

Jean-Noël Passal

# L'épopée des chevriers béarnais 1870-1940



Photo Roger Schall parue dans «Plaisir de France» septembre 1937 © Collection J.N. Passal

Portraits de chevriers sur les routes de France  
et de Belgique pour vendre le lait sur les plages  
et dans les villes

**DOCUMENT PROVISOIRE**

En collaboration avec l'association  
«La chèvre de race pyrénéenne»

Préface du professeur Bernard Denis  
Ancien président de la Société d'Ethnozootechnie

**Les Ateliers de l'Ours éditeurs**



### **Un chevrier venu de Paris**

L'auteur, Jean-Noël Passal, a connu les chèvres en Cévennes puis en Pyrénées, devenant fromager fermier en compagnie de son épouse. Après avoir exercé de longues années le métier de chevrier, il a transformé son troupeau en cartes postales, documents et tous objets relatifs à la chèvre et au bouc, méritant le titre de «*caprinologue émérite*» que ses amis lui ont amicalement décerné.

Après des études d'anthropologie, il a publié «*L'Esprit de la chèvre*» (Cheminements - 2005), seul livre écrit sur la culture et la symbolique de la gent caprine. Membre de la Société d'Ethnozootechnie, il a publié nombre de communications à propos de ces bêtes cornues.

### **Des chevriers en marche vers Paris et les plages de France**

Deux sujets fascinent plus particulièrement cet ancien chevrier : les attelages caprins d'une part et les voyages des chevriers faussement nommés «basques», d'autre part. Voilà 30 ans qu'il traque toute carte postale, photo ou document relatif à leurs pérégrinations et qu'il interroge les archives familiales ou locales. Il faut ajouter que, parisien d'origine, il connaît particulièrement bien les rues de la capitale et les banlieues fréquentées par les chevriers béarnais de 1870 à 1940.

**Les chevriers et leurs chèvres, la marche, Paris, la traite du lait dans les rues et sur les plages...** tels sont mots clefs de cette aventure racontée en douze portraits fondés sur des faits historiques.

### **La chèvre des Pyrénées**

Si ce livre est écrit en collaboration avec les chevriers et les chevrières élevant des chèvres de race pyrénéenne, c'est qu'au vu des documents présentant ces chèvres vers 1900, ils ont reconnu les mêmes que celles qu'ils élèvent aujourd'hui !

Considérée comme disparue au début des années 90, la chèvre pyrénéenne a retrouvé vie. On en compte plus de 5.000 réparties chez 211 éleveurs, dont 80 % habitent en Pyrénées. Cette chèvre aux oreilles tombantes, souvent aux poils longs est de belle taille. Bête polyvalente, son lait permet d'élever des chevreaux ou de fabriquer des fromages. Sobre, résistante, parfaitement adaptée à la montagne, la chèvre des Pyrénées est rustique. Habitée aux parcours accidentés et difficile, elle entretient et participe à la valorisation et à la sauvegarde des espaces pastoraux.

[www.chevredespyrenees.org](http://www.chevredespyrenees.org)



Imprimé par ??

Prix : 28 euros

ISBN 978-2-9515478-2-7

Edité par les Ateliers de l'Ours

## Introduction

Cette galerie de portraits n'a pour but que de révéler un aspect de ce que fut l'aventure des chevriers béarnais sur les routes de France et d'Europe entre 1870 et 1930 pour vendre le lait de leurs chèvres en trayant dans les rues des villes et sur les plages. Aventure semblable à celle des montreurs d'ours ou des colporteurs ariégeois, à une époque de surpopulation des Pyrénées. S'il est notoire qu'un montagnard doit quitter son village pour gagner de l'argent, ce moment de l'histoire rendit ce principe encore plus impératif. Ces portraits ont pour origine l'enquête historique de Pierre Tucoo-Chala, parue à Pau en 1978. Je l'ai complétée en élargissant d'abord les points de départ à trois vallées : deux en Béarn et une en Bigorre, puis en découvrant des chemins plus nombreux à travers la France vers la Belgique et la Grande-Bretagne. Ma recherche est principalement fondée sur une quête de photos, qui a duré une trentaine d'années. Il serait prétentieux de dire qu'elle est terminée car des documents restent certainement à découvrir.

\* Les photos sont présentées non retouchées. Quelques unes ont nécessité une restauration. Ce sont essentiellement des cartes postales, des photos de presse ou de famille, des documents issus d'archives municipales et départementales, ou prêtées par des amis collectionneurs que je tiens à remercier vivement.

\* Les lieux cités sont exacts, quasiment toujours en lien avec l'iconographie présentée.

\* Il en est de même pour certains patronymes, tels ceux de Miédougé, Casavielle, Daspet, Bourdieu, Ysaure, etc., authentifiés par des membres de leur famille ou par des historiens.

D'autres noms de famille, issus en particulier du canton d'Arudy (Basses-Pyrénées) ainsi que leur destination géographique dans les bassins de l'Adour et de la Garonne, sont véridiques. Ils ont été relevés par des historiens, principalement sur des documents nommés «passeports à l'intérieur», nécessaires au déplacement des personnes en France durant une large partie du 19<sup>ème</sup> siècle.

Enfin, quelques noms et surnoms de chevriers ont été créés pour les besoins de la narration.

Cette présentation a des limites historiques, géographiques et surtout ethnologiques. Elle rend très peu compte des habitudes de vie d'une population exclusivement masculine, durant presque un siècle. Cela peut constituer un ou plusieurs sujets d'études que je souhaite voir éclore avec plaisir.

L'histoire des chevriers béarnais met en évidence la lente constitution de la population des villes, en particulier Paris, par l'arrivée de migrations provinciales : Auvergnats, Bretons, Béarnais, «Indigènes» démobilisés après la guerre de 14-18, etc. Leur assimilation, ou leur intégration, montre comment une population urbaine se construit en quelques générations.

Enfin, il faut noter que cette étude sur les chevriers, et par conséquent les animaux de leurs troupeaux, a été menée de concert au long des dix dernières années avec l'association de la chèvre pyrénéenne. Les éleveurs et les éleveuses de cette chèvre autrefois en voie de disparition, puis qualifiée aujourd'hui «en renouveau» ont reconnu leurs chèvres dans celles des années 1900. En prenant le relais des chevriers béarnais d'autrefois, ils s'inscrivent dans une démarche patrimoniale leur offrant une certaine reconnaissance ainsi que des arguments pour leur avenir. Un court chapitre en fin du livre est consacré à la présentation de la chèvre pyrénéenne contemporaine.

En vous souhaitant de bonnes découvertes

L'auteur



**EXTRAITS**

**Le Tréport (Seine-Inférieure) Sur la plage - Le Chevalier du Béarn** © Collection J.-N. Passal

...Partant du nord des Landes, Jacques quitte les étangs et la forêt. Il traverse le département de la Gironde, se dirige vers Bordeaux, contourne le centre ville pour ne pas faire concurrence aux vendeurs locaux et surtout éviter les octrois. Il passe la Garonne, stationne quelques temps sur le quai de Lormont à proximité du débarcadère du restaurant de la Belle Rose, avant d'entamer la montée à travers la ville. C'est déjà l'occasion de s'arrêter place de la Croix et de traire pour quelques petites filles sorties en tendant leur gobelet et une pièce. Et maintenant, direction Royan. Une centaine de kilomètres, c'est l'histoire de trois jours par les petites routes, un tout petit peu plus que ce qu'il vient de marcher depuis Biscarosse. Surtout, attention aux vignes, les chiens vont avoir du travail !...

...Jacques trouve un abri dans les friches à quelques pas de Royan pour y faire reposer les bêtes la nuit. Le jour, il traverse la ville, se dirige vers l'Océan, les plages, et découvre la Grande Conche...

- Maurice n'avait pas menti !

Le seau à la main, la canne-fouet sous le bras, la serviette sur l'épaule, Jacques passe entre les cabines de bain en toile. Presque pas besoin de souffler dans sa fiole, le passage des bêtes suffit à attirer les enfants trop heureux de toucher leur museau, de leur offrir une part de leur goûter. La chèvre blanche détonne dans le troupeau et attire les regards. Un aller vers les Vallières, un retour sur la promenade Botton. Les clientes assises aux terrasses des cafés hèlent le chevrier. Il fait stopper une chèvre – chacune à leur tour – la traite et livre le liquide attendu, bien mousseux si possible....



**Saint-Gilles (Belgique) La maison Delcoigne «Chevrier basque»** © Collection J.-N. Passal