



Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne



Le métier de berger à deux pas du château de Dracula

Interview originale en roumain – Traduction en français

Andrei, Ioana, Sabina sont élèves en seconde au colegiu Unirea de la ville de Braşov, la grosse agglomération de la région, située aux pieds des montagnes. À une demi-heure de route se trouve le château de Bran, associé à la légende de Dracula, l'un des endroits les plus touristiques de leur pays. Un lieu en pleine transformation où l'histoire ancienne percute de plein fouet la modernité.

Question 01

Pouvez-vous vous présenter ainsi que nous expliquer en quoi consiste votre travail ?

Je m'appelle Ionica PUSCARIU-NENCIU. Je suis berger depuis tout petit. J'ai commencé à 14 ans. J'ai aujourd'hui 50 ans. J'ai des moutons et des vaches. C'est avec ça que l'on vit, comme à la campagne. On travaille beaucoup. C'est très difficile comme métier. Si cela te plaît, très bien, si ce n'est pas le cas tu ne vas pas t'y faire. Nous on aime ça, car on a ça dans le sang. Nos ancêtres ont toujours fait ça. Pour qui ne connaît pas ça depuis l'enfance, c'est plus dur. Tu travailles sous la pluie. Tu es souvent sale. Et puis tu fais ça également 24h/24. Tu ne travailles pas 8 heures et tu rentres chez toi quand tu as des animaux. Nos ancêtres étaient tous bergers. J'ai poursuivi la tradition. Mon fils a fait ça quand il était petit, puis je lui ai demandé ce qu'il voulait faire et il m'a dit qu'il voulait aller à l'université. Il est entré dans l'aviation. Il a dit qu'il arrêterait avec les animaux. Je suis donc le dernier de la famille à faire ça.

Question 02

En quoi la popularité de Bran a un impact sur votre vie, votre travail ainsi que sur votre ville ?

En vérité la commune de Bran ne nous aide pas, nous les bergers. Personne ne vient te demander quoique ce soit, que ce soit la mairie ou un autre service. C'est à nous de travailler. Après, il y a les touristes bien sûr. C'est autre chose. Ils savent que l'on est bergers et ils viennent taper à notre porte pour acheter du fromage. On voit une différence, il y a du mieux par rapport à avant. Mais sinon la mairie ne nous aide pas à la différence de ceux qui ont construit des pensions chez eux et qui ont été aidés. En résumé, on vend un peu mieux qu'il y a vingt ans. À l'époque, il n'y avait pas grand monde qui venait à Bran, c'est un fait. Aujourd'hui des gens viennent d'un peu tout le pays et ils achètent du fromage, un bout de viande, etc. Mais ce n'est pas non plus extraordinaire. Et puis regardez : on a augmenté un peu le prix au kilo, de 1 €, et les gens ne comprennent pas vraiment pourquoi. On en est à 10 € le kilo pour notre fromage qui s'appelle « burduf », c'est très peu. Et même si c'était 4 fois plus cher, ce ne serait pas assez vu le volume de travail. Je parie qu'aucun de mes clients ne résisterait plus d'une semaine là-haut avec mes bêtes. Il abandonnerait dès le premier jour.

Question 03

Est-ce que le processus de production alimentaire a changé avec la modernisation de l'industrie ?

Dur à dire. Je pense que l'on vend un peu mieux, certes. 1 part cela, ça n'a pas tellement changé. C'est la même chose en réalité, tout repose sur le même travail. Il y a juste plus de monde qui achète. Le processus est exactement le même. On traie les animaux. On chauffe le lait un petit peu, puis on y met de la présure. On le laisse caillé pendant 40 minutes. Puis on rassemble le fromage avec un bout de tissu ce qui fait que la partie liquide - qui s'appelle le « petit lait » - s'en va. Ça donne une boule que l'on travaille plusieurs fois avec les mains sur une table et ensuite démarre le processus d'affinage qui dure chez nous dix jours. Ça, c'est pour le fromage que l'on appelle « burduf ». Celui-ci va ensuite lever et derrière on y met un kilo de sel pour 40

kilos de fromage. Pour le « telemea », un autre fromage de chez nous, une fois que tu en as coupé quelques bouts tu dois le mettre dans de la saumure quelque temps avant de l'en sortir et de la mettre à affiner. Pour « l'urda », qui est encore une autre sorte de fromage, tu l'obtiens cette fois à partir du petit lait que tu fais bouillir et que tu sales ensuite. Voilà les fromages que l'on fait.

Question 04

Est-ce que les moyens de paiement ont changé ?

Tout est plus cher aujourd'hui. Les bergers coûtent plus cher, tout a augmenté par rapport à avant. Mais on vend le fromage plus cher aussi. Comme les salaires ont augmenté, ça ne fait pas de grande différence au final, c'est un peu toujours la même chose. Sinon, concernant les moyens de paiement, nos clients payent toujours en liquide, pas avec la carte de crédit.

Question 05

Est-ce une activité rentable et considérez-vous que vos revenus vous permettent de vivre correctement ?

Oui, c'est rentable. On est notre propre patron. Personne ne nous dicte quoique que ce soit. On décide et on exécute. C'est sûr qu'on ne s'enrichit pas, certes, mais on ne meurt pas non plus de faim. C'est simple au final : si tu travailles comme il faut tu es récompensé, si tu ne travailles pas par contre...

Si je dois comparer avec mes parents, je dirais que c'était plus dur pour eux. Les conditions étaient difficiles. Ils dormaient sous la pluie près des bêtes, alors que nous avons une roulotte pour nous abriter. Ils se couvraient juste avec un bout de tissu. Ils avaient une bergerie extrêmement rustique et ils étaient très mal chaussés aussi. C'était plus arriéré par rapport à maintenant.

Question 06

Quelle est la perception de cette profession ? Ressentez-vous une pression sociale particulière ?

La perception est claire : si tu es berger c'est que tu es un idiot. C'est ce que pensent les gens. Moi, si je voulais je pourrais venir faire ce qu'ils font dans leurs bureaux, mais eux ils ne résisteraient pas un jour avec mes brebis. Ils te voient habillé en berger et pensent que tu es un raté. Les gens ne savent pas toutes les responsabilités que l'on a ni les difficultés du métier non plus. Sans bergers les gens n'auraient rien à manger et mourraient de faim. Sans nous, les gens devraient manger ce qui vient des supermarchés, des escargots, des chats ou je ne sais quoi d'autre. On fait pourtant des produits naturels...

Il faudrait davantage apprécier le produit du travail des paysans. Ce sont des produits bons pour la santé et bio. Si tout le monde était dans des bureaux, qu'est-ce qui se passerait ? Mais je ne sais pas combien de temps cette tradition va encore durer. On entend à droite à gauche que les animaux sentent mauvais, que ça en dérange certains. Des fois je me dis que l'on en arrivera à ne plus avoir le droit d'avoir des animaux chez soi, ni des cochons, ni des chiens. Pourtant les salaires sont bons chez nous : un berger gagne entre 800 et 1 000 euros par mois, ce n'est pas rien. Mais on ne trouve plus de main-d'œuvre. Ils préfèrent vivre des aides sociales ou partir travailler à l'étranger. Ceux qui restent ne sont pas sérieux, on les paye plutôt bien je l'ai dit. On leur paye aussi en plus la nourriture, à boire, les cigarettes, le café, etc. Et ils restent un mois au mieux. En plus ils te volent, ils boivent et ne sont plus bons à rien. Puis ils partent alors qu'encore une fois le salaire est bon. Et nous on n'a pas d'aides de l'état si ce n'est une subvention de 4 € par animal ! C'est difficile pour la profession, comme je vous disais c'est un métier en voie de disparition.

Question 07

La pandémie a-t-elle eu un impact sur votre activité ?

Oui, ça a été le cas. Les marchés étaient fermés. Tu ne pouvais plus vendre nulle part. Tu ne pouvais plus non plus vendre tes agneaux à l'étranger, l'export était interdit dans les pays arabes notamment. On l'a senti passé. Certains bergers sont tombés malades et sont décédés aussi. C'est comme ça. Ça n'a pas été facile du tout.

Question 08

Est-ce que le métier de berger est soutenu par l'état ou l'UE via des aides ou autres ?

Comme je vous le disais, on a droit à une petite subvention de 4 € par brebis. Ceux qui louent des terrains à la mairie reçoivent aussi des subventions, mais moi je n'ai pas ça contrairement à d'autres. On est très peu soutenus et pourtant il ne s'agit pas juste d'amener ta brebis brouter n'importe où. Il faut choisir les bons endroits, où l'herbe est bonne pour avoir du bon lait. Quand tu es tout seul et que tu dois garder 2 000 brebis, tu dois être bon, ça ne se fait pas comme ça. Si tu n'y connais rien, tu les perds. C'est une responsabilité. 2.000 brebis fois 100 € la brebis vous imaginez bien qu'il faut faire attention. Une brebis vaut au moins 100 € aujourd'hui.

Question 09

La pollution a-t-elle un impact sur votre profession d'une manière ou d'une autre ?

Non, cela n'a aucun impact sur nos brebis. Elles ne sont jamais mortes à cause de la poussière. Le lait n'a jamais été impacté à cause de ça. Chez nous, on ne peut pas se plaindre de la pollution en général. Ce n'est pas comme dans d'autres coins. Par contre, pas très loin de chez nous, près de Braşov toujours, il y avait une cimenterie et là-bas je sais que l'herbe était blanche à cause de la pollution. Là c'est une autre histoire. Mais on n'a pas ça chez nous.

Question 10

Considérez-vous que la commercialisation des aliments transformés a un impact négatif sur votre activité ?

On voit plein de choses bizarres. Parfois il est écrit que c'est du fromage de brebis or ça n'a rien à voir avec de la brebis. J'ai même vu une fois un produit où il était écrit fromage contenant des « traces de brebis ». C'est quoi ça ? La brebis est passée sur le fromage et y a laissé une trace ? En magasin, ils font ça à partir de n'importe quoi, du lait en poudre, etc. Tu ne sais plus quoi manger. Alors que notre fromage de brebis c'est naturel, il a un vrai goût de brebis. Dans les magasins c'est fait avec n'importe quoi et ça vient de je ne sais pas d'où. Et les gens qui n'ont pas d'argent achètent ça en pensant que c'est bon pour la santé. Ça nous impacte bien sûr, car les gens regardent les prix en premier malheureusement. Moi quand je demande 10 € du kilo, certains préfèrent mettre 6 € et manger du caoutchouc. Après tu t'étonnes que tu tombes malade. Notre fromage, on le fait comme ça depuis toujours. On traite nos vaches à la main depuis la nuit des temps. On n'utilise pas de machines. Quand tu vois qu'un beau jour un parlementaire a une révélation et veut faire passer une loi disant qu'il ne faut plus traire à la main, c'est inquiétant.

Question 11

Est-ce que les jeunes sont plus attirés qu'autrefois par votre métier ?

Non, pas du tout. Je vous le disais. On n'est pas beaucoup à avoir gardé ce virus en nous. Nous les bergers on est comme des chiens. Sur une portée de cinq chiens de berger, un seul s'occupera bien des brebis. Nous sommes quatre frères et je suis le seul à avoir fait ce métier. J'aime ce que je fais. Mais je vois mon fils qui ne va pas reprendre le troupeau. Il voit que c'est dur, que tu es sale toute la journée. Les jeunes veulent s'amuser, sortir, alors que quand tu as des brebis tu es avec elles en permanence. Tu te lèves à 4h00 du matin pour traire et tu te couches à minuit, voilà le programme. Tu dors 4h00 par nuit, que ce soit les Pâques, Pentecôte ou Noël, c'est pareil. Je ne saurais pas dire ce qui me plaît dans ce métier. Parfois je m'énervais et je me demandais pourquoi je fais ça. Et puis après, quand je vois mes bêtes, je commence à me détendre et je réalise que je tiens à elle et que j'aime ça. C'était la volonté de Dieu. Certains deviennent bergers, d'autres médecins, d'autres clochards, directeurs, etc. Tout dépend de la fée qui se penche sur ton berceau. C'est la volonté de Dieu. Et puis ce n'est pas à 50 ans que je vais changer de métier et devenir ingénieur. À Bran aujourd'hui, il y a encore beaucoup de bergers. C'est l'endroit où il y en a le plus dans le pays je pense, avec aussi la région près de Sibiu. Sur la commune de Bran qui compte quatre villages (dont Şimon d'où je viens), il y a peut-être 50 bergers. En plus de ces 50 bergers, il y a aussi les patrons. Moi aussi j'ai commencé comme berger à 14 ans et quatre-cinq ans plus tard je suis devenu patron et j'ai pris plus de moutons. Au total, sur la commune, il y a 50 bergers et 50 patrons. Avant il y en avait plus. Avant les gens chez nous ne faisaient que ça, tout le monde avait des bêtes. Certains ont un travail maintenant, le nombre a dû baisser.

Question 12**Quel message adresseriez-vous aux jeunes ?**

Je leur souhaite d'écouter, d'être sage et de bien apprendre à l'école, car c'est dur de travailler avec les animaux. Si on veut comparer, c'est un peu comme devenir moine. Tu ne fais pas ça un jour et c'est fini. Non, c'est pour la vie. Il vaut donc mieux bien travailler à l'école pour avoir un métier plus facile comme ingénieur. Il faut aussi écouter ses parents.