

TÉMOIGNAGE D'UN VÉTÉRINAIRE PRATICIEN BASQUE: L'ÉLEVAGE ET LA SANTÉ ANIMALE EN LABOURD DANS LES ANNÉES 1950

Michel Duvert

Etniker-Iparralde
Association Lauburu

Rien de plus profondément transformé dans ces campagnes, que la condition de paysan. On est passé d'une économie de subsistance à une économie de marché exigeant que la condition de paysan se transforme en un véritable métier soumis aux contraintes les plus diverses. Parmi les modifications les plus profondes, celles qui ne cessent d'affecter le cheptel furent des plus spectaculaires et des plus largement irréversibles (Audiot, 1995). Que fut ce cheptel durant la période d'autarcie? Comment était-il régulé? Comment était concrètement organisé le marché? Dans quel état sanitaire se trouvaient ces bêtes? Que fut l'apport du vétérinaire et quel est son regard? Ce sont ces questions qui vont nous occuper.

J'ai demandé à M. J-B Barreneche d'Ascain, vétérinaire à Saint-Jean-de-Luz, qui a vécu cette période de transition, de témoigner de cette expérience qui fut la sienne. Nous allons centrer notre enquête sur un cas concret, le village d'Ainhoa (voir carte) qu'il connaît bien et que j'ai étudié par ailleurs (Duvert, 2004), en essayant de donner une image de l'élevage traditionnel depuis l'entrée du XIXe siècle. Puis nous allons étendre, si besoin, ces considérations au «reste» du Pays basque. Ces propos pourront être éclairés par deux autres études, celle du trafic des bestiaux, tel que la douane le contrôlait depuis la seconde moitié du XIXe siècle (Duvert, 2006 a) et celles des installations pastorales (Duvert, 2006 b).



Emplacement des principales localités citées dans le texte: Ainhoa (A –en grisé–), Ahetze (Ah), Aldudes (Al), Arbonne (Ar), Ascain (Az), Bayonne (Ba), Bidarray (Bi), Cambo (K), Espelette (Ez), Garris (G), Hasparren (Haz), Itxassou (It), Saint Jean-Pied-de-Port (D), Saint Jean-de-Luz (D L), Souraide (Zu), Urrugne (U), Ustaritz (Us).

1. CHEPTEL TRADITIONNEL À AINHOA ET EN LABOURD: LES CONDITIONS DE L'ÉLEVAGE

La situation «traditionnelle» a déjà été étudiée mais du seul point de vue ethnographique (Duvert, 2004). A cette occasion des témoignages des éleveurs (d'Ainhoa et de Xareta) furent recueillis; ils ne permirent pas d'avoir une vision d'ensemble ni une terminologie cohérentes. Ce problème a donc été entièrement revu avec M. Barreneche.

A. Le cheptel au village

Les exploitations d'Ainhoa étaient petites. Comme ailleurs en Labourd, les propriétaires étaient rares, ici trois familles se partageaient l'essentiel du village. La majeure partie des éleveurs était constituée de métayers. C'est ainsi que de nombreux ainhoar cherchaient à travailler soit à la tannerie Carriat d'Espelette, soit à la carrière, soit comme artisans, etc.

Dans Karrika (la bastide) il y avait 12 fermes dont 8 n'avaient que 2 à 3 vaches; c'était une sorte de particularité de ce village. Outre les possibilités offer-

tes par ces animaux (travail de la terre, appoint lors de ventes...), ce modeste cheptel servait surtout à donner du lait à une époque où la faim tenaillait bien des estomacs. Les conditions de vie étaient dures dans ces montagnes; quand on n'était placé domestique, on pouvait travailler mais, bien entendu, on pouvait se livrer au *gaulan* (contrebande). C'était une ressource complémentaire dans le budget familial, en étant l'un des salariés d'un "patron" contrebandier.

En dehors de la rue il y avait 60 exploitations où les troupeaux étaient plus conséquents et comptaient 7 à 8 têtes. Les plus importants se composaient d'une douzaine de têtes accompagnées de nombreux ovins. Ces exploitants avaient une centaine d'ovins en moyenne. Les ainhoar avaient des chiens pour les aider, des *labrits* mais pas de gros chien des Pyrénées (les *Patous*). Ceux qui étaient chasseurs avaient des chiens d'autres races; soit des chiens courants (pour le lièvre), soit des *setters* (à cause de la bécasse).

Ce cheptel faisait couramment l'objet d'échanges/mélanges avec celui du Baztan ou des villages voisins. A titre d'exemple, le baztandar Doroteo, un marchand qui résidait au bourg, leur fournissait de quoi à renouveler le cheptel. Sur Sare, Xemartin, le père du boucher, qui réside au bourg, leur fournissait d'excellents béliers recherchés jusque vers Iholdy, et bien au-delà. A Elizondo il y avait un gros marché chaque samedi; on y trouvait parfois de beaux taureaux de Navarre dont la qualité était assurée car ils étaient contrôlés par un Service de contrôle des taureaux du gouvernement de Navarre. Il n'y avait pas l'équivalent de cette sécurité ici. Chez nous en effet, on se contentait le plus souvent de contrôler l'état sanitaire (la tuberculose) chez les reproducteurs officiellement autorisés à la monte publique, et c'est tout.

Note: Pour ce qui est des soins des animaux malades en zone de montagne, comme Ainhoa, et compte-tenu du mauvais état des chemins communaux d'alors, le vétérinaire prenait rendez-vous au bourg, chez le forgeron. Il y pratiquait la petite chirurgie: les saignées, les pansements divers, les désinfections de l'utérus, du vagin et autres affections vénériennes devenues rarissimes avec l'insémination artificielle, à partir de 1960.

B. Les types d'animaux:

Les équins

1) Les chevaux: Il n'y avait pas de cheval de selle au village. Il n'y avait que des chevaux de trait, pour le travail, mais très peu de jument de trait. Pas de chevaux lourds (comme les *percherons*), nos petites montagnes ne s'y prêtent pas. Les dernières années il y eut des *comtois*. Ces chevaux pouvaient se croiser avec des animaux que l'on se procurait à Elizondo. Il y eut de même des *pottok* croisés de *bretons*.

2) Les ânes: Pas de mulets mais de nombreux ânes de petite taille, adaptés naturellement aux chemins creux et étroits permettant déplacements et trans-

ports au bourg, au moulin, etc. Il y avait beaucoup d'ânes aux marchés d'Elzondo, on pouvait facilement s'en procurer. Les gens qui les utilisaient vivaient surtout en montagne.

3) Les pottok: Quelques éleveurs en possédaient (le *pottok* est un poney d'une taille moyenne de 1.25 m au garrot); ils vivaient en liberté et ils n'étaient pas traités par le vétérinaire.

Il y avait 2 ou 3 maquignons labourdins qui en amenaient en Normandie où on les engraisait pour la boucherie surtout. Autrefois, on en vendit pour tirer les wagons de charbon dans les mines; plus tard ils furent vendus aux italiens pour la consommation (charcuterie...). Aujourd'hui on en écoule un certain nombre vers Valence et la Catalogne. Les éleveurs en mangeaient parfois; lorsque l'animal était farouche ils montaient en abattre un ou autre au fusil.



Jeune *pottok* de quelques mois (Ainhoa, 2004).

Jusqu'en 1969 cette race d'équidé n'était pas reconnue pas les *Haras nationaux* (1); on ignorait leur existence jusque dans les écoles vétérinaires. C'est alors que MM. Dutournier, maire de Sare, le docteur Barthes vétérinaire des haras de Gélou et Barreneche s'employèrent à faire connaître le *pottok* et à créer un *livre généalogique* (2). A cette même époque le *poney des barthes de l'Adour* (ou *poney landais*) un petit cheval croisé d'arabe venait d'être reconnu (on le sait, le *cheval arabe* a toujours été un améliorateur; ses produits sont plus fins; on le voit bien au niveau de la tête et des membres). Cette commission présidée par M. Poupard, Directeur des haras, visita les principales foires et dégagea un type moyen standard (conformation, robe, caractères...), il fut qualifié de *pottok*. Puis les gens du sud se sont mis à leur tour en mouvement (Bizkaiko foru

aldundia, 1997) ainsi que Luis Mari Bengoa, élu de Vitoria Gasteiz.

Jusque dans les années 1940, les gens se déplaçaient en carriole aussi bien pour aller au marché qu'à l'église; Ainhoa n'échappait pas à la règle. Les équidés destinés à l'attelage étaient de deux types. C'était des poneys *pottok* de bonne taille appelés de nos jours, "*double pottok*" (*dobleak*). Ils étaient parfois croisés avec des étalons de race *bretonne*; ils étaient plus ronds, plus épais, à robe baie, parfois alezane et connue en Navarre sous le nom de *Potro navarrais*. Ou bien c'était des chevaux tout venant, c'est-à-dire des animaux de 1.5 m au garrot

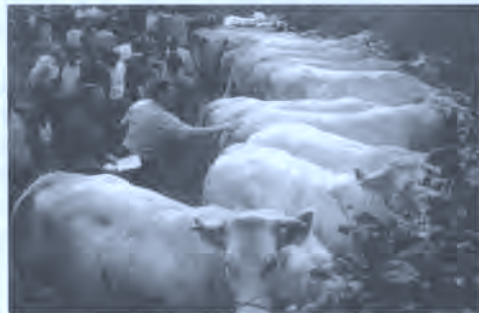
et plus. Les uns et les autres étaient achetés soit à la foire de Hélette, pour la sainte Catherine, soit à celle d'Espelette (dernier mercredi de janvier), surtout à Pampelune (le 7 juillet) où les gitans venaient nombreux d'Andalousie, ou enfin à Zumarraga le 13 décembre. À cette dernière foire, quelques acheteurs d'Espelette, de Sare et d'Urrugne avaient leurs habitudes. Les animaux achetés passaient par Lesaka ou par Sumbilla, la nuit venue. La difficulté étant de passer, sans être vu, sur l'un de ces deux ponts reliant les rives de la Bidassoa, après quoi on les dirigeait chez nous par Vera, Etxalar ou Zugarramurdi. C'était selon!

Le *pottok* reste à définir plus précisément par des études appropriées (anatomiques, sérologiques et biologie moléculaire). Une telle recherche devrait permettre de définir des types, de reconnaître les lignées et de tenter d'en établir l'histoire. On sait en effet que l'histoire de cet animal n'est pas simple. A titre d'exemple, le *pottok* à robe pie (c'est-à-dire à robe bicolore) est apparu vers Urrugne dans les années 1925; il venait de Biscaye. Ce type de robe se retrouve quelque fois dans ceux qui tiraient des roulottes de bohémiens rempailleurs. Cette robe est instable dans sa transmission.

Les bovins

Il y avait plusieurs races au village.

1) **La blonde des Pyrénées ou Pyrenaica: *ogi bihi kolore*** (elle peut englober des variétés locales comme la *vache de Burgete*, etc.). C'était la race la plus fréquente (Ribereau Gayon, 1988). Tous en possédaient, y compris les plus pauvres. Ces animaux étaient le plus souvent dehors et rentrés pour la traite. C'étaient de bonnes laitières; les meilleurs d'entre elles donnaient jusqu'à 10 litres/jour, sinon les autres donnaient environ 7 litres. C'était aussi un bon animal pour la viande. Elle donnait de bons veaux que l'on pouvait vendre à 2 mois (d'où l'assurance de rentrées d'argent) et il n'y avait que peu d'avortement et peu d'accident lors de la mise bas.



Blondes d'Aquitaine au Comice agricole de Sare. L'une d'elle (B) est accompagnée de son veau qui vient de naître (Fêtes de Sare 2005).

On gardait 3 ou 4 de ces vaches pour le travail, on les ferrait. C'est une particularité de nos régions montagneuses car en France, de façon générale, jamais on ne mettait les vaches au joug. A partir de 1955, le tracteur effacera progressivement cette tradition. À Ainhoa il n'y avait pas de boeuf de travail.

Cette race existe toujours, sous forme de race pure avec des taureaux sélectionnés au centre d'insémination de Derio (Bilbao). Elle est inscrite au livre généalogique.

Note: Côté français, à partir des années 1960, la race *blonde des Pyrénées*, reconnaissable à sa couleur grain de blé et à ses cornes en forme de lyre, subira des croisements avec des taureaux de races bovines similaires, de type boucher, en particulier la *variété garonnaise*, pour obtenir finalement une nouvelle race baptisée *blonde d'Aquitaine*. La couleur de robe sera blonde plus ou moins clair, les cornes seront plus horizontales, quelque fois recourbées vers le sol. Les femelles auront doublé de poids, certaines pesant jusqu'à une tonne et les taureaux jusqu'à 1500 kg (*Fanfan* de chez Lopez à Larrondoia, à Saint Pée sur Nivelle, fut noté au concours de Paris). La *blonde d'Aquitaine* rivalisera avec les grandes races à viande française que sont la *charolaise*, la *limousine* et la *maine-anjou*. Elle essaïmera aussi dans diverses régions, y compris en Bretagne.

2) La noire ou moro/moroo: elle est issue d'un croisement de *bretonne* (*betroina*), une vache à robe pie, avec un animal de robe unicolore, comme la *blonde des Pyrénées* ou autre. Ce type devait être régénéré car cette vache, si elle était bonne laitière à la première génération, éventuellement à la seconde, cette qualité se perdait par la suite dans la descendance.

3) La Pyrenaïca croisée: cette vache, qui n'avait pas de nom basque précis, venait du sud. Elle avait une robe très reconnaissable, faite de rayures sombres (on dit qu'elle est (**bringée**)). Ses géniteurs pourraient être originaires des Asturies ou de Galice et s'être croisés avec des *Pyrenaïca*. Ces animaux rentraient ici en contrebande; certains douaniers qui «avaient l'oeil» les reconnaissaient; mais le vétérinaire, s'il avait à s'en occuper, ne demandait jamais de certificat de "provenance"... chacun son métier.

4) La grise ou brune des Alpes, grisa ou suisa: Ainhoa possédait de ces bêtes rustiques et très bonnes laitières car au village on faisait le fromage et le beurre. Ses veaux étaient également appréciés. Les marchands de bestiaux devaient les amener de la région de Santander où le centre était Torrelavega. Beaucoup ont dû passer au nez et à la barbe des douaniers, comme le firent toutes ces *montbéliardes* (voir l'introduction dans Duvert, 2004).

D'autre part, l'Espagne des années 1930 importait des *brunes des Alpes* à partir de Genève, via la gare ferroviaire d'Hendaye. En cours de route il naissait quelques veaux d'excellente origine. Ceux-ci, pour ne pas payer de droit d'entrée très élevé en Espagne, étaient vendus par des marchands locaux, dans des fermes du coin. Leur apport fut certes négligeable du point de vue nombre, mais on comprend comment il y eut des améliorations ponctuelles, introduites ça et là dans le cheptel. Lors des reproductions tous ces apports étaient brassés dans le pool commun pour constituer un type moyen.

5) Il y avait aussi un fond de petite bretonne ou betroina. C'est elle qui serait entrée massivement suite à la spectaculaire épizootie du XVIIIe siècle. Cette pes-

te bovine aurait pris naissance dans le Labourd, sans que l'on eut le temps de s'y préparer; Darrobers (1977) en montra l'énorme impact sur Saint-Jean-de-Luz. Goyheneche (1979) dit qu'elle «anéantit presque le cheptel. En 1774, l'évêque de Bayonne, Mgr de la Ferronnays, originaire de Nantes, importa des vaches bretonnes qu'il distribua dans son diocèse et qui replacèrent en partie les bovins de la race dite plus tard, «*blonde des Pyrénées*». L'élevage des bovins augmenta en proportion: ils représentaient en l'an III 52% du cheptel total». C'est cette petite vache blanche et noire que l'on voyait souvent paître sur le bord des routes; parfois un paysan, assis plus loin, la surveillait. C'était "la vache du pauvre" disait-on, ou "celle de la veuve". Elle permettait d'assurer la subsistance en donnant un veau par an et 7 à 8 litres de lait par jour.

Note: une particularité d'Urrugne: dans ce village, les marchands venus de France livraient des bœufs que les urruñar achetaient et utilisaient pour descendre la fougère. Une fois engraisés, ils les revendaient et se procuraient de nouveaux bœufs maigres. Ce cycle était entretenu année après année.

Comment le paysan composait un troupeau de bovin, s'il en avait les moyens? Qu'est-ce qui motivait son choix et guidait? Assurément le prix du lait. C'est le critère qui devait peser le plus. Cependant, le paysan n'achetait guère de bovin, il n'en avait pas les moyens. Il renouvelait donc son cheptel car il connaissait l'endroit où il y avait des reproducteurs de qualité, à Ainhoa, c'était chez Machalo et Zamora. Il faisait naître à la maison, il élevait le produit. Parfois il faisait des échanges avec d'autres confrères.

La nature et le taux de renouvellement n'avaient pas de conséquence sur le rendement des bêtes car il n'y avait pas de race «pure» mais des «types moyens»; les animaux n'étaient donc pas fragiles par nature. Il en allait autrement avec les ovins comme on le verra plus bas.

Quant aux bovins sauvages, les **betizo**, on ne sait pas grand-chose sur elles. Il y a essentiellement des robes rouges, rarement des pies, quelques unes noires... Le milieu a du fortement conditionner des types. On connaît des croisements entre ces bêtes et des bovins domestiqués, ce qui explique la présence de robe pie ou noire. C'est un animal dont il faut se méfier. Il charge brusquement, surtout les mères accompagnées de leur progéniture. Lors-



En haut (A) une vache coupée de *Betizo* et deux autres à robe blanche; en bas (B), une *Olandesa* entravée par *trebesa* –une branche attachée par une chaîne au cou de l'animal– (Ainhoa 2004).

que le vétérinaire dut leur appliquer des normes sanitaires obligatoires et les vacciner, à partir des années 1970, ce fut souvent "sportif"!

Les paysans en mangeaient. Pour ce faire ils allaient en montagne, en abattre au fusil. Seillez, professeur au lycée, joua un rôle déterminant en attirant l'attention sur elles. Il y eut quelques troupeaux qui se formèrent sur Baztan et Espelette. D'où viennent ces animaux? On n'en sait rien.

On commence seulement à les recenser, mais ils n'intéressent pas les producteurs de viande. Tout reste à faire dans ce domaine et c'est un objectif du Gouvernement autonome basque dans le cadre de sa politique de conservation patrimoniale.

Les ovins

C'est une source de débats. Existe-t-il une "race du pays" (vraisemblablement, au moins du point de vue traditionnel, la *sasi ardi*)? Quels furent les animaux importés récemment? Je me suis fait l'écho d'opinions d'éleveurs, qui me semblaient les plus avisés (Duvert, 2004), mais l'histoire des variétés reste des plus confuses. Comment en irait-il autrement? A titre d'exemple, des marchands ont amené des animaux de Navarre, il semble assuré que les paysans ont dû donner à ces bêtes des noms en rapport non pas avec la race (qu'ils ignoraient sûrement) mais avec la provenance *géographique* et ceci expliquerait cela. Il est curieux par exemple de voir que nos brebis s'appellent des *manex* alors que ce nom est donné par les souletins à tout ce qui n'est pas de Soule (les vieux sou-

letins auraient dit: "à tout ce qui n'est pas basque!"). Nous allons donc exposer une version autrement autorisée.



Manex tête rousse et son agneau (Ainhoa, 2006).

La **manech** (ou **manex**) est de type laitier et non boucher. Sa toison est adaptée au climat pluvieux; l'eau glisse sur sa laine rêche (*latza*) contrairement à la laine des *mérinos* (et de leurs multiples croisements) à la laine frisée qui conserve longtemps l'humidité, ce qui affecte ces animaux.

Les **manex à tête rousse** ou **mutur gorri**: c'est sûrement la race du pays. On l'appelle parfois localement **Larrungo ardia**, la *brebis de Larrun*. C'est un animal rustique ainsi qu'une bonne laitière. Sa tête a un profil légèrement convexe. De taille modeste, elle est en conformi-

té avec la vie dans nos montagnes. En particulier elle résiste à la piroplasmose que leur transmettent les tiques (*Lakastak/laka?ak*) abondants dans les fougères. Au sud on l'appelle **Latxa**.

De temps en temps naissent des agneaux tout **noirs**. Se sont des accidents dans la descendance car le Basque ne garde jamais de bélier noir; allez savoir pourquoi !

Lorsque les brebis avaient donné satisfaction, en fin de carrière, on les vendait pleines aux souletins. Ils avaient ainsi l'agneau et la mère. Ils finissaient de les engraisser au printemps, sur leurs bons pacages (ils sont "très bergers"); ils pouvaient ainsi les vendre bien mieux. C'est cette brebis qu'ils appelaient **la basquaise**, mais c'est fondamentalement une *manex* conservée le temps de l'engraissement.

La *manex* a deux variantes qui se répartissent grossièrement ainsi: à l'ouest de Bidarray on a des **mutur gorri**; à l'est on a des **mutur beltz**, à **tête noire** avec ses belles cornes enroulées comme en voit vers les Aldudes.

Quant à la variété dite **mutur pintarra** (tête tachetée), ainsi que la **sasi ardi**, on ne sait pas d'où elles proviennent. Il faudrait là aussi faire de bonnes études



Manex tête noire (Saint Michel, 2002).

(anatomiques, sérologiques, biologie moléculaire...). La première était assez exceptionnelle ici; "sur les 6 à 7000 brebis vaccinées chaque année, je n'en ai vu que quelques unes"; par contre au sud (en Biscaye), elle constitue une race reconnue, il y avait des troupeaux constitués d'au moins 90% de ces animaux. De nos jours, en Labourd au moins, cette variété est parfois représentée; comment est-elle entrée? Quand à la seconde, c'est un animal qui n'est pas très typé; c'est une petite brebis, menue et peu exigeante du point de vue des soins. Son importance est très limitée. On cherche à la conserver comme *race patrimoniale*. Elle ne rapporte rien. Elle sert au moins à nourrir quelque renard, disent certains bergers peu amènes; de toute façon elle coûte peu à l'éleveur.

Un troupeau de brebis *manex* doit être renouvelé; comme on l'a vu plus haut, il est bien plus instable qu'un troupeau de bovin. Après 6 ans, la brebis prend de l'âge. Un troupeau non renouvelé décline, son rendement laitier dépérit. Pour y remédier, les paysans faisaient des échanges avec des troupeaux de voisins. Il y eut toujours (douanier ou pas) des brassages de cheptel. Divers circuits transfrontaliers existaient de façon permanente; à Sare, par exemple, le père du boucher amenait d'excellents béliers de la région d'Andoain et d'Oyarzun (Guipuzcoa)... Ces croisements donnaient des bêtes qui étaient de bonnes laitières mais il ne fallait pas qu'il y ait de jumeaux (ce qui se produit au début de l'introduction des hormones destinées à réguler les naissances). Non seulement on avait des jumeaux mais aussi des triplés. Dans le cas de jumeaux, les mères vieillis-



Sasi ardi; notez leur diversité: des têtes rousses, des rousses et des noires tachetées, des têtes blanches et des têtes noires; certaines ont de petites cornes (Ainhoa, 2006).

saient prématurément. La *manex* tête rousse n'élève bien qu'un seul agneau à la fois, ce qui est la norme.

Avant guerre, à Ainhoa comme dans les alentours, l'agnelage était tardif, à partir de la fin janvier. Les agneaux étaient alors vendus à la période de Pâques, aux bouchers ou aux expéditeurs. Grâce à une alimentation adaptée et à la régulation hormonale des naissances (fruit de la recherche à partir des années 1970), une bonne partie des agneaux naissent au mois de novembre et sont vendus en décembre (au poids de 10 kg sur pied). Il s'agit d'agneaux de lait, c'est-à-dire nourris *exclusivement* au lait de brebis. On répond ainsi à la très forte demande espagnole de Noël et de l'Épiphanie sur les marchés où des ramasseurs attirés sont nombreux alors.

En ce qui concerne les agnelles conservées par l'éleveur, à destination de l'élevage et du renouvellement du troupeau, elles accédaient pour la première fois aux pacages de la montagne d'Ainhoa au mois de mai, vers l'âge de 6 mois. Les agnelles étaient ramenées à la ferme dès le début de l'automne afin de recevoir un supplément alimentaire indispensable à leur développement et à leur croissance. Tandis que les adultes gagnaient le bas pays en début décembre et mettaient bas tout au long de l'hiver.

Quelques jours avant la montée aux pacages, en mai, les brebis mères étaient débarrassées de leur manteau de laine (produit de moins en moins rentable) à l'occasion de la tonte effectuée à la ferme sur des tables ou des caisses, à l'aide de grands ciseaux (*aizturak*, *axturak*). Quelques béliers minutieusement choisis par le berger accompagnaient le troupeau là haut. Ils détectèrent, le moment venu, les femelles présentant des signes de chaleur (ovulation).

Le vocabulaire labourdin se rapportant à ces animaux est le suivant: antenaise (brebis d'un an): *antxua*; brebis tarie: *antzu* (le tarissement s'obtient par la suppression de l'agneau et l'arrêt progressif de la traite de lait sur 6 à 8 jours) mais en Labourd, *antzu* est aussi la brebis qui ne porte pas (pour l'instant); bélier: *marro/ahari*; brebis: *ardi*; brebis en chaleur: *ardi arkara*; mouton: *zikiro* (on castrait «à la ficelle» à Ainhoa -Duvert, 2004-); la brebis sevrée: *antzua*

Les porcins

Urdeak/zerriak, les porcs lâchés en pleine nature se croisaient parfois avec les sangliers (*basurdeak*). Vers 1940, la race la plus commune était le **type craonnais** (il vient de la Sarthe). Elle est reconnaissable par ses grandes oreilles tombantes sur un groin allongé et qui cachent les yeux. Plus tard, les mêmes marchands de porc, présents tous les 15 jours au marché de Saint-Jean-de-Luz, d'Espelette ou de Hasparren, introduisirent la race porcine anglaise, dite **large white**, caractérisée par des oreilles plus courtes et dressées, ainsi qu'une cassure au niveau d'un groin court. Ces porcs fermiers dépassaient, en fin d'année, le poids de 180 kg.

À cette époque il n'était pas rare de rencontrer sur les chemins du village d'Ainhoa, quelque truie (*urde ama*) en chaleur (*urde ama inaus, inhaustu, bero*) dont l'un des membres antérieurs étaient attachés à l'aide d'une corde, et conduite vers la maison du verratier par la propriétaire, lui même marchant d'un pas lent. Chaque village possédait alors 1 ou 2 verrats (*aketza*). L'insémination artificielle ne viendra que beaucoup plus tard, vers les années 1970.

Chaque ferme avait l'habitude d'acquérir un ou deux porcelets de 20-25 kg; on les engraisait jusqu'à ce qu'ils atteignent 180-200 kg, à l'aide de toute sorte de déchet. L'abattage se déroulait en janvier; il donnait lieu à une fête rituelle (*xerri hiltzea*), à l'occasion de laquelle, avec des voisins hommes on découpait les carcasses alors que les femmes s'occupaient des boudins, saucisses et pâtés ainsi que d'autres salaisons.

Le vétérinaire était peu sollicité pour soigner les porcs (ou les chiens, les chats et les animaux de basse-cour). On se contentait du savoir faire local. On coupait par exemple la queue pour faire une saignée; on donnait à boire du lait salé. Certaines bêtes arrivaient même à guérir. Pourtant le porc représentait la principale source de saindoux et de viande (sous forme de salaison et pâté) consommée quotidiennement. Les animaux de basse-cour étaient plutôt considérés comme source de viande festive.

Les «importations» porcines transfrontalières n'étaient pas rares à l'époque d'autant que le porc se prête à ce genre de "sport nocturne" (contrebande), car il suivait à la trace, ou plutôt à l'odeur, son congénère situé, tel un maillot jaune, en tête de file.

La porcherie se dit *Zerrixola/zerritegi*.

2. LEXIQUE ANATOMIQUE, MALADIES, EPIZOOTIES. ACCIDENTS, SOLIDARITÉS ET CONFRÉRIES

A. Anatomie

Cette liste ne vise pas à être exhaustive; elle reflète ce que le vétérinaire entendait au cours de ses conversations avec le milieu paysan labourdin, avant que furent introduits les principes d'hygiène moderne. Confectionnée *en marge de tout dictionnaire* et sauf oubli, ce sont là les seuls termes couramment employés. J'y ai ajouté quelques termes entendus auprès des éleveurs ainhoar sans reprendre pour autant le vocabulaire publié par ailleurs (Duvert (2004)

On notera au passage que chez ces hommes à la fois éleveurs de gros bétail et bergers:

1 - ce sont les mêmes termes *anatomiques* qui servent pour l'animal comme pour l'homme,

2 - qu'elle était la conception du «corps» que ces éleveurs avaient? On peut proposer ceci: la peau: *larrua*, est l'enveloppe, en dessous on trouve la «chair» ou *haragia* et la graisse (*urina*), les os (*hezurak*) et non le squelette. Quant aux organes, ceux que l'on a identifiés sont désignés individuellement. On peut penser que le concept de glande serait traduit par *gurintxo* (on y retrouve *urin*? du fait de la consistance molle?) encore qu'il s'agisse là des ganglions lymphatiques essentiellement. Il n'y a pas de conception par «appareil», encore moins par fonction.

3 - en ce qui concerne l'anatomie sommaire, les critères topographiques semblent avoir été importants (*gaineko*, *erdiko*, etc); encore que ce vocabulaire semble avoir été peu familier à l'éleveur ou alors de façon accidentelle lorsque l'on dépeçait le cochon. Il l'était bien plus au tueur et au boucher.

Il semble aussi que l'éleveur ait eu quelque tendance à désigner des parties différentes du corps (organes, etc.) en fonction de leur ressemblance; ce point de vue est à nuancer, le cas de *zain*, par exemple, est à la fois banal (confusion nerf/vaisseau sanguin) et étrange (extension au muscle); tout aussi étrange: le sens de *gibel*, *mizpira*...

Certains métiers possédaient un vocabulaire précis; ce fut le cas du maréchal ferrant, par exemple, qui pouvait décrire la configuration des sabots avec des néologismes construits à l'aide de repères topographiques (*arte*, *erdi*, *gain*, *azpi*...).

4 - la reproduction est inexploquée, même si le constat de la ressemblance (*iduria*) est effectivement établi entre géniteurs et produits: «on voyait bien les fruits mais on ne se posait pas de question» (de vieux éleveurs d'Ainhoa). Il n'y avait pas de mot spécifique pour le sperme, par exemple, ni pour le concept de fécondation, on se contentait de dire ainsi *behi estalia*, c'est tout (mais jamais cette expression n'était utilisée pour les humains). C'est étrange car la femelle en chaleur est identifiée par des noms particuliers, ainsi:

Brebis: *arkara*
Chienne et chatte: *ogara*.
Chèvre: *azkara*.
Jument, ânesse: *giri*.
Truie: *ihausi*.
Vache: *susarra*.

La reproduction est l'un des rares domaines où l'humain se distingue de l'animal. Par exemple on dit *ernari da* pour un animal mais *esperantzetan da* pour un humain (un mot d'origine latine et probablement «d'église», qui en cache un plus ancien -voir dictionnaires-).

Voici donc ces termes d'anatomie, classés par ordre alphabétique des mots français:

Anus: *ipurdizilo*.
Appareil génital mâle: verge (*pito*) et testicules *koskoilak*, sans autres précisions.

Appareil génital femelle: vulve/orifice femelle de l'animal: natura; utérus ou matrice: ume zaku/ume untzi (umuntzi en basse-navarre); placenta: ondo-koa.

Articulation: junta.

Arrière-train (également le foie) gibel.

Avant: aintzin.

Bèlement: marraka.

Bouche: ago.

Cerveau: l'organe est désigné dans sa globalité par buru muin.

«Chaleur animale»: cette notion existait-elle? Le paysan se doutait bien de quelque chose lorsqu'il voyait sa bête assoiffée ainsi que la chaleur régnant dans les étables, mais c'est tout. La fièvre (sukarra) *en soi* n'était pas perçue, elle le fut avec l'arrivée des thermomètres.

Colonne vertébrale: bizkar hezur.

Corne: adar.

Côte: kostilla.

Cou: lepo; la douve (lapa); un œdème du cou est provoqué par la distomatose des ovins (lupua).

Coude mais probablement jarret: ukondo.

Coeur: bihotz.

Cuisse: izter/entre cuisse: izter tarte, izter arte, iztape (ancien iztarte?).

Dent: hortz/hortx, avec le classique dénombrement chez la brebis, en fonction de l'âge.

Echine/dessus de la bête: gain.

Eczéma: negala.

Épaule: espalda.

Fanon: gola, golu, golatu.

Flanc: sabel/sahets, le côté; mais sabel est d'abord le ventre

Front: kopeta (kopetako: pièce de cuir pour l'attelage).

Gangrène: granjena (prononcé à la française).

Genou: belaun.

Glande: il est probable que ce type d'organe se traduise par gurintxo, un terme qui s'applique sûrement aux ganglions lymphatiques dans les cas d'hypertrophie.

Intestin: tripak, hertze.

Langue: mihi; mihigain ou mingain (surface de la langue).

Lèvre: ezpain.

Loucher de même que myope: lausu.

Mamelle: errape sagar/veine mammaire: errape zain (on y faisait des saignées); la mammite était parfois traitée par des «spécialistes» qui faisaient des «prières pour les mammites».

Moelle: fuin (moelle de l'os et probablement moelle épinière?).

Monte: la monte est gaïnka et l'insémination est azitu (un concept moderne).

Morve: muk mugissement: marruma.

Museau: mutur, sudur.

Naseau/narine: sudur zilo (on y mettait un anneau dans celui des taureaux que l'on conduisait ainsi «sudur zilotik»,

Nombri! zilko.

- Onglon: beratz, behatz, behatz kasko, behatz azpi, behatz tarte, behatz muga.
Oeil: begi; begi urdin: œil vairon.
Oesophage/ estomac/ colon/intestin: tous ces termes sont collectivement traduits par *ertze*. Oreille: *beharri*; *beharri pelen* est une race manex d'alaba, aux grandes oreilles tombantes.
Os: hezur (pas de mot pour *squelette*), l'os canon n'est pas repéré, ni les «ossetlets des poignets et chevilles, etc.
Ovaire: inconnu; on ne peut pas recueillir de conception sur la «fécondation».
Patte avant: beso.
Patte arrière: zango.
Péritoine: pas de nom particulier pour les organes, si ce n'est par des critères topographiques. C'est ainsi que le péritoine, lorsqu'il est atteint par la «dissection» est qualifié de *barneko tela*, puis il pourra être à nouveau qualifié de *erdiko tela*, etc.
Pis: errape; *errapeko min* est la mammite (on la traitait autrefois avec de la graisse sans sel ou par saignée); gangrène de la mamelle ovine: *errape uheldu*, ce dernier terme dérive de *ubeldura*, le bleu de l'ecchymose; *ubel* est violacé (noter *uspeldu*: meurtri).
Placenta/matrice: *ondokoa*, *umuntzi*.
Poitrail: *paparoa* (*paparoa hartu*, saisir au collet).
Poignet: *beso mutur*.
Poumon: *bular*.
Queue: *buztan*.
Rein/croupe: *bizkar*; cette région des reins et des vertèbres sacrées des ovins; elle est palpée pour apprécier «l'état d'engraissement». Le rein en tant qu'organe: *geltzurin*, *giltzurin*.
Ruminer: *ausmartu* de *ausmarria/marrua*, mais le paysan n'avait pas idée de la raison d'être de ce phénomène.
Taille ou ceinture chez l'homme: *gerri*.
Tête: *buru*.
Trayon: *titia*.
Utérus: *ume zaku*.
Vagin: *bixika*.
Veine, nerf et muscle: *zain* (*zain nausia* est le biceps).
Veine jugulaire: *lepozain*.
Véler/accoucher: *erditze*, *umatze*.
Vessie: *pix untzi*, *gernu untzi*.

J'ajoute à ce lexique quelques termes recueillis à Ainhoa même:

- Aztaparrak: sabots (*behatza* l'ongle, *ezproina* l'ergot), même mot que pour les griffes.
Pouls: *foltsu*; le paysan savait le prendre par tradition. Un témoin me dit que lors d'une chute on se relevait et on prenait le pouls à la tempe pour voir s'il n'y avait rien (et le témoin de *faire le geste* en disant *foltsua*).
Cerveille: *muinak*.
Cheville: *axoina/poignet*: *esku muttur*.
Gras: *gizena*; opposé à la viande: *ginarra*.

Hanche: anka.

Hémorragie: odol uste, autrefois on ne pouvait rien faire.

Intestin: ertze handi eta ttiki.

Naseau: sudur-mizpira.

Panse/embonpoint: pantza.

Poitrail: petso.

Poumons: birikak.

Rachitisme: mañoa (haur maño bat et nain).

Rate: bare (quand on court et que l'on a un point de côté on dit: barea saltatua).

Rotule: kattilu (c'est aussi le bol où l'on boit).

Sang rouge et noir: odol gorri/beltz, on saignait l'animal malade pour voir la couleur du sang.

Vésicule biliaire: min (zerri-min celle du porc, conservée à l'état desséché et utilisée en poudre comme remède); miña: le fiel.

Tour du corps en arrière des membres antérieurs: xintsa (exp. Xintsa oneko behia). Certains experts mesuraient cette dimension qui, avec la longueur de l'animal, permettait de calculer son poids; «et ils ne se trompaient pas de beaucoup!».

B. Maladies

Nous allons traiter des principales maladies auxquelles le vétérinaire fut confronté dès son installation. Comme on le verra les soins vont évoluer avec le temps. Le professeur Ernest Fourneau découvrit les sulfamides à la fin des années 1930. Né à Biarritz, il habitait au bourg d'Ascain; il y décéda au lendemain du conflit mondial. En 1945 environ ce fut la diffusion de la pénicilline. Un tournant très important fut donc pris à ces époques.

Petit lexique commenté d'anatomie

Abcès: handitsu, atsets qui est devenu haresesa; ces deux termes sont souvent utilisés.

Accrochement de la rotule: arpa (chez l'homme c'est la crampe).

Anurie: gernu debekua.

Contagion: kutsadura; kutsatu du/da; contagieux: kutsadun; kutsatu da: il s'est infecté.

Enflure du cou: lupu.

Distomatose: golua; chez les ovins elle provoque l'enflure du cou.

Foulure: behartu.

Fracture: haustua.

Gale: nehala (de negal); ce mot s'applique à l'herpès et aux maladies de peau.

Mutur nehala: gale du chancre des ovins.

Hernie: etendura, et souvent sabel xume ou xahal xume qui est devenu zahal xume (qui ne veut rien dire). À sare on recrutait, il y a peu, des jean-baptiste pour prendre dans les bras un enfant avec hernie et lui faire faire le tour d'un chêne aux 12 coups de minuit tout en disant: «artzak xan, pasazak xan. Com-

me je m'appelle Jean-Baptiste on m'avait dit que j'avais ce don».

Luxation: zain artadura; on dira aussi: atia, (exp; ukondo atia); iñarkatu : luxer.

Pulmonie: bularretako mina.

Pus: materia, zornia.

Pustule: bixika, pikorta.

Saigner: odol ateratu.

Toux: eztul; toux rauque, zakur eztul (toux de chien).

Tuberculose/phtisie: etika qui se dit aussi dans le sens de maigreur, d'anémie.

Verrue: kaliza/kalitxa.

Vessie: pixuntzi/gernuntzi ou bixika; ce dernier mot est donné au vagin renversé.

L'éleveur confondant le vagin avec la vessie; il disait: bixika kanpoan da ou dilindan.

Zizariak: vers intestinaux sans distinction (à ainhoa on entend aussi *arrak*).

Maladies les plus générales à Ainhoa et dans les alentours, qui étaient en voie de disparition autour des années 1950

Nous allons commencer par voir quelques maladies en voie de disparition à Ainhoa et dans les alentours, dans les années 1950.

Toutes ces maladies sont présentées par ordre alphabétique.

1 A. MALADIES BOVINES

L'anasarque ou lupua. Cette maladie endémique frappait les bovins; elle n'était pas contagieuse pour l'homme. Ce serait une maladie endémique, voire régionale. Fréquente au Pays basque elle était très rare ailleurs. Son origine est inconnue. Les symptômes en sont une enflure du cou et du fanon qui se développe jusque sous le sternum; parfois il se forme un énorme œdème. La mortalité est quasiment assurée.

Le traitement consistait à aller voir quelques guérisseurs de ci de là. Il incisait largement et profondément et demandait à ce que l'on nettoie fréquemment la plaie avec de l'urine humaine. La plaie suintait, l'odeur était insupportable. Parfois le guérisseur utilisait des setons. L'animal guérissait parfois; lentement.

A partir des années 1940-45, le docteur Labeyrie, vétérinaire de Saint-Jean-de-Luz ainsi que le professeur Berthelon, maîtrisèrent cette maladie en injectant du formol en intraveineuse. Les bovins traités à temps guérissaient tous. Très vite, vers les années 1950, lupua a disparu de chez nous.

Fièvre aphteuse, maingueria, anketako mina: C'était une maladie fréquente jusqu'à ce que la vaccination préventive devienne obligatoire en 1955. Cette maladie virale et contagieuse (pas pour l'homme) revêt plusieurs types A, B, C, etc.

Son origine est variée. Elle vient souvent d'Espagne car elle existe à l'état endémique, quasi permanent en Afrique du nord. Elle a pu venir aussi de l'Est,

ou bien par des viandes provenant de divers pays, ou par l'importation d'animaux à deux onglons. La maladie apparaissait souvent au village lors de l'importation d'animaux de contrebande (porcs, bovins) ou d'achats. La maladie évoluait alors dans le village même, dans 20 à 30 fermes. Puis elle s'arrêtait. Les bêtes avaient des séquelles cardiaques fréquentes, avortaient, leur production laitière chutait... Les pertes pour l'éleveur étaient très importantes.

Autrefois on faisait des traitements suivants. On nettoyait les aphtes de la bouche et des onglons avec du crésyl, de la Javel. On interdisait la circulation des animaux, on attachait les chiens, etc. En effet, les vecteurs de transmission sont, non seulement les chiens, mais les personnes et tout ce qui occasionne les déplacements des animaux, ou ce qui les rassemble en même lieu, comme la forge du village où l'on vient les ferrer. C'est vers 1970 que se produisit le dernier cas dans une ferme d'Ainhoa.

De nos jours on abat tout le cheptel et l'on donne une forte indemnité.

Tuberculose bovine ou etika: C'est la phtisie qui, chez nous, est rarement contagieuse à l'homme (surtout par le lait). En 1940 elle était très fréquente dans toutes les communes. Elle se traduit par: toux, pneumonie, pleurésie, mammité, amaigrissement progressif et mort. L'évolution est le plus souvent lente. Le contrôle de la tuberculose se faisait soit à la tuerie soit à l'abattoir.

C'est une maladie incurable. Après diagnostic sur pied, le vétérinaire conseillait l'élimination de la bête au moins, si ce n'est la saisie (*galdua*), l'éleveur s'y résignait.

En 1960, chez les bovins, la tuberculose a fait l'objet d'un plan d'éradication et d'une prophylaxie obligatoire par élimination des sujets porteurs du bacille. En 1980 elle était maîtrisée à 90 %.

1 B. MALADIES OVINES ET BOVINES

Le charbon ou ikatza. Il y en a de deux types fréquents chez les bovins et les ovins:

Le charbon bactérien ou bactéridien, appelé *ikatza*. Il est surtout ovin et très contagieux. L'animal devient hyperthermique; la maladie dure peu de temps et la mortalité est élevée. Le traitement n'est que préventif, le vaccin étant fourni par l'Institut Pasteur. Très fréquent au début du XXe siècle, ce charbon a disparu avant 1940. En 1904, mon prédécesseur, le Dr Jacques Labeyrie d'Hagetmau, vétérinaire à Saint-Jean-de-Luz, fut envoyé à Saint Jean-Pied-de-Port pour vacciner les brebis de la région et surtout celles des Aldudes. Le vaccin avait été mis au point par l'école pastorienne.

Le charbon symptomatique qui est surtout bovin. On l'appelle *ikatza* ou *ximurra* en Basse-Navarre d'après Charles Darracq, de Pouillon, qui fut l'as-

sistant du Dr Bourdé, vétérinaire à Saint Palais, en 1942. Il se caractérise par la présence d'une tumeur dite charbonneuse qui s'accompagne d'hyperthermie, d'abattement et d'inappétence. La forme est moins contagieuse, elle dure plus longtemps (quelques jours à peine) et l'animal meurt. Le traitement est également préventif. Les éleveurs faisaient traiter leurs bêtes avec un vaccin fourni par Pasteur. En 1940 il y eut encore des cas de charbon symptomatique à Ainhoa ainsi qu'aux alentours, dans des «fermes maudites» où l'on avait enterré les cadavres contaminés recouverts de chaux mais où la bactérie put se manifester à nouveau. La durée de vie de ce bacille est supérieure à 50 ans et les bovins étaient vaccinés une fois l'an. En 1940 on vaccinait en 2 fois, la seconde fois le produit était plus virulent et le Dr Bourdé de Saint Palais prétendait, en 1940, que le produit le plus virulent était tout à fait efficace injecté seul par voie intraépidermique. Le charbon a disparu du Pays basque vers les années 1950. A cette époque l'équarrissage est devenu obligatoire.

Distomatose ou golua: frappant les ovins, elle n'est pas contagieuse directement à l'homme. C'est la douve (*lapa*) qui parasite les canaux biliaires, elle entraîne une cirrhose hépatique accompagnée d'un œdème de type goitre, appelé *golua*. L'homme peut se contaminer à partir du cresson. La brebis à distomatose est dite *ardi golatua*. Jusqu'en 1940 la mortalité était forte. Il y a des zones à douve en montagne, elles sont très humides et connues des bergers.

Chez la brebis on note un amaigrissement, l'œdème, un essoufflement puis c'est la mort. A partir de 1940 il y eut un traitement curatif moyennement efficace à base de capsules de vermifuge. Le traitement préventif est très efficace, annuel ou semestriel à partir de 1960; il s'accompagne d'un traitement des sols.

Autres maladies «ponctuelles»

Entérite ovine, usahatu, beheitiko: c'est une diarrhée. Elle est souvent due à la richesse de l'herbe qui déclenche l'entérotoxémie, souvent mortelle. De nos jours on a de bons vaccins.

Elle peut être aussi liée aux vers (*zizariak/sisariak*), surtout au taenia des agneaux de 5 à 12 mois mais aussi aux ascarides, aux strongles. C'est un dérèglement souvent mortel pour lequel on disposa, à partir de 1945, de multiples vermifuges. Depuis, un traitement préventif a rendu cette maladie très rare.

Gourme, gornu: c'est la rhinite et la broncho-pneumonie des chevaux; maladie qui est très contagieuse. Elle se propage par l'achat, la foire où les chevaux sont rassemblés, ou des équidés de passage (ayant séjourné dans des bordes). La mortalité n'est pas exceptionnelle.

Les antibiotiques sont peu efficaces. Le meilleur traitement est l'aération des locaux et la mise en prairie des bêtes.

Hématurie bovine, pix-odola: dans certaines communes de montagne, comme à Ainhoa, cette maladie frappe certaines fermes mais pas d'autres. L'urine des bêtes est rouge et parfois noire. Autrefois il n'y avait aucun traitement ; on vendait la vache. Elle mourait peu à peu d'anémie. C'est une maladie à évolution lente.

À l'autopsie on voyait des ulcères dans la vessie. On pense que son origine se trouve dans l'ingestion de fougères vertes. A partir de 1955 on a traité les vésies au sulfate de cuivre à l'aide d'une sonde. On interdisait de faire manger de la fougère verte, ce qui n'était guère aisé!

Indigestion, estankatu: les ovins ou les bovins ne ruminent plus; l'animal est ballonné. Autrefois, à Ainhoa on donnait, à la bouteille, un mélange d'huile et de vin. Puis on donna du sulfate de soude et enfin du bicarbonate de soude. Les résultats étaient variables.

Luxation de l'épaule chez le bovin, espaldatu: la vache ne peut plus lever ni utiliser un membre antérieur. Par ci par là il y avait quelqu'un qui, de façon empirique, avait une méthode à lui. «À l'époque je me faisais accompagner de Teilatu d'Urrugne; il appréciait mon geste et me faisait de la publicité».

Mammite bovine, errapeko min: ces infections de la mamelle sont fréquentes et variées. La cause en est une inflammation microbienne aigüe ou chronique. La mamelle est chaude, enflée, le lait est anormal, parfois purulent. La contagion est possible dans l'étable.

Autrefois on faisait des saignées, on mettait de l'huile, du saindoux sur la mamelle. À Ainhoa il y avait un spécialiste des saignées, Jean Daguerre. Il opérerait à la flamme, c'est-à-dire avec une lame très aiguisée appelée flamme, que l'on plantait dans la veine jugulaire (*lepozaina*), après avoir serré le cou avec une cordelette.

Mammite gangréneuse ovine, errapeko mina: c'est une infection totale ou partielle de la mamelle. Cette maladie rare se traduit par la couleur violacée de la mamelle; *errape ubela* ou bien *uhela* (violacée, meurtrie). Elle devient froide. La brebis est abattue, sa température est élevée; la mort est fréquente. A l'époque il n'y avait pas de traitement. Elle est devenue plus fréquente avec la production de lait.

Le traitement consiste à faire une large incision et on y introduit du sulfate de cuivre en poudre. La brebis guérit. On sauve l'animal mais la mamelle gangrénée tombe peu à peu en lambeaux.

Météorisation, aizatu/ahuntu: certaines herbes produisent dans le rumen un excès de gaz à cause de la fermentation. Le gaz accumulé comprime les poumons et la vache meurt rapidement. La solution consistait à percer le flanc gauche de l'animal; autrefois on le faisait au couteau et maintenant à l'aide d'un trocart approprié.

Obstétrique, erditu: pour les accouchements, l'éleveur faisait appel à un voisin «spécialiste» dans le village. À Ainhoa on appelait le forgeron de Sare. Puis on fit venir le vétérinaire qui disposait d'antibiotiques et d'anesthésiques. Ce n'est que vers 1965 que l'on pratiqua la césarienne. On le fit d'abord sur les brebis (le plus souvent chez le vétérinaire), puis sur les bovins, rarement sur la truie et la jument qui est un sujet fragile.

Piétin, kabarrua: il affecte les ovins. Cette infection microbienne touche des onglons de la brebis. Elle est très contagieuse; elle provoque des boiteries fréquentes. Le traitement consiste à renouveler les litières, l'humidité favorisant la maladie, de même on donne du zinc en additif et on pare les onglons aux ciseaux puis on les désinfecte. A Ainhoa surtout, on utilisait le sulfate de cuivre en poudre, le crésyl (qui est devenu cher) et la Javel. On faisait des pansements de saindoux. Ce n'est que plus récemment que l'on a installé des pédiluves.

Pneumonie chronique, trapa ou asma: elle est endémique. Elle apparaît dans quelques troupeaux d'un village donné. A Ainhoa elle apparut vers 1950. Elle se caractérise par un essoufflement facilement repérable au milieu du troupeau; l'animal atteint maigrit et, peu à peu, il meurt. La maladie semble régresser tant au Pays basque nord qu'au Pays basque sud.

Elle existait aussi dans des troupeaux d'Álava. Son origine est inconnue. On pense que c'est une pneumonie chronique ou tumorale. Elle fut étudiée dans les années 1955, à l'école vétérinaire de Toulouse (service du professeur Espinasse), par des vétérinaires du Pays basque. Il n'y a rien à faire; pour certains types de *trapa* une bonne précaution consiste en un traitement contre les strongles pulmonaires et les vers intestinaux accompagné de l'élimination des sujets atteints.

Remarque à propos des maladies parasitaires pulmonaires et intestinales des ovins: jusqu'en 1960 ces infections n'étaient pas traitées (sauf la distomatose à l'aide de capsules que le berger introduisait au fond de la gorge des animaux). Par la suite, les vétérinaires se sont impliqués dans le traitement des maladies des ovins au Pays basque (strongylose pulmonaire et intestinale de la brebis; taenia de l'agneau); les vétérinaires du Labourd, de Basse-Navarre et de Soule se regroupèrent pour étudier de plus près la pathologie et le traitement adéquat. L'économie ovine (lait, fromage, agneaux) en forte croissance fut pour beaucoup. Les découvertes pharmaceutiques antiparasitaires suivirent.

Rétention du placenta: Parfois, après le vêlage, la vache n'expulse pas le placenta. Il existait certains éleveurs «spécialistes» qui les enlevaient et désinfectaient avec du crésyl, de la Javel ou du vinaigre. Dans le cas des bergers, chacun soignait à sa façon.

Renversement de l'utérus: après la mise bas la parturiente pouvait évacuer la matrice. Quelques éleveurs, mais surtout des forgerons, savaient parfois la remettre en place. Pour le vétérinaire c'était devenu une routine.

Renversement du vagin: chez le bovin comme chez l'ovin on désinfectait au crésyl, ou à la Javel et on remettait l'organe en place.

Verrues, kalitzak: il y en a surtout sur les génisses et les chevaux. En principe elles disparaissent au bout de quelques mois, sans que l'on y fasse quoique ce soit. Autrement dit tous les traitements sont efficaces à la longue... On a connu ainsi des traitements aussi variés que fantaisistes, par exemple: **1)** crapaud dans un récipient, en suspend dans l'étable jusqu'à ce qu'il sèche; **2)** on accrochait des crapauds au cou des bovins; **3)** on allait chercher au petit matin une branche de houx (*gorosti*) à l'intersection de trois communes et on rentrait sans franchir un seul cours d'eau; on la clouait au plafond de l'étable, près de la bête. Cette façon de faire est tellement ancrée dans les mœurs, qu'en 2004, M. Duvert l'a constatée en Labourd, dans la salle de traite d'une étable des plus modernes, spécialisée en production laitière.

Les **pottok** n'étaient pas suivis par les vétérinaires. L'éleveur soignait les plaies. Les juments avortaient souvent, les conditions météorologiques n'y étaient pas pour rien. En ce qui concerne la piroplasmose équine, inoculée par les tiques, le *pottok* présente une incontestable immunité.

C. Epizooties

La proximité de l'Espagne ainsi que les fréquents échanges d'animaux (bovins, ovins, équins), dans cette partie très accessible des Pyrénées occidentales, ont permis de tout temps l'apparition d'épizooties. Elles venaient du Sud, en particulier la fièvre aphteuse. Après le dernier conflit mondial, l'existence d'autres maladies récentes, comme la peste équine, la peste porcine africaine et aussi la fièvre aphteuse au Maghreb, pouvaient constituer une menace pour le cheptel français, compte-tenu des moyens de communication toujours plus nombreux et des déplacements humains. Après la guerre, la fièvre aphteuse fit son apparition au Pays basque à la fin des années 1940. À cette époque le traitement des bovins atteints consistait à désinfecter les plaies buccales et podales des bêtes avec de l'eau de Javel, de l'eau crésylée et à passer du miel sur la langue; on nettoyait les sols; on interdisait toute circulation, de même les marchés et foires. On a commencé à utiliser les vaccins en périphérie des foyers: les vaccins Mérieux étaient désormais bien meilleurs (moins virulents) que ceux imposés par les autorités allemandes installées à Saint Palais et ailleurs; les éleveurs avaient gardé de ces produits un souvenir épouvantable.

Les épidémies de fièvre aphteuse ne duraient que quelques semaines. La mortalité était importante et les suites cardiaques nombreuses. Les dégâts financiers étaient considérables pour les éleveurs qui ne connaissaient pas de subvention. Tout va changer lors de la seconde épidémie de la fin des années 1950. La France à l'instar de la Suisse par exemple, décida d'appliquer le «stamping out», c'est-à-dire l'abattage immédiat ainsi que l'élimination des espèces sensibles (bovins, ovins, porcins). Elle décida de procéder ensuite à la désinfection des locaux et de vacciner les animaux sur un rayon de 5 à 10 km autour du

foyer. Cela se passa dans 3 fermes de Sare et ce fut une première en France. Évoquons cet événement:

Ce jour là il y eut, autour du maire, le président du Syndicat agricole, les vétérinaires de la Direction départementale, des employés de l'abattoir de Bayonne, les Services de désinfection et de l'équarrissage, les représentants de la gendarmerie et des gardes mobiles (comment allaient réagir les paysans?), le vicaire de la paroisse venu soutenir les familles désemparées. Ce fut un moment pénible, de grande tension, chargé d'émotion. Dans la semaine même une aide financière considérable fut versée aux éleveurs. Elle apporta un peu de baume dans les cœurs.

A partir de cette date le «stamping out» fut appliqué à toute la France. Grâce à cette pratique, coûteuse il est vrai, la fièvre aphteuse fut immédiatement stoppée. Dans les années 1970 la maladie fut à nouveau diagnostiquée dans une ferme d'Ainhoa, elle venait d'Urdax. A nouveau elle fut combattue et aucun foyer n'apparut.

Pour être complet il faut ajouter qu'à partir des années 1960, les Services sanitaires ont dû appliquer les directives européennes. Un plan d'éradication de 3 maladies fut mis en place; il concernait la fièvre aphteuse, la fièvre de Malte ou Brucellose et la leucose bovine. Les vaccinations ainsi que les prises de sang sont devenues obligatoires. Dans notre département la vaccination antiaphteuse chez les bovins fut rendue obligatoire ainsi que celle des ovins pacageant à la frontière. Dans le même temps l'Espagne rattrapait le temps perdu. «Pour les épidémies les plus redoutables en provenance d'Afrique via l'Espagne, et dont j'étais informé par les Services sanitaires français en ma qualité de vétérinaire inspecteur à la frontière de Hendaye et de Dantxaria, le Pays basque n'a connu



Inspection d'un camion de viande au poste frontière d'Hendaye. Fin décembre 1992, dernier jour avant l'abolition des frontières.

qu'un cas de clavelée ovine à Saint Pée peu après la libération, un cas de peste porcine africaine à Urrugne, vers 1975, et c'est tout. Quant à la peste équine, en provenance du Maroc, elle s'arrêta à Cadiz. Heureusement, car l'avenir des courses et du P.M.U étaient menacé».

D. Solidarité et confréries

Les éleveurs devaient faire face à de multiples incidents entraînant parfois la mort de leurs animaux; la société traditionnelle disposait de moyens permettant d'atténuer les effets de ces imprévus, en particulier de ces «mutuelles» que sont les confréries.

Les bovins accidentés: Ces accidents se produisaient lors du vèlage, à l'occasion de chutes, de fractures, etc. La zone de montagne ainsi que les hameaux éloignés, étaient peu accessibles; les routes carrossables ont été créées vers 1955 à Sare, Ainhoa, Itxassou ainsi qu'en Garazi. Les bêtes accidentées étaient alors dépecées sur place en paquets de viande de 2 à 3 kg chacun. Ces paquets étaient vendus dans le quartier ou dans le village. Chacun achetait une part mais on ne la mangeait pas nécessairement... question d'appétit. Le plus souvent le maire exigeait un certificat sanitaire signé par le vétérinaire. Cette distribution a à peu près disparue. L'abattage à domicile fut interdit et, à l'abattoir, on ne fait entrer que des animaux vivants.

Xerri kofradia d'Ascaïn: Il existait de nombreuses *kofradi*, appelées *consorces* dans les Landes. Chaque année, pour la Saint Blaise, avait lieu une messe dite de *xerri kofradia*.

Voyons l'organisation de la confrérie. Personne ne portait d'insigne ou de tenue particulière:

- après la messe de la saint Blaise, au «Restaurant des chasseurs», on élisait pour un an renouvelable, deux *deputatu*. Ces délégués avaient assisté à la messe.
- le *président* de la confrérie recueillait les inscriptions, il était assisté d'un *trésorier (diruzain)*. La cotisation (*urtesaria*) était fonction de ce qu'il y avait en caisse.

Puis avait lieu le repas de la confrérie où chacun payait sa part mais le vétérinaire était invité. Au début du repas le président lisait très solennellement les statuts de la confrérie. Tout ceci était fait avec beaucoup de sérieux et de dignité. On ne plaisantait guère. Puis on rendait des comptes sur la gestion de l'année.

Lorsqu'une maladie frappait une bête, les députés venaient le constater et ils prévenaient éventuellement le vétérinaire afin d'avoir un avis. Lorsque ce dernier intervenait, l'éleveur cotisant était entièrement remboursé des frais par la caisse de la confrérie. De même s'il y avait eu une perte, les députés estimaient le montant de l'indemnisation.

3. ÉCHANGES, VENTES ET ACHATS, FOIRES ET MARCHÉS VUS DEPUIS AINHOA

Nous allons tout d'abord voir comment le paysan constituait son troupeau et le renouvelait éventuellement, en ne perdant pas de vue qu'il achète le moins possible d'animal. À Ainhoa, jusqu'au lendemain de la guerre c'était le métayage qui dominait largement. Comme partout; le paysan devait donner la moitié de son travail au patron; on comprend alors qu'il était parfois difficile pour ce dernier de savoir combien de têtes son métayer avait précisément et quel rendement donnaient les bêtes.

Les aléas de l'élevage seront à nouveau évoqués, mais d'ores et déjà il faut savoir que le cycle d'ovulation de la vache a lieu toutes les trois semaines. La vache en chaleur (*susara*) commence à grimper sur ses partenaires, c'est alors que le paysan choisit de l'amener ou non à un taureau précis. Un paysan avisé le fera si elle avait au moins 2 ans. Il y avait de nombreux imprévus à ces occasions. Certaines vaches s'avéraient non fécondes. Pour diverses raisons, elles ne «prenaient pas» (*hartu*) au taureau. Les stériles étaient dites *mandoak* ou *behī mandoak*. Quand les *pyrenaica* avaient des jumelles, ces produits étaient également stériles. Parfois, dans les descendance, apparaissaient une taurélière; toujours en chaleur, cette bête stérile beuglait comme un mâle. On n'est donc pas toujours assuré des descendance. Enfin l'état sanitaire et de façon générale, l'hygiène n'était pas toujours satisfaisant dans certaines exploitations et les paysans n'étaient jamais à l'abri d'accidents (sans parler des épizooties) qui pouvaient mettre en péril leur cheptel et donc leur condition de vie même. Rien n'est assuré avec les bêtes.

Les troupeaux devaient être surveillés de près et renouvelés si ce n'est en nombre, au moins en qualité et ceci dépendait largement des options de l'éleveur. Jusque dans les années 1960-1970, époque qui correspond à la fin de l'autarcie, le métayer d'Ainhoa avait deux possibilités:

- Soit élever pour faire des **animaux de boucherie** et produire des veaux. Dans ce cas l'avantage résidait dans le fait que le travail était plus facile. Il y avait moins de maladies bovines à traiter. De l'argent rentrait à l'occasion de la vente des adultes et des veaux. Le risque principal est l'avortement contagieux (brucellose ou fièvre de Malte) ou les accidents lors du vêlage.
- Soit élever pour **produire du lait**. Ainhoa devait composer ses troupeaux tout en sachant que ce village ne pouvait pas vendre de lait cru à la clientèle, comme le faisaient par exemple les paysans des villages situés près des grandes villes de la côte. L'argent était donc nécessairement plus rare, moins régulier.

Pour les laitières l'avantage résidait dans le fait que de l'argent frais rentrait plus régulièrement par le lait donné au ramasseur; on pouvait avoir également du fromage, du beurre. Les inconvénients sont bien connus: astreinte pour les traites, l'hygiène nécessitant une attention soutenue. Il faut en effet veiller aux

maladies comme aux blessures de la mamelle. Et puis, en fin de carrière, les vaches se vendent moins bien.

La majorité des ainhoar choisissaient donc la **première option**. Dans une exploitation de 10 bêtes de type boucher, par exemple, on pouvait trouver 2 bêtes de type laitier (*suisses* ou *pie noire*), 6 de type viande dont trois dressées pour le joug. Ces dernières étaient des *blondes* ou des *croisées de blondes*. Enfin on gardait 2 génisses (de 1 an et de 16 mois); elles vèleront à 30 mois. Elles remplaceront soit les vaches ayant de 12 à 14 ans, soit en cas d'accident, s'il fallait en abattre d'urgence, soit après engraissement de certaines, ou bien parce que des vaches s'avéraient stériles, etc.

Tous les veaux mâles étaient vendus à la boucherie à 2 mois, tandis que la mère était encore traite durant 8 mois et demi environ date du 7^o mois de sa future gestation. Pour bien comprendre cela il faut savoir que la vache est pleine (*behi ernea*) pendant 9 mois environ. Lorsqu'elle met bas (*erditzea*), le veau pourra téter pendant deux mois environ, puis il est sevré (*antzuz*). La période de lactation se poursuit alors que la vache est amenée au taureau et arrivé au 7^o mois de gestation on arrête de traire. En ce qui concerne les veaux femelles ou vèles, ils étaient vendus à la boucherie à 2 mois, sauf ceux que l'on destinait au remplacement des adultes.

Dans la **seconde option**, lorsque l'ainhoar s'orientait vers la production de lait, nous avons 7 vaches laitières (*pie noire* ou *suisse*) et 2 vaches *croisées de blonde* pour le travail. Le paysan avait ainsi un avantage sur le précédent, celui des rentrées plus régulières d'argent. Grâce au lait il pouvait vendre fromage et beurre et même élever des porcelets (avec le petit lait). C'était souvent rentable mais il fallait travailler de façon suivie...

Ce qui change avec l'option précédente ce sont les risques de mammite qui conduisent à la baisse de production de lait, les déchirures des trayons, etc. Les éleveurs devaient alors changer plus souvent leurs adultes et de ce fait ils achetaient des vaches. Ils s'arrangeaient parfois avec le vendeur pour les facilités de paiement; les occasions ne manquaient pas.

A. Les intervenants dans les transactions:

Nous allons tout d'abord caractériser les intervenants lors des transactions concernant le gros et le menu bétail.

1 - Les termes de **marchand**, comme celui de **courtier**, sont génériques et manquent de précision. On dit **marchand de bestiaux** pour une personne qui s'occupe d'animaux **sur pied**. Cette personne achète des animaux vivants, bovins ou ovins (rarement les deux à la fois). Elle s'approvisionne grâce à ses propres réseaux, des petits marchands vendant à des plus gros. Ces gens sont les **maquignons**. Le maquignon est fiscalement déclaré et inscrit à la Sécurité sociale depuis qu'elle existe.

Chaque maquignon a des **rabatteurs** qui localisent les animaux pouvant l'intéresser. Par exemple Doroteo et Antonio Mihura d'Ainhoa, furent des rabatteurs; ce dernier, un baztandar qui s'y connaissait en ovins en importa; on venait de loin en chercher chez lui (de Basse-Navarre et d'ailleurs). Il fut également un fournisseur avisé de bovins. Il devint propriétaire de la maison Armaia.

Le rabatteur travaille probablement sans licence, Il est au plus près des éleveurs. Le maquignon lui versait une commission.

Le maquignon a également des **tokeros** pour conduire ses bêtes (la douane les appelle les **toucheurs** ce qui est la simple traduction du mot). Avant 1940 ils étaient très nombreux. C'était des salariés ou des indépendants, qui étaient chargés de conduire à pied des bovins adultes, d'un endroit à un autre, d'une étable de marchand à une étable de marché ou de foire à l'aide d'un solide bâton. La route se faisait souvent de nuit, parfois par étapes, afin d'arriver de bonne heure à destination. On a connu un tokero donibandar qui faisait ainsi Saint-Jean-de-luz/Bordeaux, à pied avec un troupeau, vers les années 1930. Certains venaient même de la région paloise en faisant étape vers Orthez ou Salies, pour arriver au petit matin avec leurs bêtes.

Une fois la vente faite, les bêtes étaient conduites soit à l'abattoir, dans des salles de repos qui étaient obligatoires avant l'abattage, soit à nouveau dans l'étable du marchand.

Les camions, des bétailières surtout, ont mis un terme à cette fonction. Les derniers tokeros se font de plus en plus rares tant ils sont âgés. Certains tokeros s'élèveront dans la hiérarchie, ainsi Manolo Yanci d'Ascain. Tokero à Pau dans sa jeunesse, il est devenu plus tard un redoutable maquignon ainsi qu'un chevillard avisé. Propriétaire de la tuerie privée de Senpere, un jour il échappa aux agents du fisc, en se cachant dans le clocher de l'église, en attendant la mise en place d'un arrangement à l'amiable. C'est ce qui s'appelle prendre de la hauteur!

Le maquignon vend à des **bouchers** et à des **chevillards**. Ces derniers s'occupent uniquement de commerce **des viandes**.

- au boucher le maquignon vend, sur commande, quelques carcasses de veau ou de vache. Selon un quota donné qui est fonction des besoins pour sa clientèle, le boucher lui commandait tant de pièces, tant de telle ou telle bête. Le maquignon faisait abattre dans des abattoirs ou dans des tueries particulières.
- le maquignon vend au chevillard des bovins de race bouchère ou laitière, des boeufs gras pour la boucherie et des maigres pour la transformation. Un chevillard important peut vendre des carcasses très loin et même à l'étranger, sur le marché international.

Il n'est pas rare de voir des marchands de bestiaux importants, expédier du bétail sur pied, maigres ou moyennement engraisé sur l'Italie, afin d'y être

transformé (viande hachée, congelée sous vide, conserverie, etc.). C'est ainsi, et à titre d'exemple, que l'on mettait un terme aux marchés du pays, en expédiant vers l'Italie (où il y avait l'argent), en leur amenant les invendus, comme si on donnait «un coup de balais». Depuis les années 1970 surtout, on leur expédie des veaux de 4 mois pour l'engraissement, des taurillons abattus vers 12 mois. Ceci pour des raisons gastronomiques, car dans ce pays, comme en Espagne, on apprécie cette viande. Accompagnée de pâtes, c'est typiquement un plat national italien. Aussi certains maquignons s'étaient spécialisés dans le ramassage (foires et fermes) de veaux pour ce pays.

Le maquignon se devait de répondre à la forte demande des chevillards, il devait donc avoir de la réserve: des étables appropriées, des prairies. Il pouvait en disposer dans l'arrière pays bayonnais par exemple, jusqu'à Villefranque. Parfois il louait les services d'un paysan dans lequel il avait confiance, afin qu'il nourrisse bien ses animaux. Ces paysans «finisseurs» (*bazkaltzaille*) étaient repérés par les connaisseurs car ils prenaient soin de leurs animaux, ils les nourrissaient convenablement, à heure régulière, etc. Des complicités pouvaient ainsi se nouer avec, le plus souvent, le concours de gros maquignons et de gros chevillards qui étaient de mèche; il y avait là tout un réseau qui obsédait la douane car on y trouvait de fameux contrebandiers qui ne manquaient pas de génie et dont on admire encore les exploits.

En fait le **chevillard** est le troisième maillon de l'échelle des transactions, par rapport au paysan (après le rabatteur et le maquignon). C'est un **courtier** (un intermédiaire) en bêtes à viandes, ou **marchand de viandes** (carcasses de bovins, d'ovins de porcins et d'équins). Aussi siège-t-il continuellement à l'abattoir, notamment à l'abattoir intercommunal de Bayonne. À l'époque ces chevillards travaillaient aussi sur Bordeaux et pour le grand Sud-Ouest. Comme pour les maquignons, il y avait de gros et de petits chevillards.

Le chevillard vend localement au boucher mais il peut expédier également des carcasses sur le marché international. Il n'est pas rare de les voir livrer en Allemagne des devants de boeufs (en fait, des vaches) congelés ou réfrigérés. Il les échange contre des arrières, plus «nobles». Tout le monde y trouve son compte: les Allemands aimant la viande bouillie et nous les steaks grillés (dans les cidreries basques par exemple).

On distinguera donc, dans l'ordre: **paysan producteur, rabatteur, maquignon et tokero, chevillard**, l'ordre correspond au degré d'éloignement du paysan au cours des transactions. Le paysan est en contact direct avec le rabatteur ou le maquignon; le boucher est en rapport direct avec le chevillard et éventuellement avec le maquignon qui peut faire abattre. Le boucher est le seul à pouvoir faire le lien entre tous car il pouvait s'approvisionner soit au marché, soit chez le paysan soit à l'abattoir.

2. Les intervenants à Ainhoa: Dans les années 1940 on pratiquait surtout l'élevage à Ainhoa. Les trois maquignons locaux qui étaient impliqués dans la régulation du cheptel étaient, tous connus par les noms de leurs maisons. Par

exemple Ibarburu d'Espelette s'appelait réellement Iparaguerre, Etxandi d'Espelette est Halty et Attuket de Sare était Ignacio Perugorria. Les deux derniers couvraient tout le Labourd et au-delà vers Hasparren. Ils se fournissaient en animal de type boucherie et de type laitier. Ils le faisaient soit auprès de leurs clients du Labourd et un peu au-delà, soit auprès d'un fournisseur et de rabatteurs navarrais (Baztan), soit dans la riche zone agricole de Saint Palais, à Lacarre, à Sauveterre. Ils se fournissaient aussi là, auprès de maquignons connus (Miru, Géraçague, Etxelet, Kayet d'Irissary, etc.). Ils disposaient d'abris et d'étables suffisants, de prairies indispensables, sans parler des moyens financiers leur permettant de répondre à la demande précise des acheteurs. Ces maquignons étaient acheteurs aussi bien de bêtes engraisées ou pas, jeune ou âgée, laitière ou non. Parfois ils faisaient office de banquier.

C'est à l'un d'entre eux que s'adressait un ainhoar voulant acheter une génisse ou une vache adulte.

B. Les marchés

Les ainhoar se rendaient très souvent au marché d'Espelette. Il avait lieu deux fois par mois, le mercredi. On y négociait bovins, ovins et porcins. On y vendait les agneaux à la saison, fin janvier-février. La grande vente avait lieu pour les Rameaux. Le boucher M. Henri Añorga ainsi que son fils, leur en achetaient beaucoup, de même les trois frères Massonde de Souraïde, fournisseurs de chevillard et de petit boucher; ils achetaient des agneaux de lait de 40 jours de 10 à 14 kg. Ils les expédiaient par camions aux halles de Paris, plus tard à Bordeaux et Agen. Ils étaient alors vendus dans la section volaille avec les lapins (leur chair étant blanche). En effet, en France le terme agneau désigne un ovin de trois mois, de 30 à 35 kg, qui était vendu au rayon des viandes ovines.

Les ainhoar allaient à Hasparren, le mardi, deux fois par mois, lors des marchés de bovins d'ovins et de porcins. Quelques fois ils se rendaient à Saint Pée sur Nivelle (pour les bovins adultes et les veaux de 2 mois), plus rarement à Saint-Jean-de-Luz, au marché qui avait lieu 2 fois par mois et qui portait sur les bovins, ovins et porcelets.

Quelques ainhoar assistaient au marché d'Elizondo qui avait lieu le samedi. Ici on ne négociait pas des veaux mais des véles ou des taurillons de 10 à 12 mois à des fins d'élevage si ce n'est gastronomiques (nécessité des *txuleta* alliée à une forte consommation de viande grillée). On négociait aussi des ovins (adultes) ainsi que quelques bonnes vaches laitières.

Les femmes profitaient des jours de marché pour vendre volailles et lapins ainsi que quelques légumes et produits de la ferme. En général elles disposaient de l'argent qu'elles en retiraient; l'homme ne s'en occupait pas.

Note sur l'aire d'influence du marché d'Espelette: fondamentalement Espelette est un marché qui n'a pas de spécificité propre si ce n'est que l'on y traite beau-

coup des ovins, ce qui ne se faisait pas dans les autres marchés du coin (Saint-Jean-de-Luz, Urrugne, Saint Pée...). Son aire d'influence peut être dès lors délimitée, en partant d'Urrugne et en se dirigeant vers Sare, Zugarramurdi, Elizondo, Bidarray, Cambo, Ustaritz, Arcangues, Ahetze et Saint Pée. La frontière douanière restreint (théoriquement) cette zone à la seule partie française du pays. Les bergers de tous ces villages se donnaient rendez-vous au marché d'Espelette.

C. Le commerce des ovins (*ardi harat hunatak*)

Dans ces années les marchands d'ovins furent très peu nombreux, compte tenu de ceux de bovins (veaux et adultes), et pas plus sur Espelette que sur Saint-Jean-de-Luz il n'y eut un réel marché d'ovin destiné à l'élevage. On y trouvait seulement quelques brebis âgées (*ardi zaharrak*), engraisées ou maigres, à destination de l'abattoir (voir plus haut ce qui est dit à propos des brebis laitières –*ardi esnedunak*– arrivées en fin de carrière).

La plupart des marchands d'ovins, comme Lapika d'Iholdy, Larramendy de Hasparren, Brasilio de Saint Pée-Ibarron, achetaient, une fois par an, des brebis âgées, pleines ou vides, ou de réforme (*antzuak*). Mais pour des femelles plus jeunes, destinées à l'élevage, il était possible de leur passer commande, de même à Xemartin de Sare. On pouvait faire de même à de simples rabatteurs du crû, comme Antonio d'Ainhua, Elordi et Zantxo de Sare ainsi que d'autres importateurs familiers de la nuit et des sentiers de frontière. L'éleveur avait également une autre possibilité, celle du «téléphone arabe» qui permettait de contacter tel ou tel berger désireux de vendre son troupeau.

Il faut bien préciser une chose. On sait que des milliers d'ovins passaient en contrebande, à destination de la boucherie et de la conserverie. Ils venaient d'Espagne, pays riche en ce domaine. Mais ces brebis ne faisaient que passer; ces races n'intéressaient pas nos éleveurs des trois provinces, ils préféraient la *manex* ou *latxa*. Ils allaient en chercher de l'autre côté où ils en prenaient en fonction de leurs besoins, de la superficie disponible de l'*etxalde*, des accidents de terrain... L'éleveur se rendait au Baztan et faisait l'affaire, parfois en se faisant accompagner d'un rabatteur (celui qui vivaient loin des lieux ne connaissaient guère la vallée). Les passages se faisaient au nez et à la barbe des douaniers. C'était la contrebande familière ou *negizioa*. Comment va le négoce? Demandait-on à des gens en grande conversation: *Zertan da negozioa? Gauezko negozioa* (celui de nuit) s'empressait-on de préciser à Ainhua...

D. Les foires

Ce sont des manifestations ancestrales qui sont liées à l'origine à une fête religieuse.

C'est la foire d'Espelette qui mobilise les gens du secteur et d'ailleurs. Cette foire équine se tenait le dernier mercredi de janvier et, peu à peu elle engloba le

mardi. On y trouvait des chevaux lourds, des chevaux de selle et d'attelage, de tous les types, ainsi que des poneys (c'est-à-dire des chevaux de moins de 1.47 m au garrot), des *pottok* et quelques *poneys setland*. L'origine de ces animaux était diverse: d'Iparralde, d'Aquitaine et d'Espagne. Les acheteurs étaient des citoyens français et espagnols. Les destinations étaient variées : France, Italie, Espagne. Les principaux grossistes étaient Erramouspé, Iturriria des Aldudes, Harinordoquy de Saint-Jean Pied-de-Port, Camdeborde-Soulé de Navarrenx, Guillaume Maistarena d'Espelette, Etchepareborda de Méharin, etc.

À Pampelune la foire a lieu les 7 et 8 juillet. Elle est surtout équine. On y trouve des chevaux lourds, des chevaux de selle, d'attelage (de type *andalou*) ainsi que quelques *pottok*, et des *poneys-pottok* croisés de breton (de type *potro* – voir plus haut).

À la foire de Garris on traitait des équins et des bovins de qualité (les blonds, très demandés). Cette importante foire avait lieu le 1^o août; elle engloba le 31 juillet pour les équins. Les acheteurs étaient nombreux, ils venaient de toute la France. En ce qui concerne les équins, on trouvait des chevaux lourds de la région (le relief est faible; ce n'est pas un pays de montagne), des chevaux de selle (des *anglo-arabes* locaux) et des chevaux espagnols. Pour les bovins, on avait des génisses et des vaches des alentours car cette région fut pendant longtemps un pays d'élevage. Elle devint tardivement très céréalière (par la coopérative Lur berri).

E. Occasions et transactions

Les marchands louaient des étables où, maquignons et tokeros amenaient les bêtes à vendre. Ainsi à Espelette, deux à trois étables étaient louées. Les animaux y étaient apportés très tôt de telle sorte que les acheteurs puissent «faire un tour» et se faire une idée des animaux avant l'ouverture officielle du marché. Bien des marchands de bestiaux faisaient en général plusieurs marchés afin de s'approvisionner. Il en allait de même pour les marchands fournisseurs qui allaient de marché en marché proposer des types d'animaux dont les produits venaient parfois se fondre dans les types et races locales.

Au marché d'Espelette étaient toujours présents 1 ou 2 maquignons d'Elizondo, celui de Zugarramurdi (que l'on appelait *bankero*) et celui d'Ettxalar (Lopene); on y voyait aussi le boucher Batista d'Urdax.

Les transactions duraient souvent. Parfois un berger ne sachant pas bien vendre demandait à un collègue de faire la transaction pour lui, etc. D'autres fois, l'acheteur demandant par exemple à son vendeur de faire jeûner l'animal et ne point le gaver «à l'aube»... Parfois il le réservait très tôt, puis il s'attardait le plus longtemps possible sur le marché afin de laisser à l'animal le temps de se libérer et de peser ainsi un peu moins. Il faut dire qu'il y avait aussi un certain nombre d'astuces permettant de faire gagner artificiellement du poids aux veaux par exemple (en leur faisant gober des œufs à l'avance, pour leur donner de la rondeur, etc.).

L'affaire conclue, l'animal était pesé. Cependant le boucher pouvait faire une estimation «à l'oeil» (selon l'expression consacrée) avec son vendeur et parfois ils tombaient les deux d'accord. Il arrivait que, pour le jeu, on pesa avec la romaine le veau ainsi acheté, le plus souvent le poids avait été estimé au kilo près! (M. Duvert en fut souvent le témoin). Les transactions étant faites, le boucher, à l'aide de ciseaux fins et courbes, coupaient des poils du pelage de l'animal (sur le haut de la cuisse) sous forme d'un signe propre (exemple des initiales). Ils ne le faisaient pas lorsqu'ils achetaient une bête à la ferme, chez un particulier car il se chargeait lui-même du transport à l'abattoir, l'animal ayant ses quatre pattes attachées, la corde enserrant son cou afin d'immobiliser sa tête.

Les maquignons avaient de l'argent et ils pouvaient être «arrangeants». Le marché conclu, le paiement se faisait en espèces. Les billets étaient discrètement tâtés entre pouce et index afin de s'assurer que chacun était bien en un seul exemplaire. L'argent était rare. L'acheteur étalait parfois un mouchoir pour recevoir les billets et les rouler, tel un cigare dans un linge. Le vendeur enfouissait alors le gros portefeuille en lieu sûr, contre sa poitrine, bien à l'abri sous ses vêtements. «Je me souviens de deux marchands de porcs associés, déjà âgés. Il y en avait Bruno d'Espelette ainsi qu'Eluyar de Saint Pée. Ils avaient chacun un très gros portefeuille muni d'une longue chaîne; ils le remettaient en place sous leur blouse de maquignon, sous leur veste puis enfin sous leur gilet». Ces gens ne disaient jamais un mot plus haut que l'autre. Ils ne plaisantaient pas. Ils inspiraient le respect.

Les marchands de bestiaux tendent à disparaître; les foires sont moins courues. De nos jours les achats se font souvent à la ferme.

F. Tueries et abattoirs

À Ainhoa il y avait un boucher et deux tueries dites particulières.

Deux fois par semaine, le vétérinaire de Saint-Jean-de-Luz passait à la tuerie attenante à la boucherie de M. H Añorga et de son fils Jacky, accompagné du garde-champêtre préposé à l'estampillage des viandes. La maison Añorga tenait un étal à Saint-Jean-de-Luz; elle fournissait de la viande à quelques bouchers et exportait des agneaux, comme on l'a vu plus haut.

Il en allait de même pour la petite tuerie d'Iturria de Dantxaria (une modeste cabane).

La tuerie était un petit établissement de type privé. Les abattoirs étaient des établissements plus importants, de type communal; ils furent regroupés plus tard (plus d'hygiène et facilité des contrôles sanitaires).

G. Peaux et cuirs

J. Navas de Saint-Jean-de-Luz collectait les peaux de bovins et G. Arambel de Banca, celles d'ovins.

H. Le circuit du lait

Par tradition les gens du Baztan sont connaisseurs en la matière. Au XIXe siècle, nombreux étaient les jeunes attirés par les ranchos mexicains et la vente du lait. Des baztandar sont devenus là-bas plutôt boulangers et meuniers. Fortune faite, quelques uns sont revenus au pays, c'est de là que vient «Elizondo ville boursière» (sans parler du transport de fonds et de l'or; mais c'est là un autre thème).

1950 marque le début du ramassage du lait par *Roquefort*. La première laiterie fut ainsi créée à la maison Kontienia de Saint Pée. Quelques bergers y portaient le lait, depuis Saint Pée, Ascaïn, Ainhoa et Sare. Ils le faisaient par leurs propres moyens: à dos, en carriole. Très vite il y eut de petits ramasseurs qui faisaient de petits circuits. La livraison était quotidienne et l'hygiène contrôlée à Kontienia. Le lait était conservé au frais dans l'eau du lavoir ou dans le ruisseau voisin. La seconde laiterie s'installa à Louhossoa; en 1959.

À ces époques, les brebis ne restaient en bas, dans les près, que 4 mois par an, les 8 autres mois elles étaient sur les communaux (*larretan*); dans le cas d'Ainhoa elles étaient vers la chapelle ou en Baztan dans le cadre des faceries. C'était un temps où les brebis vieillissaient à 7-8 ans, la chute de la lactation était alors notable. Le paiement par *Roquefort* s'effectuait en deux temps: une première paye lors du premier marché après la Saint Pierre; la seconde au mois de novembre.

La laine était bien payée (2.5 fr/kg par un spécialiste privé, puis 3.5 fr/kg lorsque les bergers s'organisèrent en coopérative). Quant à la brebis de réforme, même vieille, elle se vendait bien.

L'essentiel pour les bergers était de faire de bons agneaux qu'ils écoulaient facilement.

À l'époque qui couvre cette étude et concerne la première moitié du XXe siècle, l'agriculture labourdine était de type familial. L'électricité n'était pas présente partout, peu de routes étaient goudronnées. À Ainhoa comme ailleurs, il y avait une autoconsommation de lait de vache. On n'en vendait qu'en petite quantité à M. Añorga d'Arbonne qui, entre 1936 et 1970 ramassait le lait également à Saint Pée, à Sare et à Arcangues. Associé à M. Driollet qui était propriétaire d'une petite laiterie à Anglet, ils eurent sur Biarritz une grande porcherie où les porcelets étaient élevés avec le petit lait et autres résidus laitiers.

À la périphérie des villes côtières (Urrugne, Ascaïn, Ahetze, Arbonne, Ustaritz, Bassussarry, etc.) nombreux furent les éleveurs qui livrèrent le lait cru avec leurs carrioles puis leurs camionnettes. Jusque dans les années 1950, M & Mme Hargous de Bassussarry livraient à Bayonne le lait de leur ferme; au quartier des arènes les gens regroupaient leurs bouteilles contre le mur de la *Boucherie des arènes*. Les laitiers venaient les remplir et comptabilisaient les dus sur un carnet; leurs clients les réglèrent en fin de semaine. Tout cela se passait dans un climat

de confiance. Les gamins avaient parfois droit à un tour de carriole. Beaucoup plus tard viendront les réfrigérateurs «révolutionnaires», des tanks refroidisseurs, des camions citernes; les étables modernes suivront avec des records de production... et les enfants seront nourris avec des «laits allégés».... hélas!

Avec l'installation de *Roquefort* en Labourd, le ramassage de lait de brebis s'organisa depuis Urrugne jusqu'à Louhossoa. A partir de 1960 Roquefort fit venir la présure (estomac d'agneaux congelés) d'Espagne. Le lait était traité dans la fromagerie locale, les fromages ensemencés avec le mycélium; ils étaient ensuite amenés à *Roquefort*. Là, dans les caves, ils étaient rangés par provenance car chaque région possède ses propres caractéristiques (fromage onctueux, sec, demi-sec...) correspondant heureusement aux goûts de la clientèle internationale.

Puis l'influence de *Roquefort* s'étendit aux trois provinces basques; la concurrence s'organisa alors et revêtit diverses formes.

Ce tour d'horizon, avait pour ambition d'éclairer au mieux les activités économiques liées à l'élevage dans ce coin de montagne labourdine. Terminons avec cette remarque: le vétérinaire se dit *marexala* à Ainhoa mais *albaiteeroa* à Urdazubi. La prairie se dit *sorroa* à Ainhoa mais *belaia* à Urdazubi, etc. et pourtant ces deux villages se touchent et une grande partie de leur histoire est commune.

Donibane février-mars 2006

Natif d'Ascain, Monsieur Barreneche, diplômé de l'Ecole Vétérinaire de Toulouse, a exercé son activité de vétérinaire praticien de 1952 à 1985 à partir de son cabinet de Saint-Jean-de-Luz. Puis, dans le cadre d'un mandat de vétérinaire sanitaire, il a exercé de 1985 à 1993, une activité de vacataire de contrôle et de surveillance des animaux importés à la frontière de Hendaye et de Dantxaria. Il fut donc un observateur privilégié de l'élevage en Pays basque, dans cette région frontalière, au travers les difficultés de l'après-guerre. Il fut également témoin de l'évolution économique des années 1960-1970.

Merci à P. M. Etchehandy qui a revu l'orthographe des termes en euskara. Merci à mon collègue biologiste J-M Aynau, pour ses remarques.

BIBLIOGRAPHIE

- AUDIOT A (1995) *Races d'hier pour l'élevage de demain*. INRA éd. 229 p.
BIZKAIKO FORU ALDUNDIA (1997) *Pottoka, el poni del Pais vasco*. 127 p.
DARROBERS J-N (1977), Contribution à l'histoire de Saint-Jean-de-Luz. *Société des Sciences Lettres et arts de Bayonne*, n° 133, p.159-186.
DUVERT, M (2004) *Trois siècles de vie en montagne basque, Ainhoa*. Ed. Elkar.
DUVERT, M (2006 a), La Douane les frontaliers, les éleveurs en Labourd (Pays basque nord). *Revista internacional de estudios vascos* (sous presse).

- DUVERT M (2006 b), Bordes, peuplement et habitat au Pays basque nord. *Kobie* (sous presse).
- GOYHENECHÉ E (1979), *Le Pays basque. Soule-Labourd-Basse-Navarre*. Soc. Nouvelle d'éditions rég. Et de diffusion. Pau. 681 p & cartes.
- RIBÉREAU GAYON R (1988), Les races bovines du Sud-Ouest, *Sud-Ouest nature*, SEPANSO, n° 62, 7-15.

(1) **Haras nationaux:** établissement rattaché au Ministère de l'Agriculture, chargé de gérer toute la population équine du pays, poneys et chevaux, de les recenser et de les inscrire aux livres généalogiques du contrôle de l'import-export et des courses du P.M.U.

(2) **Livre généalogique ou Stud book:** chaque race reconnue est dotée d'un livre où sont inscrits les étalons et les juments. Le livre A comporte les sujets d'une même race, le livre B contient les sujets issus d'un croisement entre races.

Photographies: Michel Duvert.



LABOURD - VETERINARIA

El modo de vida agrícola ha experimentado una extraordinaria transformación en la segunda mitad del siglo XX. Este cambio ha incidido en todos los aspectos de la ganadería doméstica tradicional; tanto en su composición y en su explotación como en los cuidados sanitarios.

El autor ha recogido los conocimientos y experiencias de un profesional de la salud animal. JB. Barreneche natural de Askain que ejerció como veterinario en San Juan de Luz desde 1952 a 1985 y desde este año como controlador sanitario en la frontera de Hendaia y Dantzarinea.

El trabajo tiene como base el extenso estudio etnográfico que publicó el autor en 2004 sobre la localidad de Ainhoa, si bien las aportaciones recogidas aquí se pueden aplicar a todo el territorio de Lapurdi.

Tras describir las especies que componen la cabaña de animales domésticos el autor aporta un extenso léxico de términos vascos relacionados con la anatomía animal, sus enfermedades y epidemias así como con las asociaciones ganaderas. En la última parte se describen las prácticas relacionadas con la adquisición y venta de animales, de su sacrificio en mataderos y del comercio de la leche.

Le mode de vie agricole a connu une extraordinaire mutation au cours de la seconde moitié du XXe siècle. Les changements ont touché tous les aspects de

l'élevage domestique traditionnel, tant au niveau de sa composition et de son exploitation qu'en termes de traitements sanitaires.

L'auteur a recueilli les connaissances et les expériences d'un professionnel de la santé animale, JB. Barreneche, originaire d'Askain, qui a travaillé comme vétérinaire à Saint Jean de Luz de 1952 à 1985, puis comme contrôleur sanitaire aux passages frontaliers d'Hendaye et de Dantzarinea.

L'ouvrage part de la vaste étude ethnographique publiée par l'auteur en 2004 sur la localité d'Ainhoa, mais les observations collectées ici peuvent être étendues à tout le Labourd.

Après avoir décrit les espèces relevant de l'élevage domestique, l'auteur apporte un riche lexique de termes basques en rapport avec l'anatomie animale, les maladies et les épizooties ainsi qu'avec les associations d'éleveurs. La dernière partie est consacrée à l'achat et la vente des animaux, au sacrifice à l'abattoir et au commerce du lait.

Rural life was completely transformed in the second half of the 20th century. This change has affected all aspects of traditional domestic cattle breeding, from herd and flock composition, the way the animals are kept and the health care available for the livestock.

The author has compiled the knowledge and experiences of retired animal health care professional J.B. Barreneche. From the village of Askain, Barreneche worked as a veterinarian in San Juan de Luz from 1952 to 1985, when he became health controller for the border area between Hendaye and Dantzarinea.

Although based on an extensive ethnographic study of the village of Ainhoa the author published in 2004, the contributions figuring here are applicable to the area of Lapurdi as a whole.

After describing the species generally found in domestic livestock, the author provides an extensive lexicon of Basque terms relating to animal anatomy and the diseases and epidemics that affect them. A description of local livestock associations is also included. The last part describes how local people buy and sell animals, how the animals are sacrificed in slaughterhouses and the way the milk business is run in the area.