



◀ Première sortie du troupeau, dans les pâturages d'izeste (64), après la longue période hivernale dans la bergerie. Un des derniers-nés, un peu faible, sera nourri au biberon par Daniel.

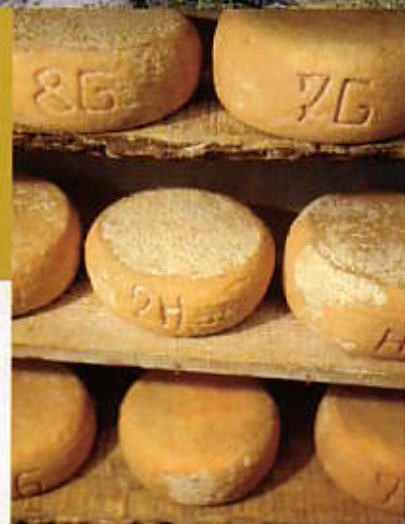
▼ L'hiver, c'est la période de l'agnelage. Les brebis peuvent mettre bas à n'importe quel moment. Seule indication, le calendrier des Postes, pour surveiller les différentes lunes. Les jeunes mamans ont droit à des faveurs particulières pour les repas : la luzerne, plus riche en calcium, sera leur menu pendant les premiers jours, après la naissance des agneaux.

Le lait de brebis, après la traite, est chauffé dans le chaudron. C'est la première étape de la fabrication du fromage, mélange de traditions, de savoir-faire et du respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.



▲ Petit moment de récupération pour Rachel après la transhumance. Il a fallu marcher toute la nuit, sous la pluie, pour accompagner les bêtes jusqu'à cette deuxième estive. Pas de répit pour Daniel, la traite doit se faire à heures précises. Il ne faut pas faire attendre les brebis.

► Un par un, avec soin, tous les fromages sont façonnés, surveillés, numérotés (à la plume!). Chacun, suivant son poids, a droit à sa dose de sel bio, bien sûr, et à son traitement de faveur. Curieux mélange de rigueur et de sensualité.



◀ Dans le saloir construit sous terre, en dessous du jardin, la température et l'hygrométrie sont idéales pour l'affinage. Comme les grands crus millésimés, les fromages sont régulièrement surveillés, retournés, brossés, bichonnés. Ici, pas de standardisation : aucun n'a la même taille, la même forme, le même poids, ni la même apparence.



# La vie pastorale dans les Pyrénées

Email : [contact@coudouy.com](mailto:contact@coudouy.com)  
Site : [www.coudouy.com](http://www.coudouy.com)



**Pyrénéen d'origine, Pierre Coudouy, 46 ans, a longtemps cherché sa voie avant de venir au photo-journalisme. Après une collaboration pour le mouvement ATTAC, il a suivi le quotidien d'un couple de bergers. Il signe aujourd'hui un reportage passionnant sur leur vie proche de la nature et des traditions.**



▲ *Cet endroit, Los Cujalas, était autrefois très apprécié des bergers de la région, d'où son nom (les cujalas sont les cabanes des bergers, en haute montagne). Aujourd'hui, seul Daniel et quelques chasseurs profitent de ce magnifique lieu, accessible après une demi-heure de marche à pied à travers les bois.*

▲ *Les volets sont fermés, la cabane de Tourmoun va passer une partie de l'hiver et du printemps sous la neige.*

► *Pour nettoyer le matériel (bidons et chaudrons), il faut marcher jusqu'au petit ruisseau.*



## Comment est née l'idée de ce sujet ?

À l'occasion d'une collaboration pour le journal de la Confédération paysanne, j'ai été amené à faire des photos sur le marché bio de Pau, dans les Pyrénées. J'ai alors rencontré Rachel et Daniel, un couple de bergers installés dans la vallée d'Ossau, qui venaient vendre leurs fromages en ville tous les samedis matin. J'ai goûté à leur production, et une petite voix intérieure m'a suggéré de faire quelque chose ! Ce qui m'a séduit dans le travail de ces bergers, c'est leur démarche « tout biologique » qui leur permet de garder le lien avec la culture ancestrale des Pyrénées. Ils restent dans la tradition, sans pour autant amorcer un retour en arrière. D'où l'idée de les suivre dans leur quotidien sur la durée (trois ans en tout).

## Comment as-tu organisé ton travail ?

Dans un premier temps, il a fallu convaincre Rachel et Daniel de l'intérêt du reportage. Même s'ils me connaissaient déjà à travers les photos que j'avais réalisées pour la Confédération paysanne, ils étaient un peu méfiants... Je leur ai proposé une sorte de marché : ils me prévenaient quand des choses intéressantes se produisaient et j'arrivais pour faire les photos. C'est ainsi que j'ai pu suivre la transhumance des bêtes au début de l'été, la fabrication du fromage dans toutes ses étapes, mais aussi la tonte des brebis, l'agnelage ou le pèle-porc (le dernier jour d'un cochon). Bien sûr, je ne prenais pas tout le temps des photos et je n'ai jamais « dirigé » le reportage. Je tenais à ce qu'une vraie relation s'installe et pour cela, il fallait du temps...

## Quel est le souvenir le plus fort que tu gardes de ces années ?

La première estive avec Daniel. Là-haut, se trouve la cabane dans un très beau lieu, encore sauvage, avec vue sur toute la vallée et le pic du Midi d'Ossau, lieu abandonné pendant de longues années parce qu'il est inaccessible même en 4 x 4.

Daniel y monte chaque soir, pour la traite des bêtes, et y dort. Il se relève tôt le matin pour traire à nouveau et il y fait son fromage avant de redescendre « à la plaine ». Dans la cabane, il n'y a ni eau ni électricité, c'est la vie à l'ancienne. Quand je suis monté là-haut, j'avais juste mon appareil photo, un Konika Hexar, le jumeau du Leica, et mon sac de couchage. J'ai demandé à Daniel de faire comme si je n'étais pas là. Je garde encore le souvenir du silence...

## Tu as fait le choix de travailler en couleur...

À vrai dire, au début, j'utilisais des films noir et blanc pour des raisons financières (je développais alors mes photos). Puis je me suis équipé en matériel informatique, avec un scanner pour numériser moi-même les fichiers. Je suis alors passé en couleur et j'y ai pris goût. Aujourd'hui, je travaille exclusivement en Fuji Supéria (film, pas diapo), de 100 à 400 ISO selon les conditions de lumière. Je dispose uniquement d'une optique 35 mm, celle qui me convient le mieux pour la composition des images. Je n'utilise ni flash (trop agressif), ni trépied : quand la lumière est basse, je descends en vitesse, c'est tout. En fait, j'ai essayé d'être aussi authentique dans ma manière de photographier que les bergers dans leur manière de travailler... Ce faisant, je pense avoir réussi à ne pas tomber dans le piège de la belle image de terroir. Un choix que j'ai voulu conserver dans mon prochain projet : un livre sur la vie pastorale.