



# Sur les traces des nomades

**A vrai dire, le tapis n'est qu'un produit accessoire. Du moins chez les Yuruk, les bergers et les nomades qui font paître leurs troupeaux depuis des siècles sur les hauts plateaux du Taurus, au sud de la Turquie. En effet, la production de beurre et de fromage constitue leur principale activité.**



22

*Traire les brebis est le travail des femmes*

Juillet 1992. Nous nous trouvons à 2700 m d'altitude sur un plateau du Taurus et roulons vers le sud-ouest, avec l'intention de traverser la chaîne de montagnes de Bolkar. Personne ne peut nous renseigner quant au chemin à suivre. Chaque famille, chaque tribu, ne connaît que les alentours directs de la région dans laquelle elle vit. Elles ont sans doute déjà eu l'occasion de rencontrer d'autres personnes, venues de l'autre côté des montagnes, mais... d'où ? Notre seul indicateur fut donc l'Aydos, montagne imposante située à l'est, d'une altitude de 3480 m. Les nomades que nous avons rencontrés sont les Yuruk

*La transhumance*



(= nomades), mais seule une petite partie d'entre eux vivent encore toute l'année sous tente. Durant l'hiver, la plupart résident en semi-nomades à Eregli, Karaman, Tarsus, Adana, Mersin ou Silifke, dans des maisons construites en dur. Dès le mois de juin, ils emballent leurs biens et partent avec leurs troupeaux à l'assaut du Taurus. Leur transhumance les conduit aux yaylas, nom donné aux pâturages d'été qui sont situés jusqu'à 3000 m d'altitude. C'est là qu'est dressée la tente, à proximité d'une source ou d'une fontaine, jusqu'à la fin du mois d'août. Ces pâturages sont soit la propriété des nomades, soit leur usage leur a été garanti par

des droits écrits, à l'époque ottomane. Les noms des yaylas proviennent fréquemment d'une histoire ou d'un lieu géographique (lieu-dit). Par exemple "Kisil Tepe", qui signifie "colline rouge", où nous avons été chaleureusement reçus par les Yuruk. Il incombe aux femmes de traire les brebis et elles connaissent chaque bête par son nom, même parmi des troupeaux de plus de 300 têtes. Au fil des jours, leur mode de vie nous a beaucoup appris.

## Production du beurre et du fromage

100 brebis produisent 20 kg de lait, qui permettent d'obtenir 2,5 kg de beurre et 5 kg de fromage. Les femmes Yuruk écrèment le lait avec une centrifugeuse manuelle. La crème est cuite et récoltée dans un récipient. La production du beurre, lorsqu'une quantité suffisante a été mise de côté, peut commencer. Elle a lieu tous les 10 jours environ. Les femmes nomades remplissent de crème une poche en peau de mouton et elles la secouent sur un trépied durant une demi-heure. Au bout de ce



*La crème est chauffée pour faire du beurre*

temps, elles obtiennent la séparation du babeurre et du beurre. Cette méthode fournit un babeurre exempt de graisse. Le beurre est ensuite conservé dans une peau de chèvre ou de mouton. Le lait écrémé est transformé chaque jour en yaourt ou en fromage. Pour la fabrication de ce

dernier, un yaourt est ajouté au lait préalablement chauffé, ce qui provoque la coagulation. La préparation est ensuite versée dans des sacs en lin. Le fromage de chèvre ainsi obtenu est très pauvre en graisse. Il est conservé de la même manière que le beurre, dans une peau de bête.

Le fromage et le beurre qui ont été produits durant l'été, constituent les réserves d'hiver. La production supplémentaire est vendue au marché, en automne. L'introduction de la centrifugeuse manuelle a une influence prépondérante sur le mode de vie des nomades. Par le passé, les hommes recherchaient une femme forte et robuste, capable de s'occuper d'une centaine de bêtes à traire. La "mécanisation"



*Une nouveauté importante: la centrifugeuse*

ayant facilité la tâche de ces dernières, la polygamie est en nette diminution. Les femmes utilisent le temps ainsi gagné à l'éducation des enfants, à la préparation de la laine et la production des textiles. Dans le même temps, la quantité de bois nécessaire à la préparation du fromage et du yaourt a pu être réduite des deux tiers, un bienfait pour les forêts, exploitées jusque-là sans discernement.

Le mode de vie de ces semi-nomades est actuellement menacé. Si la place sur les hauts plateaux ne manque pas en été, il en va tout



*Le fromage se conserve dans des peaux d'animal*

autrement des quartiers d'hiver situés le long de la côte. Les possibilités d'y faire paître les bêtes vont diminuant, en raison du tourisme national et international qui occupe toujours plus largement ces lieux traditionnellement dévolus à la transhumance. Situation qui crée aux nomades des problèmes quasi insolubles et extrêmement graves.

Texte et photos: Edi Kistler