neuves 750 € chacune, et sont gardées 4,5 années en moyenne (3 vins) pour être revendues 60 € en Armagnac ou en Cognac. Fabriquées par 4 tonneliers, eux-mêmes propriétaires de plusieurs entreprises, elles sont progressivement remplacées par des contenants plus importants comme les demi-muids (500 litres) ou les foudres (1 000 litres et plus), une décision prise en 2015 par une commission de coopérateurs et de salariés.

Entre janvier et mars, la commission assemblages se réunit. Des dégustations régulières jugent des variations observées dans la conservation des vins. Tous les lots sont examinés (environ 170) afin d'organiser rapidement, en une journée, les différentes alliances de cépages.

Toute la production de ces vins ne se vend qu'en bouteilles, à des grossistes pour 40% (cavistes et distributeurs).

SAINT-JEAN-PIED-de-PORT

Son nom découle de sa proximité d'avec le port de Roncevaux, (le col en Pyrénées). Le grès rose, si présent dans l'habitat, vient de l'Arradoy, une montagne voisine, à laquelle la vigne donne l'assaut.

La citadelle

Anne, notre guide va lever, avec un certain brio, les secrets de ce « monument » qui domine la ville sur son flanc Est.

Historique :

À la fin du XII^e siècle, le roi de Navarre Sanche VI le Sage, choisit la colline de **Mendiguren**, haute de 70 m, pour y bâtir un château fort en lieu et place d'une ancienne forteresse que Richard Cœur de Lion avait détruite. Ce château fort va céder la place à la citadelle actuelle construite par l'ingénieur militaire Pierre de Conty d'Argencourt entre 1625 et 1627, citadelle qui sera remaniée par l'homme de génie que fut Sébastien le Prestre, marquis de Vauban (1633-1707).

Pendant notre petite ascension, à l'ombre des hêtres, nous apprenons que ce site stratégique était sur un chemin fréquenté depuis des temps immémoriaux par les pasteurs et leurs troupeaux, puis par les Romains qui établissent la voie de Bordeaux à Astorga, les armées de Charlemagne à la conquête de l'Espagne et enfin, dès le X^e siècle, les pèlerins en route vers Compostelle en passant par le col de Roncevaux. Bien plus tard, cette voie servira aussi aux troupes de Charles Quint, aux armées catholiques et pour terminer, à Napoléon I^{er}, une de ces nombreuses « Route Napoléon ».

Au début du XIII^e siècle, Sanche VII le Fort, succédant à son père, développe la ville au pied de la colline. Le château fort des rois de Navarre disparaît au XVI^e siècle lors des guerres de partition de la province de Navarre, à la fois guerres de conquête et de religion, remplacé par la Citadelle.

En 1512, le roi Ferdinand d'Aragon, époux d'Isabelle de Castille, aidé par les troupes du duc d'Albe, occupe la Navarre, dont les souverains vaincus, fuient se réfugier et s'installer en Béarn, dans les environs d'Orthez, et à partir de là, tenter vainement de récupérer leur royaume.

Charles Quint, roi d'Espagne en 1522, annexe cette Navarre, mais sa position devenant intenable, il accepte de partager le versant nord de ladite province avec la famille Foix-Albret-Navarre afin d'asseoir plus facilement sa domination en Castille espagnole.

En 1567, Jeanne d'Albret attaque Saint-Jean-Pied-de-Port pour y imposer, sans succès, le protestantisme. La ville, ruinée, deviendra tout de même la capitale de ces terres d'outreparts. Entre temps, elle a donné naissance à son fils, Henri III de Navarre qui, moyennant une messe et une petite conversion, accède sous le nom d'Henri IV, au trône de France et de ...Navarre.

Louis XIII intègre officiellement cette province au royaume de France en 1620 et fait construire, en 2 ans seulement, de 1625 à 1627, ladite Citadelle. Elle échappe de longues années à tous ces combats qui vont se dérouler surtout sur la Côte pendant les guerres napoléoniennes. Toutefois, en 1814, elle doit soutenir le siège du général espagnol Mila.

Prison lors de la première guerre mondiale, elle est rachetée par la mairie en 1936. Désaffectée et sans garnison, par un accord passé avec le gouvernement basque de Bilbao, elle accueille pendant 2 années, 1 000 enfants espagnols qui fuient la guerre civile. À nouveau centre de rétention pendant le conflit mondial de 1939-1945, elle gagne son statut de monument historique en 1963 et son « Pavillon du Gouverneur » devient un collège en 1965

pour 225 élèves dont une trentaine d'internes. Un festival de théâtre a lieu chaque année au mois d'août : « Citadelle en Scènes ».

Visite :

La première ébauche correspond à un édifice barlong de 105 m de large et 160 m de long, possédant 4 bastions à l'image des citadelles italiennes.

Elle s'étoffe lorsque Vauban l'inspecte et publie en 1685, un mémoire destiné à améliorer l'ouvrage pour en faire un camp retranché où l'on peut masser plus de 600 hommes, des armes et des munitions dans un arsenal, partir à l'offensive ou battre en retraite, se protéger de la canonnade dans des cavernes et des casemates souterraines, le tout complété par une poudrière, un puits, le Pavillon du Gouverneur et sa chapelle.

Capable de soutenir un siège de 100 jours, il faut prévoir de l'eau dans des citernes et des fours pour cuire le pain.

En longeant ses murs, notre petite troupe arrive à la demi-lune ouest qui fait face à la Porte du Roy, un ouvrage extérieur destiné à couvrir la courtine et les bastions, à protéger la porte de secours et les chemins de ronde.

6 redoutes, petits postes avancés situés à 2 km de la place forte, puis 12 par décision du maréchal Soult lors des guerres napoléoniennes, vont renforcer ces protections. Il reste encore à aménager des bermes au nord et au sud, petits espaces entre le pied du rempart et le fossé, une poterne enfin.

Depuis la demi-lune qui domine la ville un paysage remarquable s'offre en un panoramique grandiose avec la montagne de l'Arradoy et ses 660 m d'altitude, autrefois carrière de grès rose, aujourd'hui, socle des vignes d'Irouléguy, le Jara (811 m) de même nature géologique. Puis les crêtes d'Iparla (1044 m), paradis des randonneurs et des vautours fauves introduits en 1970 et enfin le col d'Ispéguy et ses 670 m, qui ouvre vers la vallée de Saint-Étienne-de-Baïgorry. Entre le Jara et l'Arradoy, la Nive file vers la côte française pour se jeter dans l'Adour, à Bayonne, une ville à la fois estuaire et confluence. Cette Nive a accepté, entre temps, les 3 affluents que sont les Nive de Béhérobie, d'Arnéguy et l'Ispara.

Remarque : Les carrières de grès rose ont fourni le matériau employé pour construire la Citadelle et ses remparts, l'église Notre-Dame de l'Assomption et la plupart des maisons de la ville.

Parcours dans Saint-Jean-Pied-de-Port

Depuis la Citadelle, des escaliers, parfois risqués, nous amènent à la Porte Saint-Jacques, entrée historique des jacquets, la plus orientale des 5 portes de la cité de Donibane Garazi en basque. Elle marque le commencement de la rampe descendante de la rue de la Citadelle qui mène au pont sur la Nive de Béhérobie, près de la Porte Notre-Dame et de l'église.

La ville :

Ancienne bastide du XII^e siècle depuis Sanche VII le Fort, elle conserve un passé belliqueux depuis Jeanne d'Albret et ses guerres de religion, jusqu'aux conflits napoléoniens.

À présent, centre administratif de la Basse-Navarre, elle abrite sur ses 272 hectares, entre 160 et 320 m d'altitude, une population de 1 800 âmes et se classe parmi « Les plus beaux villages de France » depuis 2016. Son activité est débordante, touristique et industrielle puisqu'elle ne compte pas moins de 300 entreprises, héberge de multiples associations festives et sportives d'où émerge la pelote basque, terme générique institutionnel incluant des jeux de balles à mains nues ou à l'aide d'un chistera en osier (xister en basque). 3 lieux sont dédiés à ce sport : **le trinquet**, héritier du jeu de paume et qui se pratique à mains nues avec un filet séparant les joueurs, dans un lieu fermé et couvert, **le jaï-alai** (« joyeuse fête ») où l'on pratique la « cesta punta » dans un espace muré, avec ce chistera qui peut propulser la balle jusqu'à 200 km/h et enfin, **le fronton**, emblématique de tous les villages, place libre ouverte à tous.

L'activité touristique, fiévreuse et permanente, englobe visiteurs, randonneurs et pèlerins, ces derniers, au nombre de 61 000, ont franchi les portes de la cité en 2019.

Le train arrive en gare en 1889. Il accélère la croissance de la ville et des villages alentours. Les saint-jeannais émigrés en Amérique du Sud et ayant fait fortune, viennent édifier de riches demeures dans ce quartier de la gare. Le dynamisme scolaire n'est pas en reste avec pas moins de 1 200 élèves qui fréquentent les écoles primaires, les collèges et les lycées.

L'agropastoralisme enfin, regroupe des élevages de brebis (18 000 têtes), productrices de fromages et d'agneaux de lait (12 000) dont les espagnols sont friands. S'y ajoutent quelques fermes de vaches Blonde d'Aquitaine et le vignoble d'Irouléguy, sans oublier le porc Kintoa, les palmipèdes, les truites les cerises, les piments..., la plupart en labels rouges, IGP, AOC, AOP.

La rue de la Citadelle :

Véritable institution dans la ville, emblématique avec une histoire qui commence au Moyen Âge et le pèlerinage de Compostelle, elle représente la visite incontournable que programme celui qui parcourt la ville. Dans cette voie pavée, tout nous ramène au fameux voyage initiatique : restaurants, gîtes, hôtels, chambres chez l'habitant, boutiques et magasins de souvenirs.

Au début de la réputation de Compostelle, les pénitents les plus aisés, trouvaient refuge sur tout son long, alors que les plus pauvres s'abritaient près de l'église, à l'hôpital Sainte-Marie.

C'est là que se trouve l'Accueil de Pèlerins, au numéro 39, où chacune et chacun va faire viser son « crédencial » délivré par les associations ou sa « credencial » dispensée par l'Église. Véritable passeport nominatif pour être hébergé, il garde une trace

chronologique, valable à vie, de ce voyage. Ce document permet d'obtenir la **compostela**, une attestation remise au terme de ce défi. De plus, ce carnet était censé protéger de tous les dangers inhérents à la pérégrination. À Saint-Jean-Pied-de-Port, il reste encore 780 km avant d'atteindre Saint-Jacques-de-Compostelle. Acte de dévotion, voyage spirituel, échanges et rencontres, recherche d'une quête intérieure, pause dans une vie, voire défi sportif, sont autant de motivations invoquées par les participants. Ces kilomètres, parcourus à pied le plus souvent, n'excluent pas le concours d'un âne ou d'un cheval, d'une bicyclette mais aussi d'une voiture ou d'un autocar. Cet engouement a pris corps intensément à partir des années 2000 lors de la visite du pape Jean-Paul II sur le tombeau du Saint pour y expier ses fautes et exaucer ses vœux.

Les habitations qui longent la rue, peu élevées, où dominant les traditionnelles couleurs basques, se parent de linteaux de grès. On y trouve des maisons remarquables comme la prison des évêques et la maison Arcanzola, avant d'atteindre tout en bas, la Porte Notre-Dame ouverte sous le clocher de l'église.

Église Notre-Dame-de-l'Assomption-de-la Vierge :

Autrefois appelée Notre-Dame-du-bout-du-Pont, maçonnerie de grès rose avec son clocher décalé, elle comprend une nef principale, 2 bas-côtés et un chœur, le tout dans un intérieur très sobre, peu décoré, dont la seule recherche esthétique repose sur l'élévation des piliers vers les voûtes d'ogives. Son saint patron : Saint-Jean-Baptiste.

L'intérêt appartient aux tribunes du XIX^e siècle, rappelant les galeries de la plupart des édifices religieux basques après l'accroissement de la population aux XVI^e et XVII^e siècles. Pour y pallier, ces églises sont surélevées et l'on peut alors installer ces aménagements qui courent tout au long des murs latéraux, jusqu'au fond de la nef, exclusivement occupés par les hommes à ces époques. En effet, au cours des enterrements dans les plates-tombes de l'intérieur, les femmes demeurées dans la nef, entonnaient des couplets dont les hommes, depuis ces galeries, célébraient les refrains. Les chants prenaient alors une grande ampleur, certainement à l'origine de celle des chœurs basques d'aujourd'hui.

Bernard Denis, toujours prompt à nous offrir un chant grégorien, entame avec tout son talent, un « Sub tuum præsidium » dédié à la Vierge et sollicitant sa protection.

Remarque : La croix basque (« lauburu »), formée de 4 « virgules », chacune constituée de 3 demi-cercles, reste un mystère quant à sa signification.

Après une route sinueuse, pittoresque, tantôt montante, tantôt descendante, nous rallions le lieu de nos agapes de fin journée, en l'occurrence, le restaurant des « Sources de la Nive » à Estérençuby, en bord de rivière, domaine de la famille Tihista depuis 5 générations.

Une photographie du groupe sur le pont s'impose, comme le menu basque et sa garbure, la truite aux amandes, l'agneau sur son lit de pommes de terre et la pêche melba en touche finale.

Vendredi 08 septembre matin

Pendant notre trajet sur la superbe route du plateau d'Iraty, **M. Pierre GERICKE**, qui rejoint nos rangs pour la première fois, nous dévoile les faits marquants de son parcours professionnel. Né de parents allemands au début des années 50, à Tournus en Bourgogne, il ne parle que cette langue pendant ses quatre premières années, ne découvrant le français que lorsqu'il entre à l'école maternelle. Professeur d'allemand, sa vocation est toute tracée et il débute ses études à Lyon, puis dans un collège de Charleville-Mézières, où ce professorat durera 23 ans.

Des ennuis familiaux le conduisent à Düsseldorf pour un poste qui dépend du Ministère français des Affaires étrangères pendant quatre nouvelles années. Possédant aussi de solides notions d'italien, il rejoint Milan encore quatre ans et, enfin, réintègre l'Éducation Nationale pour terminer sa carrière comme inspecteur régional à Reims.

Une seconde présentation se profile en la personne de **Josiane**, épouse de notre ami Christophe Avon, native du Bénin et arrivée dans notre pays à l'âge de 12 ans. Après avoir connu des pensionnats religieux à Cambrai, un internat malheureux à Manchester, elle rentre à Dijon, poursuit en alternance avec Paris, des études de psychologie (maîtrise), obtient son diplôme d'infirmière, puis y renonce au bout de quelques années. Elle fait la rencontre de Christophe qui vient d'acquérir un magasin de souvenirs face aux arènes d'Arles. Elle y sera vendeuse pendant 3 ans, mais d'autres ambitions la mènent vers un BTS de cosmétique, suivi par une année d'école d'esthéticiennes, porte ouverte pour s'occuper des personnes atteintes de cancer et ce, jusqu'en 2000. Aujourd'hui, les médecines douces, comme la sophrologie ou l'hypnose, ont sa faveur.

La montée vers le domaine d'Iraty a l'apparence de la haute montagne, en traversant la plus importante hêtraie de France et une ample châtaigneraie, sur une route en lacets, ponctuée de fromageries. Vers 1000 m, la forêt cède la place à un tapis de bruyères et de fougères dans un espace montagnard, ce jour-là inondé de soleil et de chaleur, griffé de vallées encaissées et pentues où les nombreux cyclistes croisent les troupeaux de vaches et de brebis.

Le petit col de Burdincurutcheta, culmine à 1141 m et nous fait basculer dans l'espace ouvert du plateau d'Iraty où serpente un petit ruisseau.

CENTRE d'INTERPRÉTATION du PASTORALISME

Sur le plateau, rencontre avec M. David TOURREUIL, directeur de la Commission Syndicale du Pays de Cize, et M. ESTEBE OURET berger. Ces structures, propres aux Pyrénées, ont remplacé les intercommunalités créées en 1838 par ordonnance de Louis-Philippe, ayant déjà succédé elles-mêmes aux « feux des vallées » du XIV^e siècle qui désignaient les habitants utilisant ces territoires de montagne de façon collective sans en être forcément propriétaires.

Dans les montagnes basques, les éleveurs, très nombreux, gèrent un grand nombre d'animaux sans que, pour l'instant, les problèmes de surpâturage ne se posent.

Cette Commission Syndicale a la responsabilité de la gestion des terres dont les communes restent propriétaires et qui sont représentées chacune, par un élu. La Commission ne lève pas d'impôts et ses ressources proviennent des éleveurs grâce aux taxes prélevées à la tête de bétail présente en montagne et par un financement important de l'État et de l'Europe. Cette année, le coût par brebis est de 6 €, 60 € pour la vache et 75 € par équidé. Les montées aux estives débutent au printemps, en mai, et se terminent en octobre ou en novembre selon la saison.

Ainsi, notre berger, qui est un berger sans terre, monte-t-il très tôt en montagne où il traite ses brebis, fabrique son fromage, pour redescendre son troupeau le plus tard possible. La Commission administre 17 000 ha dont 13 000 en pâturages et le reste en forêts, en collaboration avec l'ONF. Sur ces terrains, 55 000 brebis, 3 000 vaches et 700 chevaux passent l'été, un chargement important voisin de 2 UGB/ha. Cette occupation collective s'élabore avec les éleveurs, partie prenante de la vie de ces étendues où la pratique de l'écobuage, ou plutôt du brûlage pastoral, conserve tout son intérêt. La compétence de la Commission s'étend aux problèmes prophylactiques avec l'appui du Groupement de Défense Sanitaire (GDS) et des Services Vétérinaires qui responsabilisent les éleveurs. Des conventions communales transfrontalières avec l'Espagne, les **faceries**, réglementent la circulation des animaux des 2 pays, notamment en ce qui concerne des maladies comme la fièvre catarrhale ovine et d'autres encore.

L'utilisation du bois de hêtre, 13 000 ha côté espagnol contre 4 000 en France, est peu rémunératrice. En cause, ses insuffisances comme matériau de construction et son exploitation coûteuse en montagne. Des entreprises évoluent dans un marché étroit aux faibles marges.

Sur ces landes au climat relativement doux, à la pluviométrie assez élevée (2000 mm/an), la fougère va rapidement dominer si elle n'est pas pâturée, faisant alors le lit à un boisement anarchique. Le brûlage pastoral ou encore appelé écobuage, considéré comme « pratique historique » est dérogatoire aux Pyrénées Atlantiques, encadré par la Chambre d'Agriculture, l'Association des Éleveurs de montagne et la préfecture. Associé au pâturage, il maintient la biomasse à un niveau relativement bas. Pratique de la période hivernale après les premières gelées, il fait suite à des demandes d'éleveurs faites à l'automne auprès des commissions communales qui vont délivrer leurs avis d'autorisation pour le début de l'année suivante. Le chantier s'organise alors selon la topographie des lieux et dans le souci de la maîtrise de ces feux.

La Chambre d'Agriculture, maître d'œuvre, échafaude un schéma départemental piloté par l'Association des Élus de Montagne (ADEM). Chaque année, 2 500 à 3 000 demandes déposées, aboutissent au brûlage de 3 000 ha et mobilisent un grand nombre de personnes pour éviter les quelques dérapages toujours possibles. Ce brûlage pastoral, répété chaque trois ans environ, dépend à la fois de l'espèce végétale visée, comme par exemple, le

brachypode (une variété de poacée voisine du brome) très invasif, mais aussi de l'étendue du pâturage.

Son usage se heurte, en l'absence de tout débat, à l'hostilité des populations qui ne comprennent pas que l'on noircisse la montagne, que l'on enfume l'atmosphère, tout cela en totale méconnaissance des nécessités techniques.

Témoignage de M.Estebe Ouret

En GAEC avec son épouse, il élève des Manech tête noire, une race de brebis laitières et rustiques, bien adaptée à la montagne, dans une petite exploitation de plaine d'une quinzaine d'hectares à 250 m d'altitude. Il n'a pas d'autre choix que de transhumer 6 mois de l'année à partir de mai. La traite des 250 brebis, commencée dans sa ferme, se continue dans une cabane des alpages (1000 m), adaptée, où il fabrique son fromage pendant 3 mois. Faite à la main matin et soir, cette activité, réalisée en compagnie de son épouse, a débuté dans la plaine après la naissance des agneaux, et va se poursuivre jusqu'à mi-août en général, sur son troupeau de 250 mères.

M.Estebe Ouret pratique la lutte de septembre de façon à grouper les agnelages en février (agnelages de printemps), vendre ses agneaux à Pâques malgré un profit moindre mais qui lui permet de rester plus longtemps en estives. La deuxième solution, qu'il a rejetée, consistait à introduire les béliers dans le troupeau le premier juin pour produire l'agneau de Noël, plus rémunérateur, mais qui oblige à traire à partir de décembre lorsque les jours sont courts, la végétation rare et ralentie, rendant la complémentation alimentaire indispensable.

Pour monter aux estives, il parcourt à pied en 6 ou 7 heures depuis sa ferme, les 30 km qui les séparent de ces étendues, accompagnant un troupeau aguerri grâce aux animaux de 8 à 10 ans qui vont gravir ces pentes pour la 5^e ou 6^e fois. Malgré tout, la tradition a tendance à se perdre et les camions, tôt ou tard, remplaceront la marche coutumière.

Il possède aussi une vingtaine de chevaux lourds, croisés ou de race (Comtois, Ardennais) et quelques Pottoks très rustiques. Les poulains, destinés à la boucherie, naissent au printemps, passent l'été sur les hauteurs, jusqu'à peser 250 à 300 kg lorsqu'ils descendront.

GAEC KITTERIA à AHAXE

À Etxola, dans la vallée, près de Saint-Jean-Pied-de-Port, s'installent en 2001 dans la ferme Kitteria, Mme Pauline BARBÉ, béarnaise, et son conjoint M. Ellande ETCHEPAREBORDE, l'une pour fabriquer du fromage, l'autre pour élever des vaches Blonde d'Aquitaine.

En montagne, sur ce plateau d'Iraty, elle entretient 2 **cayolars** (autrefois sommaires abris de pierre en Basse-Navarre et en Soule), pour habitation et pour la transformation du fromage. Elle y adjoint depuis un an, un parc de contention couvert pour en faire une installation moderne, sur ce territoire où l'on ne dénombre pas moins de 150 cayolars individuels, assez proches les uns des autres et en dehors de tout groupement pastoral.

Auparavant, notre éleveuse a parcouru la France pour acquérir son expérience en matière d'élevage, de fabrication, de transformation et d'affinage des fromages.

Son troupeau modeste, de 138 Manech tête noire, valorise toutes ses productions hormis la laine. La lutte mi-août, correspondant au début des chaleurs des femelles, et après une gestation de 5 mois, donne ses fruits en janvier-février à la bergerie de la ferme, dans la vallée. La reproduction, groupée (80% des mères agnellent en 1 mois, facilement) affiche un taux de gémellité de 5 à 10%.

Montées en estives au printemps, à pied ou en camion, les brebis parcourent la montagne le plus longtemps possible, jusqu'en octobre voire novembre, en fonction des conditions climatiques et de la réserve alimentaire. Leur parcours dispose d'une soixantaine d'hectares entre 1000 et 1250 m, dans un environnement assez hétérogène, allant de la pelouse d'altitude à l'herbe, en passant par les fougères consommées jeunes lorsqu'elles présentent leurs « crosses ».

L'agneau, né à la ferme, tète sa mère à volonté pendant 1,5 mois à 2 mois, puis il sort dès la première pousse de l'herbe, sur un pâturage tournant, en compagnie des vaches allaitantes. Leur belle vie en pâture se prolonge 2 mois, puis, à Pâques, pesant de 16 à 20 kg vifs pour les mâles, ils sont sacrifiés chaque lundi matin à l'abattoir intercommunal de Saint-Jean-Pied-de-Port. Récupérés le jeudi suivant déjà découpés et mis en caissettes sous vide, ils sont vendus en vente directe ou expédiés.

L'agneau vendu le lundi, la traite de sa mère commence dès le mardi. On est alors à la mi-février le plus souvent et, progressivement par petits lots de 40 brebis au départ, on arrive à une centaine sur le quai de traite en avril.

Le taux de renouvellement du troupeau, de 25%, s'organise à partir d'un choix raisonné impliquant ascendance et descendance. L'agnelle de remplacement est sevrée à 2 mois, la vieille brebis réformée à 10 ans.

Effectuée par des tondeurs, la tonte de mi-novembre donne une laine qui est brûlée, conformément à la réglementation, pour servir d'engrais, puisque aucune structure de collecte n'est organisée tant privée que collective pour ces toisons. Peu qualitative, elle ne peut pas être employée pour confectionner des vêtements. Seul son feutre s'utilise pour élaborer des accessoires de mode.

La traite et la lactation :

À la ferme, la monotraite s'effectue tôt le matin, de mars à mai, dans la bergerie où les animaux dorment la nuit, puis ensuite vont pacager l'après-midi et une partie de la soirée. Le travail est intense car après la vente des agneaux, il faut traire, fabriquer les fromages, gérer l'herbe par des filets sur les pacages, s'occuper de la commercialisation, du matériel, sans oublier les tâches ménagères du quotidien...

Aux estives, les brûlages pastoraux terminés, la traite se continue dès le mois de mai dans des remorques mobiles équipées. À ce moment, la production laitière accuse une légère baisse.

Concrètement, chaque laitière fournit de 60 à 70 litres de lait pour une campagne qui dure 5,5 mois, de mars à août, ce qui peut paraître un peu faible même si la monotraite suppose une perte de 15 à 20%. En effet, le potentiel de la Manech tête noire se révèle normalement beaucoup plus élevé, atteignant les 150 à 200 litres dans le département. Le pic de lactation survient environ 1 mois après la mise-bas. Cette moindre productivité explique les valeurs élevées observées pour les TB et les TP.

Au total, sur les 6 000 litres collectés à l'année, la production de fromages atteint 1,8 à 1,9 tonnes de fromages, un très bon rendement auquel le savoir-faire de Pauline n'est pas étranger.

Pour le soutenir, l'alimentation hivernale apporte un bon fourrage le matin (foin, regain, luzerne achetée si besoin et « titaro » très apprécié par les animaux (petits pois, vesces...). Sur ces fourrages, notre éleveuse est autonome, sauf en cas de sécheresse. La complémentation par un aliment granulé acheté à la coopérative, distribué à raison de 150 g matin et soir par brebis allaitante, s'avère nécessaire. En rentrant du pacage, elles finissent les refus du matin.

Quelques cloches accrochées au cou de certaines, permettent de repérer le troupeau par temps de brouillard.

Les fromages :

La fabrication des fromages suit immédiatement la traite ou bien, se retarde de 24 heures.

La tome, (pâte pressée non cuite), pèse entre 2,5 et 3 kg et représente la moitié du volume du lait engagé pour les fabrications. Simple à réaliser, fabriquée à la ferme, elle s'affine à partir du printemps pendant 3 à 6 mois. En montagne, les petites tomettes de 1 kg, se bonifient plus rapidement et sont proposées à la vente, comme fromage d'estive.

La pâte molle, fromage de plus petite dimension et plus humide, va s'affiner en 3 semaines à 1 mois, constituant un apport de trésorerie immédiat bienvenu dès avril. Sa conception demande une technicité avérée et un peu plus d'attention dans le travail d'affinage.

Ces petites fabrications ne sont pas à négliger, d'autant que leurs prix sont libres et donc, plus flexibles. Les réseaux sociaux prennent une part grandissante dans la commercialisation, grâce à l'appui de photographies agrémentées de commentaires « postés » en quelques secondes. Cette possibilité progresse régulièrement.

D'une manière plus générale, la vente directe en estives de mai à fin août, sur les sites même de production, où le public en vacances est accueilli, et où des animations ajoutent à l'impression de bien-être, représente 30% de l'écoulement des fromages, les 70% restants

allant vers des intermédiaires comme les crémiers, les restaurateurs et les épiciers, qui vont bénéficier de conditions d'expédition facilitées et de dispositions tarifaires avantageuses.

Pauline se refuse volontairement à l'adhésion vers une démarche collective Ossau-Iraty (AOC, AOP...) qui favorise les races locales aux dépens de races qui pourraient être importées comme la Lacaune. Elle juge que la qualité de son produit suffit à sa bonne réputation. L'offre de fromages de brebis en France reste faible, limitée aux Pyrénées-Atlantiques, à l'Aveyron et à la Corse.

Les cayolars :

L'investissement conséquent pour les transformer fut de 100 000 €, équivalent à celui engagé aussi pour la ferme. Propriétaire des murs mais pas du sol, Pauline les a aménagés à partir d'anciennes cabanes. Le premier lui permet d'accueillir la clientèle dans sa salle de réception, proche du vestiaire, du local technique et de la cellule de fabrication de 15 m². La plus grande partie des « Tome » et surtout la pâte molle qu'il est difficile d'affiner dans ce lieu humide, après avoir été salées (1,5 à 2% de sel), rejoignent une cave collective sur le plateau même, à Etxola. Le second comprend un espace de vie avec sa cuisine, des sanitaires et une chambre pour la bergère employée en été.

Dans la ferme d'Ahaxe, à 20 minutes de voiture des cayolars, l'engagement financier a concerné la bergerie, la fromagerie et du matériel comme les tracteurs par exemple.

Le GAEC aspire à une grande liberté et une toute aussi grande autonomie pour le rendre le plus indépendant possible du marché. Le respect des valeurs qualitatives, une diminution des charges associée à la valorisation des produits pour obtenir une meilleure marge sont ses objectifs, avec l'ambition limitée, pour l'instant, de s'octroyer, après les 150 € par mois aujourd'hui, la rémunération d'un SMIC dans un délai de 5 ans.

Un petit arrêt à la fromagerie collective gérée par Michèle, clôture cette matinée au grand air, studieuse.

Un déjeuner au restaurant du col de Gamia (512 m), nous fait basculer dans la Soule, dont Mauléon-Licharre, la capitale, s'enorgueillit de son commerce de l'espadrille.

Vendredi 08 septembre après-midi

FERME LANDRAN à ORDIARP

Un GAEC entre époux réunit M. Bruno et Mme Nathalie BOSCOQ qui continuent, sous cette forme, l'histoire de la ferme familiale des grands-parents, élèvent Manech à tête rousse, laitières, et vaches allaitantes Blonde d'Aquitaine, dans une vallée pleine d'attraits (gorges, passerelles, forêt, châteaux...). Ils proposent des denrées alimentaires de qualité

(yaourts, confitures, axoa de veau, fromages de brebis), des gîtes (chalets et camping) et des excursions. À Bruno la partie technique, à Nathalie, la gestion et les hébergements.

En 1995, Bruno tout d'abord, puis Nathalie en 2004 ensuite, installent leur 2 cheptels, le principal, celui des brebis avec ses 300 adultes et sa centaine d'agnelles de renouvellement, l'autre accessoire, comprenant 16 bovins adultes en compagnie d'une trentaine de veaux. Le camping date de 1979, dispose de 25 emplacements près de 2 chalets de 6 places chacun, construits par les parents en 1986. Enfin, Nathalie crée, en 2013, un gîte pouvant accueillir 27 personnes, en transformant la première bergerie de ses beaux-parents.

Jouxtant la salle d'accueil, la partie transformation comprend le laboratoire et la cave à fromages mis en service en mai 2022, avec le souci de respecter la réglementation en matière de traçabilité, notamment, les dates de fabrication des yaourts et des fromages.

L'exploitation :

Sur une surface de 60 hectares, seuls 2 sont cultivés en maïs, le reste entretenu en prairies réservées au pacage des animaux pour éviter de transhumer. Dans une batteuse, l'épi de maïs est séparé de sa rafle qui va être utilisée pour le paillage de la stabulation des vaches, tandis que le grain concourt à l'alimentation des brebis et des vaches. L'ensilage n'est pas au programme.

L'élevage de brebis :

À l'entrée, de la bergerie, après un grand portail où des branches de houx, suspendues, « protègent » contre les maladies de peau, le troupeau se tient dans un espace central sur un caillebotis et partagé par 3 couloirs d'alimentation, dont 1 médian et 2 latéraux, tous accessibles des 2 côtés par les animaux. Quelques cases d'agnelage vont recevoir parturientes et nouveau-nés, dont le cordon ombilical sera systématiquement désinfecté à la naissance.

La tonte a lieu fin avril.

La reproduction pour les adultes, se fait uniquement par insémination artificielle, après synchronisation par pose d'éponges, sur un premier lot fin mai, puis début juin pour le second lot. Les agnelles, synchronisées elles aussi, seront inséminées en races à viande (Berrichon ou Charollais) un peu plus tard, vers le 25 juin.

Les contrôles de gestation par échographies, s'effectuent début septembre grâce à un technicien du Centre Départemental de l'Élevage Ovin (CDEO) d'Ordiap en 1h0 seulement, sur des brebis attachées, identifiées par une boucle jaune à l'oreille, et marquées à la bombe d'une teinte différente selon leur date d'insémination. 2 béliers Berrichon sont mis en présence des femelles non gestantes jusqu'au 15 octobre puis retirés ensuite. Dès le mois de mars, ces dernières, saillies, devront avoir mis bas.

Un premier lot de brebis gestantes concerne celles dont la gestation est comprise entre 90 et 110 jours. Elles rejoignent la bergerie pour se nourrir en journée, sortent la nuit s'il fait beau, ou bien, retrouvent les pacages de 10 heures du matin jusqu'à 17 ou 18 heures.

Un second lot réunit les animaux déclarés vides ou gestants de moins de 90 jours. Ils repartent en pâture jour et nuit pendant un mois, au bout duquel ils subissent un nouveau tri. Ainsi, par étape, la plupart réintègre la bergerie en automne, sauf une centaine d'entre eux qui est restée vide sur les 409 testés cette année et qui va demeurer dehors.

La prolificité moyenne est de 1,8.

Les agnelages, faciles même pour les agnelles, ont lieu à la mi-octobre. L'agneau reste sous sa mère pendant 30 à 45 jours et est vendu lorsqu'il pèse entre 11 et 13 kg. Dès ce moment, la brebis est traite.

Remarque : le CDEO dont M. Boscq est l'un des sélectionneurs en Manech tête rousse, propose des services génétiques, des appuis techniques et organise les séances d'échographies pour ses 45 adhérents. Il constitue le centre d'insémination artificielle des races ovines basco-béarnaises.

La sélection a fait évoluer dans les années 80, les quantités de lait produites, puis s'est attaquée aux problèmes de qualité avec l'introduction de la valeur des taux en 1990. La tremblante du mouton a accaparé toute son attention en 1998, puis vint le tour des cellules du lait en 2010 et la conformation mammaire en 2020. Un nouvel élément apparaît en 2021 : la résistance au parasitisme, tandis que plus tard, il faudra songer à d'autres options comme la longévité ou bien encore le cornage de la race dont l'allèle « porteur de cornes », semble lié positivement à la présence ou à l'absence des testicules dans le scrotum.

La lactation : dans la salle de traite de 2 fois 12 places, une complémentation alimentaire est distribuée sous la forme d'un aliment spécifique en début de lactation, suivie par 150 à 250 g de maïs par jour, au-delà d'un mois. La traite, biquotidienne avec décrochage automatique, n'excède pas 3 mn par brebis en lactation jusqu'au 15 mars, puis se réduit progressivement à 2 mn 20 s et enfin 2 mn seulement en juin. Chaque femelle donne de 1,8 à 2 l/jour pour terminer aux alentours de 0,7 à 0,8 l/jour.

Après la traite le trempage des trayons est fait systématiquement en début de saison (de novembre à mars) par pulvérisation individuelle.

Pendant les 3 premiers mois de l'année, une seule personne traite en 1 h 10, le troupeau de 250 à 280 brebis. La lactation atteint 200 litres de lait en 160 jours.

Le prix de revient du lait dépend de sa qualité, autrement dit du niveau de ses taux de matières utiles et des garanties sanitaires qu'il offre. Le prix de base payé moyen, est de 1138 € la tonne, mais inférieur pour un taux de 90 g/l de matières sèches utiles englobant lipides et protéines, constaté en novembre, décembre et janvier. Puis, cette valeur croît insensiblement, atteint 120 g/l en février, 125 à 130 g/ en mars où va s'appliquer alors pleinement ce prix de base. Ce taux peut grimper à 150, voire 200 g/l en juillet, moment où la traite s'arrête dans l'exploitation, mais elle se poursuit chez les transhumants.

Le laitier collecte ce lait de fin novembre à fin juillet, tous les 2 jours, la laiterie fermant ses portes après.

Quant à M. Boscq, il fait partie du contrôle laitier qui analyse son lait tous les 2 mois.

L'alimentation : la ration, en concertation avec le technicien du CDEO, s'établit à la mi-septembre. Pour l'instant, 50 g de maïs par jour et par animal sont dispensés pour atteindre rapidement, en une semaine, 100 à 150 g mêlés à de l'aliment de la coopérative et complémentés par des minéraux.

Un flushing alimentaire intervient au moment de la mise à la reproduction des brebis.

Les agnelles de renouvellement sevrées à 45 jours, ne reçoivent pas de maïs mais de l'aliment.

La commercialisation : les agneaux entre 11 et 13 kg de poids vif, achetés par la coopérative « Axuria », estampillés Label rouge « L'Agneau des Pyrénées », rejoignent pour 80% **d'entre eux**, le marché espagnol. Après leur départ, leurs mères sont immédiatement mises à la traite, le lait servant à la réalisation des fromages « Ossau-Iraty ».

Le sanitaire : M. Boscq garantit et vend ses agnelles à des éleveurs qui ne pratiquent aucune sélection et qui doivent réserver leurs animaux avant même qu'ils ne naissent. Il cède quelques béliers au CDEO, tous indemnes de tremblante, porteurs de l'allèle RR certifié par typage.

Il ne se plaint d'aucun avortement et consent à un peu de piétin, mais de nombreuses mammites déclenchées par un staphylocoque doré l'an dernier, ont nécessité une prévention vaccinale par une souche inactivée (Vimco ND), coûteuse mais efficace.

Il vaccine aussi contre l'ecthyma contagieux (Echtybel ND) et traite nématodes gastro-intestinaux et pulmonaires ainsi que les gales dues aux acariens, les œstres et les poux, par des injections d'ivermectine (Ivomec ND).

L'élevage de bovins :

Une stabulation libre, sur paille, avec cornadis, abrite au cours de notre visite, 2 vaches suitées et 4 génisses, le reste du troupeau étant au pré.

La reproduction se fait par insémination artificielle en semence Blonde d'Aquitaine. Les veaux sevrés à 4 mois et demi, seront gardés 6 à 7 mois de plus, « finis » au foin et vendus pour la boucherie ou pour l'Espagne, à des négociants de passage.

La première insémination s'opère à l'âge de 2 à 2,5 ans, lorsque les bêtes pèsent 400 kg.

ENTREPRISE de CANARDS ARNABAR à OSSÈS

L'influenza aviaire, présente dans la région, nous prive d'approcher, in situ, les palmipèdes élevés pour le gavage dans la ferme d'Irissarry à 5 km d'Ossès. Ce désagrément est vite oublié après l'accueil réservé par M. Michel CURUTCHET et ses collaboratrices dans les locaux de l'entreprise. M. Curutchet est à la fois mandataire, gérant et directeur de cette conserverie productrice de foies gras et de produits régionaux, créée et animée par 3 générations d'éleveurs. Les contraintes sanitaires, si elles protègent de la faune sauvage, condamnent les volailles domestiques à séjourner à l'intérieur de leurs bâtiments, alors que le parcours extérieur leur est indispensable. Habituellement, la ferme réceptionne 1 200 canards toutes les 4 semaines, contre seulement 500 à l'heure actuelle, et ce, dans l'attente d'une vaccination salvatrice en octobre.

Un film de présentation résume les étapes cruciales de cet élevage particulier de ce canard mulard, hybridation entre une femelle cane de Pékin (*Anas platyrhynchos*) et un mâle canard de Barbarie (*Cairina moschata*). Sitôt leur éclosion au couvoir de Lichos, proche de Mauléon-Licharre, les canetons de 1 jour découvrent leur bâtiment isolé et chauffé à 28° C dans la ferme Arnabar. À 15 jours, ils commencent à sortir sur un petit parcours enherbé avant d'être déplacés dans un local plus grand entre 3 semaines et 2 mois, local qui ne sert que la nuit si le temps le permet. Ils bénéficient toujours d'une aire d'exercice extérieure.

L'alimentation achetée, distribuée à l'auge, se compose de céréales (maïs et blé), de tournesol et de colza. Leur domaine extérieur leur procure verdure abondante et de qualité, essentielle.

Le gavage, dernière étape avant la transformation, a lieu dans une salle aménagée, que les animaux vont occuper âgés de 13 semaines. Il dure 14 jours pendant lesquels leur poids passe de 4,5 à 6,5 kg. Gavés matin et soir à l'aide d'un gorgeoir à embuc muni d'une manivelle reliée à une vis sans fin, les canards, contraints dans des cages d'une dizaine de têtes chacune, reçoivent 250 g d'un maïs trempé dans de l'eau au premier repas, puis, en 2 ou 3 jours, des quantités voisines de 600 à 650 g, matin et soir. 2 personnes gavent des lots de 300 à 500 individus.

Au 14^e jour, après l'abattage effectué le lundi, le foie prélevé à chaud est aussitôt déveiné soigneusement, salé et poivré, puis placé dans un bocal hermétiquement fermé pour subir une stérilisation au bain marie à 100°C pendant 1 heure dans un autoclave. Sa durée de conservation est alors de 3 ans. Pour le foie mi-cuit, la température abaissée à 80°C, ne permet qu'une conservation de 3 mois au réfrigérateur. Pendant ce temps, un vide sanitaire est mis en place dans l'élevage entre 2 bandes de canards.

Le foie extrait, les différentes parties de la carcasse, découpées (magrets, tournedos, aiguillettes, manchons), parées à la main, vont être confites dans leur propre graisse et mises en boîtes serties, passées à l'autoclave et conservées 4 années. D'autres, mises sous vide, seront vendues en frais.

Autour de ce foie gras qui est la partie noble, les préparations possibles se conjuguent à l'infini. Mais le foie lui-même peut se décliner en foie entier traditionnel, en bloc

de foie gras, en mousse de foie etc. Il peut être aromatisé au piment d'Espelette et se vendre aussi sous forme de lots ou de coffrets.

Remarques :

✓ Les canettes, totalement oubliées par la filière foie gras, sont éliminées car elles ne bénéficient pas encore des progrès de l'auto-sexage embryonnaire au niveau de l'œuf. Si la méthode semble au point, son coût dissuade les 2 accoueurs landais adoptés, malgré une réglementation qui avait été envisagée pour cette année. Seuls les gros industriels de Vendée ou des Pays de Loire y prêtent attention.

✓ La vaccination contre la grippe aviaire à partir de la semaine 38 de 2023 préconise pour tous les volatiles en élevage, dès un jour d'âge, une injection sous-cutanée à l'arrière du cou suivie d'un rappel à 15 jours. L'éleveur devra se former à ce geste et sera contrôlé par la profession vétérinaire. Les doses sont commandées par son praticien selon les besoins de l'élevage et doivent être déclarées à l'administration par cet éleveur. Les 60 millions de doses prévues, pour cette première vague, fabriquées par le laboratoire allemand Boehringer Ingelheim, sont prises en charge financièrement par le Ministère de l'Agriculture en totalité ou en partie. La question des autres pays n'est pas résolue à ce jour.

✓ Le foie gras représente 60% de la valeur retirée d'un canard gavé, dont le prix de revient tourne autour des 30 € le kg. Le prix de vente moyen du foie sur un marché de gré à gré, est de 40 €.

Les problèmes sanitaires actuels, en réduisant de 20% le nombre des animaux gavés, ont fortement diminué consommation et exportations, entraînant une baisse des prix.

Cette tendance s'inverse aujourd'hui où la demande dépasse l'offre.

Les contraintes du gavage de l'oie (gavage de 3 semaines, 3 fois par jour, quantités de maïs supérieures, manipulations plus difficiles...) ont fait reculer un grand nombre de producteurs. Pour un canard, le poids optimum d'un foie gras se situe entre 500 et 550 g, 800 à 900 g pour une oie.

Commercialisation :

Assez linéaire sur un an, elle accuse toujours une légère baisse en début d'année et les 2/3 du chiffre d'affaires se réalisent les 5 derniers mois avec les marchés d'hiver. Ces variations exigent une trésorerie solide et un stockage conséquent.

Après les préparations de foies, les nombreux plats cuisinés présentent une gamme fournie et variée, allant des confits aux magrets en passant par la garbure, les cous farcis, les mogettes, la piperade, les lentilles, le poulet basquaise et l'axoa.

À cela s'ajoute un atelier qui fabrique de la viande porc sous forme de pâtés et de saucisses de la région et avec des ingrédients naturels.

Toutes les boîtes de conserve identifiées par des numéros de lots et étiquetées, sont vendues dans l'attrayante boutique, mais aussi dans les 3 magasins d'Ossès, de Saint-Jean-de-Luz et d'Anglet, sans oublier les foires et les marchés. La vente directe compte pour 60% dans le chiffre d'affaires, mais une part importante emprunte la voie de l'expédition à domicile. Il en est de même pour le foie gras, auquel s'ajoute l'apport des professionnels.

Une dégustation de toasts de rillettes et de foie gras accompagnée d'un Irouléguay blanc ne peuvent qu'aiguiser l'appétit de cette fin de journée.

Les festivités de la SEZ n'ayant pu s'exprimer au « restaurant des sources de la Nive », c'est au sein de notre car, lors de notre voyage de retour, qu'elles vont se manifester. Aux chants orchestrés par Bernard Denis, aux imitations animalières de Denis Sergent toujours aussi parfaites, elles se terminent, comme de coutume, dans la force de notre hymne et la lecture du quatrain brillamment composé par Annick Pinard, un avant-goût de ce que sera la victoire rugbystique de la France, partagée en soirée, par un grand nombre de zootechniciens, au complexe culturel Saint-Louis de Saint-Palais.

« Thibier : la SEZ à l'heure

À Banka, chat pêcheur,

Kintoa, Blondes, brebis

Piment et vins d'Irouléguay. »

Plébiscité pour intervenir, D. Poulain s'exécute en évoquant l'association entre le maïs et le soja, connue autrefois sous le nom de « maïa », mais dont le succès fut des plus relatifs. Par contre, la combinaison du maïs et du haricot, qui s'enroule autour de sa canne, est plus féconde, à l'origine du « haricot tarbais ».

À l'époque, pour obtenir des semences de maïs, on en semait 4 rangs qui étaient définis comme rangs mâles, en alternance avec 2 rangs dits femelles qui fournissaient la graine. Aujourd'hui, pour produire celle-ci, on inverse les proportions. Les fleurs mâles sont coupées, alors que les plants qui vont l'apporter sont sectionnés juste au-dessus de l'épi. Cette production particulièrement développée en Limagne, intéresse aussi de grandes coopératives locales de l'Adour et de Pau.

Quant au kiwi, importé, il a besoin de beaucoup de chaleur dans un premier temps. Originaire de Nouvelle-Zélande, il est le fruit de l'*Actinidia deliciosa*, une plante au grand développement qui a besoin d'un support. Dans nos régions, elle progresse énormément en multipliant ses cultivars et gagne toute la France, notamment la Bretagne du côté de Saint-Malo. Fruit vert le plus souvent, il en existe de couleurs variées, comme le jaune, le rouge

venant de la Chine et de Sibérie, le bleu parfois, apportant tous leur palette de goûts différents.

L'allergie à ses poils de surface, à ses feuilles, peut être cutanée (irritations et démangeaisons). Cette intolérance peut aussi se manifester lors des prises alimentaires et se traduire par des brûlures de la langue ou des troubles digestifs.

Samedi 09 septembre matin

VILLA ARNAGA à CAMBO-les- BAINS

Incontournable « monument » au pays des hortensias, petit « Versailles du Pays Basque », la villa reflète le caprice démesuré, conçu, imaginé, souhaité, par l'écrivain, dramaturge, poète et essayiste Edmond ROSTAND (Marseille 1868-Paris 1918). Construite de 1903 à 1906 dans son style néo-basque, son intérieur traité comme un somptueux décor de théâtre, sa réalisation fut possible après le succès sans pareil de son œuvre majeure, « Cyrano de Bergerac ».

Son architecte, Joseph-Albert Tournaire, l'implante au sein d'un éblouissant parc arboré d'une quinzaine d'hectares. Le bâtiment, classé Monument historique, dévoile à l'Est, un jardin à la française limité par une pergola de 1912 et accompagné d'une orangerie sur sa bordure nord. Ce jardin est garni de fleurs annuelles, possède un grand miroir d'eau où se reflète la villa. Pelouses et topiaires encadrent un petit canal.

À l'Ouest et derrière la villa, une prairie fleurie s'est mutée en un jardin à l'anglaise où se déversent azalées, rhododendrons, cornouillers de Floride, mêlés à des essences grandioses comme des cryptomerias du Japon et d'autres arbres remarquables.

La villa elle-même, immense, îlot égaré au milieu des jardins, inspirée par la ferme de la région, blanche à pans de bois rouges, s'est enrichie grâce au talent de nombreux décorateurs, coloristes, peintres et artistes pour diffuser à la fois un côté simple, mais aussi un certain luxe et une ostentation voulue. Propriété de la commune depuis 1960 avec son parc, elle abrite le **musée Edmond Rostand**. Son nom en basque : « lieu de pierres ».

Histoire :

De son mariage avec Rosemonde Gérard (1866-1953), poétesse, écrivaine et actrice dramatique, naîtront 2 enfants, Maurice tout d'abord (1891-1968) qui suit les traces de son père et le célèbre Jean (1894-1977), biologiste spécialiste des amphibiens et auteur de l'aphorisme fameux : « Le biologiste passe, la grenouille reste ».

Edmond rencontre sa future épouse un été, dans la région de Bagnères-de-Bigorre pour s'en séparer en 1915.

Ses premiers succès littéraires en 1894 seront les prémices de sa consécration qui viendra un peu plus tard avec ses 3 œuvres décisives, Cyrano de Bergerac en 1897 qui fera sa

fortune, l'Aiglon en 1900 et Chantecler en 1910, qui aura moins de succès. Entre temps des soucis de santé (pleurésie) le conduisent à Cambo-les-Bains où il fait édifier cette résidence.

Il disparaît le 02 décembre 1918, atteint de la grippe espagnole.

Visite de la villa :

Les paroles si précieuses de notre guide, peu coopératif, ne pourront être enregistrées.

19 salles composent ce décor de théâtre où domine « Cyrano de Bergerac » et tout d'abord, le célèbre balcon qui surplombe le grand hall et que l'on rejoint par un escalier menant aussi aux 2 étages supérieurs. Il est le gardien de meubles originaux et d'objets remarquables, comme toutes les autres salles regorgent. Il donne accès à la chambre de l'écrivain.

Les vitrines, nombreuses, retracent la vie de l'écrivain et, tandis que d'innombrables tableaux couvrent les murs, nous marchons vers le salon chinois, une pièce ronde qui ajoute de l'exotisme tout en abritant l'histoire de la famille. Un lacs de salles et de pièces au riche mobilier, aux multiples objets et photographies, mène à la pièce dallée, à la bibliothèque et ses grilles de ventilation au sol qui diffusaient de l'air chaud, à la salle à manger de style Louis XVI et ses volets garnis de miroirs pour créer une illusion de volume. Cette dernière contient un calorifère, cheminée pleine de modernisme pour l'époque.

À sa suite, un bureau Empire précède l'office, une salle intermédiaire. La cuisine, au sous-sol, spacieuse et lumineuse, équipée d'un monte-plats et d'une grande cuisinière au charbon, affiche son éclairage électrique, une avancée technique pour l'époque. La salle d'hydrothérapie présente un sol surélevé sur des feuilles de plomb. Elle disposait de 2 baignoires et d'appareils à douche, chauffe-bain, séchoir et table de massage. Une robinetterie eau chaude-eau froide alimentait l'une des baignoires.

Les salles suivantes s'intéressent à « Chantecler » dont s'inspira notre président honoraire auprès de ses élèves, citant l'apologie de « Patou » le bâtard (Acte I scène IV).

« Chantecler : tu n'es pas un ratier.

Patou : Chantecler, qu'en savons-nous ?

Chantecler : c'est vrai que ta race est étrange. Au fond qu'es-tu ?

Patou : je suis un horrible mélange ! Je suis le chien total, fils de tous les passants ! J'entends japper en moi la voix de tous les sangs : Griffons, mastiffs, briquets d'Artois et de Saintonge, mon âme est une meute assise en rond qui songe !

Coq, je suis tous les chiens, je les ai tous été.

Chantecler : ça doit faire une somme énorme de bonté ! »

Nous pénétrons alors dans la chambre d'Edmond Rostand de style Directoire qui avec celle des enfants et celle de Rosemonde Gérard, précède une garde-robe, toutes témoignant de la vie de leurs occupants.

Le salon bleu, lui aussi de style Directoire, couronné de vitrines, servait d'antichambre aux visiteurs et vient compléter, avec le boudoir de Rosemonde, ce premier étage.

Au-dessus, un couloir central dessert toute une série de pièces pleines de curiosités. On y trouve notamment la salle d'eau des enfants et un atelier photographique. La chambre des invités va servir de lingerie, près de la chambre de Miss, la gouvernante des enfants. Un studio adjacent, la salle de jeu de Maurice et Jean, renferme toujours des jeux de société et un théâtre de papier. Aux murs sont gravés des textes de chansons traditionnelles françaises.

Enfin, plusieurs bustes d'E. Rostand, des épées d'académicien allongent la liste de tous ces témoins, jalons de la vie de l'écrivain.

La visite serait incomplète si l'on omettait des lieux un peu à l'écart de ce joyau comme le logement de service, le grand garage, les 8 box de l'écurie et la sellerie. Malheureusement disparues aujourd'hui, il existait aussi une ferme de vaches laitières et sa laiterie.

AQUAPÔLE INRAE SAINT-PÉE-sur-NIVELLE

Établi sur le site historique du moulin d'Ibarron depuis 1977, le pôle INRAE de Saint-Pée-sur-Nivelle représenté par M. Stéphane PANSERAT, notre conférencier, nous ouvre toutes grandes les portes de ce centre de recherches sur la nutrition des poissons et des palmipèdes. Dans la salle de réunion, café, jus de fruits et documents liés à son exposé nous attendent. M. Panserat excuse les absences de la directrice du centre, Mme Sandrine SKIBA et de M. Sachi KAUSHIK, ancien directeur.

La station se compose de 2 unités de recherche. L'une (UMR Ecobiop) travaille sur l'écologie des poissons, c'est-à-dire la gestion des populations sauvages de la région et en particulier le saumon atlantique qui, comme l'anguille, remonte l'Adour et la Nivelle. La moitié du personnel s'y consacre.

L'autre, l'unité Mixte de Recherche Nutrition Métabolisme Aquaculture (UMR NuMeA INRAe-UPPA) où travaille notre hôte depuis 1987, emploie 51 personnes et est associée à l'UPPA (Université de Pau et des Pays de l'Adour). La NuMeA a pour objet principal l'étude des poissons, et dispose pour cela, de 3 piscicultures (Danzacq, Saint-Pée-sur-Nivelle et Léas-Athas).. Une petite unité administrative gère l'ensemble.

À Saint-Pée, 100 personnes sont présentes et on en compte autant pour l'Aquapôle, ce qui constitue une masse salariale conséquente qui pèse sur le budget. À cela

s'ajoutent 20 à 30 publications éditées chaque année. Les ressources propres proviennent de contrats et de différentes fabrications d'aliments.

Dans un contexte général, et pour la pérennité des systèmes d'élevage, il faut savoir que les coûts de production de ces espèces, dépendent de l'alimentation pour 60%, gage de la croissance, de la qualité des produits et des impacts sur l'environnement. Cette alimentation est en lien direct avec la santé, la robustesse, les changements climatiques, la production de foie gras. Pour cela, l'UMR NuMÉA intervient sur les 2 modèles que sont la truite arc-en-ciel et le canard.

Aquaculture

La production aquacole progresse rapidement et énormément dans le monde avec, jusqu'à présent, des aliments contenant encore des farines et huiles de poisson. L'INRAE travaille sur le développement d'aliments contenant de nouveaux ingrédients conduisant aux mêmes performances (croissance, qualité, robustesse), dépendantes du métabolisme des nutriments.

La filière aquacole souligne que les quantités pêchées de poissons stagnent depuis 1990, alors que leur consommation augmente de façon très importante, nécessitant une adaptation constante comme le prouve la Chine en ce qui concerne les poissons d'eau douce en élevage (carpes, tilapias) et la Norvège pour le saumon atlantique.

Dans les années 80, 90% des poissons consommés provenaient de la pêche et le reste, de l'aquaculture. Aujourd'hui, ces proportions s'inversent puisque 62% de cette manne viennent de l'élevage aquacole. Dans ces mêmes années 80, les poissons sont nourris avec 20% de farines de poissons et 80% d'huiles provenant de ces mêmes espèces. Pour produire 1 kg de poisson, il fallait 3 kg d'aliment, ce qui encourageait les prélèvements dans la ressource. La solution passe par l'incorporation de plus en plus importante de végétaux dans l'aliment (82%) en réduisant la part de ces farines (18%), comme l'ont montré des expérimentations de 2018, après celles de 2010 où ces proportions étaient déjà en progrès (75% et 25%).

Pour aboutir à de telles décisions, il faut innover dans des moyens techniques acceptables par la filière, comme l'appétence, la diététique, les besoins des poissons, leur croissance, leur santé. Des ingrédients testés par des chercheurs et des industriels, vont permettre d'obtenir des produits de qualités nutritionnelles, technologiques, acceptés par le consommateur et tenant compte de l'impact écologique, notamment au niveau des rejets. Ainsi, tous ces tests vont s'adresser à tous les végétaux disponibles, aux levures et aux insectes, sans oublier le coût d'une telle formulation et en sachant que, pour l'instant, un seul de ces ingrédients ne peut remplacer en totalité les farines de poissons.

Filière palmipèdes

L'hybridation à l'origine du canard mulard, produit un effet d'hétérosis positif sur le développement musculaire et l'aptitude réversible à la stéatose hépatique.

Après sa période d'élevage de 13 semaines, ce canard gavé avec de la farine de maïs mélangée à de l'eau et des vitamines, subit ce forçage alimentaire 2 fois par jour pendant 2 semaines.

225 g de maïs le premier jour, 440 g au 10^e jour et 460 g en fin de gavage, constitue le protocole généralement admis. Son foie, au poids initial de 80 à 100 g, va atteindre 500 à 600 g 2 semaines plus tard.

Ce processus naturel est lié originellement aux migrations effectuées par les palmipèdes sauvages pour reconstituer ainsi, leurs réserves de lipides hépatiques.

Difficile à admettre pour des raisons éthiques et sociétales et la considération de plus en plus présente du bien-être animal, on tend à se diriger vers un engraissement qui serait spontané, mais difficile à mettre au point maintenant. La période de gavage pourrait être réduite à l'aide de programmes dits d'optimisation, mis en place précocement, nutritionnels et thermiques.

Travaux INRAE

L'UMR NuMeA anime 2 axes de recherche : **optimiser** l'alimentation et **comprendre** les mécanismes de régulation du métabolisme, afin d'**agir** et développer des stratégies innovantes « éco-intensifiant » les productions. Sur ces 2 axes, les chercheurs travaillent en équipe et en relation étroite avec le secteur privé (fabricants d'aliments), des études largement financées par l'Europe.

En matière aquacole, l'expérimentation s'oriente vers la préparation d'aliment tout aussi performant que ceux contenant de la farine de poissons, en incorporant végétaux, levures et insectes, ingrédients toutefois, insuffisamment riches en protéines. Une seconde tentative introduit des microalgues, sources d'acides gras polyinsaturés oméga-3, à longue chaîne comme l'acide eicosapentaénoïque (EPA) et l'acide docosahexaénoïque (DHA), qui sont des alternatives à l'huile de poissons. Ces formulations alimentaires devront avoir le moins d'incidences possibles au plan environnemental (éco-formulation) et veiller à conserver leur pouvoir antioxydant en combinant du sélénium et des prébiotiques actifs dans le microbiote intestinal.

Parallèlement aux travaux sur la composition des aliments, l'INRAE s'efforce d'orienter précocement les phénotypes des poissons afin d'entraîner une meilleure utilisation de ces nutriments par leurs descendants, ou bien, chez les palmipèdes gras, augmenter leur aptitude au foie gras par accroissement de la stéatose. On pense atteindre ces objectifs en provoquant par exemple des **chocs thermiques précoces**, comme abaisser de 3°C la température d'incubation des œufs de truites ou augmenter celle-ci de 1 à 1,5°C pour les œufs embryonnés de canards

Pour être performant, le dispositif analytique de ces expérimentations, doit intégrer la biochimie métabolique, l'embryologie, la biologie moléculaire, l'histologie et l'analyse d'images, et maintenant aussi les cultures cellulaires, afin de diminuer les études *in vivo* chez les animaux (contexte 3R).

Concernant les installations expérimentales, les essais dépendent de la température de l'eau pour la reproduction de la truite, une température qui doit être constante à 8°C, toute l'année, ce qui est le cas dans la ferme expérimentale INRAE de Lées-Athas, dans les Pyrénées-Atlantiques.

A contrario, à la ferme expérimentale INRAE de Donzacq dans les Landes, une température de 17°C, est beaucoup plus adaptée à l'étude de la croissance et du métabolisme de ce poisson. L'aliment est fabriqué sur place.

À Saint-Pée-sur-Nivelle, 2 installations expérimentales étudient la digestibilité et la prise alimentaire des poissons, cette dernière étant souvent adaptative et raisonnée chez cet animal.

Pour les palmipèdes, le centre d'Artiguères de Benquet se penche sur la génétique, la reproduction et le comportement des canards et des oies.

Pour conclure, l'INRAE dispose d'un réseau de collaborateurs en métropole (Pau, Bordeaux et Montpellier) et à l'international (Canada, États-Unis, Brésil, Australie...). Il possède également de nombreuses sociétés.

Après avoir nourri tous ces poissons et autres palmipèdes, il est temps de songer à l'alimentation des zootechniciens pour rétablir leur métabolisme. La tâche est confiée au restaurant « Euskadi » d'Espelette, appartenant à la famille Darraïdou depuis 1873, un établissement à la belle façade blanche et rouge ornée de cordes de piments, dans une salle toute dédiée à ce fleuron de la région. On le retrouve sur tous les murs, sous toutes les présentations possibles (affiches, photographies, cordes ...) et dans tous les menus.

Le nôtre, composé de saumon sur canapé, daube provençale et feuilleté de poire au chocolat, reçoit la bienveillante attention d'un vin blanc bio navarrais, « le Be Bike » à base de Chardonnay, mais aussi d'un rosé « Petit Pont » du Pays d'Oc et enfin d'un rouge de Navarre.

Samedi 09 septembre après-midi

PIMENT d'ESPELETTE de LURRETIK

Mme Ramuntxo LECUONA s'installe comme productrice de piments en 1992 en reprenant la ferme de ses parents qui, à petite échelle, cultivaient déjà cette plante. À la Chambre d'Agriculture, son projet, plus professionnel séduit, et au bout de 8 ans, le 1^{er} décembre 1999, elle obtient l'AOC qui lui permet d'affirmer une certaine typicité pour sa variété. Elle est dans une démarche de respect du territoire pour cet « or rouge » du Pays Basque.

Cette solanacée aurait été importée par des navigateurs basques qui accompagnaient Christophe Colomb vers le Mexique dans les années 1500. Depuis, l'espèce sauvage de *Capsicum annuum*, sélectionnée, a donné plusieurs cultivars différents dont la « Gorria » (rouge en basque), que l'on ne retrouve que dans ce terroir. 4 autres variétés existent dans le monde qui ont pour nom, *Chinensis*, *Frutescens*, *Pubescens* et *Baccatum*. Ce piment fait partie des 2 000 à 2 500 espèces qui poussent sur la planète, de toutes les couleurs, de toutes les formes, croissant tantôt vers le haut, tantôt vers les bas...

Un alcaloïde, la capsaïcine, lui apporte son piquant. L'échelle de Scoville inventée en 1912 par un pharmacien, Wilburg Scoville (1865-1942), mesure la « force » des piments et des poivres, une intensité qui dépend de la teneur en capsaïcine. L'échelle va de 0 à 10, avec un 8 pour le piment de Cayenne, et entre 4 et 5 pour celui d'Espelette.

Autrefois, la plantation « à racines nues » et en pleine terre, demandait un mois pour que le végétal se développe et que la récolte puisse se faire en septembre ou en octobre. Complément de revenu au début, il devient aujourd'hui, le revenu principal des exploitations.

10 communes en AOP bénéficient du microclimat des petites montagnes et des entrées maritimes de l'Océan voisin. Un cahier des charges sévère exige notamment la récolte manuelle et l'interdiction d'emploi de tout défoliant.

Production

Des recherches sur le site INRAE de Montfavet, près d'Avignon, ont abouti à la sélection de végétaux plus homogènes, plus standardisés, à partir de types choisis par les agriculteurs basques. 3 années ont été nécessaires pour créer une lignée par sélection massale.

Parallèlement, un même travail effectué par le lycée horticole d'Hasparren, n'a pas eu le même succès.

Le Comité Technique Permanent de la Sélection (CTPS) qui gère le catalogue officiel français de toutes les semences, y compris les semences fermières, enregistre la lignée obtenue et ouvre la voie à l'obtention des appellations.

Cette production mobilise 250 agriculteurs (dont 30% en bio), cultivant 320 hectares de piments qui donnent 10 tonnes de piments frais plantés à raison de 20 000 pieds/ha. La plante, très rustique, s'est adaptée, au fil du temps, aux maladies. Elle montre aussi une grande capacité de résistance aux événements climatiques comme la grêle ou la sécheresse.

Plantation et croissance

Lorsque les risques de gels et de grêles ont disparu, en mai généralement, la plantation débute à raison d'un pied tous les 30 à 40 cm, en rangées séparées de 50 cm. Le débroussaillage entre les rangs reste important pour aérer le sol. Il se pratique par labourage ou par broyage des adventices jusqu'à la mi-juillet, sachant que la pose d'un paillage plastique sera bientôt interdite. D'autres possibilités sont apparues, comme l'utilisation de la laine de brebis, mais les résultats espérés ont déçu. Il faudrait peut-être teindre cette laine en noir. Actuellement des essais avec la fougère semblent assez prometteurs, la plante étant de plus, antifongique, insecticide et acidifiante.

Enfin, un palissage à l'aide de filets améliore la tenue des plants et favorise le ramassage d'un fruit qui reste propre. Aucune taille n'est nécessaire.

Récolte et arrachage

La récolte commence début juillet, toutes les semaines sur la même parcelle, lorsque les piments sont bien rouges après avoir démarré verts leur croissance, et mesurent de 7 à 14 cm. De nombreux saisonniers armés de sécateurs, les coupent en laissant 2 à 3 cm de pédoncule.

Vert au début et beaucoup plus piquant, il mûrit, déploie ses arômes et son fruité, tandis que sa teneur en capsaïcine, présente dans le placenta, diminue lentement. Sa teneur en bouche s'affirme alors.

L'arrachage suit et une rotation des cultures s'impose pour préserver la richesse du sol et baisser l'incidence d'éventuelles maladies. L'assolement triennal ou quadriennal avec du trèfle ou du maïs, fait aussi office d'engrais vert en complément de guano ou de fumier. La conversion en bio depuis 3 ans de notre agricultrice, exclut tout pesticide ou autre.

48 heures après sa récolte, le piment est séché ou mis en cordes.

Séchage et maturation

Les fruits entiers, coupés et récoltés, gagnent, après un premier tri, une serre ouverte et ombragée, sans système de ventilation autre que l'air ambiant, où ils sont disposés en une seule couche, sur des clayettes grillagées, en hauteur et reposant sur des supports. Ils y resteront 15 jours au mieux pour éviter l'apparition d'arômes de verdure. Ils se rident alors, se flétrissent, puis, fendus sur 2 à 3 cm, équeutés, ils finissent leur maturation dans des fours pendant 24 à 48 heures selon leur taux d'humidité et après avoir été triés une seconde fois.

Ces fours sont identiques à ceux utilisés pour les pruneaux d'Agen et vont fonctionner à une température comprise entre 40 et 45°C. Ce séchage favorise le développement des arômes.

Aujourd'hui, la maturation en façade avec les cordes suspendues de piments, n'est plus qu'un vestige folklorique.

Les agréments et le cahier des charges

Une commission d'agrément se réunit tous les jeudis, d'août à février, composée de tous les producteurs qui ont suivi une formation obligatoire, de consommateurs, et de professionnels de la restauration. Elle juge, pour ce qui est de la poudre, les 4 points essentiels que sont la couleur, les arômes, le piquant, la mouture et donne alors un agrément authentifié et apposé par des étiquettes sur chaque kilogramme examiné.

Elle exige la présentation d'un « tableau de comptabilité matière » qui mentionne la qualité plantée, la quantité récoltée, transformée et vendue, les interventions sur la culture, en partenariat avec l'INAO et la Répression des fraudes, garants de l'AOP.

Le cahier des charges régit des obligations strictes, précise un agrément de 5 ans pour toute parcelle selon sa pente et la nature de son sol. En outre, il impose de connaître la destination de tous les dérivés de ces piments, soit frais ou broyés en poudre ou bien encore utilisés dans des produits commerciaux. Plus souple pour les cordes, il se satisfait de simples sondages.

Les maladies

La plupart sont causées par des champignons comme la moisissure blanche (*Sclerotium rolfsii*) qui peut tuer la plante en 4 à 5 jours, de juin à mi-octobre, le verticillium qui détruit la plante en obstruant ses vaisseaux nourriciers, l'anthracose responsable des taches noires sur les feuilles et les fruits. Par contre, oïdium et mildiou sont peu présents.

Aucune lutte n'est envisageable et seule la rotation pourra y faire face.

Des insectes comme les pucerons vont apparaître de mai à juillet, tandis que des scutigelles, petits vers myriapodes qui se nourrissent des racines, obligent la plante, par un réflexe de survie, à continuer de produire tout en restant de petite taille. La chaleur lui est alors favorable car ces vers vont descendre en profondeur.

Les traitements étant impossibles avec des produits chimiques en agriculture biologique, on obtient un faible effet en déposant du malt ou du tourteau de ricin autour de chaque pied.

Des oiseaux comme les corneilles picorent les fruits, les chevreuils broutent les feuilles et les brebis s'attaquent tout aussi bien aux feuilles qu'aux piments eux-mêmes.

Magasin Lurretik

Mme Lecuona assure la vente directe dans sa boutique de ses produits dérivés, sans passer par des coopératives. Elle produit ainsi 120 kg de poudre par saison, en lots de 25, par broyage des piments à la sortie du four. 8 kg donnent 1 kg de cette mouture.

Une demande d'agrément, faite avant la commercialisation, l'autorise à la proposer en sachets de 1 à 5kg.

Le séchage au four ne doit pas dépasser 50°C au risque de voir apparaître une amertume non désirée, conduisant à un premier refus par la commission d'agrément. 3 refus successifs l'excluent pour l'année de l'appellation de « piment d'Espelette AOC » et une enquête est alors diligentée, pour en connaître les causes.

Ce piment donne une impression de satiété intéressante dans les régimes amaigrissants. Au départ, il a remplacé le poivre, beaucoup plus coûteux, qui servait pour la conservation des jambons, des viandes et était préconisé contre les rhumes, les gripes voire les rhumatismes.

Les produits dérivés vont de la gelée après avoir retiré les graines, à la moutarde pour laquelle on utilise 20% de purée de piments, aux confitures aromatisées, aux huiles (sauce pitzu) et aux vinaigres (sauce bizi).

Enfin, la corde qui pend aux façades, élément décoratif et touristique emblématique, réunit en une tresse, de 20 à 100 piments.

Une rapide promenade dans Espelette nous fait découvrir une petite ville au cachet affirmé, pleine de couleurs, animée, avec ses boutiques d'artisans et de producteurs locaux, ses terrasses de café...

AINHOA

Le tourisme seul entretient son activité et la charmante petite ville, que certains peuvent trouver artificielle, offre le triptyque basque classique de l'église, de son cimetière aux stèles discoïdales et de son fronton.

Arrosée par la Nivelle, label de « Plus beau village de France » avec ses 668 habitants, il est une bastide du XII^e siècle créée pour accueillir les pèlerins de Compostelle qui parcouraient son unique rue, aujourd'hui bordée de maisons à colombages de style labourdin des XVII^e et XVIII^e siècles. Les linteaux de grès ou de bois informent des dates de construction et parfois, de l'identité des résidents.

Caché, derrière leur façade, se trouve souvent un jardin ou un potager.

Outre les commerces habituels, des restaurants renommés ajoutent au charme de sa visite.

Le temps est venu de remercier Michel Thibier pour son riche programme équilibré, nuancé et brillant qu'il a su concevoir pour les adhérents exigeants de la SEZ. Gratitude unanime ainsi qu'à Monique et Pierre Del Porto.

Jean-Pierre FERRIER.

Pour en savoir encore plus sur ce programme et certains contacts utiles sur les visites :

[La Société d'Ethnozootecnie](#)

[Programme du voyage 2023](#)

[Les lieux visités 2023](#)

[Le musée de la Basse Navarre](#)

[Les truites de Banka](#)

[Elevage Pierre Oteiza Les Aldudes](#)

[Le programme Ecobuage Pays de Cize](#)

[Mesures de protection des troupeaux contre les prédateurs en P.A](#)

[L'élevage de brebis de Pauline Barbé](#)

[Arnabar Canards](#)

[Villa Arnaga Combo les Bains](#)

[L'aquapole INRAE de St Pée sur Nivelle](#)

[La ferme de Lurretik Piment d'Espelette](#)

Une banque de données de photos en cours de constitution viendra progressivement illustrer et compléter le présent compte rendu, tout comme les programmes et comptes rendus des voyages annuels de la SEZ depuis 1975.