

Portraits de Robinois : Isabelle et Georges

Seuls agriculteurs sur la Commune, c'est d'abord **Georges DENIER** qui est venu à La Robine/Galabre dès 1988 en tant que berger puis en tant qu'exploitant agricole ovin en 1992 à Villevieille d'Ainac, chez M. et Mme Bonnet .

Ses parents possédaient déjà une exploitation agricole à Selonnet où ils ont élevé 15 enfants. Pour ne pas morceler cette exploitation familiale, il avait été convenu que l'un des frères aînés la reprenait dans sa totalité. Aussi Georges, avant-dernier-né de cette belle fratrie, avait commencé des études de maçon qu'il a rapidement abandonnées pour revenir à sa passion : les brebis.

Avec l'aide de son frère, il a commencé à monter son troupeau tout en gardant les brebis en tant que berger et en travaillant sur l'exploitation familiale aux côtés de son frère.

Puis l'opportunité de récupérer des pâturages sur La Robine s'est présentée et il est venu ici. Il ne gardait les brebis ici que le printemps et l'automne, étant en alpages tout l'été du côté de Chabanon (au-dessus de Selonnet dont il est originaire) et travaillant l'hiver à la station de ski de Chabanon pendant que les brebis étaient en bergerie.

Ce n'est qu'à partir de 1994 qu'il a vécu ici à l'année à Villevieille, et en alpages tous les étés.

En 1998, grâce à une merveilleuse chienne de berger, il rencontre sa bergère, **Isabelle BERRYER**, au parcours complètement atypique puisqu'il s'agit d'une citadine, « pire », d'une Parisienne !!!

Mais la vie est extraordinaire, qui peut ainsi permettre la rencontre de deux êtres aussi différents... quoique !

Originaire, du côté de sa mère, de Seyne-les-Alpes (à 5 km de Selonnet), où sa famille possédait une maison, elle y passait toutes ses vacances d'été avant de s'y installer en 1996 avec sa chienne Mousse, qui fut donc la bienheureuse instigatrice de leur rencontre car désireuse de la faire travailler sur des brebis, elle fut ainsi mise en relation avec Georges...

Nos bergers se sont mariés en 2002 à Selonnet.

D'abord co-exploitante agricole avec son mari, Isabelle a pu s'installer sur La Robine en 2008 comme exploitante agricole ovine grâce à Isabelle et Roland BEIL (qui cessaient leur activité de producteurs de fromages de chèvres) et grâce à la location d'une partie de la bergerie et des terres de Jean-Marie REYMOND.

A partir de 2007, ils ont construit leur maison aux Lauzes du Clouet, ce qui a mis fin à une vie plutôt bohème puisqu'ils devaient déménager chaque été pour rejoindre les alpages de Selonnet où Georges était toujours berger. Dorénavant, ils emploient un berger et son aide-berger au sein d'un groupement pastoral.

La transhumance de l'aller, qui a toujours lieu aux environs du 20 juin, est très appréciée et elle regroupe autour du berger et de ses 1200 bêtes un certain nombre de randonneurs, voire d'habitues comme Jacky Collieux et sa famille qui y participent chaque année.

Cette transhumance, qui démarre du Monument aux Morts d'Ainac, emprunte ensuite le GR6 jusqu'aux alpages de Selonnet, franchissant plusieurs cols et serpentant en crêtes avec des vues vertigineuses sur le Lac des Monges ou la vallée du Bès vers Barles, entre autres ! Mouflons et chamois jouent à cache-cache

avec les jumelles des « bergers d'un jour » tandis que l'aigle royal survole toute la procession ! Tout cela au rythme des brebis et au son joyeux des sonnailles, une expérience vraiment inoubliable !

Et depuis janvier 2012, ils sont en GAEC (GAEC de Clarette), la loi qui interdisait les couples d'en créer un ayant été abrogée en 2011. Ce qui signifie tout simplement qu'ils peuvent désormais mélanger leurs brebis et travailler beaucoup plus rationnellement.

Il possèdent des brebis Mérinos, des Mourerous (les rousses), des « communes » comme les gens d'ici les appellent, ce sont des « mélangées », un peu de Préalpes, un peu de rousses ou de Mérinos, beaucoup d'Ile-de-France car la majorité de leurs béliers sont de race bouchère Ile-de-France, les autres étant des Suffolk, des Hampshire ou des Charollais comme actuellement, tous de race dites « bouchères » contrairement aux races dites « laitières » qui sont destinées à la traite afin de fabriquer des fromages, le plus connu étant le Roquefort produit avec des brebis Lacaune.

Ils ont aussi des brebis noires, soit de race Mérinos, soit issues de brebis Noires du Velay achetées dans le Velay, en Auvergne, et les brebis « à lunettes » qui font sourire les habitants de la commune, des Thones et Marthods qu'ils surnomment « les siamoises » car elles sont blanches avec des lunettes noires et des oreilles noires et sont chaussées également de bottines noires. Leur laine est particulière, en longues mèches impropres au tissage mais destinées à l'isolation thermique. C'est une race rustique savoyarde qui était en voie de disparition mais qui a été sauvée assez récemment. Ce sont de bonnes laitières, très maternelles ; en Savoie, on fabrique des tomes avec leur lait. Avec leurs béliers IDF (Ile-de-France), ils obtiennent de beaux agneaux tout frisés mais en général sans taches si caractéristiques.

Enfin, ils viennent d'acquérir un lot d'agnelles de race Romane qui sont très prolifiques, elles font facilement 2 à 3 agneaux, dans l'optique d'une sélection génétique commencée il y a longtemps afin de ne garder que des brebis prolifiques ce qui leur permet d'augmenter leur nombre d'agneaux tout en diminuant le nombre de mères, leurs 2 bergeries étant plutôt petites.

Et quelques chèvres bien sûr car que serait un troupeau de moutons sans chèvres, si coquines qu'elles les font tourner... en bourriques !

Enfin, et pas des moindres, ils possèdent aussi une magnifique pouliche de 4 ans, Cybelle, de race « irish cob », née au village en avril 2012 et dont la mère, Bella, est partie dans le Gard récemment. Cette race, peu connue, est originaire d'Irlande où ces chevaux solides tiraient les chariots des nomades (les Travellers) et, en Angleterre ceux des Gitans, participant à leur vie quotidienne, mêlés aux chiens et chats des campements, habitués au contact des enfants. Ce sont donc des chevaux très proches de l'homme et très gentils, très malléables et avec lesquels on peut tout aussi bien faire des randonnées ou de l'attelage.

Et, à part, car ils font presque partie de la famille, il y a les chiens de berger, de plusieurs races plus ou moins connues comme les Bergers des Pyrénées, les Bergers de Crau noirs et frisés, le Berger allemand et complètement improbable, un Yorkshire de 2 kg qui fait sensation quand ils traversent le village ! La douairière bien-aimée Mousse les a quittés en 2013 à l'âge vénérable de 17 ans.

Pour protéger les brebis, des chiens de protection de race Montagne des Pyrénées, aussi appelés Patous, intelligents et vigilants qui rassurent leurs maîtres.

Pour la répartition des tâches, *grosso modo*, Monsieur est resté plutôt berger et Madame plutôt « éleveur » dans le sens où c'est elle qui s'occupe plus des agneaux, qui naissent sur 2 périodes : un très gros agnelage en mars, environ 300 agneaux, et un plus petit en septembre, une centaine en général, les brebis ayant tendance à suivre le rythme naturel des mises-bas, soit au printemps.

Ils n'abandonnent jamais un agneau, le faisant adopter par une autre brebis si sa propre mère n'a pas assez de lait ou a eu plusieurs agneaux et ne les accepte pas tous ou est décédée, le complémentant eapeuvent aussi nourrir un agneau et à l'automne, lorsque leurs cabris sont vendus, elles leur permettent de fabriquer quelques fromages si elles ne s'occupent pas d'un orphelin de l'automne.

Ils vendent des agneaux régulièrement à partir de juin et durant tout l'été puis en février-mars, leur but étant d'essayer d'élargir ces périodes, sachant que ce n'est pas évident de « désaisonner » les brebis.

Les agneaux sont abattus à l'abattoir de Digne, contrôlés par les vétérinaires puis découpés soit à la salle de découpe de l'abattoir soit découpés à la salle de découpe de Karine Manent à Saint-Jeannet, au-dessus du Chaffaut. Ils ne font pas de vente directe donc il faut commander soit un agneau entier, soit un demi-agneau en s'arrangeant avec quelqu'un d'autre, sachant qu'un agneau entier pèse entre 16 et 20 kg et qu'il est facturé, abattu et découpé, 11 euros le kg pour un agneau entier et 11,5 euros le kg pour un demi-agneau.

Des merguez sont aussi disponibles, fabriquées à partir de leurs brebis les plus belles (mais ne faisant plus d'agneau ou n'ayant plus de lait) à l'abattoir de Digne, au prix de 7 euros le kilo.

Pour toute commande, s'adresser à Georges au 06 67 69 86 26.

Mais le plus gros bouleversement dans leur travail fut la réintroduction du loup et l'apparition de ces fameux chiens de protection qu'on leur a imposés.

Si Isabelle fait partie de la « génération loup », ce n'est pas le cas de son mari qui lui a souvent raconté les « chaumes » des brebis, ces endroits élevés dans les collines (ou les montagnes) que les brebis choisissent pour ruminer dans la journée ou passer la nuit tranquillement. Maintenant, elles sont surveillées, parquées dans des filets électrifiés de plus en plus hauts puisque les loups sautent les filets et le travail du berger a bien changé. Dans notre région où les printemps et étés, voire les débuts d'automne sont si chauds, les bêtes préfèrent manger le matin très tôt ou le soir très tard et ce n'est plus possible.

De même, certains endroits « risqués » ne leur sont plus accessibles car lorsqu'elles sont gardées, les brebis bougent plus que libres et ne font que passer trop vite à ces endroits-là.

Tout doucement, la nature se referme ; pour l'instant, on ne le voit pas tellement mais un jour hélas on ne pourra plus que suivre les sentiers entretenus par l'homme car soit l'élevage ovin aura disparu, soit les brebis seront élevées en bergerie toute l'année, fini les agneaux courant et sautant dans l'herbe fraîche et odorante ! Car la pression est si forte que les loups, le plus souvent en meute maintenant, attaquent même à proximité des bergeries et de jour, ainsi que nos bergers en ont fait la triste expérience le 5 janvier dernier à leur bergerie de Clarette située au bord de la route.

Il ne faut pas se faire d'illusions, espèce protégée ou plus (et ce n'est pas près d'arriver !), les loups augurent un avenir bien sombre pour les éleveurs en général et leur métier est de moins en moins attractif.

Un métier pourtant merveilleux, malgré toutes ses contraintes, et qu'ils sont très fiers d'exercer.