



Na draio per vioure

FRA



FRANÇAIS



© ECOMUSEO DELLA PASTORIZIA, 2016
Fraz. PONTEBERNARDO - 12010 PIETRAPORZIO
Tous droits réservés.

Pour valoriser une vallée alpine

L'écomusée du pastoralisme est né officiellement en 2000, en même temps que l'inauguration de l'exposition "La Routo: sur les chemins de la transhumance entre les Alpes et la mer". Mais la naissance réelle de ce pôle culturel, économique et social a eu lieu plusieurs années avant, quand la communauté de montagne de la vallée de la Stura a entrepris un projet visant à la fois la renaissance culturelle et la relance économique de l'activité du pastoralisme et de son contexte. L'écomusée commence, d'une part, par la sauvegarde du mouton de race sambucana qui, originaire de la vallée de la Stura, risquait de disparaître, dans les années 80; et d'autre part, la redécouverte du patrimoine culturel inhérent au monde pastoral de la vallée.

La vallée de la Stura est un territoire montagneux par excellence, enraciné dans son histoire, sa tradition, sa culture et sa langue, gardien d'un patrimoine qui représente une véritable richesse pour l'avenir. C'est dans ce contexte que s'inscrit le projet de l'écomusée du pastoralisme, institué par la région du Piémont, à la suite de la loi régionale n°31 du 14 mars 1995. L'écomusée est un parcours (draille, en langue d'oc) que trace la communauté locale en fouillant dans les racines de son histoire. Il prend comme point de départ la disparition de cet état d'esprit, qui est à la base de l'abandon des villages de montagnes. Pourtant, l'écomusée ne propose pas un retour à un passé idyllique; il suggère plutôt un voyage dans l'activité pastorale, qui est encore vivante aujourd'hui grâce au travail de sauvegarde du mouton sambucano.

Ce parcours veut faire apparaître le pastoralisme comme une ressource économique importante et valoriser le patrimoine des connaissances liées à cette activité. La "draille" conseillée n'est pas facile à parcourir, elle se heurte aux processus de modernisation et de globalisation qui ont rendu marginales les activités traditionnelles.

L'objectif est de contribuer à la construction d'un avenir pour notre communauté, un avenir plus équilibré, plus respectueux de la nature, de la qualité de la vie, en partant précisément de sa situation de marginalité. L'écomusée est un instrument qui se propose de développer chez les éleveurs la conscience de la valeur de leur travail, de leur mode de vivre, des traditions et de la culture de la région montagneuse dont ils sont porteurs. Ces dernières années, avec la collaboration de la communauté locale, le consortium "L'Escaroun", de la coopérative agricole "Lou Barmaset", des éleveurs, de nombreux savants et amis, l'écomusée a réalisé de nombreuses initiatives. Parmi les résultats obtenus, celui qui est peut-être le plus encourageant est que l'activité du pastoralisme soit devenue une source de fierté pour les éleveurs d'aujourd'hui et non plus une activité secondaire, comme c'était le cas depuis les années 60.

L'histoire



100

100

L'histoire du pastoralisme

Il y a onze mille ans, dans les reliefs du Croissant fertile, aux frontières entre l'Irak, l'Iran, la Syrie et la Palestine, l'homme inventait l'élevage. La pratique de la transhumance, qui y est étroitement liée, se développera, avec les années, dans toute la méditerranée.

Du Portugal à la Turquie, de l'Europe au Maghreb, le pastoralisme transhumant est un modèle de complémentarité saisonnière entre la montagne et la plaine; au-delà des conflits et des différences, il représente un motif d'échange et de reconnaissance entre les peuples, les religions et les cultures.

Pendant des siècles, les éleveurs ont dû dialoguer, de façon plus ou moins pacifique, avec les autres communautés, pour la gestion des territoires.

D'après les modes de développement de l'économie pastorale, les partenaires, d'une fois à l'autre, dans ce jeu délicat de pouvoirs et d'intérêts, pouvaient être des familles ou des communautés entières, aussi bien de la plaine que de la montagne.



L'histoire de la présence de l'homme dans les vallées de Coni (Coni en français et en piémontais, Cuneo en italien) est étroitement liée aux grands phénomènes de façonnage géologique qu'ont subi les Alpes durant le quaternaire. Dans certains cas, comme celui de la vallée de la Stura, les oscillations glaciaires ont contribué à la formation d'un vaste sillon formant une vallée facilement praticable, des cols passés aisément et des zones adaptées à l'occupation anthropique. Une de ces zones, proche de l'agglomération actuelle d'Aisone, est l'un des sites les plus anciens de pénétration néolithique en zone de montagne. Près de certains abris rocheux, au milieu du XXe siècle, ont été retrouvés des artefacts archéologiques appartenant à une culture propre à l'Italie septentrionale et appelée "Culture des vases à bouche carrée". Les néolithiques d'Aisone, qui fréquentaient ce territoire depuis le Ve millénaire av. J.-C., occupaient peut-être les cavités naturelles de la moyenne vallée de façon saisonnière. De vocation plus pastorale qu'agricole, ils utilisaient l'eau et les pâturages pour les animaux domestiques, la pierre pour fabriquer des instruments ébréchés et polis. L'environnement, caractérisé surtout par des pins et des chênes, était peuplé de bouquetins, de chamois, de cerfs mais également d'ours. Les milliers de graffiti datant de l'âge de bronze (entre le Ie et le IIe millénaire av. J.-C.) découverts dans la voisine **vallée des Merveilles** témoignent de l'utilisation des pâturages même à des altitudes élevées (2000 - 2300 m au-dessus du niveau de la mer). À la fin de l'âge de bronze, il est procédé, en outre, à une éclaircie forestière, qui signale l'accentuation de l'expansion de l'homme dans les Alpes occidentales. Entre le XIe et le Ve millénaire av. J.-C., de nombreuses zones sont touchées par des phénomènes néo-glaciaires. Malgré cela, dans la région de Coni, les communautés agropastorales continuent à utiliser les mêmes sites de montagne jusqu'à la romanisation des territoires.

L'époque romaine

Avec la domination romaine, les vallées de Coni sont incluses, à partir de 14 après J.-C., dans la province des Alpes Maritimes qui comprend les deux versants de la chaîne alpine, entre le Pô au nord et le Pesio au sud. De Pedona - l'actuel Borgo San Dalmazzo, qui faisait fonction de gare douanière pour le recouvrement du quarantième des Gaules "Quadragesima Galliarum", on remontait jusqu'à l'actuel Col de Larche Colle della Maddalena). Dans la haute vallée Grana à Castelmagno, où aujourd'hui s'élève le sanctuaire du même nom, on trouve une inscription votive

dédiée au dieu Mars qui, en plus d'être le dieu de la guerre, est considéré comme le protecteur des animaux. Dans la haute vallée de la Stura, à Bersezio, on peut voir encore aujourd'hui, scellée contre l'église paroissiale, une borne votive de marbre blanc représentant Hercule et Mars qui saisissent ensemble un bâton. Le héros gréco-romain Hercule, représenté avec une massue au poing, était le protecteur des voyageurs. À l'époque romaine, les Alpes étaient considérées comme le domicile des dieux, le "théâtre des manifestations les plus extraordinaires de la nature et le lieu de l'épreuve nécessaire pour les hommes et les héros".

C'est dans cette optique que l'on avait confié à Hercule, héros du progrès humain, la mission d'ouvrir la route entre les Alpes et d'y combattre des êtres monstrueux qui étaient la transfiguration des aspects les plus redoutables de la nature.

Les témoignages de l'époque romaine signalent donc les vallées comme lieux de passage de marchandises mais également comme lieux de vie, peuplés d'hommes, de champs et de troupeaux à protéger. Dans la Crau, plus de 200 bergeries d'époque romaine ont été découvertes, ce qui témoigne de l'intensité de l'activité de l'époque.

Au Moyen-Âge, l'exploitation des prairies alpines est un privilège. Les limites climatiques du milieu alpin sont contraignantes: les pâturages ne sont pas utilisables pendant au moins six mois. Pendant cette période historique, la transhumance est le seul système qui puisse rendre les prairies alpines productives, en intégrant leur exploitation à celle des plaines. En 1100, ce sont surtout les établissements monastiques qui mettent en œuvre le pastoralisme transhumant.

À partir de 1200, les communautés alpines, grâce aux groupes familiaux émergents, conquièrent de nouveau le territoire. De nombreuses communautés des vallées Maira et de la vallée de la Stura et du comté de Tende, jouissent de statuts qui confirment leur force de négociation.

De nombreuses foires alpines consacrées au commerce de bétail confirment l'importance du pastoralisme dans les vallées, comme **la foire d'Acceglio (vallée Maira) ou celle de Bersezio (vallée de la Stura)**. Ces centres sont des éléments fondamentaux pour le commerce s'effectuant entre la Riviera Ligure, le Pays Niçois et la Provence. Les parcours transversaux vers les vallées assurent un réseau qui, grâce à ses nœuds, met en relation les vallées entre elles et avec l'Europe. Au Ve siècle, dans les années vingt, les équilibres changent: la privatisation du pianalto de Coni commence ainsi que la réalisation d'ouvrages d'irrigation. Les terres communes, fondamentales pour la transhumance, se rétrécissent. Un conflit se déclenche entre les vallées et la plaine. Les communautés alpines sont obligées de réinventer

des stratégies pour maximiser l'utilisation des alpages, limitant les pratiques de transhumance. Une des réponses, mise en œuvre dans la vallée Maira pour objectif d'accroître la production locale de fourrage et, par conséquent, d'introduire la mise en bergerie du bétail, pratique probablement peu utilisée auparavant. Dans d'autres cas, les familles deviennent protagonistes du processus de partage des grands domaines de la plaine. Dans d'autres cas encore, on passe à l'affrontement rude et violent avec la classe dirigeante de Coni. Les vallées Gesso et Vermegnana tentent, inutilement, de se rendre autonomes de la ville.

De plus, en 400, de nombreux éleveurs français, les provençaux, commencent à franchir le col de Larche (Colle della Maddalena): de 50.000 à 60.000 ovins français fréquentent les montagnes du Piémont méridional.

L'âge moderne

104

Au début du VI^e siècle, la consommation des produits de l'élevage se réduit. Sur les montagnes du Piémont sud-occidental débute une diminution progressive des terrains consacrés à la culture du foin en faveur des cultures de céréales. Les vallées Grana, Maira, Varaita, du Pô vivent une profonde crise économique, aggravée par l'augmentation progressive de l'influence de la maison de Savoie sur le marquisat de Saluzzo. Les communautés alpines n'ont plus de familles en mesure de négocier avec le pouvoir central. En 500, de nombreux alpages locaux sont utilisés par les éleveurs provençaux. Nous pouvons lire leurs noms sur certains actes notariés rédigés en Provence: les Blanchas, Roburent, Oserot, Pouriac et Colombart (Argentera, vallée de la Stura), Vallone di Rio Freddo, Vallone dell'Ischiator, Tesina, Corborant et Orgials (Vinadio, vallée de la Stura), Valletta et Palla (Aisone, Vallée de la Stura) et Resplendin (Acceglio, dans la vallée Maira).

Souvent, il existe des accords avec les bergers locaux qui sous-louent les alpages aux provençaux. Dans certains cas, au contraire, les communautés alpines concentrent l'élevage sous leur propre contrôle. Entracque, par exemple, malgré la grandeur de ses alpages pouvant estimer 14.000 ovins, augmente ses ressources en colonisant de nombreux pâturages des vallées voisines (vallées de la Stura, Roya et Maira). Pour équilibrer cela, il est nécessaire de chercher de grands espaces pour l'hivernage, dans la plaine piémontaise. Les habitants d'Entracque monopolisent la production de produits manufacturés en laine. Entre le VII^e et le VIII^e siècle, ils commandent plusieurs ex-voto qui témoignent de leur succès économique.

À la moitié du VIII^e siècle, l'intendant de la province de Coni se lamente de ne pas connaître le nombre des habitants d'Entracque: de nombreuses familles résident auprès de la communauté pendant 2 ou 3 jours au cours de l'année.

Far la route

200

Faire la transhumance

Trans + humus = aller au-delà des terres.

La transhumance est un voyage dans lequel les hommes conduisent les troupeaux au-delà de leur territoire d'origine.

Toute la région méditerranéenne est traversée par les routes de la transhumance. En Italie du sud, on les appelle "tratturi", en France "drailles", en Espagne "cañadas",...

La transhumance est une marche lente, à la recherche continue d'herbe nouvelle. Sur la route, le troupeau est une société organisée. En tête viennent les ânes, le bât sur le dos, les sacs contenant les affaires des bergers pendant sur leurs flancs.

Le berger en chef, fouet à la main, donne le rythme au troupeau: de 2,5 à 3 km/h, pas plus...

Derrière lui se pressent les chèvres et les boucs, portant au cou les meilleures cloches: leur son grave rythme la marche.

Les chiens frappent les flancs du troupeau.

Le chariot qui, en automne, sera rempli des agneaux à peine nés, ferme la marche.

Vingt-cinq, trente kilomètres par jour, le long de chemins ancestraux, le long de routes poussiéreuses, de village en village, pénétrant même dans les villes.

Lentement, le troupeau avance vers les Alpes.



20 jours

Les jours de marche que doivent faire les troupeaux provenant de France.

50.000

Les moutons qui, chaque année, jusqu'à la moitié du XXe siècle, passaient le col de Larche.

2.800_{mt}

L'altitude de l'alpage le plus haut de la vallée de la Stura.

Les enfants qui courent dans les petites rues de Ponteb Bernardo s'arrêtent soudainement...

«Écoute, écoute...les clochettes; comme ils battent fort, les battants des cloches! Les "regos" (brebis de race Mérinos d'Arles) arrivent, elles ont fait la "routo"... Ce sont celles de Prit de Marò ou de Tounin de Jan Besoun?»

«Elles arrivent de San Martin de Crau, de Salon de Provence ou de Saint-Rémi?»

«C'est Tounin qui monte à Staou, il a deux ânes et une belle jument.»

«Nous devons nous dépêcher d'avertir nos parents que le troupeau est là... Nous devons les aider à monter à l'alpage!»

Le troupeau s'achemine sur la route du vallon, les moutons bêlent... ils ont reconnu la route, l'herbe fraîche et tendre, le gias de Staou est proche! Les enfants sautent et dansent, ils sont plus qu'heureux, ils savent que, dans quelques jours, Tounin, descendra au village et qu'ils pourront écouter, sur la place, les nouvelles de la "routo", des compatriotes qui vivent dans la Crau ou en Camargue. Ils savent déjà tout par cœur et connaissent la Provence comme leurs poches, comme s'ils y étaient déjà allés... Mais il y a toujours quelque chose de nouveau à apprendre: En France, "Lou floucà" est le mouton qui conduit le troupeau, derrière le berger, alors que dans la vallée de la Stura "la floucà" est le mouton le plus beau du troupeau.

«Si l'oncle Tounin non donne une "rego" avant de partir pour la plaine, à Noël nous en ferons une floucà».

La grande transhumance provençale

Le système transhumant du sud-est de la France se base sur une relation de complémentarité et de proximité géographique entre la Provence et les Alpes.

Gérés par des éleveurs transhumants d'origine alpine, les troupeaux provençaux estivent dans le Dauphiné, sur les montagnes des Basses Alpes et du Piémont, qui est tout près.

Ce système est basé sur le commerce florissant de la laine, indispensable aux grands centres de fabrication du drap, surtout piémontais.

À chaque printemps, la transhumance mettait en marche plusieurs centaines de milliers de moutons.

Dans les Bouches-du-Rhône, les troupeaux ont transhumé à pied jusqu'aux années 60 du XXe siècle. À la fin du printemps, quand l'herbe devenait sèche à cause de la chaleur, ils étaient transférés vers les pâturages alpins.

La transhumance provenço-alpine a risqué de disparaître après la deuxième guerre mondiale. Une fin impensable pour les éleveurs provençaux (pour la plupart d'origine alpine) pour qui la transhumance fait partie de leur identité.

Le déplacement vers le pianalto de Coni

Jusqu'à la fin des années soixante, les habitants de la haute vallée de la Stura, en automne et au printemps, quand en montagne l'herbe est rare, conduisaient les troupeaux dans le pianalto de Coni.

“Per lou pastre se la barbo de soun paire fuoguese d'erbo les i fario manjar”

“Si la barbe de son père était de l'herbe, le berger la ferait manger”

Ce dicton, en langue d'oc, bien connu dans la vallée de la Stura, souligne à quel point la recherche d'herbe fraîche pour les moutons était une grande préoccupation pour les bergers de la haute vallée.

Après la descente des alpages, les ovins paissaient d'abord les terrains les plus en marge appartenant à la communauté, ensuite les pâturages déjà utilisés par les bovins.

En automne et au printemps, les ovins étaient déplacés jusque dans la plaine de Coni: la transhumance (de deux jours) s'effectuait à pied, le long de la route nationale. Les troupeaux descendaient d'Argentera, Ferrere, Bersezio, Prinardo, Pontebarnardo, Pietraporzio, Castello, Sambuco, Bagni, Vinadio. Un arrêt était prévu à mi-chemin.

Le séjour dans la plaine se prolongeait, en automne, des premiers jours de novembre jusqu'à Noël ou l'arrivée d'une chute de neige importante; en automne, de début avril jusqu'à mi-mai. Ceux qui ne pouvaient pas faire la transhumance confiaient quelques têtes de bétail à leur voisin. Le troupeau était conduit par deux bergers et par les chiens. Les destinations de la transhumance étaient les fermes situées près des bourgades de Coni, Boves, Peveragno. Habituellement, entre les bergers et la famille paysanne d'accueil naissaient des rapports de profonde amitié. C'est pour cela que, pendant des générations entières, ils retournaient à la même ferme.

La foire de village

203

Lors des foires d'Arles ou de Salon de Provence, être ou dire que l'on est piémontais permet de trouver rapidement un emploi... La spécialisation professionnelle finit par se confondre avec les origines. En Provence, la représentation du travailleur piémontais se résume, pour les employeurs, à quelques traits bien définis: courageux, sérieux, réservé.

«On allait à Arles au Bar du marché, ou à Salon au Novelty. C'était les bars des bergers! On ne restait pas longtemps sans travail: un coup d'épaule dans un platane et il en tombait deux ou trois patrons! À Arles, c'était le samedi, c'était le jour de marché»

«On se retrouvait le matin, à la foire et puis, à midi, on mangeait ensemble. Nous restions toujours entre gens de la vallée de la Stura, avec les Balbo, les Cressi de Camargue, les cousins qui arrivaient de la Crau, Jean Fossati... Ma mère préparait les ravioles»

« Un troupeau en marche est comme un fleuve: rien ne semble pouvoir l'arrêter, mais une fois à l'arrêt, on dirait que rien ne pourrait jamais le faire repartir »

Lou pastre

300

Le berger

L'élevage des ovins a toujours représenté (et représente encore aujourd'hui), pour les gens de la vallée de la Stura, une importante source de revenus. La laine, le lait et la viande sont les produits qu'offre le mouton. Pour le berger, le rapport qu'il entretient avec ses moutons n'est pas seulement une question économique: il s'agit d'un profond lien affectif créé par une longue tradition à laquelle participent et ont participé des générations entières. La vie du berger, de ses moutons, de son chien, suivent le rythme lent des saisons: la mise en bergerie d'hiver, la sortie de printemps, l'alpage estival, la descente d'automne. Dans la plaine, sur la route, en montagne, le berger est toujours très occupé. Toute l'année, à chaque étape du cycle pastoral, ses longues journées sont constellées de mille travaux, mille pensées, mille soucis.

C'est lui qui assiste les brebis au moment où elles mettent bas, qui castre les béliers, soigne le piétin et la gale, qui surveille la propreté de la bergerie, organise méthodiquement la gestion des pâturages. C'est lui qui fabrique les colliers pour les cloches, coupe le bois de chauffage, sculpte patiemment le bâton.

Et il sait aussi coudre et cuisiner...

Jaloux de sa liberté, il ne se contente certes pas d'être un gardien de moutons: le berger doit savoir exercer cent métiers. Les connaissances complexes qu'il a acquises dès l'enfance, au contact avec le troupeau de la famille, avec la montagne et avec le savoir transmis par les anciens, constituent une authentique culture du travail.



On dit d'un bon berger qu'il "a l'œil"

«Mon oncle Simone ne perdait jamais le troupeau de vue.

Il restait ainsi, debout, les mains croisées sur le bâton.

Il observait.

Si une bête ne mangeait pas, il la repérait. Cela voulait dire qu'elle était malade et qu'il fallait la soigner. Pour ça il avait l'œil!»

Souvent isolé, surtout quand il est en montagne, le berger doit être en mesure de faire face à tous les problèmes. Pour soigner les bêtes, il connaît des remèdes simples et efficaces.

Un berger doit savoir faire tous les métiers. Il doit être un peu vétérinaire, un peu boucher, et être aussi un peu malicieux pour deviner le temps qu'il fera, s'il y aura un orage ou s'il neigera.

12 mois, 4 saisons

L'hiver - La mise en bergerie

301

Il n'y a pas de date fixe pour enfermer les moutons dans la bergerie: une chute de neige particulièrement abondante, en décembre, rend le pâturage impossible.

Proverbes sur la mise en bergerie

"Es lou temp que coumando, nouzàoutres coumanden pa d'aquel cant, couro toumbo neou les char butar delin."

"C'est le temps qui commande, ce n'est pas nous qui commandons ces choses-là, quand il neige il faut les rentrer."

"Per Santo Catalino ou nivou ou seren la feo vouol de fen, per Sant'Andriou nivou ou seren lou tardoun vouol de fen"

"Pour Sainte Catherine, ou nuageux ou beau temps, le mouton veut du foin; pour Saint André, nuageux ou beau temps, l'antennais veut le foin"

"Per Santa Catalina, la fea vòuol de sina, nivou ou seren, dounali de fen"

"À Sainte Catherine, le mouton veut dîner, nuageux ou beau temps, donne-lui du foin"

Dans la bergerie, l'animal est placé dans un enclos: les moutons adultes sont séparés des antenais de six mois et des agneaux d'un mois à peine.

À partir du moment où l'animal est enfermé dans la bergerie, il faut le nourrir avec du foin deux fois par jour, le matin tôt et en milieu d'après-midi. Le berger respecte fidèlement cet horaire; ce n'est que dans des cas exceptionnels qu'il y déroge.

Le foin est placé dans la mangeoire d'où les moutons peuvent manger des deux côtés. On donne aux agneaux, dans une mangeoire plus petite, du foin obtenu à la deuxième coupe. Le foin est comprimé dans la mangeoire avec un râtelier, pour éviter qu'il ne tombe par terre et ne soit gaspillé.

L'eau est placée dans un angle de l'enclos. Autrefois, elle se trouvait dans des seaux en bois mais, dans les bergeries modernes, elle est mise dans des bacs alimentés en eau permanente.

Le sel, intégrateur important, est donné environ tous les deux jours. Il peut être posé directement sur le foin dans la mangeoire ou bien logé dans un tronc d'arbre creusé.

Curiosités

Il est habituellement administré quand les moutons ont déjà mangé.

La couche peut être préparée avec des feuilles, de la paille coupée courte, des restes de foin ou encore du foin qui a été coupé trop mûr et qui n'est donc pas adapté à l'alimentation des ovins.

Approfondissement

La tonte - voir 307

Le printemps - La première sortie

À la fin du mois d'avril ou aux premiers jours de mai, quand l'herbe est suffisamment longue, les animaux sont conduits au pâturage.

Le premier jour, on doit prendre certaines précautions: le trajet jusqu'à la prairie doit être court, les bêtes paissent dans les prés abrupts près du village et, en cette période, a lieu la deuxième vague de naissances d'agneaux qui seront conduits à l'alpage.

Curiosités

En effet, les moutons ne sont plus habitués à bouger et risquent de souffrir de "fatigue". Il faut donc les entraîner. Au début, on laisse le troupeau dehors pendant quelque temps, les moutons doivent manger seulement une petite

quantité d'herbe. Puis, ils retournent dans la bergerie où on leur donne à nouveau du foin, pendant environ une semaine. Avant de sortir, il faut tailler le sabot qui s'est allongé pendant l'hiver, pour éviter que les moutons ne boitent.

Dans le passé, les troupeaux n'avaient à leur disposition que les "coumunals", les terrains communaux riches en genêts et serpolet. Les terrains privés étaient utilisés pour le fanage ou pour le pâturage des bovins.

Le "tardoun" est l'antonais, né au printemps, que l'on conduit à l'alpage avec le troupeau. Si c'est un mâle, il sera vendu à l'automne; si c'est une femelle, elle sera gardée pour la reproduction.

L'été - L'alpage

303

Le jour prévu pour le départ vers les alpages est arrivé. On forme "lou trop", en unissant les troupeaux de plusieurs propriétaires, même appartenant à des communautés différentes.

Jusqu'à il y a quelques décennies, le troupeau était laissé à l'abandon: le berger se rendait à l'alpage deux fois par semaine, pour vérifier que tout allait bien et pour administrer le sel. Dans certains cas seulement, il passait l'été à l'alpage avec le troupeau.

Fin septembre, les brebis prêtes à mettre bas sont séparées du troupeau et conduites au village.

Traditionnellement, le troupeau reste sur l'alpage jusqu'à la Toussaint ou une grosse chute de neige.

Approfondissement

Le marquage - voir 308

Les clochettes - voir 309

L'automne - Le pâturage

304

Quand le berger fait rentrer définitivement le troupeau au village, les premiers terrains communaux pâturés sont ceux qui sont exposés au sud.

Avec les premiers froids, il est nécessaire d'éviter le pâturage dans les terrains qui ne sont pas exposés au soleil car le givre peut provoquer des fausses couches.

C'est entre octobre et novembre qu'a lieu le plus grand nombre de naissances. Jadis, les agneaux suivaient leurs mères au pâturage alors qu'aujourd'hui on les garde dans la bergerie.

La première chute de neige abondante oblige le troupeau à rentrer à la bergerie.

Le loup

Le loup (*canis lupus*) est une espèce dotée d'une grande capacité d'adaptation. Il y a environ 11000 ans, on le trouvait partout en Europe et en Amérique du nord. Là où il y avait des ongulés sauvages à chasser, le loup était présent. Par la suite, la concurrence avec les communautés humaines a entraîné une considérable diminution de l'étendue de sa zone de répartition. À l'époque médiévale, s'est imposée une image négative du loup que l'on considérait comme une espèce nuisible.

À l'époque moderne, tous les animaux jugés dangereux par l'homme, y compris le loup, sont poursuivis sur tout le territoire européen. Dans la vallée de la Stura, les différentes communautés, jusqu'au XIXe siècle, payaient les chasseurs de loups, que l'on appelait les «lupari», pour les parties de chasse au loup.

Pendant les vingt premières années du XXe siècle, sont abattus les derniers loups de l'arc alpin. Au niveau européen, le nombre de loups atteint son niveau le plus bas entre les années 30 et 60.

Cependant, certaines populations isolées ont survécu, en Europe comme en Italie. Depuis les années 70, certaines lois nationales et internationales considèrent le loup comme une espèce dont la chasse n'est pas autorisée et dont la protection est très importante.

Par conséquent, la population de loups qui ont survécu augmente, en Italie, ainsi que leur zone de répartition. Au début des années 90, de nouvelles meutes sont présentes dans les Alpes occidentales. Depuis 1992, on dispose de données certaines concernant la présence de l'espèce en France. Donc, depuis les années 90, les éleveurs d'ovins transalpins se plaignent d'agressions subies par leurs troupeaux de la part des loups. D'année en année, les dégâts sont de plus en plus importants. Dans la vallée de la Stura, les premières agressions sur les troupeaux ont eu lieu pendant l'été 1995. En conséquence, les entreprises agricoles ont dû renoncer à la pratique traditionnelle du pâturage libre.

Il y a chien et chien. L'utilisation du chien de protection, grand animal d'environ 50 kg, remonte aux temps anciens des premières civilisations pastorales. Les bergers l'utilisent encore pour protéger leurs troupeaux contre les prédateurs (chiens, loups, ours, chacals) en Asie mais également dans le bassin méditerranéen.

Le chien de protection doit sécuriser le troupeau.

Par contre, le chien guide, petit et rapide, dirige le troupeau sous les ordres de son maître, le berger. Son utilisation est plus récente.

On trouve une grande variété de races de chiens de berger.

Le berger en possède souvent 2-3 ou même 4, qui se relaient.

Un bon chien ne doit pas être agressif avec les moutons du troupeau: il peut les mordre un peu, pour se faire respecter, mais sans les blesser.

La qualité d'un chien dépend du savoir-faire du berger au moment de son dressage, ce qui exige patience et fermeté.

Le chien de Jean Soldà (berger provençal, originaire de la vallée de la Stura) poussait délicatement du bout de son museau les agneaux qui avaient dépassé la limite qu'il devait faire respecter.

Approfondissement

Le collier anti-loup - voir 310

La tonte

Dans la vallée de la Stura, une des premières opérations que l'on effectue quand les moutons sont définitivement mis à la bergerie, est la tonte. Elle se déroule, en général, après Noël et avec l'ancienne lune.

Le mouton à tondre est allongé sur une toile et est tondu surtout sur les membres inférieurs et au ventre. Ensuite, on l'immobilise en lui attachant les pattes et on commence la tonte en partant du cou. Autrefois, on utilisait de grands ciseaux, aujourd'hui, la tonte se fait à l'aide de tondeuses électriques. La laine obtenue, riche en lanoline, est rassemblée dans un sac où elle est conservée jusqu'au printemps, puis lavée ou vendue.

Le marquage

Le marquage s'effectue vers la mi-juin, avant de monter aux alpages.

Ces marques rouges, bleues ou vertes sont imprimées sur la toison avec de la peinture et sont composées des initiales du propriétaire ou de symboles (cœur, trèfle, étoile, ...). De cette façon, il est possible de repérer les moutons de propriétaires différents à l'intérieur d'un seul grand troupeau.

On pratique également un marquage indélébile sur les têtes de bétail plus jeunes, de 2-6 mois: on perce le pavillon de l'oreille. Dans ce cas également, chaque éleveur dispose d'une marque personnelle, reconnue par les autres bergers.

Le marquage indique que le départ pour les alpages estivaux est maintenant proche.

Curiosités

L'utilisation de la poix mélangée à l'ocre rouge, comme dans le passé, a été abandonnée car elle tâchait la laine.

Dans la Crau, quand on dit qu'un troupeau a "une belle marque", cela signifie que les bêtes sont belles et que l'éleveur est reconnu pour ses compétences de berger.

Les clochettes

Les clochettes, souvent ornées de décorations et de gravures, sont une source de fierté pour les bergers et sont accrochées au cou des plus belles bêtes du troupeau. Il existe une grande variété de clochettes, chacune ayant son propre nom en langue d'oc: la pico, la plato, la piatelo, lou chouquin, la quiavelà, lou roudoun, la piqueto, lou roundounet, lou cairèl.

Une bonne clochette doit avoir le battant en os, de manière à ce que le bruit se propage plus loin.

"Tu troubares mai na bestio mourduò da na vipero que a na sounaio aou couoi!"

"Tu ne trouveras jamais un mouton mordu par une vipère qui ait la clochette au cou!"

Ce collier, muni de pointes acérées qui dépassent, à l'extérieur, était, dans le passé, porté par le chien chargé de la défense du troupeau contre les prédateurs, en particulier le loup.

En effet, le loup a tendance à attaquer au cou et, grâce à ce collier, le chien disposait d'une protection supplémentaire!

De nos jours, pour défendre le troupeau contre les prédateurs, le berger met en œuvre de nouvelles stratégies: le troupeau est enfermé, durant la nuit, dans un enclos électrifié; de plus, les chiens de protection, qui vivent nuit et jour avec le troupeau, font de nouveau leur apparition.

Sur les alpages gardés par ces chiens, on trouve de plus en plus souvent des panneaux prévenant les excursionnistes et les touristes de leur présence car ils peuvent se révéler agressifs contre des personnes qui s'approcheraient du troupeau.

La noùostro tèro

4000

400

Notre terre

La vallée de la Stura de Demonte, située dans la partie sud-ouest du Piémont, relie, à travers le col de Larche et le col de la Lombarde, l'Italie à la France. Au nord, elle confine avec les vallées Grana et Maira, au sud avec les vallées du Gesso et de la Tinée.

C'est l'une des vallées les plus grandes et longues du sud-ouest du Piémont; sa longueur est d'environ soixante kilomètres du col de Larche jusqu'au pianalto de Coni.

Elle indique, tout le long, la frontière entre les Alpes maritimes et les Alpes Cottiennes. On y distingue deux zones altimétriques différentes: la partie supérieure de la vallée est étroite et haute, ses pentes sont raides; la partie inférieure est large et basse.

Le contraste entre les deux versants de la montagne est net et influence l'implantation des habitants,

les cultures et la végétation: l'Ubac, à l'ombre, est généralement en pente raide recouverte d'un épais manteau d'arbres; l'Adrech, exposé au soleil, est fertile et plus habité. Le climat est influencé par divers éléments, tels que la formation rocheuse des Alpes Cottiennes et Maritimes ainsi que la proximité de la plaine du Pô et de la Méditerranée. C'est pour cela qu'il est difficile de classer la vallée de la Stura du point de vue climatique; elle a d'ailleurs été définie par le géographe français Blanchard comme un type «bâtard» par rapport au reste des vallées alpines. Les précipitations sont assez abondantes; les chutes de neige sont caractéristiques car elles sont précoces en automne et tardives au printemps. Les températures subissent de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, et entre l'hiver et l'été.



Montagnes, collines, bois, lacs et rivières constituent un riche patrimoine, composé de milliers d'espèces de plantes, d'oiseaux, de mammifères, amphibiens, reptiles et poissons.

Les Alpes maritimes sont l'un des territoires les plus riches en biodiversité végétale; les espèces végétales sont nombreuses et ne se trouvent souvent que sur ce territoire.

Pendant les glaciations, la zone n'a été que partiellement touchée par les glaciers, ce qui a préservé de nombreuses espèces végétales. De plus, sur quelques centaines de mètres seulement, on trouve des terrains calcaires et siliceux qui permettent la coexistence d'espèces botaniques différentes. Rochers et débris forment un habitat idéal pour des espèces qui, sinon, seraient envahies par des espèces plus agressives. C'est ainsi que de nombreuses espèces animales et végétales ont évoluées, se sont spécialisées et conservées. Le lagopède alpin, par exemple, grâce à son mimétisme, est pratiquement invisible à l'œil des visiteurs, en haute altitude.

C'est l'isolement et la spécialisation qui ont permis à un grand nombre d'endémismes de survivre. Algues, lichens et mousses colonisent également les parois verticales. De nombreux oiseaux, tels que lagopèdes alpins, aigles, bartavelles, font de cette région leur milieu d'élection. Les invertébrés sont le groupe le mieux représenté et spécialisé.

Le manque d'eau, ou tout au moins le fait qu'elle ne s'accumule pas, exclut la présence d'amphibiens, à l'exception de la salamandre alpine. On peut souvent apercevoir des chamois et des bouquetins sur les amas de pierres, ainsi que des marmottes sur les prairies alpines.

L'anthropisation de la vallée de la Stura

La vallée de la Stura dispose d'excellentes conditions pour l'exploitation de la part de l'homme.

Elle est habitée depuis l'époque préhistorique mais c'est vers l'an mille que l'on assiste à un impressionnant processus de colonisation des habitations, s'orientant vers une exploitation plus intensive, en général, des vallées alpines. De nombreux territoires boisés sont convertis en terrains consacrés au pâturage ou aux cultures. Souvent, les habitations temporaires estives sont transformées en habitations permanentes, ce qui permet d'exploiter les pâturages dans des zones plus élevées. La population défend jusqu'au bout ses droits coutumiers: les communautés gèrent

toutes seules l'expansion de leur installation. Dans la plupart des cas, les maisons s'appuient les unes contre les autres. On connaît les noms de divers villages de la haute vallée à cette époque: Vinadio est cité en 1150, Aisone et Pietraporzio en 1163 dans un document du marquis de Saluzzo.

En 1388, la haute vallée de la Stura devient une des propriétés des Savoie: la vallée suivra le destin de la famille; et elle connaîtra une restriction et une perte toujours plus importantes des droits qu'elle avait acquis les années précédentes.

403

L'utilisation du territoire montagneux

Par tradition, dans les régions de l'arc alpin, existait une économie, appelée **agropastoralisme** qui associait la culture des champs et l'élevage, et permettait ainsi d'exploiter avec un maximum d'efficacité toutes les zones de l'environnement montagneux. Pour les zones montagneuses piémontaises, l'élevage des ovins est, sur le plan historique, un important facteur socio-économique. Les systèmes pastoraux qui sont adoptés de nos jours, même s'ils ont été en partie modifiés et ne sont plus ces modes de faire-valoir plus rationnelles, conservent certaines caractéristiques traditionnelles en raison des spécificités des territoires et parce que, apparemment, l'élevage ovin est incapable de trouver des techniques de gestion plus avancées et plus concurrentielles. Mais c'est grâce à ces aspects, en réalité, que le pastoralisme exprime sa force: il permet de maintenir les traditions sociales et culturelles liées au monde rural, l'exploitation de territoires qui, autrement, ne seraient pas exploitables, et il assure ainsi la conservation des caractéristiques écosystémiques.

L'élevage du mouton sambucano, qui s'est développé dans les années 80 du XXe siècle dans la vallée de la Stura, est un exemple rare du maintien de la vitalité de cette activité dans la montagne piémontaise. Dans ce territoire, les conditions environnementales orientent vers des races rustiques permettant d'utiliser la viande, le lait et la laine. La technique d'élevage prévoit la mise en bergerie l'hiver, avec une alimentation en fourrages secs. De la seconde moitié du mois de juin à fin octobre, les troupeaux montent aux alpages, où ils profitent de grands pâturages d'été.

404

Le cycle saisonnier de la vallée

En zone de montagne, les terres productives sont influencées par des facteurs climatiques, édaphiques, liés à l'altimétrie, mais elles ont également tendance à être insuffisantes.

Sur la totalité de la zone alpine, on estime que:

- Un quart est complètement stérile, vu qu'il est occupé par des glaciers, rochers ou lacs;
- La moitié est occupée par des pâturages d'altitude ou par des alpages;

Il ne reste donc que $\frac{1}{4}$ du territoire qui puisse être exploitable du point de vue agricole. Les produits de la terre, même s'ils étaient fondamentaux dans le passé pour la subsistance des diverses communautés alpines, à eux seuls ne suffisent pas. C'est pour cela que, en plus de la culture, existe le pastoralisme. Les moutons et les chèvres sont particulièrement adaptés, ils profitent des zones les plus hautes et impraticables. Dans la partie moyenne/supérieure de la vallée de la Stura, jusqu'à environ la fin du XXe siècle, les familles possédaient généralement deux ou trois vaches, alors que le nombre des ovins variait de quelques têtes à quarante-cinquante.

Avec la fonte des neiges, au printemps, la plupart des activités reprennent. Les animaux sont progressivement réhabitues au pâturage. Les prairies et les champs sont nettoyés, pour les semailles de pommes de terre. Le blé et le seigle sont semés en automne. En juin, les vaches de la communauté sont réunies en troupeau (la vachaira) que l'on confie à un jeune garçon qui le conduit chaque jour au pâturage. Les ovins, par contre, regroupés en troupeau (trop), sont conduits à l'alpage. De cette façon, la plupart des personnes sont présentes dans la communauté en période d'été pour le travail dans les champs, la récolte des pommes de terre et des céréales, la fenaison. Les champs et les prés de chaque groupe familial étaient divisés en lots et situés à des zones altimétriques différentes, à des expositions différentes au soleil et au vent. Ils avaient ainsi des périodes différentes de maturation pour les produits agricoles et le foin et les travaux étaient distribués de façon plus uniforme.

La toponymie

405

Au Piémont, comme en Haute Provence, la toponymie est marquée par l'élevage des moutons: de nombreux lieux font référence à la présence des troupeaux et des bergers. C'est ainsi que l'on trouve le col de l'Agneau dans la vallée Varaita, ou le col et le lac d'Aver et le mont Aver dans la vallée de la Stura (au Moyen-Âge, «aver» désignait le troupeau d'ovins). Dans la haute vallée de la Stura, on ne compte pas les nombreux toponymes qui font référence aux montagnes pastorales: l'Arpet, lu jas de Staou, la Queo, les couostos de jas, le couart'r d'oust, l'Establas, le parc. Ajoutons également un Testa Mouton et un lac Mongioie (les montjoies étaient des tas de pierres que les bergers élevaient souvent sur leurs montagnes).

La feo sambucano

500

Le mouton sambucano

Le mouton sambucano, originaire de la vallée de la Stura, est un excellent producteur de lait, d'agneaux et de laine. Il est surtout renommé pour sa viande de haute qualité, à la saveur délicate, déterminée par ses caractéristiques génétiques, en plus de son alimentation naturelle.

L'agneau a une ossature fine et une masse musculaire très développée, compacte et sans striures de graisse filamenteuse. Ce produit, garanti par le marquage et par le certificat d'origine "Agnello Sambucano Escaroun" (agneau sambucano Escaroun), est au menu des meilleurs restaurants, pas seulement locaux, et attire les

nombreux touristes qui sont particulièrement intéressés par la cuisine traditionnelle et les produits authentiques. De nos jours, certains éleveurs transforment l'excédent de lait en fromage local typique, la "toumo" (tomme ou tome), qui peut se consommer aussi bien fraîche qu'affinée. La laine, que l'on travaillait autrefois à la main, est de bonne qualité. Le fil est léger, brillant et remarquablement résistant.

«Fort comme la montagne»



La race ovine sambucana fournit des produits d'excellente qualité: viande, laine et lait. Le mouton sambucano est un animal rustique, qui peut vivre sur des pâturages rocheux, incommodes et en pente raide. Il est adapté aux altitudes élevées et supporte les températures rigoureuses.

Caractère rustique et adaptation à l'environnement - Du printemps à la fin de l'automne, le mouton sambucano vit sur les pâturages d'altitude, souvent rocheux, incommodes, rocailleux et en pente raide, supportant des températures rigoureuses de nuit pendant les mois de printemps et d'automne. En hiver, il passe cinq mois en bergerie où il se nourrit de foin produit sur place. Ces conditions de vie, au cours des siècles, l'ont rendu rustique et adapté à la vie dans la vallée.

Agilité - Son agilité lui, permet de parcourir des ravins et des pentes escarpées, de traverser des parois rocheuses en suivant des sentiers (drailles) pour rejoindre les cimes les plus hautes et pouvoir brouter l'herbe la plus savoureuse, celle qui n'a pas encore été piétinée par d'autres animaux.

Prolificité et précocité - La brebis sambucana commence à se reproduire à un jeune âge et jusqu'à tard. Les mises bas ont lieu généralement en automne et au printemps, trois ou quatre fois tous les deux ans. Le pourcentage de naissances gémeaux est élevé.

Le risque d'extinction et la valorisation

Malgré ses caractéristiques de valeur, la race ovine sambucana a subi, depuis les années soixante-dix, une baisse quantitative considérable. Dans les années quatre-vingt, dans la vallée de la Stura, on comptait seulement quatre-vingt moutons de race pure, répartis en trois élevages, sur un total de plus de cinq mille têtes de bétail présentes. La cause de cette diminution est le croisement de la brebis sambucana avec des béliers d'autres races dans le but d'obtenir des agneaux plus gros. Divers inconvénients en ont découlé: la perte des caractéristiques génétiques et morphologiques, un moins bon rendement en viande, une diminution qualitative nette de la laine, une augmentation des exigences alimentaires, une rusticité moindre et donc une adaptabilité à l'environnement moins bonne. Depuis 1985, la communauté de montagne de la vallée de la Stura et la région du Piémont, au moyen de la création du Consortium "L'Escaroun" pour la valorisation de la race ovine sambucana, ont apporté leur soutien à un programme de travail visant à valoriser ledit mouton et le transformer en ressource économique pour éleveurs de la vallée.

La foire traditionnelle de la Toussaint

L'initiative, née en 1986, avait pour objectif de remettre en valeur la foire traditionnelle de la Toussaint de Vinadio (qui était jadis une opportunité pour le commerce des ovins provenant des alpages) et de stimuler les éleveurs à améliorer leurs ovins.

En quelques années, on a obtenu de bons résultats. La foire de Vinadio est, à présent, une des manifestations les plus importantes de la vallée de la Stura et de la province. L'exposition de la race ovine sambucana, qui a lieu dans le cadre de la foire, est un moment utile pour les éleveurs car ils assistent à la comparaison des animaux et à l'évaluation du niveau de sélection atteint. À l'exposition participent plus de 30 éleveurs et plus de 300 têtes de bétail sont exposées. Les propriétaires des meilleurs ovins reçoivent les clochettes si convoitées, avec le collier traditionnel en bois. La manifestation qui se déroule dans le majestueux Fort Albertino, attire des milliers de visiteurs, même de la France qui est voisine. La bonne participation du public favorise la vente, dans les boucheries locales, de la viande d'antennais (tardoun) sambucano.

La marque de garantie



La création de la marque de garantie est l'une des étapes les plus importantes de la commercialisation de la viande d'agneau sambucano parce qu'elle permet au consommateur de connaître la qualité du produit acheté.

Le consortium d'éleveurs "l'Escaroun"

La première initiative visant à valoriser la race a été l'engagement d'une dizaine d'éleveurs fortement intéressés et disposés à collaborer avec les experts de la race et les techniciens de la communauté de montagne à un programme de valorisation du mouton sambucano. En 1985, ces éleveurs ont créé le consortium «l'Escaroun» qui, en langue d'oc, signifie "petit troupeau". Par la suite, de nombreux éleveurs de la vallée ont adhéré au consortium et il compte actuellement une cinquantaine de membres. Parmi les multiples activités du consortium, les activités importantes sont l'étude des caractères de la race, la création d'un nouveau centre de sélection des béliers, la renaissance de l'antique foire de la Toussaint de Vinadio avec son exposition ovine de la race sambucana et l'organisation de la commercialisation. Est tout autant importante l'œuvre de soutien et de socialisation encouragée par le consortium grâce à des rencontres, des moments de convivialité et cours de remise

à niveau. Le consortium “l’Escaroun” surveille le mode d’élevage des agneaux: il garantit que les ovins élevés par ses membres et vendus dans les magasins qui affichent la marque de l’agneau sambucano, ont été nourris au lait de brebis ayant mangé exclusivement du foin produit sur place ou de l’herbe fraîche des alpages.

Le centre de sélection

Le centre garde, en hiver, une soixantaine de bélier puis les distribue à chaque entreprise, pour la saillie, en période de printemps-automne. Cette initiative permet, par rapport à l’élevage simple, des évaluations promptes et plus complètes, une comparaison rapide entre les sujets à propos de l’aspect morphologique. Les futurs béliers, choisis dès la naissance dans chaque élevage par le comité de race, sont achetés après le sevrage par le consortium et placés dans le centre. Ils y sont soumis à des contrôles sanitaires et sont “testés”, comme on dit en jargon technique.

La coopérative agricole “Lou Barmaset”

Une autre initiative tout aussi importante pour la valorisation du mouton sambucano est le lancement de la vente de la viande d’agneau sous forme d’association, au moyen de la création de la coopérative “Lou Barmaset” qui, chaque année, commercialise plus de 2000 agneaux provenant des entreprises locales.

La valorisation des produits du mouton sambucano: laine, lait et viande

Le consortium «l’Escaroun» et l’écumusee du pastoralisme se sont engagés dans la valorisation de la laine, en conduisant des expériences de travail de la laine en collaboration avec la filature de laine Piacenza di Biella et l’Agenzia Lane Italia, dans le but de déterminer la bonne qualité de la laine du mouton sambucano.

Dans les bâtiments qui, à l’origine, abritaient le centre de sélection, existe depuis 2005 une petite fromagerie qui utilise le lait de brebis sambucana. Elle a des parois en verre pour permettre aux visiteurs d’observer la transformation du produit tout en respectant pleinement les normes sanitaires en vigueur. Aujourd’hui, la fromagerie est utilisée par une famille d’éleveurs qui participent au projet. Le résultat est un excellent pecorino appelé “la tome de l’écumusee” (la toumo dell’Ecomuseo).

Le dernier né à l’intérieur du projet de l’écumusee est le laboratoire de transformation de la viande ovine, qui emploie un jeune homme pour préparer divers produits: saucisson, jambon, motsetta et “violino” de chèvre. Cette fabrique de charcuterie est un instrument remarquable pour la promotion des produits locaux, en particulier de ceux qui sont proposés par le point de dégustation de l’écumusee, géré par une coopérative de jeunes gens. De jeunes familles du coin ont eu ainsi des opportunités d’emploi et la possibilité de continuer à vivre dans un village alpin.

La mountanho

600

600

L'alpage

Les alpages, la montagne, l'herbe fraîche!

À l'alpage, le berger retrouve son royaume.

«Je suis un montagnard, j'aime l'été quand je suis là-haut avec le troupeau! Je me sens chez moi!»

Debout à l'aube, le berger dirige le troupeau. Il a déjà décidé quelle partie de la montagne sera mise en pâturage: la gestion de l'herbe est une question essentielle.

«Il faut bien conduire. Arrivé à la fin de septembre, tu dois être passé partout et il doit encore rester de l'herbe. Il faut aussi penser à garder de l'herbe pour l'automne, en cas de mauvais temps»

«Une fois que les bêtes mangeaient bien, qu'il y avait de l'herbe, il m'est arrivé de chanter une chanson, parce que j'étais heureux. J'ai fait trembler les montagnes... Ils m'ont entendu jusqu'au village!»

Le berger doit accompagner le troupeau par tous les temps; il craint particulièrement les orages et les chutes de neige précoces. En effet, en automne, la neige peut tomber à l'improviste et bloquer le troupeau sur les hauteurs.

«L'éclair, je le crains. Une fois je me suis fait arracher le parapluie des mains et le couteau m'est sorti de la poche! Un orage pousse le troupeau dans le précipice»

Une préoccupation supplémentaire est venue augmenter le lot, ces dernières années, avec la multiplication, sur les Alpes, des attaques de la part de chiens errants et de loups.



Avec l'apparition du loup dans les Alpes occidentales, les méthodes de gestion des alpages ont changé radicalement.

À la fin des années quatre-vingt-dix, la région du Piémont et la communauté de montagne de la vallée de la Stura ont effectué certaines interventions importantes sur le territoire de la vallée. Par exemple, en 1998, les alpages gérés par les éleveurs du consortium «l'Escaroun» ont été équipés d'enclos électrifiés à 11 fils, alimentés par une batterie rechargée par panneaux solaires. Toutes les nuits, le troupeau doit être placé dans cet enclos anti-loup.

De plus, 15 refuges ont été adaptés ou construits ex novo dans la vallée de la Stura. La région du Piémont verse une petite participation au berger qui gère l'alpage selon des critères déterminés dont l'utilisation de l'enclos anti-loup et la protection constante du troupeau. Ces interventions ont été si importantes que, dans la vallée de la Stura, aujourd'hui, les attaques de loups aux troupeaux sont pratiquement nulles.

Cela a cependant quelques conséquences négatives: les alpages de moindre importance, qui pouvaient accueillir des troupeaux de petites dimensions, sont désertés depuis la fin des années 90; le paysage et l'environnement y sont retournés à l'état sauvage.

La formation de grands troupeaux, composés d'ovins appartenant à différents propriétaires, pour l'alpage d'été, implique en outre une plus grande probabilité de diffusion de maladies. Les horaires et les rythmes du troupeau, l'heure pour paître, le choix de l'herbe et de la couche pour la nuit, sont maintenant choisis par le berger et non plus par les moutons. Cela a des conséquences négatives sur la croissance des agneaux en alpage; elle s'est réduite de 20%.

La “cabano” (cabane)

Pendant l'été, en montagne, les bergers habitent dans des petites constructions de pierre souvent situées à proximité des sources. Comme mobilier, ils n'ont que l'essentiel: une table en bois, des chaises, un lit, quelques étagères bien remplies (assiettes, verres, tasses et surtout provisions: boîtes de conserve, pâtes, polenta, huile, vin, ...). Dans un coin, se trouve une cheminée ou un gros poêle et, devant la porte, un tronc pour tailler le bois de chauffage. Les chiens dorment à l'extérieur,

dans des niches. Aujourd'hui, c'est indéniable, l'isolement des bergers est moins grand que dans le passé. On a construit des routes pour faciliter l'accès aux "gias" (cabanons), la voiture et l'hélicoptère ont remplacé l'âne avec lequel le berger descendait au village, chaque semaine, pour faire les provisions.

Et pourtant il existe encore des alpages difficilement accessibles où les bergers ne voient passer personne pendant l'été.

Les pâturages et alpages en 1700

Les pâturages des communautés étaient subdivisés en pâturages libres, quartiers et alpages.

Les pâturages libres ou "coumunals" étaient utilisés au printemps et en automne par les moutons et les chèvres; pendant la période estivale, ils étaient laissés à qui, dans la communauté, n'avait pas la possibilité d'aller en alpage, mais uniquement pour les chèvres.

Les coumunals sont des terres pauvres, généralement situés près des terrains privés. Le pâturage peut y être exercé librement par des particuliers appartenant à la communauté (exploitation collective). Ce n'est qu'exceptionnellement que la communauté interdit le pâturage, et ce pour motifs de sauvegarde et protection de l'environnement.

Les quartiers sont de petits alpages, presque toujours voisins d'alpages plus grands, mais moins commodes, plus rocheux et dans certains cas dépourvus d'eau. Réservés aux habitants de la communauté locale, ils étaient mis aux enchères selon les mêmes modalités que les alpages.

Au milieu du XVIII^e siècle, les particuliers de Vinadio demandent que les quartiers soient loués pour 8 ans, en y garantissant un éventuel libre passage pour les bergers provençaux.

Finalement, **les alpages** sont les meilleures terres pour le pâturage des troupeaux. Pendant les premières décennies du XVIII^e siècle, ceux de la haute vallée sont loués aux provençaux. Ces années-là, les alpages de Vinadio peuvent accueillir environ 11000 têtes d'ovins.

Celui qui remporte un alpage doit respecter un règlement précis: le loyer doit être payé en 2 versements, un avant le 20 juin et l'autre le 29 août suivant. Les montagnes sont considérées libres et pâturées 8 jours après la Saint Michel. De cette façon, les particuliers des villages peuvent les utiliser librement. Le fumier des gias est libre et appartient à la commune.

Aujourd'hui, les alpages appartiennent à la commune.

Existe encore l'exploitation collective comme au XVIIIe, selon laquelle la priorité pour la location est donnée aux personnes du coin. Une première vente aux enchères est donc réservée aux résidents. Ensuite, les alpages non utilisés sont mis à la disposition des personnes externes à la communauté. Pour la plupart, ils proviennent de la plaine de la province de Coni. Le consortium "l'Escaroun" a, en outre, signé, au cours des années précédentes, une convention avec de nombreuses communes de la vallée de la Stura, stipulant que certains alpages de la vallée étaient destinés aux éleveurs de race ovine sambucana.

Les alpages sont loués pour plusieurs années consécutives au même éleveur.

Curiosités

La qualité des paysages alpins est due à l'activité qui les forme et les perpétue depuis des millénaires: l'élevage. Depuis des millénaires, le pâturage des troupeaux a créé, entretenu, amélioré, donné forme aux paysages et favorisé la biodiversité aussi bien végétale qu'animale.

En montagne, le pâturage favorise l'utilisation des lieux à but récréatif, aussi bien durant la période estivale que durant l'hiver car il limite le risque d'avalanches. Les territoires situés en altitude sont riches de traces de la vieille civilisation agro-pastorale. Malgré une lente reconquête du territoire (de la part de l'herbe de la lande, des arbustes et des bois) à la suite du dépeuplement des zones de montagne, les signes de l'activité humaine sont encore évidents. Les tas de pierres (clapiers) sur les bords de chaque parcelle, définissent les limites et représentent le cadastre. Ils sont le résultat d'un travail méticuleux pour lequel chaque pierre était enlevée à la main. Les canaux d'irrigation dessinent un réseau dense et durable dans lequel on prêtait une attention minutieuse aux courbes de niveau. Les restes des granges reflètent, finalement, l'utilisation du foin en altitude.

L'expression "cabane du berger" indique une des constructions, antiques ou modernes, réservées à l'habitation. Elle est utilisée pendant les trois-quatre mois d'été que le berger passe en alpage, avec le troupeau. Traditionnellement, les cabanes étaient de simples constructions en pierres sèches, de structure légère, revêtues de lauzes ou de tôles. Conçue pour durer, la cabane du berger est un élément du paysage que nous offrent les Alpes.

Richesses sans temps

700

La laine

Pendant des siècles, le mouton a surtout été valorisé pour sa laine, fondamentale pour la production de produits manufacturés. Du Moyen-Âge à la moitié du XXe siècle, la laine a été le principal produit de l'élevage. Dans les années 50 et 60, ce précieux matériau était encore recueilli en tondant les ovins avec des ciseaux identiques à ceux que les bergers utilisaient à l'Âge de fer.

Le travail de la laine, à la différence de la tonte, était, dans la vallée de la Stura, une activité purement féminine qui générait une bonne marge bénéficiaire. La coexistence de plusieurs femmes dans un même noyau familial entraînait une production plus élevée de fils qui, en partie, étaient vendus à ceux de la communauté qui n'avaient pas le temps ou les compétences pour filer, ou à des commerçants de la plaine.

La fabrication du fromage

Quand l'agneau est sevré, le berger effectue la traite des brebis. Le lait obtenu, même s'il est en petite quantité, a une concentration élevée de gras. Traditionnellement, on battait la crème, séparée du lait avec une cuillère en bois, pour obtenir du beurre. Aujourd'hui, la méthode de fabrication du fromage est inchangée. On fait chauffer le lait et on y ajoute la présure. Le caillé ainsi obtenu est ensuite haché et mis à égoutter pendant une nuit. Le jour suivant, on le pétrit et on le dispose dans le moule traditionnel percé qui était autrefois en bois et est maintenant en acier. Le caillé est alors pressé sous un poids; le lactosérum sort par les trous du moule. Après quelques jours, on sort le fromage de son moule et on le laisse s'affiner. Avec le lactosérum recueilli, chauffé à forte température et auquel on ajoute de l'acide citrique, on fabrique de la ricotta.



Le travail de la laine

La laine... Sur le fil de l'histoire

701

À partir de 1300, le "système de transhumance" s'organise autour du commerce florissant de la laine. La laine est le produit principal de l'élevage des ovins et est indispensable au développement et à la prospérité des centres de production de drap du Piémont. Le travail de la laine s'industrialise grâce au moulin à foulon. Dans le premier quart du XIVe siècle, on assiste à une explosion de la production et du commerce de la laine. Pour faire face à la demande croissante, les troupeaux piémontais et provençaux augmentent considérablement.

De nouveaux pâturages sont nécessaires: les provençaux commencent à transférer leurs animaux sur les alpages des vallées de la Stura et Maira, et à nouer des liens qui persisteront jusqu'à nos jours.

Les phases du travail de la laine

702

Une fois tonte, la laine de la brebis, riche en lanoline, était rassemblée et pressée dans un sac où elle était conservée jusqu'au printemps, puis lavée ou vendue. Quand arrivait le printemps, la laine était sortie des sacs, mise à tremper pendant une nuit puis lavée sur des pierres près des cours d'eaux ou bien au lavoir du village. Pendant le lavage, il fallait battre la laine, pour enlever toutes les saletés qu'elle contenait. Ensuite, on faisait égoutter l'eau en déposant la laine dans des paniers, puis on étendait la laine pour la faire sécher.

Curiosités

Dans le passé, on utilisait la laine plus courte pour garnir les matelas, et on filait la laine plus longue et belle.

On travaillait ensuite la laine dans la bergerie, pendant les premières heures de l'après-midi ou le soir, à la veillée. Cela permettait à la laine de conserver l'humidité et la douceur voulues, pour être mieux travaillée.

La première opération à effectuer sur la laine lavée est le cardage. La cardé est fixée sur un banc. C'est une phase particulièrement importante car la laine doit devenir douce et perdre ses impuretés mais sans se déchirer.

Une fois cardée, la laine peut être filée. On enroule le flocon de laine sur la quenouille.

Pour la filature, on peut utiliser divers outils: le plus archaïque est le fuseau; ensuite est apparu le rouet horizontal et, en dernier, le rouet vertical. Le fil ainsi obtenu est rassemblé soigneusement sur le fuseau et travaillé avec d'autres fils, pour former une pelote. Ensuite on obtient le retors en utilisant le rouet et en faisant tourner la roue en sens inverse.

Avec la laine, on fabriquait tous les vêtements: chaussettes, caleçons, tricot de peau, couvertures, ...

703

La veillée

Les poules sont sur leur perchoir depuis un bon moment. Une lampe à pétrole éclaire comme elle peut, posée sur le surplomb de la colonne en pierre, près de la voute ou pendue à une poutre, au milieu de la bergerie; quand la flamme baisse, quelqu'un va remonter la mèche.

La bergerie est bien chaude. Vers les sept heures du soir, ou même avant, la veillée commence. Les femmes arrivent, chacune avec son propre rouet sous le bras et la quenouille sous l'autre; elles s'assoient au milieu pour filer. Quand la conversation s'éteint pendant un moment, dans la bergerie, on entend les vaches qui ruminent, la mule qui piaffe, on entend le grognement d'un cochon... C'est beau d'écouter la voix des vieux et des moins vieux...

La veillée est le temps des histoires de "masche e servan" (lutins et sorcières); c'est le temps des récits de celui qui est allé loin du village et qui revenu, portant avec lui la voix des amis et parents encore éloignés; c'est la description des lieux que, sans doute, peu de membres de la communauté ont vu mais que tous connaissent déjà par cœur; c'est le récit des nouvelles du pays ou de la vallée. C'est un moment de socialisation.

Quand quelqu'un commence à bailler, c'est la fin de la veillée. Les femmes rangent les grosses bobines dans leur tablier, prennent leur rouet sous le bras et se disent au revoir, s'acheminant vers leur maison avec leur mari. Les jeunes hommes accompagnent leurs fiancées. Puis la nuit reprend son emprise sur le village.

704

Les laines colorées.

La teinture fait partie des dernières phases du travail de la laine. Traditionnellement, les colorants employés étaient d'origine végétale; ils pouvaient être dissous

directement dans l'eau ou obtenus en extrayant le principe colorant, en les trempant dans des bains alcalins dans des cuves en bois puis en les faisant sécher. Dans la vallée de la Stura, on a utilisé le noisetier et le châtaignier dans les teintures pour la laine. Mais, la teinture de la laine n'était pas généralisée à toutes les femmes.

Une autres "astuce" pour obtenir des laines colorées était de mélanger laine blanche et laine noire. Selon les quantités mélangées, en phase de cardage ou bien en phase de formation du fil de pelote, il est possible d'obtenir divers tons entre le blanc et le noir. C'est pour cela, entre autres, que, dans tous les troupeaux de la vallée, on trouve certains moutons à la toison noire.

Curiosités

Dans les "ordinati" (décisions prises par le conseil communal) du XVIIIe de la communauté de Pietraporzio, apparaît une polémique à l'encontre d'un personnage appelé Manuel Tintore provenant de Barcelonnette. Cet entrepreneur avait ouvert une teinturerie à Pietraporzio et utilisait le bois de l'endroit pour teindre son drap, destiné à la partie supérieure de la vallée de la Stura, à la vallée Maira et à la France qui était voisine. Par contre, à la population locale, pour se chauffer et pour cuisiner, on ne donnait que des restes de bois.

La fabrication du fromage

Fabrication du fromage entre l'ancien et le moderne

705

Certains éleveurs travaillaient le lait de brebis avec le lait de vache pour donner plus de goût au fromage qui se formait, appelé traditionnellement "toumo" (tome ou tomme). On le laissait s'affiner pendant plusieurs mois dans les caves ("selier", du latin cellarius). Aujourd'hui, la fabrication du fromage est l'union des méthodes traditionnelles, utilisées depuis des siècles, et des technologies modernes. Les productions de grande qualité et leur commercialisation ont contribué à maintenir dans la vallée de la Stura un assez bon nombre d'éleveurs.

Le proverbe en langue d'oc, "Calo pan que la toumo es jo deran", rappelle l'importance traditionnelle du fromage produit avec le lait de vache et de brebis dans l'alimentation des gens de la haute montagne.

