

Jean Brun, un des pionniers de la Noire



« Si si, il faut aller voir Jean Brun, à Pailhaires, pas loin de Saint-Hostien, tu verras, il raconte bien...

Juin 2012, pilotés par Stéphane Charrat, nous trouvons le petit chemin empierré qui mène à la ferme. Des nouveaux bâtiments l'ont agrandie en une exploitation menée en Gaec par Gérard et Jean-François, deux fils de Jean.

Derrière nous les pentes continuent vers le Pertuis.

Du côté opposé le ciel tout beau bleu met presque à portée de main Chaspinhac, le Riou et la Brousse où est installé et travaille le CPIE du Velay.

Le « patron » arrive. Chaleureux pour Steph, qu'il connaît bien. Plus prudent à mon égard : qu'est-ce que c'est c't'oiseau, doit se dire le patron...

Jean nous entraîne sur un sol de lauzes vers sa partie du bâtiment, dans la salle où madame Brun nous accueille. Un méchant accident lui rend la marche pénible.

Et il a eu d'autres méchancetés de la vie...



On s'assied autour de la table. Steph fait les présentations.
Un café ? Allons, un café...
On est là pour écouter, et Jean pour raconter...
Et raconter, il aime ! Comme lui viennent en tête les anecdotes. En rafale. Pas toujours dans l'ordre. Mais quelle importance ? Passionnant !

Regardant sa femme...

« Nous avons commencé à zéro...

A dix ans j'ai eu un premier agneau. C'était dans les années quarante. Né en 30, j'ai 82 ans et un peu moins la pêche, dit-il un peu songeur.

A cette époque on ne vendait pas d'agneaux de lait. On vendait des *antenais*¹.

On appelait « un *pradier* » un lot à vendre à l'automne d'agneaux de l'année. Stéphane : « Chez nous on dit aussi *vachéous*²... Jean approuve.

Quand on les amenait à la gare pour un salon à Paris, le troupeau traversait le Puy. Les foires duraient trois jours. Les femmes attendaient à la maison. Parfois, de bistrot en bistrot, de retour au village, il ne restait pas tout de ce que la vente avait rapporté !

Il y avait des familles pauvres. La femme et neuf enfants, sur deux hectares. Son mari s'était tué dans un accident en travaillant la terre. Elle n'avait plus rien à donner à manger. Il fallait partager un œuf.

A l'époque de mon grand-père, lors des processions des Rogations, les enfants portaient des petites croix en bois. On allait les planter dans les champs dans l'espoir qu'elles éloignent les calamités. Peut-être la famine ?



« Il y avait la « fête des fruits de la terre », le jour de la Trinité.

Qui sait si ça ne reviendra pas un jour ? Tous les cinq ans il se perd en terres agricoles la valeur d'un département français... Ici la terre est trop morcelée. Vers Allègre il y a trop de bois. Le prix de la terre augmente trop. Les jeunes ne peuvent pas s'installer sans aide. A mon avis, il faut acheter de la terre, ça pourra être utile plus tard...

« Dans le temps les brebis avaient toutes la douve du foie ou des strongles³. Quand il y avait de la neige, on sortait quand même les brebis, ne serait-ce qu'une petite

¹ Les antenais (du latin *annotinus*) sont des agneaux d'un an révolu, dans leur deuxième année. On dit parfois des *antenus* au lieu d'antenais.

² Les vachéous (prononcé en patois « vatzéous) sont des agneaux qui mangent la petite herbe trop rase pour que les vaches puissent la manger : d'où leur nom.

³ Parasites potentiellement mortels pour les ovins.

heure, avant de les rentrer de nouveau. Cela leur faisait du bien, ça les tonifiait. Les brebis *berches*⁴ étaient gardées encore trois à cinq ans ! Lorsqu'elles ne pouvaient plus brouter à cause de dents qui bougeaient, on coupait ces dents et les brebis parvenaient à raser encore l'herbe...

« En 56 nous étions quatre éleveurs qui voulions relancer l'élevage de la Noire. Il fallait faire un coup pour attirer les regards sur les qualités de notre brebis noire injustement méconnue et délaissée par les marchés.

Nous avons fait une fête et mis sept agneaux noirs au barbecue ! Pour que les gens y goûtent et fassent la différence !

« Ils croient que tous les « *moutons* » c'est pareil... C'est pas vrai !

A Adiac j'étais à l'école avec Adrien Gouthéron !

Il y avait 50 fermes alors à Rosières, et parmi les plus anciens moutonniers de la Haute-Loire.

A l'époque il était admis que la Noire ait une tache blanche sur la tête en plus du bout de la queue blanc.

Avec ou sans ses taches, elle était en passe d'être abandonnée... Ou perdue.

« L'EDE⁵ a pris les plus belles agnelles grâce à des subventions de la Chambre d'Agriculture, et les a emmenées dans une « ferme pépinière ».

A Saint-Bérain un moutonnier s'était noyé dans sa fosse à purin. Il avait un beau troupeau avec des béliers de 100 kilos.

Les agnelles et les béliers étaient emmenés dans le Jura. Ils devenaient très beaux grâce à la qualité de l'herbe plus le panier de grain.

« Ici, à quatre éleveurs, nous avons des bêtes croisées avec des « *soundoun*⁶ ».

Elles agnelaient une fois par an et étaient au bord de l'extinction. Nous avons aussi de jolis moutons Bizets.

Les vieux mesuraient la largeur des bêtes en posant la main au niveau des reins, pouce et doigts écartés.

On nous réclamait des bêtes longues pour qu'elles aient mieux⁷ de filet.

Les quatre, c'était :

1. le maire de Saint-Jean-Lachalm. Pascal ? Il avait commencé avant moi.
2. Monsieur Mazet, à Cayres. Mes béliers venaient de chez lui.
3. Paul Marrel, de Bellevue. Ensuite il a arrêté.
4. Et puis moi.

« Ensuite j'ai fourni des béliers et des agnelles à Marcel Crespy. Aussi à Dumas, à Ours-Mons ; à Leydier, vers Saint-Jean de Nay ; à Beraud, à Uveyres. Et aussi dans le Doubs.

La race était moins belle qu'aujourd'hui. Moins conformée ! Une brebis pesait 40 kilos. Contre 60 au moins chez toi, maintenant, hein, dit Jean en s'adressant à Stéphane qui approuve.

On avait 60 brebis au début, et 250 à la fin, qui donnaient deux à trois agneaux par an avec le bélier Toto. Elles rapportaient autant que les vaches !

« On les élevait au foin, sans ensilage.

Stéphane approuve, ajoutant qu'il en fait de même. Avec de l'ensilage, c'est moins bien.

⁴ Brebis berche : brebis âgée et en mauvaise santé, qui perd ses dents (*berchue*) mais qui peut encore donner des agneaux. En période d'économie difficile, les éleveurs conservaient ces brebis pour le peu de valeur qu'elles pouvaient apporter à la ferme.

⁵ EDE : Etablissement Départemental d'Elevage.

⁶ Race anglaise South Down charpentée, croisée avec les brebis noires pour leur donner plus de carrure.

⁷ Mieux : davantage.

Aux agneaux, on ajoutait des carottes collets-verts⁸ et des raves. René Michon et René Charrat faisaient de même. C'était très bien.

Pensif :

« Ici les jeunes ne restent pas. Et pourtant, même avec des terres difficiles les jeunes restent à Saugues.

A Brioude il y a de belles fermes. Ils font du lait. A Oussoulx Gaston Beraud a 750 brebis sur de belles terres, bien sèches.

« On s'est mis à la reproduction, et on a présenté nos agnelles à Saint-Haon. On a passé des annonces dans la Presse.

Première année, sur 250 agnelles, rien ! Zéro !

Deuxième année... pareil !

Troisième année... pareil !

Il y avait aussi des ventes à la palette dans le Jura. Mais ça ne marchait pas trop non plus.

Les brebis blanches se vendaient mieux...



« On dit « Le » mouton noir de Bains ou « La » brebis noire du Velay.

En fait, avec l'expérience et le recul, je fais la différence entre les souches. Dans le passé, il y avait plein de petits troupeaux. Pour éviter la consanguinité, les moutonniers les croisaient. Mais toujours localement. Des caractères locaux, des morphotypes, se différenciaient.

Ainsi le mouton noir de Bains est plus petit, plus large, avec une laine plus noire. La brebis noire du Velay est plus grande et elle a une laine plus claire. Vers Saint-Privat, la noire est plus « jaune » avec un nez un peu plus clair. Vers Chaspinhac, elle est plus petite. Il y en a près de 3000.

Les moutonniers faisaient ces sélections pour éviter la transmission de maladies sur un large territoire.

« A Saint-Haon existait un « troupeau de village ». Chaque berger avait des parts de ce troupeau. Dans les années 80 ce troupeau comptait 3000 têtes.

Et puis il y a eu la fin de la tradition des brûlis de talus. On ne mettait plus les moutons à manger les bords des chemins. Il y a moins de moutons. Le risque de grands incendies a augmenté, à mon avis. Comme dans le Midi.

⁸ Les « collets-verts » sont des carottes fourragères blanches dans leur partie inférieure et vertes au-dessus.

Du 1^{er} novembre au 25 mars les bergers avaient le droit de garder les troupeaux sur les terres d'autrui. Les fermiers qui ne le voulaient pas mettaient un signe sur leurs parcelles. Par exemple un plant de genêt.

Maintenant il n'y a plus de bergers qui gardent les troupeaux.

Dans le passé, à cinq heures du matin, le berger tournait le parc. Un bon berger le faisait deux fois par jour !

Un parc était composé de 20 *clèdes*⁹ de 3 mètres. Ici on n'avait pas de *tueille*¹⁰ mais notre voisin en avait une.

On portait sa soupe au berger chaque soir, même quand il était à 2 km de la ferme.

Petit temps de méditation.

« A Costaros la brebis blanche se vendait toujours mieux. Ils voulaient des Préalpes, mais cette race n'a pas assez de laine et craint le froid.

Le directeur de l'EDE, lui, voulait des Tarines¹¹... alors...

Alors Jean a continué à nous parler.

Nous à l'écouter.

A parler de ces temps où, lui et quelques autres pionniers, ont sauvé la Brebis Noire du Velay.

Sauvée de trop de croisements qui dénaturaient son patrimoine génétique.

Sauvée tout court...

Modestie, mais aussi fierté de ce bon boulot qui de nos jours permet à des jeunes d'élever cette race d'altitude.

Modestie et fierté de ce bon boulot qui de nos jours conserve à la disposition de notre petite planète le patrimoine génétique d'une race rare, différente.

C'est parce qu'elle est différente, que la Noire du Velay doit garder intact ses gènes !

Quand une race animale est étendue au Monde entier, c'est la totalité de ce cheptel qui peut être décimé par une maladie.

Ce danger est si immense, et si immense la folie de ce type de démarche dont le seul motif est l'argent, qu'il faut traiter ce cheptel mondial¹² médicalement sans cesse, massivement.

Les antibiotiques se retrouvent dans la viande, dans nos corps, dans l'eau. Partout, et de plus en plus.

Qui oserait parier que, lors d'une pandémie, ce ne sera pas justement les gènes de la Noire du Velay qui sauveront la « gente ovine mondiale » ?

... ça s'est déjà vu !

Plus sûrement, ce qui sauvera la planète, c'est la Diversité ! Les Anciens le savaient.

Longue vie, cher Jean brun, chers Pionniers.

⁹ Clèdes : barrières amovibles mises bout à bout pour former un enclos où les brebis étaient parquées la nuit. D'une part cela les protégeait des prédateurs, et d'autre part leurs déjections fumaient le sol. En déplaçant les clèdes, le berger faisait manger une herbe nouvelle et fumait une à une toutes les parties d'un champ. Il y avait des techniques pour faciliter le travail, déplacer un minimum de clèdes à la fois, et être cependant certain qu'un champ avait été totalement « mangé » et fumé. La fumure profitait au fermier et les chaumes ou herbes profitaient aux brebis et à leur berger... C'était une valorisation simple et efficace des brebis et des terres. Elle n'était viable que tant que les coûts engagés de part et d'autre étaient équilibrés... et modestes.

¹⁰ Tueille : mini roulotte où dormait le berger quand le troupeau était loin de la ferme.

¹¹ Tarines (ou tarentaises) : vaches de Savoie. Elles sont habituées à l'altitude, certes, mais ce ne sont pas des brebis... !

¹² C'est le cas des porcs et volailles de batterie, de certains poissons d'aquaculture, voire de la vache Holstein.



Jean Brun et Stéphane Charrat, deux moutonniers-bergers. Deux époques, une même passion...

Retrouvez Jean Brun et bien d'autres bergers,
dans « **La Neira des Volcans** », le livre édité par l'association La Neira.
Coordonnées dans ce site www.brebis-noire-velay.org



G. Duflos
La Neira.
2013

D'après notre visite
chez Jean Brun le 24 juin 2012.