

# Bergers du monde



Bernard Faye



À Baashiri,  
parti trop tôt dans la pièce d'à-côté

## **Remerciements**

Je remercie tous ceux qui ont contribué à cet ouvrage, les bergers rencontrés, ainsi que les autorités locales, qui m'ont autorisé à prendre les photos illustrant ce livre.

[www.etudes-communication.com](http://www.etudes-communication.com)  
[www.quae.com](http://www.quae.com)

ISBN 978-2-911722-41-7  
EAN 9782911722417  
Études & Communication éditions  
Esparon F-30120 Bez-et-Esparon

ISBN 978-2-7592-0338-3  
Éditions Quæ  
RD 10  
78026 Versailles Cedex

© Études & Communication Éditions, Éditions Quæ - 2008  
Tous droits réservés pour tous pays

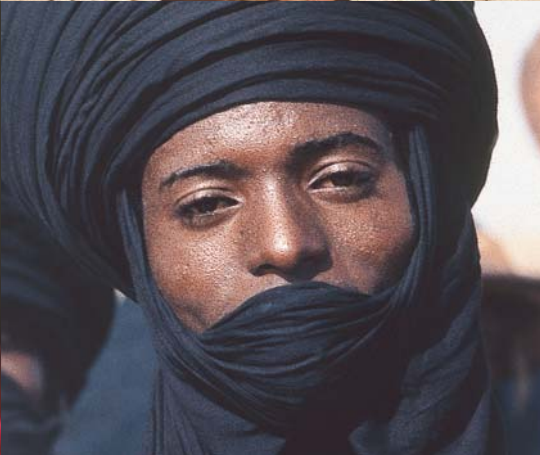
Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de leurs ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Bernard Faye

# Bergers du monde

avec la contribution de  
Cécile Domens et Richard Fasseur





# INTRODUCTION

Qu'ils veillent sur des troupeaux de rennes dans le Grand Nord ou élèvent, au cœur de la forêt tropicale, des bovins résistant à la redoutable mouche tsé-tsé, bien des peuples consacrent leur vie aux animaux et à la terre. Les mythes d'origine nous rappellent que, une fois passé le temps de la chasse et de la cueillette, l'élevage et l'agriculture ont constitué les premières activités humaines. Dans un monde où l'urbanisation ne cesse de croître, l'humanité a, pour son alimentation, toujours besoin de ces hommes qui s'occupent des animaux, s'assurent de leur reproduction et veillent à leurs productions.

En tant que vétérinaire et pastoraliste, j'ai parcouru bien des pays et partagé la vie, parfois intimement, de bien des bergers et gardiens de troupeaux dans le monde. Et ce qui m'a frappé dans ces rencontres, c'est probablement, au-delà de la diversité des pratiques et des savoir-faire, la permanence d'un certain nombre de gestes, la force des liens avec les troupeaux, la place que l'animal occupe dans les pensées du berger et le sens social qu'il donne à son existence au-delà des contingences économiques. Tous ces visages croisés dans le monde sont des facettes du kaléidoscope que chacun porte en soi. Je voulais par ce livre leur donner la place qui leur revient. Je voulais parler d'eux, de leur vie, qui n'est

pas toujours ce sourire fugace capturé par un photographe de passage.

Ce livre ne raconte donc pas une histoire mais des histoires. Des trajectoires de bergers rencontrés au hasard des parcours dans la fournaise sahélienne, dans les vents de sable des steppes d'Asie centrale, dans la moiteur amazonienne, sur les pentes de la montagne cévenole ou sur les piémonts abyssins. Ce sont des histoires d'enfants, nés bergers parce que dès la naissance plongés dans un monde où l'animal est le commencement et la fin de toute activité. Ce sont des histoires de transhumances, car la mobilité est le propre du pasteur, sa légitimité face à l'espace, sa réponse à l'adversité du milieu, sa principale source de conflit face à l'agriculteur-paysan. Ce livre raconte aussi les liens que le quotidien et l'exceptionnel tissent entre le berger et son troupeau. Des liens de peine, car le quotidien est contraint, la lutte pour la survie toujours présente, le labeur partagé une exigence. Mais des liens de fête aussi, car les saisons, ici ou là, rythment l'abondance et la pénurie, et il mérite que soit honoré, avec l'animal partageant la rude confrontation du quotidien, ce grand cycle du temps. Ce livre fait l'éloge des pâtres et des bergers du monde







## MAX LE BERGER

Nous avons fait la connaissance de Max,  
fromager de son état, suisse fribourgeois de naissance,  
berger sur la commune de Mijoux...



Une brume dense écrasait les formes et les volumes. Les rochers, les sapins, les fougères surgissaient de cette pesanteur laiteuse comme des fantômes. Nous cherchions vainement l'emplacement du soleil dans le ciel pour nous orienter. Mais le ciel était sur nous. Il avait bu la lumière du soleil et était en train d'absorber la terre. Encore un peu et nous disparaissions aussi dans cet univers cotonneux. Pas moyen de reconnaître une arête de rocher, un arbre balisé qui puisse nous indiquer le bon chemin. Tout se confondait dans cette épaisseur opaque, l'herbe avec les nuages, l'eau des torrents avec les lambeaux de brouillard, la mousse des rochers avec la fraîcheur moite de l'air.

La veille au soir, nous avons marché des heures dans la double hésitation de la nuit et de la brume, avant d'être captés par la lumière blafarde qui trouait l'obscurité depuis la lucarne du chalet où nous passâmes la nuit. Depuis le petit matin, nous nous enfonceons dans ce monde clos qui reculait au fur et à mesure de notre marche. Nous nous étions égarés. Évidemment. Il ne devait pas être loin de midi quand les volutes blanchâtres du brouillard s'ouvrirent sur des tintements de cloches, des beuglements, des bruits de seaux qui heurtaient la pierre. Puis, une odeur d'étable envahit notre monde visible. Encore quelques secondes et la forme qui abritait les bruits et les odeurs fit sa soudaine apparition. Quelques instants plus tard, nous avons fait la connaissance de Max, fromager de son état, suisse fribourgeois de naissance, berger sur la commune de Mijoux de mai à novembre. Nous sommes rentrés pour nous recroqueviller près du foyer creusé au milieu de la pièce en terre battue. Au-dessus du feu s'élevait la hotte de la cheminée, comme une pyramide de bois suspendue au plafond. Une lumière irréaliste tant elle était blanche s'écoulait sur les pierres du foyer et les bûches en flammes. Sur le côté, se dressait une potence de chêne montée sur un pivot. Elle tenait à bout de bras une énorme marmite de cuivre, ronde comme un jour d'hiver, prête

à contenir la pâte fromagère. Max la ramenait au-dessus de la flamme au moment nécessaire, par le simple jeu du pivotement.

« C'est beau ! » disait Max en caressant la marmite qui brillait comme un soleil dans le ciel sombre de la pièce. Au même moment, ses yeux étincelaient derrière ses épaisses lunettes cerclées, comme si l'évidente beauté de la marmite remplissait son cœur de joie. Les joies de Max étaient des joies simples. La musique des clarines, le galbe des chaudrons de cuivre, l'odeur de la tomme et de la soupe le comblaient de bonheur. Malgré la quarantaine qui dessinait son visage où s'attardait une barbe de quelques jours, Max était comme un enfant qu'un rien réjouissait.

Nous n'avions pénétré dans le chalet que pour nous réchauffer un peu et faire sécher nos chaussures de marche trempées par la rosée, et dans l'intention ferme de n'y rester qu'une heure ou deux. Nous y sommes restés deux jours. À cause de Max.

D'abord il nous amena, sur un tonnelet qui servait de table, un fromage de sa fabrication. Un régal. Rien de tel pour vous retenir au chaud que la saveur des fromages de Max, alors que dehors le brouillard encrasse toujours l'espace entre le ciel et la terre. Ensuite pour le dessert, un petit tour vers l'écrémeuse. Et un bol de crème fraîche par personne. Ni plus, ni moins.

Son repas fini, Max faisait chanter ses clarines, les unes après les autres, des plus petites en cuivre doré aux plus grosses en bronze. Un concert qui enracinait définitivement les randonneurs dans l'unique pièce d'habitation du chalet. « C'est beau, la musique des cloches ! » chantait-il avec un fort accent fribourgeois qui vous emportait aussitôt vers d'épais pâturages du Jura suisse.

Il était animé d'une bonne humeur permanente et contagieuse. Même les génisses qui paissaient autour de la maison semblaient jouer de leur clochette pour le seul plaisir de leurs oreilles et de celles de Max. Son rire de pic-vert faisait trembler jusqu'à la potence du chaudron fromager,

et son flot de paroles imprégnait chaque pierre du mur de calcaire du chalet. Il y avait deux soleils dans la demeure : la grosse marmite, à cause de sa lumière, et Max, à cause de sa bonne humeur.

Dans la soupente, flanquée au nord du bâtiment pour garder la fraîcheur même au cœur de l'été, Max conservait sur des longues planches superposées ses tommes, qu'il retournait de temps à autre selon un rite précis. Une croûte grisâtre et barbue enveloppait les plus vieux spécimens et l'odeur aigrette des plus jeunes excitait les narines en alerte. Max tâtait de l'index la souplesse de la tomme et, du nez, son épaisseur olfactive. Un travail d'artiste. Le meilleur au toucher et au flair était sacrifié sans plus attendre à notre gourmandise. « Humm ! C'est bon ! » s'écriait Max en engloutissant un morceau monumental. De fait, le fromage était irréprochable et ses vertus semblaient valorisées par la pénombre de la soupente et la solennité du moment.

Après la cérémonie du fromage, ce fut celle du beurre. La première s'était déroulée dans la contemplation, dans la fraîcheur de la soupente. La seconde s'accomplit dans la chaleur de la cuisine et du barattage manuel. Après vingt minutes de tours de manivelle désordonnés, un amas de beurre onctueux nageant dans le babeurre surgit de la baratte. Max répartit la motte dans plusieurs moules en bois ornés de motifs floraux. Quelques instants plus tard, il entreposait dans la soupente les plaquettes de beurre décorées de reliefs en forme de marguerite ou de bouton-d'or. Heureux de son travail, Max fit tinter une à une ses clarines pour faire part de sa joie.

À chaque moment important de la journée – au réveil, après le repas, après un travail bien accompli, après la traite, au retour du pâturage –, Max sacrifiait à ce rite qui semblait ponctuer les instants forts de sa vie quotidienne : faire chanter les clarines qui s'alignaient toutes tailles mêlées sur l'une des poutres latérales du chalet. Il y avait là une bonne vingtaine de clarines de cuivre ou de bronze pour les plus grosses au son grave. Les plus belles étaient accrochées par un large

collier de cuir brodé d'edelweiss. Ces dernières sont portées par les reines des troupeaux lorsqu'elles partent vers les alpages en mai et qu'elles redescendent en novembre vers les fermes de la vallée. La reine marche en tête, au rythme du tintement de la clarine qui se balance à son cou, une couronne de fleurs accrochée sur le chignon. Les bergers qui accompagnent les troupeaux sont eux aussi en habit de fête : un chapeau pointu de feutre vert avec une belle plume sur le côté et un gilet de velours noir abondamment brodé de gentianes et d'edelweiss.

Tout berger qui se respecte possède, outre le costume traditionnel de la montée aux alpages, une ribambelle de clarines. Les plus belles sont exposées en permanence dans les chalets alors que les troupeaux, une fois parvenus dans les prairies de montagne, troquent leur clarine de fête contre une petite cloche sans fioriture. Les vaches reprennent leurs habits de semaine. Max était fier de sa collection. Il possédait sans doute la plus prestigieuse série de clarines que l'on pouvait trouver dans les chalets entre La Dôle et les pertes de la Valserine. Et Max ne se contentait pas de les regarder avec bonheur. Il s'en servait. Elles donnaient un sens et un rythme aux travaux quotidiens de la ferme.

Vers la fin de l'après-midi, quand l'épaisseur blanchâtre du brouillard tournait au gris cendré, Max eut la visite de Guillaume, un vieux berger à la barbe blanche d'ermite. Il occupait le chalet voisin, à quelques minutes de là. Guillaume était l'antithèse de Max : bougon, taciturne et avare de sourires. Guillaume venait chercher auprès de Max une aide. Le vieux berger avait une « saleté de génisse » qui boitait comme un diable depuis quelques jours et dont le pied enflait à vue d'œil. Pas d'hésitation. Max avait tout ce qu'il fallait pour un panaris comme celui-là. Il sortit d'une niche du mur une seringue poussiéreuse dont il eut beaucoup de peine à tirer le piston, collé à la paroi du tube par le dernier produit utilisé. Dans la soupente, il alla chercher une bouteille

de pénicilline qu'il passa à la flamme « pour la ramollir ». Puis il tira de sa poche – entre un mouchoir à carreaux tout fripé, une pipe de bruyère achetée à Saint-Claude, un carottier à fromage et une petite pelote de ficelle –, une aiguille qu'il déboucha à grand-peine, en soufflant dans l'embout à s'en faire sauter les boutons de bretelles. Il pompa la quantité d'antibiotique nécessaire au su de l'âge de la bête et de l'estimation de son poids, remit la bouteille à sa place, enfouit la seringue pleine montée de son aiguille au fond de sa poche et partit avec Guillaume dans la pénombre du jour finissant, à la recherche de la boiteuse.

Je ne sus jamais si l'animal avait retrouvé un pied allègre. En tout cas, Max nous jura à son retour que la génisse irait bientôt brouter les gentianes sur les crêtes comme un chamois. Et les clarines chantèrent.

Les laitières rentrées à l'étable à la nuit tombante, Max alluma les lampes à pétrole, qu'il accrocha aux piliers de la crèche. Alors commença, dans la boule de lumière diffusée par la flamme et avec le bruit du lait qui giclait dans les seaux à traire, le tintement des clochettes et le piétinement de la paille, ce merveilleux dialogue entre Max et chacune de ses vaches :

– « Ça va t-y, la Gertrude ? T'as encore couru jusqu'à la combe, comme j'te vois ! Garce de Gertrude, ton lait va êt' bon qu'aux poules !  
– Ah ! tudieu, la Clotilde, t'as encore écorché l'pis ! T'as t-y l'diable au corps, garce de Clotilde ! »  
Et entre deux vaches, Max se précipitait dans la cuisine, faisait sonner ses clarines et retournait à ses seaux.

Le repas du soir fut une apothéose. Depuis le début de l'après-midi, nous avons remarqué sur un petit poêle à bois, relégué dans un coin sombre de la pièce, une marmite en fonte noire comme un remords. En soulevant le couvercle, on y découvrait un bouillon peu engageant qui croupissait là, aux dires de Max, depuis plus de trois jours.

« C'est une très bonne soupe ! » ajouta-t-il pour

nous convaincre. Il y ajouta aussitôt une paire de carottes, un vieux navet, un rien d'oignon, un colossal morceau de gruyère et un bon litre de crème. Le tout mijota tout l'après-midi. « Faut se soigner », jubilait Max.

Au repas du soir, la marmite fut torchée en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Il y avait un bon litre de potage pour chacun d'entre nous. Cela ne fit peur à personne. Une garce de soupe que cette soupe-là. On y retrouvait toutes les odeurs de la soupente, l'accent de Max et le chant de ses clarines. On s'imprégnait, au fur et à mesure que le niveau diminuait dans les assiettes, de toute la chaleur du troupeau, de l'atmosphère de l'étable. Cette soupe, c'était la montagne avec la tendresse de ses alpages, la fougue de ses torrents, la sobriété de ses forêts de mélèzes et de sapins. Cette soupe, c'était Max.

Et une dernière fois, avant que Max n'ait sombré endormi dans le foin douillet de la pièce surplombant l'étable, les clarines chantèrent.

À droite  
France, 1981. Jura, Saint-Germain-de-Joux  
Page suivante  
Écosse, 1995. Île de Skye







# Bergers, vachers, chevriers, chameliers



Les statistiques internationales donnent une foule de détails sur les effectifs d'animaux dans le monde. D'après les statistiques de la FAO, les bovins sont plus de 2,2 milliards, les chèvres et moutons réunis plus de 5 milliards, auxquels s'ajoutent 278 millions de buffles, plus de 200 millions d'ânes et chevaux et 27 millions de chameaux et dromadaires. Lamas et alpagas, yaks et rennes sont quelques millions. Porcs et volailles



## et autres pâtres



complètent le tableau par quelques centaines de millions de têtes également. Mais à combien se monte le nombre de ceux qui s'en occupent ? Probablement entre un quart et un tiers de l'humanité. Ils sont sédentaires, transhumants ou nomades, éleveurs exclusifs ou en association avec l'agriculture. Il n'y a guère que les peuples chasseurs-cueilleurs (pygmées de la forêt équatoriale, esquimaux, aborigènes) qui n'ont point d'animal à élever.

*De gauche à droite*

France, 1986. Vallée de l'Aix (Forez). Mouton au pâturage  
Brésil, 1991. Lagoa do Meio (Nordeste). Départ des chèvres Mateira vers les parcours de caatinga  
Ouganda, 1997. Parc M'Buro (district de M'Barara). Troupeau de vaches Ankolé en transhumance  
Éthiopie, 1976. Agare Salam (région du Djem-Djem). Convoyage d'un troupeau de dromadaires en provenance de Neghelli-Borana  
Kirghizstan, 2004. Naryn. Troupeau de juments laitières dans les pâturages d'été  
Mongolie, 2006. Au soir dans la taïga, retour des troupeaux

*Pages suivantes*

Maroc, 1996. Ait-Abdeirhamane. Départ matinal du berger vers les parcours du Moyen-Atlas





# L'enfant berger

À l'heure où l'on n'admet plus le travail des enfants, il y a quelque provocation à évoquer l'activité pastorale assurée par de jeunes garçons et filles à travers le monde.

À l'heure où l'on n'admet plus le travail des enfants, il y a quelque provocation à évoquer l'activité pastorale assurée par de jeunes garçons et filles à travers le monde. Qui garde les bêtes ne va pas à l'école. Et quand, petit garçon des villes, j'allais en « champ les vaches », c'était synonyme pour moi de grandes vacances. Scolarisation et travail de berger ne font probablement pas bon ménage. De plus, l'activité pastorale est souvent le fait des régions les plus marginalisées, de populations mobiles, transhumantes ou nomades, pour lesquelles l'accès à l'école reste de toute façon problématique. Le fait de confier la garde du troupeau à des jeunes de la communauté n'est pas universel, mais malgré tout très répandu. Sous nos latitudes et il n'y a pas si longtemps, c'était souvent aux plus âgés d'assurer une activité de gardiennage, dans la mesure de leurs possibilités. Combien de grands-mères des campagnes tricotaient tout en jetant un œil de temps à autre sur les cabrioles des chevrettes, alors que les petits-enfants étaient à l'école ? En Afrique, mais aussi en Amérique latine et en Asie, c'est souvent l'enfant qui a la charge de surveiller le troupeau dans les champs ou sur les parcours. Il existe parfois un partage des tâches : les enfants gardent le petit bétail (chèvres et moutons, parfois les oies), mais les bovins sont sous la responsabilité des adultes, comme chez les Peuls, même s'ils sont parfois accompagnés des plus jeunes en « apprentissage » ; quelquefois s'observe une division sexuelle du travail, les filles étant chargées des petits ruminants, les garçons des vaches, des buffles, voire des dromadaires.

Livrer les bêtes à la garde de jeunes enfants peut être considéré comme l'apprentissage du métier d'éleveur. Car un jour, ces enfants seront les garants de la survie et du développement de leur propre troupeau. En fait, être berger dès sa prime jeunesse relève plus d'une imprégnation des subtilités du métier que d'un apprentissage. Ce qui laisse parfois croire à l'observateur extérieur que, chez les peuples pasteurs, on naît berger plutôt qu'on ne le devient. Cette activité ne fait qu'illustrer l'âme des peuples qui ont partagé leur vie quotidienne avec des animaux. Du reste, il est fréquent qu'une partie du cheptel conduit par les enfants sur les parcours quotidiens leur appartienne en propre, la coutume du préhéritage étant commune à bien des peuples pastoraux. L'enfant apprend à gérer son propre capital dès qu'il est capable d'en prendre la responsabilité. Il acquiert, ce faisant, un savoir-faire d'éleveur dont l'intelligence étonne souvent l'étranger : le nom et la biographie de tous les animaux, le nom et l'usage des plantes, la qualité des parcours, les techniques d'abreuvement et de traite, les règles de la reproduction, les stratégies de survie, les principales maladies et les soins traditionnels de base. L'enfant berger apprend à l'école de la vie. Il s'approprie la mémoire de sa communauté, ses techniques et ses recettes pour tirer le meilleur parti de son troupeau. Mais il faut être honnête. Il accumule aussi des interprétations, voire des préjugés, des pratiques relevant du magico-religieux qui ne sont efficaces qu'à la marge. La pensée rationnelle, fruit de la scolarisation, pourrait pallier les manques d'une tradition riche mais insuffisante pour s'adapter aux contraintes