

FOOD

AGNEAUX DE LOZÈRE : LA SAISON DE LA TRANSE IMMENSE

Par Jacky Durand Envoyé spécial sur le mont Lozère
— 6 juillet 2018 à 17:06



Des dizaines de bêtes de race blanche du Massif central sur le mont Lozère. Photo Olivier Metzger



Au début de l'été, la transhumance amène agnelles et brebis à gravir le mont Lozère. Un rite qui contribue à la qualité et à la renommée de la viande locale.

C'est un fin trait orange qui ourle les crêtes sombres autour de 5 heures du matin. Il dévoile une aube paisible parfumée par la fenaison de l'été. Mais, surtout, il annonce le début de la transhumance sur le mont Lozère. Deux mille cinq cents brebis et agnelles sortent d'une bergerie écrasée par la lumière des néons.

Une brise légère caresse les champs de seigle tandis que les bêtes de race blanche du Massif central s'élancent dans un raidillon. Les plus jeunes ont 3 mois, les plus âgées 8-9 ans et connaissent ce chemin long de 25 kilomètres qui les mènera dans l'après-midi sur des landes qui tutoient le ciel sur 800 hectares. Parfois, les brebis vont serrées, culs contre têtes, puis elles s'espacent pour aller brouter le genêt et l'herbe tendre dans les prés et les sous-bois. Elles font alors l'accordéon, comme disent les éleveurs qui les rassemblent avec leurs chiennes. C'est un concert de sifflets, de sonnaillles et de bêlements dans la lumière du jour qui vient par monts et par vaux. Mais surtout, c'est un chemin de songes et d'intuitions qui réveille une petite musique mémorielle venue du fond des temps. L'homme a domestiqué le mouton sauvage il y a plus de 7 000 ans entre Tigre et Euphrate. «*Le labeur pastoral aurait été un temps celui du fameux Ulysse*», écrit Michel Rubin dans son magnifique *le Goût de l'agneau* (éd. Encre d'Orient, 2011).

PUBLICITÉ

inRead invented by Teads

Il raconte également que, dans la Grèce antique, «*aux premiers rayons printaniers, des milliers de moutons abandonnent les plaines pour les montagnes*». Un temps, la transhumance s'est enfoncée dans le maquis des souvenirs en Lozère. La grande sécheresse de 1976 a convaincu les éleveurs de renouer avec cette migration qui fournit aux bêtes de l'herbe fraîche en altitude durant deux mois quand la canicule grille les plateaux. Cette pratique a permis aussi de faire reculer la friche là où repoussent désormais le trèfle et la vesce. La transhumance participe également de l'image de qualité de l'agneau de Lozère qui bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) et que l'on retrouve sur les tables étoilées comme dans la cuisine de terroir.

Au-delà de tous ces principes de réalité, la transhumance raconte beaucoup plus qu'un déplacement, c'est un rite autour du lien indéfectible entre l'homme et l'animal domestique quand il est élevé dans le respect.

Jacky Durand Envoyé spécial sur le mont Lozère