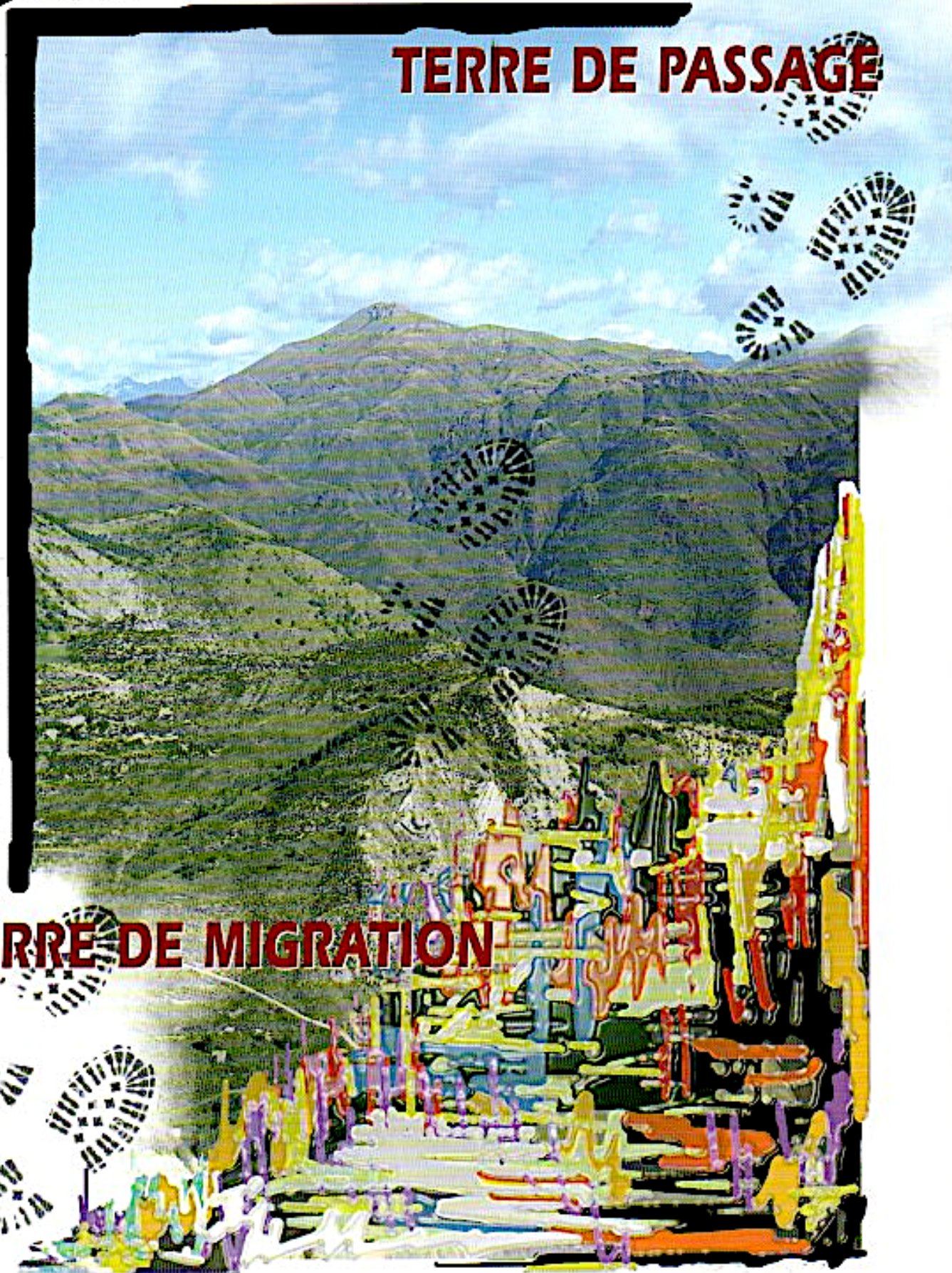




# Écomusée du Pays de la Roudoule 2007

JOURNAL N°26

## TERRE DE PASSAGE



## TERRE DE MIGRATION

## **Le Pouvoir de l'Engagement ! pensée de Goethe à méditer.**

«Avant d'être totalement engagé, l'hésitation nous tenaille, il reste une chance de se soustraire à l'initiative. Toujours la même impuissance devant la création. Il existe une vérité première dont l'ignorance a déjà détruit d'innombrables idées et superbes projets : au moment où l'on s'engage totalement la providence éclaire notre chemin. Une quantité d'éléments sur lesquels l'on ne pourrait jamais compter par ailleurs contribue à aider l'individu.

La décision engendre un torrent d'évènements et l'individu peut alors bénéficier d'un nombre de faits imprévisibles, de rencontres et du soutien matériel que nul n'oserait jamais espérer.

Quelle que soit la chose que vous pouvez faire ou que vous rêvez de faire, faites-la. L'audace a du génie, de la puissance et de la magie.

Commencez dès maintenant».

**GOETHE (écrivain allemand 1749-1832)**

# EDITO



## 2006 une drôle d'année

Riche en événements de très haut niveau

Truffée d'embûches, de questionnements, de désarroi

Une année école où le pire a côtoyé le meilleur

Où le doute fut partout

Une année qui fait grandir...qui oblige à voir plus loin, au-delà de notre ligne d'horizon qui est rarement loin, sauf si nous acceptons de nous remettre en cause et de grimper sur un sommet afin de découvrir que le soleil brille bien au-delà.

Toute conviction génère de l'effort.

Novembre, mois des semailles, de l'espérance vraie.

On ne jette pas du bon grain en terre si l'on ne croit pas que le miracle va s'accomplir, que la mort est porteuse de la vie.

Acceptons d'être ce grain.

L'hiver est rude, la saison s'annonce prometteuse.

Terre de passage, terre de lumière, le moissonneur viendra pour lier les gerbes d'Espérance, accomplissant son devoir d'homme.

**Transmetteur** de la Tradition, **éveilleur** du futur, effaçant les peurs de celui qui ne sait pas, **Rassembleur** d'idées, pour créer à travers la **Culture** avec un grand **C** un Pays debout, en marche vers son destin où l'**Homme** élément essentiel du mot **culture** restera la Pierre Angulaire, la clé de voûte.

2006, c'est ça, c'est autre chose mais une chose est certaine à mes yeux, c'est qu'elle est le terreau du Demain qui vient

Il n'y a pas de hasard

C'est l'Aujourd'hui qui crée le Demain

Ne ratons pas la marche

Bonne année à vous tous, Amis.

La Roudoule compte sur vous.

Que la santé vous accompagne !

**PS : Rendez-vous, chers amis, le 3 mars prochain pour notre Assemblée générale, moi aussi je compte sur vous.**

Le Président Ange Maurin

# SOMMAIRE



<b>EDITO</b> Ange Maurin	1
<b>LA VIE DE L'ECOMUSEE</b>	3
<b>LE PROJET SCIENTIFIQUE ET CULTUREL EST VALIDE</b> Marie-France Calas, Bernadette Goldstein, Adam Yedid	6
<b>COLLECTIONS ET CENTRE DE DOCUMENTATION</b> Philippe Thomassin	7
<b>UN PROJET d'ETUDE 2007</b> : Deux lieux Passages... Philippe Thomassin	8
<b>BILAN DES JOURNEES A THEMES</b> Magali Belz	9
<b>NOS VISITEURS</b> Magali Belz	10
<b>FELIX PIGNATO, ANCIEN BUCHERON ET CABLISTE</b> Entretien avec Cyril Isnart	11
<b>UN ABATTOIR AUX NORMES ou une histoire...</b> Philippe Thomassin	12
<b>A PROPOS d'O.G.M.</b> Robert Fournier	14
<b>LES CONDITIONS OPTIMALES DE TRANSMISSION DE LA LANGUE</b> : le Gavot... Laurent Revest	16
<b>A TRAVERS LES MURS EN PIERRE SECHE</b> Entretien Robert Fournier et Philippe Thomassin	18
<b>AUX PREMIERS TEMPS DE L'HISTOIRE : LE PAIN DES DIEUX ET DES HOMMES</b> Jean Ballester	20
<b>VOYAGES DE L'ECOMUSEE</b> Annie Grac	23
<b>RECETTE</b> : Les «dandeirols» de Puget-Rostang	24
<b>POESIE</b> : SOUFFLE – (Leurres et Lueurs) Birago Diop - LES YEUX	25
<b>PUBLICATIONS</b>	27
<b>ETRE ADHERENT</b>	31
<b>JOURNEES A THEMES</b> : PROJET 2007	33

# LA VIE de l'Écomusée

2006

## - Suite de l'enquête de Cyril Isnard

Dans le prolongement de l'année 2005, ce travail a permis la réalisation de trois films : «les fondateurs», «Conduire», «Arroser». Deux entretiens ayant pour thème la forêt ont été réalisés, le premier avec Antoine Pignato, ancien câbliste dont nous publions l'article et le second avec Philippe Ponzo, agent technique ONF.

## - La Création d'un comité de Parrainage pour fêter les 20 ans de l'Ecomusée et pour avoir l'espérance d'un second souffle.



## - Une Nouvelle exposition Terre de Passage – Terre de Migration,

avec des professionnels de haut niveau. Christine Bluard (muséographe au PASS de Framenes en Belgique), Eric Verrie (scénographe), Bruno Souëtre (Graphiste). Remercions les bénévoles qui ont contribué à cette réussite, et les artisans David Maurin pour la menuiserie, Robert Rancurel pour la ferronnerie, et Richard Champoussin pour les éclairages et l'électricité.

## Quelques extraits du Livre d'Or donnant l'avis des professionnels et du public

Cher «foutu musée»

«Très émue d'être ici aux côtés de l'équipe d'Ange Maurin pour les journées professionnelles de la Fédération des écomusées et Musées de sociétés. Je veux sincèrement leur rendre hommage pour la grande qualité de l'exposition qui ouvre aujourd'hui.

Votre démarche est sensible, pertinente, questionnante. C'est un travail magnifique où le sens des choses est bien au centre du musée, de l'exposition.

Le plus beau compliment que je peux vous faire c'est sans doute de vous confier que je vois ici, chez vous, un rêve d'écomusée pour demain, sur des principes généreux qui à aucun moment ne perdent le fil du questionnement, de la distance, et de la contradiction nécessaire. Un beau musée contre les idées reçues, les images toutes faites, les scénographies spectaculaires pleines de vacuité. Bravo à tous et chapeau bas ! »

Julie Guiyot-Corteville, Présidente de la fédération des écomusées et des musées de sociétés.

«Bravo à Ange Maurin et à tous les compagnons de route de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule. Cette nouvelle exposition, issue du Projet Culturel de l'Ecomusée est vraiment très émouvante et permet de comprendre l'histoire, les enjeux passés et présents de ce territoire en recomposition.

L'équipe de l'écomusée de la Roudoule, avec beaucoup de sensibilité, nous ouvre les yeux et confirme la mission de développement local durable que remplit avec beaucoup de détermination «ces bâtisseurs du futur» du Pays de la Roudoule. Encore Bravo»

Marc Goujard, Directeur de l'Ecomusée de l'Avesnois.

«Emouvants et parfois assez bouleversants, ces objets témoins d'un passé proche, nous font croire à l'avenir car s'il ne faut jamais oublier

hier, il faut toujours se souvenir que la vie c'est d'abord et avant tout le changement, le progrès, la confrontation.»

«Un peu déçue ne pas trouver plus de scènes de vie, sur les pratiques locales de l'époque. Je visite tous les écomusées des régions que je visite, ils sont pour moi des lieux d'explication de vie des régions, des localités...ici moi qui suis de la montagne, je ne ressens pas la vie des montagnes. Mais c'est tout de même bien.»

«Ravi de voir évoluer ce musée, je reviendrai. Merci»

«Extraordinaire musée qui retrace si bien le passé de la région. Par rapport à l'année passée, il y a beaucoup plus à lire et moins à voir. Bonne continuation et à l'année prochaine»

«Beaucoup d'émotion, de présence, d'attention. Merci pour l'accueil.»

## - Un Ouvrage : «20 ans d'Ecomusée et Maintenant»

- Un cadeau de Gilbert Baud, avec les dessins de Martine Bayard et les aquarelles d'Yves Bayard, «En Pays de Roudoule, Carnet de Voyage dans la Provence niçoise»,

## - La pose d'une sculpture de Jean Pierre Augier – Le Passeur de Lumière

Nous publions ici un extrait de la lettre adressée par Jean-Pierre Augier à Ange Maurin

«Voilà la sculpture que m'inspire non seulement votre œuvre exceptionnelle en cet écomusée, mais votre pensée visionnaire de son devenir, votre lumineuse générosité à transmettre, votre lucidité en ces questionnements. Puissent ces simples outils de terre mués

# LA VIE de l'Écomusée

en sculpture évoquer le dynamisme réaliste et joyeux de votre pensée que nous admirons tous. [...] Cette sculpture formée de faux, de marteaux, de socs de charrue, de boulets de broyeurs des usines à ciment, de dents de bulldozers évoque par ces seules composantes l'évolution de la pensée de l'homme. [...]



Jean-Pierre Augier, Le Passeur de Lumière

## - L'accueil des 3èmes Rencontres Professionnelles des écomusées et des musées de sociétés

sur le thème Transmission, Trans-Missions, écomusées et musées de sociétés entre rupture et continuité les 10, 11, 12 mai 2006 ainsi que l'assemblée générale de la Fédération des Ecomusées et Musées de sociétés (FEMS) 2006.

62 structures représentées, 82 personnes par séance, une réussite globale avec la présence notamment de la DMF (Direction des Musées de France), de l'ICOM (International Councils Of Museums), de l'AFMA (Association Française des Musées d'Agriculture), de l'AMSCTI (Association des Musées et Centre de Culture Scientifique,

Technique et Industrielle), de l'ODIT France (Observation, Développement et Ingénierie Touristiques), de L'OCIM (Office de Coopération et d'Information Muséographiques)

- Remercions nos sponsors à cette occasion :

- L'agence AXA Rémy Maurin et Jean-Pierre Augier pour le financement de la sculpture Le Passeur de Lumière

- Walgreen pour le prêt d'un minibus durant 7 jours

- Le Crédit Coopératif pour les produits d'accueil

- L'imprimerie Ciais pour sa participation dans l'édition en couleur du catalogue

- Remercions également Robert Velay et la municipalité de Puget-Théniers, pour avoir accueilli les rencontres professionnelles du 12 mai et offert un splendide buffet.

## - Les échos dans les médias

• Nice Matin du 18/04/2006 : Les projets de l'Écomusée de la Roudoule

• Nice Matin du 11/05/2006 : Nouvelle expo à l'écomusée

• Nice Matin du 13/05/2006 : L'Écomusée de la Roudoule fête ses vingt ans

• Nice Matin du 16/05/2006 : «Les écomusées sont des passeurs d'histoire»

• Pays des Alpes-Maritimes n°177 du 18 au 24 mai 2006 : La Roudoule, terre de passage

• Les Petites affiches du 12 au 18 mai 2006 : Réouverture de l'Écomusée du Pays de la Roudoule

• La Provence du 17/06/2006 : Demain, au fil du temps, au fil de l'eau

• Bulletin de liaison n°15 de l'Association des Amis du musée de Contes juillet 2006

• Agrimuse avril/juin 2006 : L'Écomusée du Pays de la Roudoule fête ses vingt ans

• Nice Matin du 19/08/2006 : Une odeur bleue distillée à l'Écomusée du Pays de la Roudoule

• Pays des Alpes-Maritimes n°196 du 28 septembre au 4 octobre 2006 : Journée fruits et légumes

• Nice Matin : 30/09/2006 : Voyage d'études de l'Écomusée

• Le patriote du 29.9 au 5.10.2006 : 20 ans et maintenant ?

• Nice Matin du 18/10/2006 : A la découverte des fruits et légumes

• France 3 : Vaqui en janvier 2006

• France 3 : Journal départemental mai 2006

- **Le départ d'Aurélia Sauron** pour des raisons personnelles, elle a quitté l'Écomusée. Nous lui souhaitons bonne chance dans son nouvel emploi.

- **La validation du Projet scientifique et culturel** (cf article)

- **Ferme de Bertrik**. Remercions M. Racamond pépiniériste qui a fait don de nombreux plants d'arbres fruitiers pour compléter nos collections.

## - L'Écomusée sur le Net

La présentation de l'Écomusée du Pays de la Roudoule a été actualisée sur le site de la fédération des Ecomusées et musées de sociétés ([www.fems.asso.fr](http://www.fems.asso.fr)) et sur le site de l'Association des conservateurs de la région Paca ([www.atelier-museal.net](http://www.atelier-museal.net)).

## - L'Écomusée dans les salons du livre

Remercions Georges Caméra qui est devenu un acteur incontournable pour la participation de l'Écomusée dans les salons du livre

• Salon du Livre d'Entrevaux (27/05/2006)

• Salon du Livre de Guillaumes (20/08/2006)

• Salon du Livre de Mouans-Sartoux (6-7-8/10/2006)



## 2007

- **Les dossiers de demande de subvention pour 2007** ont été déposés auprès du Conseil général et de la Région. Ils mettent en avant :

### - La nécessité d'engager un conservateur

Pour assurer pleinement ses missions permanentes, l'Écomusée doit bénéficier des compétences d'un professionnel (art 6 de loi n°2002-6 du 4 janvier 2002 sur les Musées de France) issu de la filière culturelle, en l'occurrence un conservateur. Ce conservateur mènera à bien le nouveau projet scientifique et culturel de l'Écomusée du Pays de la Roudoule et aura la capacité de gérer des projets de développement durables. La Direction des Musées de France a souligné la nécessité de cette nomination étant donné la vacance du poste. La problématique de l'Écomusée du Pays de la Roudoule est intimement liée à celle de l'aménagement territorial culturel de la zone du Moyen et Haut Var. Le conservateur prochainement nommé, issu de la fonction publique, ne peut pas être engagé par la structure associative qu'est l'Écomusée. Seule une collectivité territoriale peut en assurer la charge. Suite à la réunion du 15 novembre 2006 avec le Dr Frère, vice-président du Conseil général, et Mme Françoise Beck, Conservateur en Chef, Conseiller aux musées DRAC PACA, une solution semble voir le jour.

### - Un programme de conservation des collections (1<sup>ère</sup> tranche)

Un bilan sanitaire des collections doit être fait. Pour l'année 2007, l'Écomusée envisage après consultation de spécialistes :

- l'installation d'un enregistreur de température et d'humidité qui permettra de jeter les bases d'un contrôle du climat.
- La mise en place de pièges (blattes et poissons d'argent - mites...)
- L'achat d'un aspirateur dédié au dépoussiérage des collections
- L'achat de rangement en carton neutre

spécifique à la conservation, notamment pour les collections textiles et les disques vinyles...

### - Un projet d'étude : Deux lieux de passages ; les cols et les frontières du Pays Vallées d'Azur Mercantour (cf. article)

### - Une nouvelle exposition dans la continuité du Projet Culturel : Petites Migrations – Grands Rassemblements

Les grands rassemblements, occasionnant pour certains des heures de déplacement, se faisaient lors des manifestations les plus spectaculaires de la piété populaire qu'étaient les processions (de la Fête-Dieu, des Rogations, de la Toussaint...), les pèlerinages (à ND d'Utelle, à ND des Fenestres, à ND de Laghet, à Santa Anna de Vinadio...) et les fêtes patronales. Ces dernières avec le festin se situaient souvent à la frontière entre le laïc et le religieux comme les Bravadas.

### - La mise en place d'un jumelage culturel avec l'hôpital de la Roudoule

A l'occasion du Centenaire de l'Hôpital Bischoffheim (1907-2007) à Puget-Théniers, l'Hôpital de la Roudoule et l'Écomusée sont sur le point de signer une convention de jumelage afin de favoriser le développement des activités culturelles dans l'hôpital. Philippe

Thomassin assurera un cycle de conférence ouvert à tous et aidera à la réalisation d'une exposition participative des résidents et des personnels sur le thème de la mémoire et de la transmission des savoirs. Des ateliers d'art plastique et de contes seront également organisés. Par les nombreux contacts qu'elles généreront, les animations socioculturelles vont placer l'Hôpital au cœur de la ville et peut-être redéfinir, d'un regard neuf, le lien qui existe entre l'établissement de soins, les résidents, les personnels et la Cité. A cette occasion, des enquêtes ethnographiques seront réalisées tout au long de l'année. Elles rendront compte des expériences de vie des résidents et du personnel.



Construction de l'hôpital Bischoffheim, coll. ADAM



en sculpture évoquer le dynamisme réaliste et joyeux de votre pensée que nous admirons tous. [...] Cette sculpture formée de faux, de marteaux, de socs de charrue, de boulets de broyeurs des usines à ciment, de dents de bulldozers évoque par ces seules composantes l'évolution de la pensée de l'homme. [...]



Jean-Pierre Augier, Le Passeur de Lumière

## - L'accueil des 3èmes Rencontres Professionnelles des écomusées et des musées de sociétés

sur le thème Transmission, Trans-Missions, écomusées et musées de sociétés entre rupture et continuité les 10, 11, 12 mai 2006 ainsi que l'assemblée générale de la Fédération des Ecomusées et Musées de sociétés (FEMS) 2006.

62 structures représentées, 82 personnes par séance, une réussite globale avec la présence notamment de la DMF (Direction des Musées de France), de l'ICOM (International Councils Of Museums), de l'AFMA (Association Française des Musées d'Agriculture), de l'AMSCTI (Association des Musées et Centre de Culture Scientifique,

Technique et Industrielle), de l'ODIT France (Observation, Développement et Ingénierie Touristiques), de L'OCIM (Office de Coopération et d'Information Muséographiques)

- Remercions nos sponsors à cette occasion :

- L'agence AXA Rémy Maurin et Jean-Pierre Augier pour le financement de la sculpture le Passeur de Lumière
- Walgreen pour le prêt d'un minibus durant 7 jours
- Le Crédit Coopératif pour les produits d'accueil
- L'imprimerie Clais pour sa participation dans l'édition en couleur du catalogue

- Remercions également Robert Velay et la municipalité de Puget-Théniers, pour avoir accueilli les rencontres professionnelles du 12 mai et offert un splendide buffet.

## - Les échos dans les médias

- Nice Matin du 18/04/2006 : Les projets de l'Ecomusée de la Roudoule
- Nice Matin du 11/05/2006 : Nouvelle expo à l'écomusée
- Nice Matin du 13/05/2006 : L'Ecomusée de la Roudoule fête ses vingt ans
- Nice Matin du 16/05/2006 : «Les écomusées sont des passeurs d'histoire»
- Pays des Alpes-Maritimes n°177 du 18 au 24 mai 2006 : La Roudoule, terre de passage
- Les Petites affiches du 12 au 18 mai 2006 : Réouverture de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule
- La Provence du 17/06/2006 : Demain, au fil du temps, au fil de l'eau
- Bulletin de liaison n°15 de l'Association des Amis du musée de Contes juillet 2006
- Agrimuse avril/juin 2006 : L'écomusée du Pays de la Roudoule fête ses vingt ans
- Nice Matin du 19/08/2006 : Une odeur bleue distillée à l'Ecomusée du Pays de la Roudoule
- Pays des Alpes-Maritimes n°196 du 28 septembre au 4 octobre 2006 : Journée fruits et légumes
- Nice Matin : 30/09/2006 : Voyage d'études de l'Ecomusée

- Le patriote du 29.9 au 5.10.2006 : 20 ans et maintenant ?
- Nice Matin du 18/10/2006 : A la découverte des fruits et légumes

- France 3 : Vaqui en janvier 2006
- France 3 : Journal départemental mai 2006

- **Le départ d'Aurélia Sauron** pour des raisons personnelles, elle a quitté l'Ecomusée. Nous lui souhaitons bonne chance dans son nouvel emploi.

- **La validation du Projet scientifique et culturel** (cf article)

- **Ferme de Bertrik**. Remercions M. Racamond pépiniériste qui a fait don de nombreux plants d'arbres fruitiers pour compléter nos collections.

## - L'Écomusée sur le Net

La présentation de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule a été actualisée sur le site de la fédération des Ecomusées et musées de sociétés ([www.fems.asso.fr](http://www.fems.asso.fr)) et sur le site de l'Association des conservateurs de la région Paca ([www.atelier-museal.net](http://www.atelier-museal.net)).

## - L'Écomusée dans les salons du livre

Remercions Georges Caméra qui est devenu un acteur incontournable pour la participation de l'Ecomusée dans les salons du livre

- Salon du Livre d'Entrevaux (27/05/2006)
- Salon du Livre de Guillaumes (20/08/2006)
- Salon du Livre de Mouans-Sartoux (6-7-8/10/2006)



## 2007

- **Les dossiers de demande de subvention pour 2007** ont été déposés auprès du Conseil général et de la Région. Ils mettent en avant :

### - La nécessité d'engager un conservateur

Pour assurer pleinement ses missions permanentes, l'Écomusée doit bénéficier des compétences d'un professionnel (art 6 de loi n°2002-6 du 4 janvier 2002 sur les Musées de France) issu de la filière culturelle, en l'occurrence un conservateur. Ce conservateur mènera à bien le nouveau projet scientifique et culturel de l'Écomusée du Pays de la Roudoule et aura la capacité de gérer des projets de développement durables. La Direction des Musées de France a souligné la nécessité de cette nomination étant donné la vacance du poste. La problématique de l'Écomusée du Pays de la Roudoule est intimement liée à celle de l'aménagement territorial culturel de la zone du Moyen et Haut Var. Le conservateur prochainement nommé, issu de la fonction publique, ne peut pas être engagé par la structure associative qu'est l'Écomusée. Seule une collectivité territoriale peut en assurer la charge. Suite à la réunion du 15 novembre 2006 avec le Dr Frère, vice-président du Conseil général, et Mme Françoise Beck, Conservateur en Chef, Conseiller aux musées DRAC PACA, une solution semble voir le jour.

### - Un programme de conservation des collections (1<sup>ère</sup> tranche)

Un bilan sanitaire des collections doit être fait. Pour l'année 2007, l'Écomusée envisage après consultation de spécialistes :

- l'installation d'un enregistreur de température et d'humidité qui permettra de jeter les bases d'un contrôle du climat.
- La mise en place de pièges (plattes et poissons d'argent - mites...)
- L'achat d'un aspirateur dédié au dépoussiérage des collections
- L'achat de rangement en carton neutre

spécifique à la conservation, notamment pour les collections textiles et les disques vinyles...

### - Un projet d'étude : Deux lieux de passages ; les cols et les frontières du Pays Vallées d'Azur Mercantour (cf. article)

### - Une nouvelle exposition dans la continuité du Projet Culturel : Petites Migrations - Grands Rassemblements

Les grands rassemblements, occasionnant pour certains des heures de déplacement, se faisaient lors des manifestations les plus spectaculaires de la piété populaire qu'étaient les processions (de la Fête-Dieu, des Rogations, de la Toussaint...), les pèlerinages (à ND d'Utelle, à ND des Fenestres, à ND de Laghet, à Santa Anna de Vinadio...) et les fêtes patronales. Ces dernières avec le festin se situaient souvent à la frontière entre le laïc et le religieux comme les Bravadas.

### - La mise en place d'un jumelage culturel avec l'hôpital de la Roudoule

À l'occasion du Centenaire de l'Hôpital Bischoffheim (1907-2007) à Puget-Théniers, l'Hôpital de la Roudoule et l'Écomusée sont sur le point de signer une convention de jumelage afin de favoriser le développement des activités culturelles dans l'hôpital Philippe

Thomassin assurera un cycle de conférence ouvert à tous et aidera à la réalisation d'une exposition participative des résidents et des personnels sur le thème de la mémoire et de la transmission des savoirs. Des ateliers d'art plastique et de contes seront également organisés. Par les nombreux contacts qu'elles généreront, les animations socioculturelles vont placer l'Hôpital au cœur de la ville et peut-être redéfinir, d'un regard neuf, le lien qui existe entre l'établissement de soins, les résidents, les personnels et la Cité. À cette occasion, des enquêtes ethnographiques seront réalisées tout au long de l'année. Elles rendront compte des expériences de vie des résidents et du personnel.



Construction de l'hôpital Bischoffheim, col. ADAM



# LE PROJET **Scientifique et culturel est validé**

## **Nous publions la seconde partie du courrier de la Direction Musées de France posant des exigences.**

L'avenir de l'Écomusée, véritable musée de société, est à échelle départementale voire régionale. Il excède la problématique du musée et de ses antennes. L'héritage des fondateurs passe par la résolution de la question de l'aménagement du territoire dans cette zone de moyennes montagnes. Si l'Écomusée peut et doit jouer un rôle de levier, il doit être inscrit dans une structure de gestion plus ambitieuse permettant la mise en œuvre d'une politique qui relève de l'environnement, de l'aménagement des villages pour répondre à l'arrivée des nouvelles populations souvent issues d'un ailleurs lointain.

La confortation d'activité de l'Écomusée et son développement au niveau territorial passe par un certain nombre d'évolutions :

### **1. Le recrutement d'un professionnel**

Le retrait volontaire et progressif des fondateurs et la diversité des questions traitées, militent en faveur du choix d'un conservateur expérimenté capable de donner du temps et investi de l'autorité indispensable à la menée du projet.

L'équipe de l'Écomusée est riche d'un équilibre fragile. Ses bénévoles à la fois motivés et dotés de fines connaissances du territoire apportent un concours indispensable. Ils doivent poursuivre leur tâche admirable tout en bénéficiant, avec l'appui de la DRAC PACA, de formation professionnelle.

Au cas où le recrutement de ce conservateur à temps plein serait dans un premier temps, difficile à obtenir, il est indispensable de nommer un véritable chef de projet et de lui adjoindre l'aide d'un conservateur qui accepterait de prendre la responsabilité des collections en capacité de consacrer un nombre d'heures suffisant à la politique d'acquisitions, de gestion des réserves, des expositions, de la recherche et de la coopération scientifique avec les autres partenaires.

### **2. Un programme pluriannuel de conservation préventive**

Il est tout aussi primordial de mener à bien,

dés maintenant et à moindre frais, des actions précises en matière de conservation préventive. En effet, il est hautement souhaitable de dresser un bilan sanitaire des collections et de surveiller l'environnement climatique. L'installation d'un thermohygrographe enregistreur jettera les bases d'un contrôle du climat tandis qu'un déshumidificateur permettra une éventuelle régulation du taux d'humidité relative. Le projet scientifique et culturel fait état d'infestation d'objets en cuir et matière végétale dont la restauration ne pourra être entreprise qu'après une totale résolution des causes. Là aussi, la détection des insectes par piégeage pourra être menée à peu de frais.

Ces actions pourront bénéficier des conseils du département de conservation préventive du CIRMF ou du CICRP si le besoin en était exprimé.

### **3. La formalisation d'objectifs de développement par le réseau des antennes de l'Écomusée**

La direction de l'Écomusée devra notamment inscrire le réseau des antennes-relais dans le cadre de conventions de partenariat autour d'actions programmées. À cet égard, la question de la propriété des collections des antennes devra être tranchée : elles seront en fonction de leur origine soit inscrites sur l'inventaire de l'Écomusée, soit sur celui du musée (à créer) de la collectivité concernée. Sans préjuger de l'avenir, il serait plus intéressant pour la gestion scientifique de la collection, de créer de véritables antennes de l'Écomusée et de conserver un seul inventaire même si une grande souplesse d'initiatives est laissée aux antennes.

### **4. Le renforcement de l'ancrage territorial de l'Écomusée**

L'Écomusée, par son passé, ses débats en prise sur le présent, ses collections est sans doute la forme la plus adaptée pour aborder la question de l'intercommunalité et proposer à travers les études qu'il mène, les animations qu'il organise (biodiversité / plantes méditerranéennes) du sens à une communauté très diversifiée. C'est un rôle difficile mais essentiel pour créer du lien social. Comme au musée lorrain de Nancy,

mais à sa façon, l'Écomusée de la Roudoule pourrait proposer un carrefour du patrimoine qui développerait une documentation sur le patrimoine et l'histoire du lieu tout en offrant une vision du futur, ainsi que le montre le PSC. Il pourrait de même être utile d'associer un comité d'usagers, constitué de membres d'associations et de visiteurs dont le rôle consisterait à tester l'intérêt des nouvelles thématiques proposées. Dans le but de créer des synergies entre les différentes communes, une démarche de développement économique et écologique avec une meilleure insertion touristique serait également susceptible d'impliquer aussi la population locale.

Pour ses 20 ans, l'Écomusée a su trouver les moyens humains, alliés à des compétences professionnelles pointues, pour mettre en œuvre, dans une grande économie de moyens, une nouvelle muséographie radicalement opposée à la précédente. Cette capacité à toujours se remettre en cause est une qualité rare et précieuse.

Pour conserver à l'Écomusée ce rôle social indispensable et ce niveau de recherche qu'il a su maintenir, il lui faut des moyens pérennes (la création de réserves mutualisées adaptées aux normes de conservation préventive, de gestion informatisée et normalisée est une étape nécessaire pour que l'Écomusée puisse assurer sa mission) et une structure adaptée au temps présent.

En effet pour toutes ces raisons, le statut associatif actuel risque de ne plus être adapté aux indispensables collaborations entre toutes les collectivités territoriales concernées, toutefois la première urgence consiste à pourvoir l'Écomusée d'une direction.

Notre avis est très favorable et nous proposons de suivre l'Écomusée de la Roudoule comme élément test de l'évolution d'un Écomusée dans une économie et un territoire recomposés.

**Adam Yedid**, Architecte conseil DMF  
**Marie-France Calas**, Conservatrice générale du patrimoine à l'inspection générale des musées  
**Bernadette Goldstein**, Chargée de mission pour les multimédias et nouvelles technologies et études de publics

# COLLECTIONS

## Le point sur les collections

Dans le prolongement des travaux de numérisation des collections (CF Journal n°25), cette année a été consacrée à la période 1986 à 1994 soit 2821 objets. Les photographies des outils de l'atelier de forge et de menuiserie sont en cours de réalisation.

Ce travail de normalisation inhérent à nos devoirs en tant que Musée de France s'inscrit dans la continuité du Projet Scientifique et Culturel. Tous les objectifs mentionnés dans le précédent journal n'ont pas été atteints. Il reste à réaliser l'inventaire de l'atelier de serrurerie de M. Capello, ainsi que la centaine d'échantillons géologiques.



Partition du Carnaval de Nice, 1946

L'inventaire d'une exceptionnelle collection de partition de musique est pour moitié réalisé. Cette collection a appartenu à Monsieur Giovanacci, originaire de Puget-Théniers. Ce musicien a animé de nombreux bals musettes dans le Pays. Nous sollicitons toutes les personnes qui peuvent nous apporter de plus amples renseignements sur Monsieur Giovanacci.

Soulignons la donation d'outils de plombier de M. Joseph Goduic (plombier), des documents et un pendule créés par M. Michel Hennique, sourcier.

## ET CENTRES DE DOCUMENTATION

### Le «musée imaginaire»

Nous remercions Gilles Boulay pour nous avoir permis de numériser sa superbe collection de cartes postales de la première moitié du XXe siècle (Gorges du Cians, Gorges de Daluis, Guillaumes, Péone-Valberg, Beuil, la Mescla, Rigaud, Touët, Plan-du-Var). Environ 700 cartes postales et reproductions photographiques ont été numérisées. Nous allons prochainement réaliser une base de données. Cette collection nous a permis de découvrir des photographes et éditeurs du Moyen et Haut Var, Foucachon à Puget-Théniers, Paul à Touët-sur-Var, Olivier à Beuil, Long à Guillaumes... Elle nous aidera à appréhender les évolutions architecturales et paysagères du Pays Val d'Azur Mercantour en lien avec un travail photographique contemporain déjà amorcé auquel le photographe Georges Vérant a contribué. Notons au passage que dans le cadre de l'exposition Terre de Passage - Terre de migration, nous avons réalisé une cinquantaine de clichés comparatifs à ceux réalisés par le service des eaux et forêts et notamment RTM (Restauration des Terrains en Montagne) au début du siècle.

Souhaitons que d'autres collectionneurs ou amateurs viennent à leur tour enrichir cette collection virtuelle. Nous avons de

grosses lacunes dans le canton de Puget-Théniers, de Villars-sur-Var et dans le Val d'Entraunes. De plus, nous sommes à la recherche de clichés familiaux nous informant grandement sur les pratiques agrosylvo-pastorales et domestiques.

### - Le point sur le centre de documentation

Durant l'année 2006, nous nous sommes employés à compléter le fichier informatique. Un grand nombre de revues ont été traitées par article et par auteur. Le centre comporte ainsi 8275 notices (contre 5000 en 2005) dont 2100 se rattachant à des livres ou actes de colloques. Il s'est toutefois faiblement enrichi en dehors des abonnements aux périodiques et ce malgré la politique d'échanges entreprise depuis plusieurs années. Souhaitons l'année 2007 plus prospère. Nous sollicitons les communes et les associations du Pays Val d'Azur Mercantour afin qu'elles nous aident à constituer la mémoire de demain en déposant de manière régulière affiches, bulletins, nouveaux dépliants, cartes postales... Nous invitons également les écrivains du Pays à venir déposer leurs ouvrages.

Philippe Thomassin

Les beuilloises



# UN PROJET d'ÉTUDE 2007 :



Borne frontière entre la France et la Savoie sur Puget-Théniers

Ces deux thèmes doivent être traités dans le prolongement du projet scientifique et culturel de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule «Terre de Passage – Terre de Migration». Ils pourraient faire l'objet d'expositions dossiers dans le cadre de la thématique des voies de communication en insistant sur les aspects d'échanges ou de limitation de ces dernières.



Photo de l'ancienne borne frontière n° 5 entre le Comté de Nice et la France. (1761/1823) Cette borne frontière est visible sur la crête séparant les Alpes-Maritimes des Alpes-de-Haute-Provence. Elle est située au Col de la Moutière (2454 m). Photo : Georges Fabry.

Les cols illustrent les frontières naturelles entre deux «pays», la Roudoule et l'Esteron pour le col St Raphaël, la Provence et le Comté de Nice pour le col de Roua et le col de la Cayolle. De plus le col de la Cayolle s'inscrit dans la grande épopée de la route des grandes Alpes. Ce travail permettrait de mettre en lumière les échanges entre l'Ubaye et le Haut et Moyen Var et de rivaliser avec les nombreux écrits au sujet du col

## Des lieux Passages ; les cols et les frontières du Pays Vallés d'Azur Mercantour

de Tende. Une enquête ethnologique auprès des habitants vivants à proximité de ces cols, des touristes et de toutes les personnes en charge de leur gestion pourrait être réalisée en collaboration avec le Parc National du Mercantour.



Photo de l'ancienne borne frontière n° 31 entre le Comté de Nice et la France. (1823) Cette borne frontière est visible sur la crête séparant les Alpes-Maritimes des Alpes-de-Haute-Provence. Photo : Georges Fabry.

Le travail de recherche sur le thème des frontières a été en partie réalisé par M. Luc Thévenon (Frontières du Comté de Nice, éd. Serre, 2005). Ce travail est essentiellement un travail de recensement des bornes et non un travail sur le franchissement des frontières pour des raisons sociales ou économiques, dans le cadre d'échanges commerciaux ou plus localement pour qu'un cultivateur puisse exploiter sa terre de l'autre côté de la frontière. L'exemple de Roquesteron-

Grasse et Roquesteron-Puget pourrait abondamment illustrer une exposition. La dimension politique et militaire du thème pourrait s'élargir au département des Alpes-de-Hautes-Provence avec la présence de postes de douane [Sausses...] ou encore aux fortifications [à l'exception du château de Guillaumes traité par l'association Castrum et de celui d'Entrevaux où domine l'oeuvre de Vauban]. Le fort de Puget-Théniers n'a pas fait l'objet de tant de recherches. Il a été détruit sur les ordres de Louvois en mai 1691. Comme le souligne Luc Thévenon : «il jouait depuis le XVIIe siècle le rôle de verrou sur la porte d'entrée dans les États de Savoie face à Entrevaux porte de France. Après 1713, Victor-Amédée II le fit partiellement restaurer, il fut à nouveau pris et détruit par les Français en 1792.» Une recherche sur cette fortification pourrait être réalisée en collaboration avec l'association Castrum. Il faudra toutefois envisager une mission aux archives de Turin et si nécessaire aux archives militaires de Vincennes.

Philippe Thomassin

THEVENON L. – «Les arts dans le Canton de Puget-Théniers», dans Nice Historique, 2000, p. 169.



# BILAN des journées à thèmes



En raison de la préparation du colloque de la Fédération des Ecomusées et des travaux à réaliser pour la nouvelle exposition «20 ans» et «Terre de Passage Terre de Migration» ainsi que l'inauguration de celle-ci, nous n'avons pu proposer autant de journées que nous le souhaitions. !



Deux d'entre elles ont quand même été réalisées une fois le calme revenu.

## L' incontournable journée de la lavande !



Toujours menée par Ange et Robert ! avec une nouveauté cette année, puisque nous avons distillé la lavande fine de St Léger... en effet, M. Raymond Grac nous a proposé de venir peler chez lui, les parcelles de champs dans lesquelles la machine ne passait pas. Raymond Grac cultive depuis quelques années de la lavande fine qu'il revend aux distillateurs.

Cet apport fut pour nous une «bonne aubaine» car, en montagne, la lavande sauvage n'était pas très belle et les accès difficiles suite aux orages ! Ainsi, nous avons pu obtenir, en 4 alambics, une huile essentielle de très bonne qualité.



Quant au public venu nous rencontrer, le plaisir était toujours le même et la journée toujours aussi plaisante !

## Fruits et légumes d'automne.

Un petit marché plein de nouveautés cette année, nous avons présenté quelques fruits et légumes originaux, des mini-aubergines, que nous pouvons cuisiner et mettre à l'huile et au vinaigre comme les champignons, des aubergines blanches (ancêtre des violettes !), des mini-poivrons, parfaits pour les farcis, des pommes de terre « vitelotte », qui vous font une purée rose ! ou qui donnent à la salade des rondelles d'un si beau violet... une fois de plus la journée fut digne d'un beau jour d'automne, et le public ne s'y est pas trompé.



Pour animer la journée, M. Roger Boulier nous a présenté une animation autour du voyage d'étude de l'Ecomusée, qui s'est fait dans le Doubs en Pays franc-comtois... Quel travail ! que de temps passé ! encore bravo et merci.

Je n'oublierai pas de remercier une fois encore tous les bénévoles, pour la plupart des adhérents de l'Ecomusée qui nous apportent spontanément une aide précieuse ! Merci à tous

Je profite d'ailleurs de ce moment de remerciement, pour remercier également Peter WEBSTER, adhérent de l'Ecomusée, qui m'aide à remettre tout notre diaporama à jour sur support numérique, un travail de titan. Nous avons déjà fait les nouvelles prises de son, il faut à présent intégrer audio et vidéo ! Je sais déjà que le montage va être super j'ai eu la primeur de quelques extraits... seront mêlés aux images fixes, les extraits de vidéo, je ne vous en dis pas plus vous aurez la surprise le moment venu !

**Magali Belz**, Responsable accueil / Animation à l'Ecomusée

# NOS VISITEURS

La nouvelle exposition et le changement de présentation ont apporté un élan nouveau pour les groupes et les isolés.

En ce qui concerne les groupes scolaires, cette année, nous avons eu plusieurs classes en séjour.

2 séjours de 2j1/2 pour l'école de Levens et un séjour de 3 jours pour l'école du Rancher à Nice. Des moments très sympathiques de partage avec les enfants et les enseignants. La nouvelle exposition et le souvenir des objets ont beaucoup plu aux enfants. L'école de Levens a présenté son séjour sous forme d'exposition, en s'inspirant de ce qu'ils avaient vu à l'Écomusée. Je peux vous dire qu'elle fut très bien réalisée, ils ont eu la gentillesse de m'inviter à son «inauguration» !

Puis une ribambelle d'autres écoles sont venues découvrir ou re-découvrir notre Écomusée, avec toujours autant de bonheur pour moi de les recevoir.

Des groupes d'adultes aussi, par l'intermédiaire de Santa Azur, les hôtels Kyriad et les associations de seniors...

J'espère que tous auront été satisfaits de l'accueil et charmés par la nouvelle exposition...

Parmi les groupes reçus, un d'entre eux nous a réservé une journée tout à fait merveilleuse, je veux parler des mandolinistes. A l'occasion du 1er festival de mandolines, qui se déroulait à Puget-Théniers, les 7,8 et 9 juillet 2006 organisé par Johanna AUTRAN, responsable «Culture et Animations» à Puget-Théniers, toute la troupe de mandolinistes est venue pique-niquer à Puget-Rostang. Un pique-nique haut en musique, ouvert à qui voulait se joindre à eux ! Du bonheur pour les oreilles, pour les yeux, pour le cœur... Mandolinistes d'ici, comme le groupe de Patrick Vaillant et d'ailleurs, Turcs, Italiens... venus faire chanter leurs terroirs, leurs Pays.

Tous sont ensuite venus visiter l'Écomusée, y trouvant des souvenirs qu'ils ont partagés.

Merci Johanna d'avoir pensé à nous réunir afin de partager cette journée.

La collaboration avait déjà commencé lors du festival, pour aider à installer l'exposition extraordinaire, de Claude RIBOUILLOT. Exposition de mandolines toutes aussi sublimes que diverses, venues du monde entier et réalisées dans des matériaux parfois bien surprenant ! L'Écomusée a alors prêté des vitrines pour permettre à certaines de ces mandolines fragiles et rares de prendre place dans cette exposition.

**Magali Belz** Responsable accueil / Animation à l'Écomusée



# FELIX PIGNATO



## Ancien bûcheron et câbliste



M. Pignato et d'autres câblistes au Chiemp, vers 1960

Pendant 16 ans, j'ai obtenu un contrat me permettant de travailler comme forestier. Au début, je venais travailler que pour la saison. Les premiers contrats, durant deux ans, ont été comme saisonnier, ensuite à partir de la troisième année, j'ai obtenu un contrat annuel.

Le travail était très très dur, et l'on gagnait pas beaucoup. Les patrons nous payaient quand ils voulaient, et comme on savait pas trop parler [le français], moi je savais pas parler du tout, pas un mot, rien, c'était difficile à de se faire comprendre.

Nous avons travaillé dans le Gourdan. On couchait dans une cabane en bois, avec un peu de papier goudronné. On se l'était faite. Tous les samedis on descendait à Entrevaux pour faire les provisions pour manger pour la semaine. Pendant la semaine, il ne fallait pas tout manger au début parce qu'à la fin il n'y avait plus rien. Le dimanche, on attendait jusque vers 10 heures. Puis, on allait voir le patron, pour nous entendre dire qu'il n'avait pas de sous. Au début c'était très triste. C'était très dur, moi j'avais dit : «je resterais jamais ici» et puis ma foi, après petit à petit... J'ai travaillé pour Janatte pour poser les câbles forestiers, lui était dans le Var, à Brignoles, je crois. Après j'ai travaillé avec César (Entrevaux), puis avec Pons de Guillaumes. J'ai fait plusieurs patrons, parce qu'il n'y avait pas trop de boulot. On allait à travailler où se trouvait le boulot.

À l'époque en Italie, il n'y avait pas trop de travail. Et vu que on avait des amis, les Leonard à Entrevaux, ils nous ont mis en contact avec ce patron qui nous a fait un contrat. Et puis on a toujours l'espoir d'immigrer...

Il y avait des Italiens qui travaillaient avec moi, c'était les Leonardo et puis aussi des français. Y'avait Gaston Bonhomme, qui était le chef d'équipe et ainsi de suite...

Après, moi j'ai travaillé à la tâche.

CI : Une journée de bûcheronnage, comment ça se passe ?

FP : Ben, on se lève pas à l'aube mais presque, le soir ça dépend l'été, bon si les journées sont longues on faisait la sieste un peu plus. Et jusque vers 7 h on travaillait tout le temps. Et après, lorsque les journées se raccourcissaient, on travaillait du matin au soir. On ne travaillait pas par exemple lorsqu'il pleuvait, comme c'était dangereux. Et lorsqu'il pleuvait, il y avait pas de chômage, rien. C'était une journée perdue.



M. Pignato et d'autres câblistes au Chiemp, vers 1960

Nous la première année, on était saisonnier, et le patron avait promis que si on travaillait... l'an d'après il nous ferait un contrat annuel. Parce que quand tu as ton contrat annuel, tu as ta carte de séjour, de 3 ans au début, et une carte de travail. Après petit à petit tu peux changer de patron et voilà... Alors la première année, allez bosse ! la deuxième pareille ! et puis on le savait, quand on allait à Milan (pour le recrutement), qu'on était saisonnier. Puis après j'ai eu le contrat annuel et là j'ai dit au patron : «on va changer les règles». Maintenant les jeunes, ils veulent du tout cuit ! Moi, quand je travaillais en Italie, on faisait des maisons en pierres, il y avait un échafaudage à l'intérieur comme ça qui montait. Tu montais tout, les pierres, le ciment tout sur le dos. Tu étais 4 ou 5 jeunes, tu courais du matin au soir. Et pour une poignée de figues. Ici, c'était pareil, quand tu arrives tout le monde t'exploite. Alors, on couchait là dans le Gourdan. C'étaient des baraques en papier goudronné. L'été il fait chaud, on dirait un four puis l'hiver, à partir de novembre, c'était une glacière. On faisait le feu par terre, pour

cuisiner, mais pas longtemps... des pâtes, un peu de sauce, cinq minutes.

Lorsqu'on coupait le bois, mais il fallait le «courber». On marquait le numéro de l'arbre au cui, la longueur et la circonférence. Ces trois chiffres on se les portait on les marquait sur des tablettes que l'on se faisait en bois, parce que le papier se déchirait dans la poche. Et le soir on mettait tout ça au propre. Alors le soir, tu avais un barème et là tu «courbais» le bois. Et le patron venait et allait chercher le n° 300 et regardait si c'était juste.

CI : On ne pouvait pas trop tricher alors ?

FP : Oh, ça tricher, on arrive toujours à tricher, mais bon on trichait quand même. Mais il fallait pas trop parce qu'il nous faisait travailler au m<sup>3</sup> et au quart. Et c'est réglementaire, il y a 1/4 en plus et puis les mètres, ça va de deux à deux. Alors, un arbre qui est un peu gros, tu prends la circonférence un peu bas et voilà. Non le type qu'il était malin, il mettait un arbre ou deux. Et le patron ne trouvait jamais.

CI : Et vous travailliez au m<sup>3</sup>, et les m<sup>3</sup> de la journée il était divisé par le nombre de gens qui travaillaient ?

FP : Oui, mais à la fin du mois. Mais si on est quatre et qu'on travaille en équipe, tu partages. Moi, je travaillais à la journée, pour les câbles surtout, alors je touchais ma journée. Après pour les câbles, c'était au mètre linéaire, y'avait tant pour tant de mètres et à la fin, s'il restait quelque chose, tu partageais, sinon, tu donnais rien. Une fois que le travail fini, on descendait au village et c'était la fête. Y'avait personne qui nous faisait chier (rires). Dans le bar, on mettait 4 ou 5 tables l'une à côté de l'autre, des fois on était des équipes de 10 ou 12. Et là c'était la fête.

Entretien réalisé par Cyril Isnart, en février 2006



Jules César, et son camion de bois, Entrevaux, vers 1950

# UN ABATTOIR aux normes

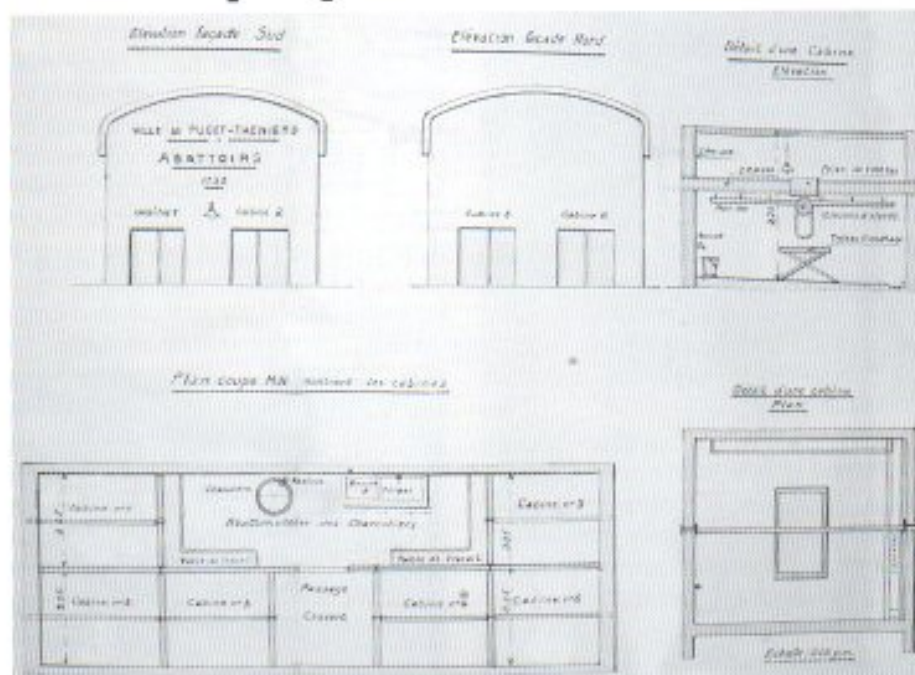
Depuis le 1er août 2006, l'abattoir de Puget-Thénières, récemment appelé « abattoir du Mercantour » a achevé sa réhabilitation. Après avoir frôlé la fermeture, il bénéficie désormais d'un agrément sanitaire européen. A la tête municipale en exercice depuis 1991 a succédé depuis 2003 un syndicat mixte regroupant : la mairie de Puget-Thénières, le Conseil général des Alpes-Maritimes et la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes. Deux tranches de travaux en 2004 et 2005 ont été nécessaires pour sa mise aux normes. Notons entre autres comme le souligne Jean Prêve<sup>1</sup> : la création d'une double enceinte, l'amélioration de l'assainissement et du matériel d'abattage, l'aménagement d'un local pour le vétérinaire responsable des contrôles, l'installation d'un rail de consigne pour isoler les carcasses suspectes, la construction d'une station de nettoyage et désinfection des camions.

Cette mise aux normes sanitaires a toujours été la préoccupation des élus en poste. En novembre 1935, lorsque le conseil municipal de Puget-Thénières envisage la construction de cet abattoir communal<sup>2</sup>, c'est pour se mettre en conformité avec la loi du 16 avril 1935 et le décret du 27 août 1935.

La localité comprend alors quatre bouchers dont trois sont situés dans l'agglomération. Chacun d'eux a sa propre tuerie. Ces tueries suscitent de nombreuses plaintes du voisinage, notamment en matière d'assainissement. Les bouchers ne remplissent pas les conditions imposées par les arrêtés Préfectoraux. Les services vétérinaires<sup>3</sup> mentionnent que :

- les tueries ne sont pas isolées des écuries et des hangars attenants, ne possèdent pas de fosse cimentée destinée à recevoir le contenu des estomacs et des intestins et à être vidangée régulièrement.
- les eaux résiduaires, les matières stomacales et divers débris organiques sont déversés dans le tout à l'égout et occasionnent colmatage et obstruction totale ou partielle de ce dernier.
- une tuerie n'a pas les murs cimentés sur une hauteur de 2m50
- une autre, n'a aucune fosse étanche

## ou l'histoire de la quête perpétuelle de la norme



Plan des abattoirs, 1935 par A. Lalauze coll. ADAM (0200195)

pour retenir les eaux résiduaires, les eaux saigneuses, qui provoquent un dégagement d'odeurs putrides, surtout dans la période estivale.

Ces désagréments n'empêchent pas la ville de consommer et d'exporter de la viande essentiellement du veau et du mouton. En 1937, La quantité de viandes abattues atteint 166.000 kg par an, dont 1/3 est consommé sur place et les 2/3 sont livrés dans les communes voisines ou expédiés à Nice. La commune est au centre d'une région d'élevage qui compte 1700 bovins, 11000 à 12000 ovins, 700 à 800 porcs et 2100 chèvres. Dans un rayon de 20 kilomètres autour de Puget-Thénières sont abattus annuellement, selon les services agricoles, 190.700 kg (90 bovins, soit 45.000 kg – 275 veaux soit 44.000 kg – 750 ovins et caprins soit 26.250 kg – 875 agneaux et chevreaux soit 5250 kg et 390 porcs soit 70.200 kg).

On estime alors le potentiel de l'abattoir à 230.000 kg de viande<sup>4</sup>. La ville de Nice offre de gros débouchés d'avenir. En 1935,

environ 4.440.000 kg ont été introduits à la Halle de Nice en provenance de Saône-et-Loire, de l'Ain, du Rhône et de la Loire alors que l'on peut estimer la part départementale à 52.000 kg.

Après un premier projet réalisé par l'ingénieur A. Lalauze et soumis à modification en 1935, un second projet élaboré par l'architecte Hauchard résidant 6 rue Meyerbeer à Nice est approuvé en 1938. La réalisation est confiée aux entreprises niçoises Marsigliotti et Malaussena<sup>5</sup>.

Le projet est conforme en tout point aux nécessités sanitaires imposées à l'époque.

Le bâtiment est situé à la périphérie de l'agglomération. Le terrain est remblayé pour éviter les dangers d'une inondation.

Le site comprend :

- Un bureau du préposé et du vétérinaire inspecteur
- Un quai de déchargement pour les camions ou les charrettes
- Le bâtiment principal revêtu de carreaux «grès cérame» avec :

- un hall d'abatage (3 treuils de sûreté manœuvrables à main, 3 anneaux d'attaches pour le gros bétail, 5 tréteaux d'abatage en chêne pour le petit bétail, 40 m de pendoirs avec crochets fixes)
- une charcuterie (table à saigner, table à épiler, une cuve à échauder à feu direct)
- une triperie (cuve de cuite à feu direct, deux cuvettes en fonte émaillée avec tables de dégraissage en chêne et accessoires divers : 3 cuves à sang et vidange en tôle, une charrette de triper)
- Le local de vidange et premier nettoyage des panses et viscères («coches»)
- La fumière avec une fosse à purin
- Les logements d'attentes des animaux (bergerie, porcherie, bouvierie)
- Un entrepôt de cuirs et peaux
- Un local pour les viandes saisies
- Un réseau d'égouts orienté vers la station de décantation des eaux usées de la ville.

Cependant le projet ne comporte pas d'installation frigorifique, ce qui ne dérange pas les instances sanitaires.

On prévoit pour les ressources de l'abattoir une taxe d'abatage fixe se montant à 0,20 centimes de franc par kilos en 1938, tandis que la taxe de pesage, la taxe de visite des animaux sur pied, la taxe d'échaudage, la taxe de séjour perçue pour les droits d'abri, seront variables en fonction de la nature du bétail entre 0,35 et 5 francs. Ces ressources devaient permettre contrairement à nos jours de couvrir les frais de gestion.

Le projet de construction d'un nouvel abattoir attire à Puget-Théniers un vétérinaire en janvier 1938. Léopold Brunel est agréé en mars 1938, comme vétérinaire sanitaire pour l'inspection des foires et marchés, des abattoirs et des ateliers d'équarrissage de la commune de Puget-Théniers. Auparavant les propriétaires du canton et de la région, lorsqu'ils avaient un animal malade, devaient faire venir des vétérinaires dont les plus rapprochés se trouvaient à 65 km de Puget-Théniers<sup>1</sup>. On comprend aisément pourquoi : le médecin de campagne passait souvent après sa consultation jeter un coup d'œil aux bêtes ainsi que la constance des techniques de soin relevant des savoir-faire. L'installation de Léopold Brunel est annuellement subventionnée par la commune pour l'encourager à rester à Puget-Théniers, lui permettre de se faire une clientèle étant donné le peu de chep-

tel existant dans la région selon ses propos et surtout dans l'attente de l'ouverture de l'abattoir.

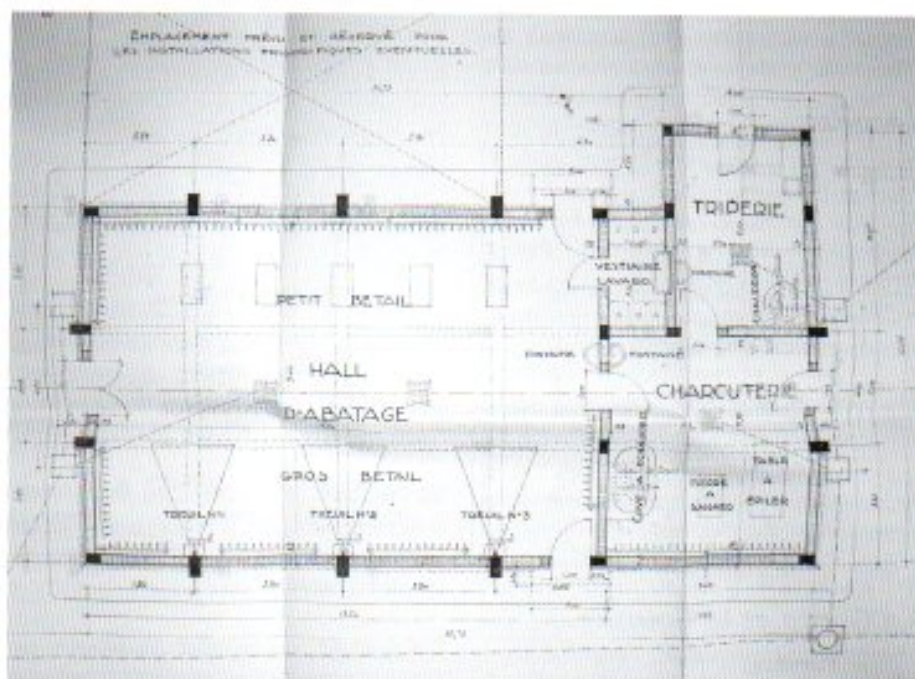
Le bâtiment est vraisemblablement achevé le 5 juin 1939 puisque l'on procède à cette date à l'adjudication des installations mécaniques. La réception des travaux a lieu le 28 novembre 1940. Mais dans la tourmente de la guerre, l'abattoir a du mal à démarrer. Une délibération du 9 février 1941 précise que l'abattoir doit ouvrir prochainement. Après la guerre, l'abattoir fonctionne et un assistant pour le contrôle des viandes est nommé. Il s'agit du garde-champêtre Cook, certains bouchers de Puget-Théniers conserveront cependant encore quelques années leur tuerie avant de prendre le chemin de l'abattoir<sup>2</sup>.

L'abattoir a connu depuis cette date des hauts et des bas, mais l'avenir lui semble prometteur. La marque «Agneau des estives» provenance des montagnes des Alpes-Maritimes inaugurée le 15 octobre 2006 et commercialisée dans les boucheries et les centres commerciaux du littoral devrait renforcer son activité.

Philippe Thomassin

- (1) JEAN PEVRE – le renouveau de l'abattoir, dans Pays des Alpes-Maritimes n°193-7 au 13 septembre 2006.
- (2) ADAM 0200195 – séance du Conseil Municipal du 1er novembre 1935
- (3) ADAM 0200195 – Lettre du 12 décembre 1935 faisant état du rapport des Services vétérinaires adressée par le Préfet des Alpes-Maritimes à Monsieur le Maire de Puget-Théniers.
- (4) ADAM 0200195 – Mémoire explicatif pour le projet d'abattoir communal 1er avril 1937
- (5) Procès verbal d'adjudication en date du 8 août 1938.
- (6) Délibération communale en date du 19 janvier 1939.
- (7) Source orale Yvette Passeron

détail plan des abattoirs, 1938, par M. Hauchard coll. ADAM (0200195)



# A PROPOS d'OGM

Ce terme d'O.G.M. (Organisme Génétiquement Modifié) fait couler beaucoup d'encre et de salive, suscitant critiques et controverses et générant autour de nous interrogations, méfiances et inquiétudes.

Il arrive même qu'au cours de conversations ou à travers la lecture d'un article de presse, on se retrouve au sein d'un amalgame où sont décriées et rejetées pêle-mêle les notions de sélection, d'hybridation et d'O.G.M., dans la plus grande confusion.

Notre propos, loin de prendre part à la polémique pour ou contre les O.G.M. (ce n'est ni l'endroit, ni l'objet), serait donc d'essayer de préciser et distinguer quelques points particuliers.

## La Sélection.

Depuis l'apparition de la vie sur terre, les êtres vivants, subissant les dures lois de la nature, se sont adaptés à leur milieu et à leur environnement. Ceux qui sont trop sensibles aux conditions de ce milieu disparaissent : c'est la sélection naturelle.

Déjà, nos lointains ancêtres ont commencé à rechercher et à conserver les plantes et les animaux qui répondaient le mieux à leurs besoins, essayant de les aider à croître et à se multiplier. Ils sont ainsi devenus progressivement agriculteurs et éleveurs.

Au fil des générations l'homme a continué à choisir dans son champ ou son troupeau les meilleurs et les plus beaux individus, pratiquant ainsi une sélection massale.

Puis il a observé, sans doute d'abord dans ses troupeaux, la descendance de ses choix, repérant les meilleures mères et les étalons les plus performants ; il a commencé ainsi la sélection généalogique.

## La Greffe et la Bouture.

Vivant en pleine nature, l'homme a pu observer divers phénomènes :

La branche de figuier couchée au sol sur laquelle ont poussé des racines, ou le long stolon du fraisier dont le bourgeon terminal va recréer un nouveau plant à distance du pied mère ; ou bien le rameau de saule emporté par le courant et qui s'enracine plus loin sur la berge... Imitant la nature, il a inventé le bouturage et le marcottage.

Et c'est certainement en observant les entrelacs soudés entre eux du lierre ou des lianes qu'il eut l'idée de la greffe, et lorsque notre père NOÉ mit en terre des sarments de vigne pour avoir des raisins et faire son vin, il a tout simplement pratiqué un clonage<sup>1</sup>.

## Les Merveilles de la Fécondation.

Regardons-nous dans un groupe ou dans une famille. Nous sommes tous des individus de la même espèce - l'Homo sapiens - et pourtant nous sommes tous différents : l'un a la peau blanche, l'autre l'a noire; un autre est blond et son frère est brun, ... Car le père et la mère étaient déjà différents par ces petits détails. De fait nous sommes tous des hybrides ressemblant un peu plus ou un peu moins à l'un ou à l'autre de nos parents... ou de nos ancêtres!

Nous pouvons voir aussi que dans certaines familles, un même caractère apparaît chez tous les enfants, par ex. yeux noirs, malgré que la mère ait les yeux bleus. Ce caractère yeux noirs amené par le père est appelé caractère dominant, tandis que le caractère yeux bleus de la mère est dit caractère récessif.

Mais pour aller plus loin, rappelons nous quelques notions élémentaires, laissant aux spécialistes l'usage des "gros mots scientifiques".

Le point de départ de tout être vivant, animal ou végétal, est une toute simple et minuscule cellule microscopique, un ovule fécondé : l'œuf<sup>2</sup>.

Dans cette cellule-œuf se trouve un noyau contenant les chromosomes qui,



observés à l'aide d'un puissant microscope, ressemblent à des petits bâtonnets assemblés par paires. Si nous faisons une grossière comparaison, ces petits bâtonnets - les chromosomes - seraient un peu comme un "code barre" qui définirait avec précision la construction de l'individu.

Sur chacun de ces chromosomes qui sont en fait une chaîne de molécules d'A.D.N., se trouve une multitude de gènes - petits emplacements bien localisés - qui sont les mémoires déterminant les moindres détails et caractères de l'individu.

Lorsque les cellules se divisent pour la croissance ou la reproduction d'un organisme vivant, les gènes se reproduisent exactement semblables à eux-mêmes et transmettent fidèlement les caractères qu'ils déterminent ; ainsi chez un même individu toutes les cellules de son organisme ont toutes les mêmes paires de

chromosomes identiques à celles de l'œuf qui lui a donné naissance.

Lors de la division cellulaire en vue de la reproduction, les cellules n'emportent qu'une demi-paire de chacun des chromosomes. Elles donneront dans les organes femelles le (ou les) ovule(s) : gamète(s) femelle(s); et dans les organes mâles les spermatozoïdes : gamètes mâles.

Au cours de la fécondation, le spermatozoïde va donc apporter ses demi-paires de chromosomes à l'ovule afin de reconstituer toutes les paires de chromosomes et recommencer ainsi la construction d'un nouvel individu.

### L'Hybridation.

Ne perdons pas de vue que dans une population, par le jeu de la fécondation qui permet l'échange des demi-paires de chromosomes via les gamètes mâle et femelle (l'ovule et le spermatozoïde) il y a un grand brassage de gènes et donc de caractères génétiques, ce qui explique que nous sommes à la fois tous semblables et tous différents!

N'oublions pas non plus que le processus de la fécondation et donc de la transmission de l'hérédité obéit aux mêmes règles chez l'animal et chez la plante!

Les généticiens et hybrideurs cherchent toujours à créer de nouvelles variétés ou races pour en améliorer les qualités d'aspect, de goût, de productivité, de résistances"....

Ils mettent à profit tous ces processus complexes de la fécondation inventés par Dame Nature, en cherchant à travers une famille ou une espèce des individus présentant la (les) qualité(s) recherchée(s).

Par le biais de multiples fécondations croisées ils essaient de fixer les caractères intéressants qui déterminent les qualités recherchées afin de pouvoir les reproduire.

Dans toutes ces recherches, l'homme ne fait qu'imiter et aider la nature, s'aidant de sa loupe et d'un petit pinceau pour remplacer, sur quelques fleurs bien choisies, l'abeille fécondeuse ; ou bien, aux fins de pouvoir faire un plus grand nombre d'inséminations, il utilise

une fine pipette pour aller déposer dans un utérus quelques gouttes du sperme d'un bon géniteur.

Nous n'avons observé jusqu'ici que des phénomènes naturels que l'homme a appris à utiliser et à orienter pour améliorer ses productions, sans qu'il y ait eu de modifications ou de transformations fondamentales de la Nature.

### Un O. G. M. C'est quoi ?

Le but étant de "doper" les performances des cultures ou des élevages, les techniques pour y arriver sont totalement différentes.

Modifier un individu c'est changer un ou plusieurs de ses caractères génétiques ; et pour cela on rentre en plein dans la structure des chromosomes pour en modifier les gènes.

Sans pouvoir rentrer dans les détails fort complexes des processus de laboratoire, le principe est de :

- préparer une cellule de l'organisme à modifier afin de pouvoir agir sur ses chromosomes ;
- prélever un fragment d'A.D.N. (le "gène" donnant le caractère recherché) dans une cellule d'un autre organisme (bactérie, champignon, plante, animal, ... ) ;
- introduire ce gène (fragment d'A.D.N.) dans le noyau de la cellule à modifier afin de le greffer sur la chaîne A.D.N. de l'un de ses chromosomes.

A partir du moment où l'on a réussi cette opération ce chromosome sera définitivement modifié puisqu'il se dupliquera semblable à lui-même au cours des divisions cellulaires ultérieures ; mais il sera un autre chromosome, différent du chromosome d'origine et le nouvel individu qui sera issu de la cellule modifiée aura présente, dans toutes les cellules de son organisme, la "copie conforme" du chromosome modifié et donc le(s) caractère(s) apporté(s) par ce gène étranger.

Ces techniques sont utilisées depuis plusieurs années dans les laboratoires pour obtenir divers produits; et sans doute, aux fins d'expériences, sur de petits animaux.

En agriculture "industrielle", principalement deux plantes – soja et maïs –

génétiquement modifiées sont cultivées à grande échelle.

Au départ deux objectifs étaient poursuivis :

- la résistance aux herbicides, afin de simplifier la lutte contre les mauvaises herbes (les adventices) dans les cultures ; ce qui garantit par avance la vente des semences et celle de l'herbicide ...
- la résistance aux parasites, par ex. le maïs qui produirait lui-même son propre "insecticide", afin de résister aux petites chenilles - pyrale et sésamie - qui rongent les tiges et les épis.

Nous ne parlerons pas des avantages ni des inconvénients ou risques de la méthode, sujets amplement débattus par ailleurs.

Notre but est simplement de donner quelques notions de base pour mieux comprendre ce problème qui fait régulièrement la une des médias. Il faut cependant signaler que la France est un des rares pays où la recherche agronomique est encadrée très strictement par l'Etat à travers l'INRA.

Robert Fournier

Notes :

(1) Lorsque nous prenons des rameaux sur un arbre ou sur un géranium pour les greffer ou les bouturer ailleurs, c'est toujours le même arbre ou le même géranium qui continue à pousser un peu plus loin, il s'agit là de reproduction végétative.

Chez les animaux supérieurs la reproduction passe toujours par la voie sexuée (reproduction sexuée) ; et le clonage de la brebis "Dolly" par ex. ne peut être considéré que comme une aventure scientifique.

(2) Chez les animaux "ovipares" (oiseaux, reptiles, ...) cette cellule "œuf" est proportionnellement énorme : un œuf d'autruche pèse plus d'un kg, tandis que celui d'une baleine pesant plus de cent tonnes est microscopique !

D'autre part si l'on voulait pinalier des "œufs" non fécondés (poules sans coq) ne sont biologiquement que des "ovules", alors que des œufs fécondés (poules avec coq) sont des "œufs véritables", détail qui ne change rien lorsque nous faisons une omelette !

Notons au passage que les cellules de notre corps se comptent par milliards !

(3) Une des plus grandes différences entre animaux et végétaux réside dans le fait que les parois des cellules végétales sont constituées principalement de cellulose et donc rigides d'où pas – ou vraiment très peu – de mouvements possibles, tandis que les parois de l'animal, plasmiques et souples lui permettent de se mouvoir et de se déplacer.

(4) Très souvent, dans la sélection, lorsqu'on gagne en qualités (gros aspect, productivité, ...) on perd en rusticité et en résistances. Réunir toutes ces qualités ensemble est quasiment impossible. Le contraire serait trop beau !...

# LES CONDITIONS

## optimales de transmission de la langue

### Le Gavot dans les Alpes-Maritimes. Traits linguistiques spécifiques, situation sociale et dans l'enseignement pour 2006-2007

#### Locuteurs

Dans toutes les communes des Alpes-Maritimes, la pratique générale populaire de la langue d'Occ est satisfaisante, il est encore possible de trouver au moins une personne ressource pour avoir des informations sur la langue. Pour évaluer la qualité et le naturel de la langue, il est bien de savoir le lieu où la personne a vécu enfant, si elle a déménagé, comment elle a appris à parler, avec qui, avoir quelques expressions pour se faire une idée de la langue.

#### Le nom de la langue

Il existe différentes appellations pour le même dialecte. Les plus courantes sont celles de «gavot», «alpin» ou «provençal alpin» dans les Alpes-Maritimes et les Alpes-de-Haute-Provence, «vilton» ou «dauphinois», «dauphinois du sud» dans la Drôme ou le nord de l'Ardèche, «patois alpin» dans les Hautes-Alpes et le sud de l'Isère de langue d'Occ. En Piémont occitan, c'est le terme «nòstra mòda» le plus fréquent avec parfois le gallicisme «patuà». Au niveau scientifique le terme le plus utilisé est «vivaroalpin», «occitan alpin». Nous emploierons «gavot», «alpin» voire «alpin maritime» pour marquer la spécificité et la proximité de la mer pour la langue de la montagne. Voici la carte de la répartition géographique des trois principaux dialectes



d'Occ occupant la zone des Alpes-Maritimes :

[carte 1 de REVEST, 2003]

En couleur se trouve la langue d'Occ (ou langue occitane), en blanc se trouve le royasque (dialecte de la langue génoise). En noir : l'alpin ou gavot (plus de la moitié du département), en gris foncé : le niçois (zone urbaine de Nice de Beaulieu à Cagnes), en gris clair : le provençal (une grande partie de l'arrondissement de Grasse)

Le gavot forme avec le niçois, le provençal, l'auvergnat, le limousin, le languedocien, le gascon-béarnais les différents ensembles de langue occitane.

Le texte en gavot est écrit en graphie classique où la lettre "o" = [u] (ou français) et "ò" = [wò] (ò).

#### Traits caractéristiques du Gavot dans les Alpes-Maritimes

Traits principaux 1- Chute de -T- / -D- intervocaliques : dans les suffixes de participe passé des verbes, ex. : PASSATA en latin (= passée en français) devient en gavot : "passàia" (zone jaune) ou [pas'aw] "passaa" ou [pas'Ow] (zone rouge et violette), en niçois et provençal :

zone verte "passada"

C'est le cas aussi dans les radicaux de verbes PUTARE en latin (= tailler en fr.) > [pu'd'a] "podar" (poudà, en niçois et provençal) > [pu'ar] "poar" (pouar) en gavot et aussi dans les noms MATURE (= mûr en fr.) > "madur" (en niçois et provençal) > "mavur, maür, meir, mòir" en gavot.

2- Terminaison de première personne des conjugaisons en -o [u] (prononcer ou) \* manjo, parto \* (mandjou, partou = je mange, je pars) (finale en -i dans le sud occitan dans la zone jaune : provençal et niçois).

3- Prononciation de / R / final : des verbes [mandZ'ar, parl'ar] «manjar, parlar» et concernant les suffixes -ier la tendance est sensiblement la même, [pumj'o] et [pumj'er]

La représentation spatiale de ces 3 traits se recoupe à peu près et constitue la zone en noire de la carte ci-dessus.

Traits secondaires : Zone en CHA, zone en CA<sub>2</sub>

- noir : palatalisations dominantes, mais pertes notables sur la frange sud du domaine, ex. : «cucha», «chapel», «jamba», «beluja», «netiar» ; rouge clair : concurrence entre forme palatalisées et non palatalisées, hésitations

- gris foncé : traces de palatalisations extrêmement lexicalisées, doublons spécialisés ou non, ex. : [lu tSaj] / [lu kaj], [tSav'ys] / [kav'ys], [tSamp] / [kamp].

- gris très foncé isolé : palatalisations de Sainte Agnès, ex. : [pitS'a@], [am'oejdZa], [fidZ'i@a].

- gris clair : absence de palatalisations, ex. : «cuca», «capel», «gamba», «beluga», «netejar»



2- R, RR roulé, comme dans les parlers connus pour cela du sud-ouest avec une vibration ; 3- Passage de [a, O] à [e] en position finale ; 4- [p'a(n)] «pan» [pang ou pa] peut devenir [p'O] [po] ; 5- N entre voyelles peut disparaître [arina] «farina» (l'Éscarène, ou aussi en provençal de Coursegoules), ou devenir «nh» gn farina» [farina] «farinha» (farigna, au Moulinet) ou se maintenir ; 6- Prononciation de M final : fam [fam] ; 7- Groupes consonantiques complexes finaux ; / RN / - soit conservation : form, jom, verm [furn], [dZurn], [Verm] ou [Verp] ;

## 8- Quelques traits spécifiques.

Traits verbaux le type [Sybliar] (oublier) : «eishubliar», «issubliar», «ishobliar» à la place de «obliar», «oblidar», «desmentiar», «démembrar».

Traits lexicaux, le type «ostal», «ostau, estau» à l'ouest / «maison», «majon», «maion» au centre / «casa» à l'est ou «chasa» au nord ; le type «lains» dans la Tinée par rapport à «en, dins» plus généraux ; Avura, aùra, eira, òira, eirà (maintenant) ; Un viatge, una Vòuta (une fois).

## Bases sociales et matériel existant. L'identité de vallées ou de pays.

Dans les zones nord et est de l'espace gavotophone, il est notable que la langue est très pratiquée et bien socialisée par rapport aux zones sud et ouest (aux

premières loges de l'influence de la francisation). Dans d'autres cas, comme à Menton, l'identité se fait aussi par le poids et le pôle d'attraction urbain.

## Actions, livres, contes transmis.

L'édition et les activités autour du gavot sont inégales et la plupart du temps résultent des initiatives privées et du bénévolat. Il est à noter l'importance d'activités (carnaval, fête de la montagne, des bergers), et d'expositions, cours ou d'éditions de livres en gavot.

## Conscience de transmission.

Grâce à ces points de vie de la langue, le gavot a une bonne tenue et est clairement identifiable, on peut facilement y avoir accès, l'apprendre, rencontrer des locuteurs. La langue a même une utilité sociale dans la commune.

## Loi.

Il y a des circulaires concernant l'éducation et la loi du 11 juillet 1975 relative à

ressant les élèves de 2 à 18 ans, précise dans son article 12 que « Un enseignement des langues et cultures régionales peut être dispensé tout au long de la scolarité ».

## Conclusion :

La création d'une norme gavote commune à tous les parlers gavots. On voit bien la rareté des enseignements en gavot dans l'enseignement. De plus dans les quelques zones assez peuplées de l'espace gavot, on observe la position envahissante du niçois dans le milieu de l'éducation. Il n'y a pas ou vraiment très peu de représentativité du Gavot dans les établissements.

Il faut mettre le Gavot sur un pied d'égalité avec le Nissart et lui donner les outils pour ce faire.

Que dire si un professeur s'avisait de faire des cours de provençal dans un établissement à Nice. Il s'en suivrait des railleries et une levée de boucliers contre l'invasion venue de l'ouest à grands renforts d'affirmation de la langue niçoise. Et puis d'ailleurs personne n'irait à ses cours, cela n'intéresserait que très peu de personnes. Cependant, on ne se gêne pas pour faire des cours de

Niçois en plein pays Gavot, alors que les habitants du coin savent très bien que ce n'est pas ce qu'ils parlent –le Gavot- qui est enseigné dans l'établissement local.

Ce qu'il manque principalement au Gavot ce sont des ouvrages de référence sur la langue. Mais nous l'avons vu plus haut, selon les communes, des associations se sont chargées de faire cela localement. Reste à faire la synthèse pour permettre de globaliser l'enseignement du Gavot dans le département. Cela permettra d'ouvrir l'accès au Gavot notamment par l'écrit et l'écoute d'enregistrements dans la langue. Cela permettra de donner des passerelles entre les différentes variantes des vallées. Car il y a plus de points communs entre les

divers parlers du dialecte Gavot que de différences.

Laurent Revest



l'éducation, dite loi Haby, texte fondamental régissant l'enseignement dans écoles de premier et second degré inté-

# A TRAVERS les murs en pierre sèches

Entretien entre Philippe Thomassin et Robert Fournier



Ferme de Bertrik, journée terrasse, 1989

## Parlant de murs, il faudrait commencer par la base : les fondations.

Evidemment, le but est d'arriver sur un sol ferme pour y placer la première assise de pierres qui constituera la base du mur. Dans l'idéal, il faudrait arriver à avoir des terrasses horizontales et la base du mur enfoncée nettement en dessous du niveau de la terrasse, car par le fait de l'érosion et du travail du sol, la terre a toujours tendance à descendre et la base du mur finirait par se déchausser. A la longue, cela risque de creuser sous l'avant de la fondation, déséquilibrant le mur.

Mais surtout, en montagne tout est affaire de compromis :

- On voudrait avoir des terrasses assez larges, mais cela demande des murs plus hauts ;
- Plus le mur est haut, plus il exige de grosses et belles pierres pour être solide, il est plus difficile à construire et les pierres manquent souvent.
- Pour nos anciens, ces investissements demandaient beaucoup de temps tout se faisant à bras et beaucoup de peine. Le temps était compté, car il fallait aussi beaucoup de temps et d'énergie pour les cultures et autres activités prioritaires.

- De nos jours, des machines peuvent nous aider pour aller plus vite avec moins de peine, mais cela coûte cher !

## D'où provenaient les pierres, comment les extrayait-on ?

Les cailloux et les pierres étaient mélangés avec la terre. Nos ancêtres, lorsqu'ils sont venus coloniser ces pentes avaient surtout besoin de manger. Ils ont donc commencé à défricher au plus près, au pied de la montagne. Lorsqu'ils sortaient des pierres en piochant, ils les alignaient au bas de la pente, les grosses pierres devant et la caillasse derrière ; ainsi peu à peu le mur montait, et tirant la terre vers le bas, derrière le mur, ils organisaient la première terrasse pour y installer au plus tôt les premières cultures.

Puis en fonction de la pente, de la profondeur du sol, du volume de pierres sorties, il arrivait un moment où poursuivre la construction de ce premier mur et l'élargissement de cette première terrasse devenait difficile.

C'était donc le moment de recommencer un deuxième mur afin d'aménager une seconde terrasse. Et c'est ainsi qu'au fil des ans, des besoins de la population et du nombre de bras disponibles, c'est-à-dire tous – les murs et les terrasses ont peu à peu gravi la montagne.

D'autre part, compte tenu de leur temps disponible et de leurs moyens très limités, nos anciens n'avaient pas la possibilité d'aller chercher des pierres trop loin, ils devaient construire avec les pierres qu'ils trouvaient sur place ; bonnes ou mauvaises, grosses ou petites. Pour transporter des pierres il n'y avait ni routes ni camions et une pierre c'est lourd !

## Pour quelles raisons certains murs sont encore presque intacts et d'autres se sont effondrés ?

Certainement sont en jeu la compétence et l'habileté des murailleurs qui les ont construits.

Mais il y a aussi la qualité des pierres.

Plus un mur est haut, plus il exige de belles et grosses pierres.

Si les pierres ne sont pas très grosses et de plus mal faites, ou rondouillardes, les murs ne peuvent pas tenir très longtemps.

Si nous regardons un peu loin autour de nous, les conditions sont très changeantes.

Commençons par le tout début. Lorsque la montagne s'est soulevée, les parties dures sont restées plus ou moins intactes : ce sont les cimes et les barres rocheuses que nous voyons au-dessus de nous.

Les éléments tendres ou fins et les roches disjointes ou fissurées ont été entraînées vers le bas sous l'effet de la gravité et de l'érosion, formant d'énormes talus d'ébouils : les piedmonts. Peu à peu, alors que les pentes s'atténuent, les pierres se sont arrêtées un peu plus haut, tandis que les éléments fins sont entraînés tout en bas.

Ainsi dans les bas, on ne voit pas de très grosses pierres dans les murs qui sont aussi, souvent éboulés. Un peu plus haut, les pentes sont plus fortes mais il y a davantage de pierres, ce qui permet un meilleur choix pour la construction des murs.

Par contre, dans certains quartiers, par exemple sur le plateau de DINA où la pierre est franche, abondante et assez bien faite car elle provient de strates assez régulières n'ayant pas été trop bouleversées lors des soulèvements, les murs ont très peu bougé.

## Pourquoi et comment y-a-t-il tous ces amoncellements de pierres, ces clapiers ?

Tout d'abord, le mot clapier vient du mot clap qui désigne en provençal ou en gavois un caillou ou un éclat, ces vocables venant eux-mêmes du latin lapis ou chap en piémontais, et clapier a donné clapier en français pour désigner un gîte à lapins ou les cages d'élevage, car les lapins affectionnent les clapiers pour s'y cacher.

Nous sommes ici sur des pentes où il y a pléthore de cailloux. Les premiers défricheurs en ont caché une bonne

partie derrière les murs pour caler les pierres de parement et assurer un bon drainage, mais les cailloux étant abondants, il en ressort toujours et chaque année, chaque génération a ramassé les cailloux gênants pour les entreposer sur les endroits incultivables. Ils ont ainsi amassé, ici ou là, des dizaines de mètres cubes de caillasse transportés avec lou gourbeloun, panier en osier en forme de calotte et muni sur les côtés de deux robustes poignées permettant de le soulever et le porter, appuyé sur le ventre, puis le vider facilement.

En général on ne trouve pas de grosses pierres sur un clavier.

### Et la qualité des pierres ?

En gros, dans la région nous trouvons quatre types de pierres sensiblement différentes.

Il y a les belles pierres de calcaires homogènes qui se découpent bien, se taillent facilement avec un tétu. Elles proviennent de bancs de calcaires réguliers qui ont été soulevés sans être froissés, on les trouve à Auvare, Villars-la-Croix, St Léger, Rigaud ou sur le plateau de Dina et même à Braux.

Ici à Bertrik et sur les pentes d'ébouils, ce sont à peu près les mêmes calcaires mais les pierres qui ont dégringolé se sont entrechoquées et fissurées.

Avec le temps avant ou après les éboulements, les calcites solubilisées dans l'eau semblent les avoir ressoudées formant ces lignes blanches à aspect de marbre qu'on voit au cœur des pierres. Mais ce sont des pierres intaillables : sous le coup de marteau elles éclatent en suivant leurs fissures. Il n'y a guère qu'à l'aiguille qu'on peut les retoucher.

Dans les quartiers à marnes, on trouve des pierres pas trop mal faites : ce sont les pierres de roubines provenant des bancs de calcaire qui alternent avec les bancs de marne. On a toujours la tentation de les utiliser, mais à tort, car ces pierres se désagrègent sous l'action des intempéries.

Enfin nous pouvons signaler aussi les grès d'Annot, ce sont des grès à ciment calcaire qui se taillent assez bien. On les utilise souvent pour des sculptures, des pierres d'angle, des fontaines, ... Ils donnent des sables siliceux acides sur lesquels poussent les châtaigniers et les cèpes.

### Et l'outillage ?

Nos anciens ont dû gagner une bonne place au Paradis, car le purgatoire ils ont dû le faire largement au pied de ces murailles !

De leurs outils qui sont largement représentés dans les collections, il en traîne encore un peu partout, souvent lourds, avec une douille étroite, plus ou moins bien ébauchée par le forgeron du coin qui devait lui aussi ne disposer que d'un outillage rudimentaire, et dans laquelle douille il était toujours difficile d'y assujettir un manche.

Heureusement pour nous, les outils sont devenus plus maniables : la pelle et le pic évidemment, puis le tétu pour équarrir les pierres de bons calcaires francs, la massette et l'aiguille pour les pierres difficiles ou le grès.

Pour serrer les pierres et les cales, il vaut mieux un marteau à tête un peu longue et plate afin de moins risquer d'éclater les pierres.

Enfin, il ne faut pas oublier un bout de cordeau et éventuellement une petite pince de carrier qui sera utile pour régler les pierres les plus grosses.

### Pourquoi un mur fait-il le ventre ?

Il y a deux causes principales :

D'abord le déchaussement du pied du mur, l'avant des pierres de fondation ne sont plus solidement appuyées et commencent à basculer ce qui déséquilibre le mur.

La deuxième cause est le mauvais calage à l'arrière des pierres. Certains s'appliquent à placer des cales sur la face avant du mur. Elles sont parfaitement inutiles et inefficaces, à part de boucher un peu les trous pour faire joli, encore que cet aspect d'esthétique soit très discutable.

Par contre, à l'arrière des pierres de parement un très sérieux calage est de rigueur, aussi bien dans le sens vertical qu'horizontal. En effet, le mur reçoit une poussée du terrain par l'arrière et travaille donc à la manière d'une voûte qui serait verticale. Les cales arrière sont toutes comme autant de clés de voûte. Et, que se passerait-il si l'on enlevait la clé à une voûte ou à un linteau ?...

### Y-a-t-il quelque secret pour construire un mur ?

A partir du moment où l'on a préparé le chantier, trié les pierres par grosseurs, préparé la fondation et la terre mise de côté, il reste bien quelques secrets pas très secrets et qui tiennent en cinq ou six points importants.

1. Un rang de bonnes pierres à la base bien appuyées et un peu inclinées vers l'arrière.
2. Ne pas avoir peur de donner du fruit au mur, c'est-à-dire l'incliner lui aussi vers l'arrière.
3. Poser soigneusement les pierres du parement afin qu'elles s'appuient bien à l'avant au plus près de leur place extérieure (sans cales), bien assises, avec leur plus grande longueur en travers du mur tout en veillant à bien les croiser.
4. Bien caler par l'arrière, nous venons tout juste d'en parler.
5. Ranger derrière un drain abondant et bien tassé, ce qui permet d'y cacher toute la petite caillasse qu'on a mise de côté, ... Et il en manque souvent !
6. Le fin du fin est d'agencer un chaînage de grosses pierres pour terminer le haut du mur : le but étant que des chèvres ou autres animaux à deux ou quatre pattes marchant au bord du mur, ne fassent pas tomber une pierre.

Tous ces petits secrets peuvent se dire, mais ils ne s'apprennent pas : ils se découvrent et se maîtrisent au pied du mur !

Et n'oublions pas ce que nous disait un vieux murailleur lorsqu'on posait une pierre : méfi ! Pichoun, lei peiro te mouordoun de per dessouto !

Village de Thiéry, 1899,  
Cliché Victor de Cessole,  
coll. Bibliothèque de Cessole

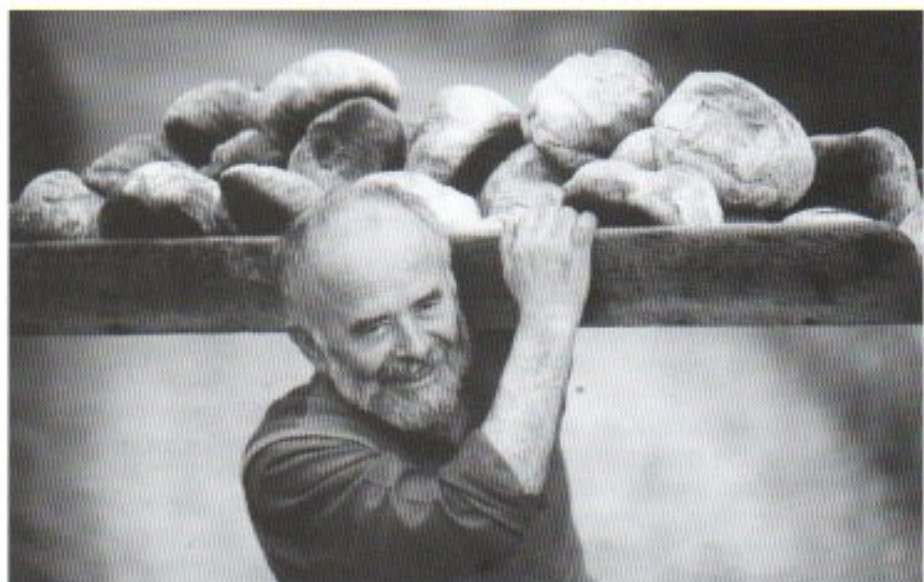


# AUX PREMIERS TEMPS

## Le pain des dieux et des hommes

Si en France le pain nous est familier depuis le Moyen Âge, on connaît moins son usage dans les différentes civilisations de l'Antiquité, à commencer par son origine. Qui a inventé le pain ?

Les botanistes sont partagés sur l'origine du blé depuis qu'ils ont constaté qu'il en existe d'innombrables espèces. Selon Jean-Baptiste de Vilmonin, «il n'existe pas de blé à l'état naturel», mais une origine commune à partir de graminées en provenance du Caucase et de l'Asie Mineure, qui descendaient peu à peu les vallées des fleuves. Ainsi en est-il de l'engrain, ou froment originel, d'un autre blé dur (Amri) et d'un troisième qui est variété d'épeautre (blé tendre). Ces graminées, hybridées durant des millénaires, ont donné les variétés actuelles. Les villes de la Mésopotamie ont connu dans leurs domaines agricoles les premières exploitations fromentaires intensives. On peut même penser que le blé se trouve à l'origine de ces civilisations, car la bouillie d'orge et celle de froment étaient fort appréciées dans l'ancienne Mésopotamie, également friande de bière. L'alimentation des peuples installés entre le Tigre et l'Euphrate, comprenait une bouillie de céréales, sans doute pas très différente des gaufres de l'ancienne France, et une sorte de boisson fermentée proche de la bière. Ce qui était propre à l'un ne devait pas tarder à passer à l'autre, et réciproquement. La pâte fermentée, puis cuite au four, donna naissance au pain, tandis que l'usage des galettes de pâte non levée, répandu comme il l'est encore en Turquie, en Grèce et au Liban, restait un souvenir du «pain» d'avant la fermentation. Jean Bottéro, historien de la Bible et assyriologue, a décrit le pain levé en précisant que l'on ajoutait à la pâte, en la pétrissant, un peu de bière ou de reste de soupe aigre, qui la ferait lever, fermenter et



gonfler, pour donner un produit volumineux, rempli de bulles d'air et doré par la cuisson. Pour cela il fallait un four à coupoles semblable à nos fours de boulangers. Bottéro date ces fours de 2900-2330 avant J.-C., selon les indications fournies par les tablettes cunéiformes retrouvées sur le site d'Ur, non loin de Bagdad. La double vallée du Tigre et de l'Euphrate, de Summer à Babylone, serait donc fondée à se disputer avec les premières dynasties d'Égypte le titre d'inventeur du pain.

### Pharaon mangeait donc du pain ?

Les Égyptiens ont été les premiers à fabriquer du pain, qu'ils utilisaient à la fois comme nourriture et comme offrande religieuse. On a trouvé des traces de pain fermenté datant de 3500 avant J.-C. L'Égypte, grâce au Nil, est un grenier à céréales. L'épeautre et l'orge sont communs, comme l'avoine et le millet d'Afrique. Le pain issu de la fermentation de la farine de blé est un aliment courant en Égypte. Emondée, vannée, puis broyée à la meule de pierre, la farine est ensuite tamisée. La pâte pétrie est mise à cuire dans des fours de

• brique. La boulangerie est une activité répandue que l'on voit représentée au XIII<sup>e</sup> siècle avant J.-C., sur les fresques des tombes de Thèbes. On connaît la gracieuse porteuse de pain, motif de la statuette populaire, sous la forme d'une figurine qui se trouve dans les tombes près du défunt. C'est le geste ancestral de la porteuse de panier sur la tête qui magnifie les formes féminines.

Ainsi, on offre en procession les pains aux dieux du Nil. Cet aliment qui accompagne les morts dans leur voyage se trouve à la fois représenté sur les parois des tombeaux en forme de silos, mais il est présent réellement près du sarcophage : on a retrouvé ce pain de vie dans la nécropole de Toutankhamon. On connaît beaucoup de choses sur les boulangeries royales, en raison de l'obsession scripturaire des Égyptiens. Leur minutie comptable, égale à celle des Babyloniens, nous livre la série variée des pains fabriqués, leur nature, ainsi que leur attribution aux fonctionnaires et aux serviteurs. La distribution est inventoriée en détail avec le nombre de pots de bière attribués.

## L'Antiquité classique connaît évidemment le pain. Comment s'est faite la transmission avec cet aliment au Moyen Âge ?

La Grèce antique, au temps des poèmes homériques, est le pays des «hommes mangeurs de pain». Ils disposent de la vigne, de l'olivier, de la terre à blé, et les dieux fréquentent leurs tables. Le destin d'Ulysse, lui dit Tirésias, est lié non à la mer, mais à la terre «donneuse de blé». Les Grecs des temps mycéniens mangeaient la «maza», galette non fermentée à base d'orge grillé, puis avec les contacts asiatiques et l'expansion de la civilisation hellénique, ils découvrent le pain levé. Le commerce avec l'Égypte fut en ce domaine particulièrement fécond au temps de la civilisation minoenne. Le pain levé fut rapporté d'Égypte également, et le blé, à l'époque classique de l'Amphictyonie (Ve siècle avant J.-C.), importé des nouvelles colonies de la Grande Grèce. Hippocrate légifère à propos du pain et donne son avis.

Rassurés, les contemporains de Périclès au Ve siècle avant J.-C. consommaient autant qu'ils le pouvaient le pain au levain fait de fine farine et cuit au four du boulanger. Les Grecs, qui étaient aussi amateurs de bouillies d'orge rustique, inventèrent divers raffinements : à la pâte prête à cuire, ils ajoutaient selon l'humeur, la saison ou les fêtes, le lait, le miel, les fruits, des graines d'anis, de sésame ou de pavot. Les pains prenaient des formes diverses, visibles encore sur les statuettes votives, ou bien étaient dessinés au calame sur les poteries et amphores.

Selon Athénée (vers 170 après J.-C.), on comptait à Athènes soixante-douze sor-

tes de pains et de pâtisseries. Dans un important développement de son Banquet des Savants, cet auteur décrit les différents types de pains [pāhis] faits d'orge ou de seigle, avec ou sans levain, ainsi que la cuisson au four. Il recommande de manger du pain avec du vin, d'une part parce que le meilleur de cet aliment est un plaisir, mais aussi parce que «le mélange dissipe souvent les fumées du vin, qui commencent à monter à la tête...»

A Rome où ils constituaient un puissant collège, les trois cent vingt-neuf boulangers du temps d'Auguste étaient grecs et gaulois. La frise d'un monument funéraire élevé en l'honneur de Vergilius Eurysacès décrit comme une bande dessinée le métier du défunt, de la livraison du blé à la vente du pain. La meule de pierre et le pétrin sont entraînés par un cheval. On distingue le façonnage des miches, le fournil. Tous les boulangers sont des hommes.

Dès les origines, le travail du boulanger est tributaire autant de la nature que des minotiers. Le souci du pain habite Rome, depuis les Géorgiques de Virgile aux Confessions de saint Augustin. Durant quelques siècles, le souci du pouvoir fut de procurer au peuple «le pain et les jeux : panem et circenses».

A Pompéi, étonnant témoignage de la vie quotidienne à l'époque classique, les fresques nous livrent dans la maison du boulanger les portraits de Paquis Proculus et de sa femme. La technologie était relativement avancée, avec la meule actionnée par la force chevaline, les moulins hydrauliques ; même les fours maçonnés n'avaient rien à envier à ceux de l'Europe du XIXe siècle. On s'interroge aussi sur la validité diététique du pain, comme l'avaient fait les Grecs, dont on a, au passage, emprunté les techniques de pain au levain. Pline l'Ancien disserte avec gravité sur le sujet. Au I<sup>er</sup> siècle, il existe un quartier de boulangers, comme à Paris jusqu'à la disparition des corporations. Les pains sont de qualités diverses et de formes les plus biscornues, voir obscènes. Le pain militaire avait ses rites. On procurait à chaque légionnaire 1 kg de pain par jour. La même ration avait son boulanger de campagne.

A Rome, le menu peuple recevait de l'État sa ration de farine : 200 000 bénéficiaires, au temps de César. Sous les Antonins, l'on distribuait le pain cuit. C'est Juvénal, écrivain qui trempait sa plume dans le vinaigre, qui lança la formule «panem et circenses», tant pour discréditer la plèbe jouisseuse que pour évoquer la sainte frugalité des Pères Conscriit, fondateurs de la Ville, qui, tel Cincinnatus, labouraient à l'ombre du Viminal leurs modestes champs de blé. Pendant ce temps, une secte d'origine orientale, aux marges de la ville, se réunissait pour partager le pain en



mémoire de leur déjà lointain fondateur galiléen. Ces chrétiens avaient tout l'avenir devant eux. La continuité boulangère et frumentaire de l'Empire romain était assurée pour longtemps...

## Comment le pain, connu des Gaulois, devient-il, dès le Moyen Âge, une sorte de fatalité française inconnue sous cette forme en Europe ?

Pour Fernand Braudel, «le blé est un choix de civilisation». C'est celui qu'a fait la France depuis quelques millénaires. C'est un choix enfoui au-delà de la conscience, un choix antérieur à ce que nous appelons l'Histoire. Celle des pays d'Oc remonte à cinq ou six millénaires grâce aux vestiges datés par le carbone 14. Tous ces choix et ces options agraires disparus du souvenir des hommes subsistent sous formes de mythes. Celui de Déméter est présent dans les inscriptions et la statuaire de la Narbonnaise romaine. La France ancienne disait «les blés» pour désigner indifféremment le froment, l'orge, l'avoine, l'épeautre et le seigle. Sans parler du méteil. En France tout commence donc en pays d'Oc, qui



# AUX PREMIERS TEMPS

**Le pain des dieux  
et des hommes**

sera plus tard la Narbonnaise. Une aire de culture ensemencée selon le modèle importé d'une civilisation matrice du Moyen-Orient, en passant par la Grèce ionienne et l'hellénisme répandu sur toutes les rives de la Méditerranée. Des immigrants en nombre, peuplent ces rivages de Marseille jusqu'à Port-Vendres. Ils apportent un bagage agricole fondateur : l'agriculture de l'orge, et celle capitale du froment, du blé tendre à vocation panifiable. Ces peuples fondent leur subsistance sur le froment amidonnier, celui qui donne la miché de pain, ainsi que sur l'élevage domestique de la chèvre, de la brebis, et sur la culture de la vigne.

Ce sont des systèmes agraires qui subsistent encore aujourd'hui issus de cette agriculture inventée quelque part au pied du Caucase, entre Syrie et Turquie, plusieurs millénaires avant notre ère.

Cette image bucolique, presque néo-classique, qui ravira Mistral et le Félibrige doit être associée, comme sur l'envers d'une même médaille, à l'autre remarquable flambée frumentaire du XII<sup>e</sup> siècle, qui s'achève vers 1300 avec saint Louis, et qui donne naissance au nord de la France, dans le pays d'Oil, à ces mers de blés, qui ondulent jusqu'au pied de la cathédrale de Chartres, comme à Sens ou bien à Reims. Le blé fournit le surplus économique et alimentaire qui permet la construction des cathédrales. La dernière étant celle de Beauvais.

Ce sont des images d'Épinal, encore que Les Très Riches Heures du Duc de Berry, miniatures précises, où l'on voit à la fois le manant dans le champ fertile et le maçon au pied du mur du sanctuaire, font figure de témoin. «L'opus Francorum», la blanche robe des cathédrales eût été impossible sans la prospérité qu'apportaient la culture du blé et le «pain» quotidien assuré.

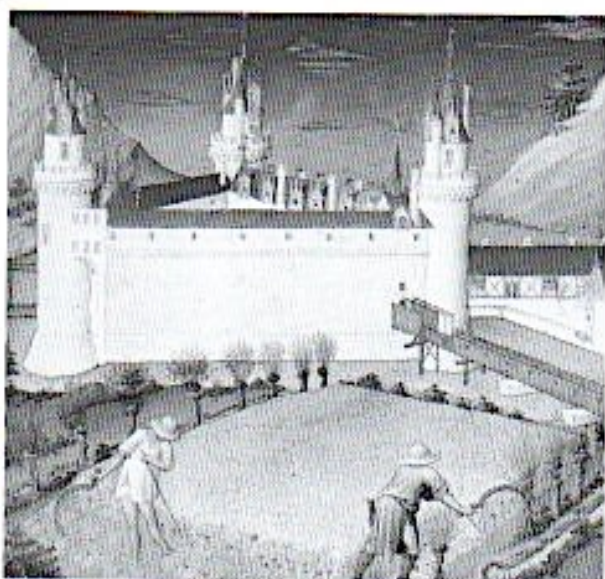
Saint Louis, en route pour la septième croisade, fera étape à Sens, en juin 1248, où, selon le témoignage d'un franciscain venu tout exprès de Parme, lui sera servi un magnifique repas dont l'accompagnement est «un vin digne de la munificence royale» et «un pain très blanc» pour accompagner les services de poissons, préparés avec différen-

tes sauces, ainsi que les fromages servis en abondance. Les campagnes françaises, entre le XIV<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle, connaissent une nourriture frugale dont le plat obligé est une soupe végétale enrichie de graisse, que l'on verse sur une tranche de pain.

La viande est rare, réservée aux dimanches - c'est la poule au pot du bon roi Henri - en dehors des périodes de carême ou de famine. La Provence, dont les archives papales ont permis de connaître les usages

alimentaires avec une certaine précision, utilise ses productions légumières cuites à l'eau avec un morceau de porc salé. Le bouillon de cette potée, appelée «bajana», est ensuite versé sur le pain ; les légumes sont mangés à part. Le pain est alors un aliment de base des populations rurales, avec les bouillies. En ville des vendeurs de pain ambulants illustrent l'habitude prise de localiser les boulangers en dehors des agglomérations, comme à Paris (faubourgs de Gonesse), pour éviter les risques d'incendie liés à la présence des fours à pain en ville.

Avec le repas de Cour, le pain perd de son importance en raison de l'usage de la fourchette, que Henri III découvre à Venise lors de son fameux voyage. A cette époque, l'homme de Cour - le courtisan selon Castiglione - et sa compagnie portent un col empesé, nommé «fraise», qui gêne l'accès des aliments à la bouche. Comment rendre aisé, et surtout élégant, les gestes alimentaires, sinon en utilisant des cuillères à longs manches, et bientôt des fourchettes. Pour la viande, on met à la mode la fourchette royale... Le temps d'un mode vestimentaire. Mais l'exigence d'élégance subsiste pour l'honnête homme. Anne d'Autriche mangeait avec ses doigts : «Les belles mains de la Reine portaient à son rouge bec maintes savoureuses pâtures, tant de chair



Les très riches heures du Duc de Berry, détail du mois de Juillet

que de confitures», rapporte le gazetier Loret. L'Italie à la pointe de l'élégance politique, au temps des Concini, des Mazarin, a une influence décisive sur le service de table à la française. A la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, l'usage de la fourchette se généralise. Le duc de Saint-Simon attribue ces usages à Madame de Montansier «qui vivait avec une grande splendeur». Nous sommes vers 1680 et, dorénavant, les fourchettes sont nécessaires dans l'ordonnance des grands repas. Les censeurs ne désarment pas : «Jadis le potage se mangeait dans le plat sans cérémonie, dans la frigassée autrefois, l'on saussait (sic) son pain et ses doigts. Aujourd'hui, il faut se servir poliment de cuiller et de fourchette», se lamente le Marquis de Coulanges. Voltaire lui-même se plaint auprès du Comte d'Artois des méfaits de la nouvelle cuisine : «Je n'aime ni le pigeon à la crapaudine, ni le pain qui n'a pas de mie.» A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle le pain tranchoir du Moyen Âge perd de son importance. Il la retrouve avec le service «à la Russe», lorsque les convives disposent d'une assiette pour consommer les mets raffinés des tables aristocratiques et bourgeoises, au siècle suivant.

Jean Ballester

# VOYAGES de l'Écomusée

## VOYAGE 2006

Comme toutes les années depuis vingt ans, les amis de l'Écomusée de la Roudoule, partent pour leur voyage d'étude, visiter une de nos belles régions françaises et son Écomusée.

Cette année 2006 fut consacrée à la région de Franche comté, berceau de la famille de notre chère Madée.

Sous un soleil capricieux mais avec une température clémente nous avons sillonné les routes de cette superbe région, conduits par notre chauffeur Pascal, toujours fidèle à notre rendez-vous, et guidés par une «Madeleine Proust» Nadine, sympathique et très professionnelle.

Les visites journalières fort instructives :

- Musée du pays horloger
- Les salines royales d'Arc et Senans
- Les salines de Salins les bains
- Le musée rural de Fouchéras.
- Une journée au musée des maisons comtoises
- Quelques jolies promenades au cirque de Consolation et au saut du Doubs

Les achats de souvenirs de fromages et charcuteries, ont fait place le soir venu à quelques parties de pétanques et de baby foot acharnées ! une soirée loto et une soirée musette.

L'ambiance joyeuse et bon enfant de ce groupe des amis de la Roudoule, a contribué à ce que la semaine passe à toute vitesse, et nous voilà repartis sur nos routes du sud avec dans la tête toutes les belles cartes postales du pays comtois.

A l'année prochaine pour une nouvelle aventure.

Ou'é si l'y sian pas mai, l'y séguin pas men...

Annie Grac



## VOYAGE 2007

Des options ont été prises pour la 3ème semaine de septembre.

- Au Centre, Vacances Actives, « les Aiguades », à Gruissan dans le Languedoc-Roussillon.

Village de pêcheur, à quelques kilomètres de Narbonne, Gruissan offre un paysage de mer, de lagune, et une palette de grandes possibilités de visites et de découvertes.

Un voyage plein de couleurs et de douceur, de caractère ...

Madée et Magali



# RECETTE



## Les "Dandeirols" de Puget-Rostang

**Il faut pour 4 personnes :**  
**500 g de vert d'épinard**  
**ou de blette ; 2 œufs ;**  
**450 g de farine.**

Ebouillantez le vert des blettes dans l'eau salée. Egouttez sans presser. Hachez au hachoir à main, puis ajoutez œufs et farine. Mélangez bien pour obtenir une pâte de la consistance de la pâte à gnocchi. Au besoin rajoutez de l'eau ou de la farine.

Mettez à bouillir de l'eau salée dans une grande marmite. Vous allez à présent faire un essai : quand l'eau bout, prenez la pâte de la grosseur du petit doigt à l'aide d'une fourchette et laissez tomber les «dandeirols» dans l'eau bouillante. La pâte tombe au fond. Puis, au bout d'un instant elle refait surface. Elle ne doit pas s'effriter. Si c'était le cas, rajoutez de la farine et repétrissez.

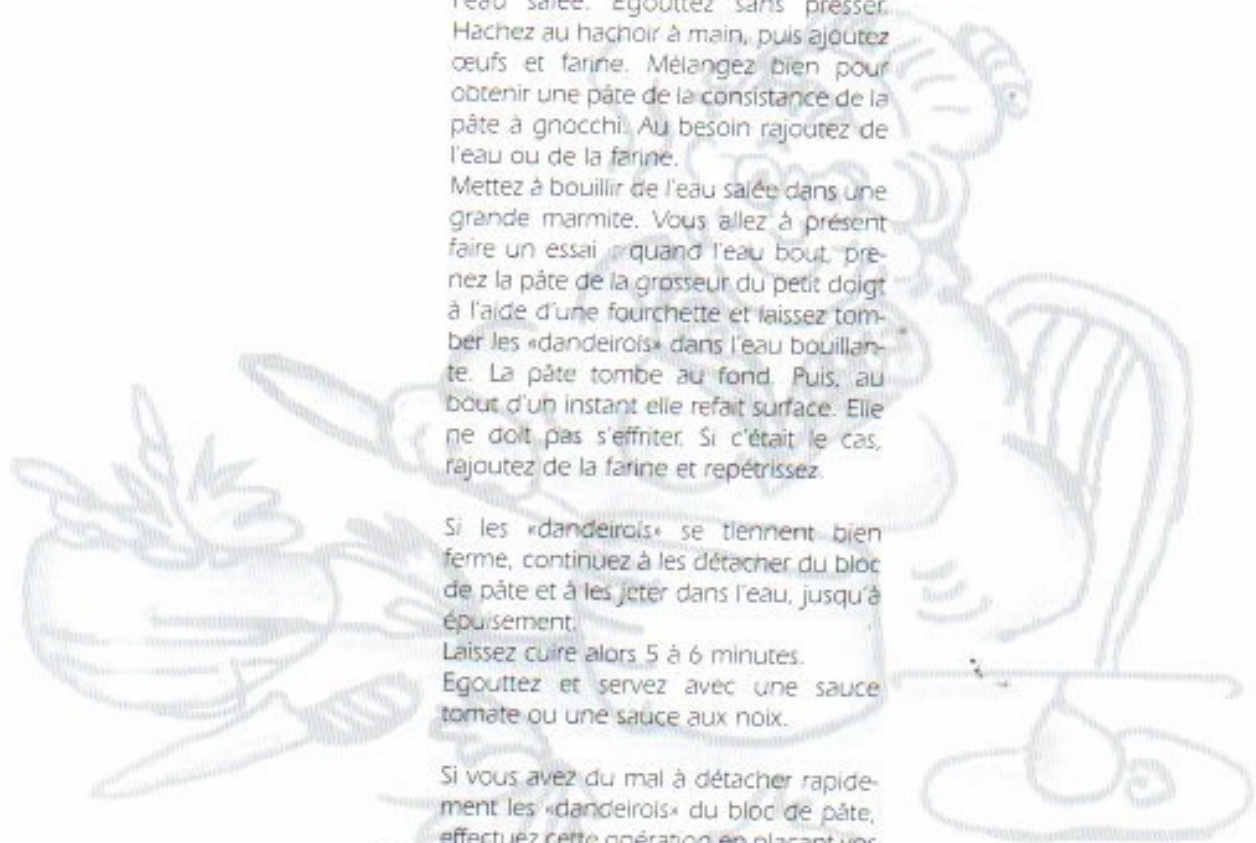
Si les «dandeirols» se tiennent bien ferme, continuez à les détacher du bloc de pâte et à les jeter dans l'eau, jusqu'à épuisement.

Laissez cuire alors 5 à 6 minutes.

Egouttez et servez avec une sauce tomate ou une sauce aux noix.

Si vous avez du mal à détacher rapidement les «dandeirols» du bloc de pâte, effectuez cette opération en plaçant vos bouts de pâte sur une planche enfarinée. Puis jetez-les prestement dans l'eau bouillante. Ne jetez pas l'eau de cuisson des «dandeirols» : on peut l'épaissir avec de la polenta ou de la semoule et on fait un délicieux potage en ajoutant soit un peu de lait, soit un peu d'huile d'olive.

(extrait d'Alex Benvenuto - « Carnets de Cuisine de Nice et du Pays givrot » aux Éditions Serre)



# POESIE



## **SOUFFLE (Leurres et Lueurs) - Birago Diop (1906-1989)**

**écrivain sénégalais d'expression française. Ses œuvres principales sont :**

- Les Contes d'Amadou Koumba composés en 1942 et publiés à Paris en 1947.
- Nouveaux Contes d'Amadou Koumba, 1958 et Contes et Lavanes, 1963
- Un recueil de poèmes Leurres et Lueurs, profondément imprégné de culture française allié aux sources d'une inspiration purement africaine
- La Plume raboutée
- Quatre volumes de mémoires de 1978 à 1989

Ecoute plus souvent  
Les Choses que les Êtres  
La Voix du Feu s'entend,  
Entends la Voix de l'Eau.  
Ecoute dans le Vent  
Le Buisson en sanglots :  
C'est le Souffle des Ancêtres.

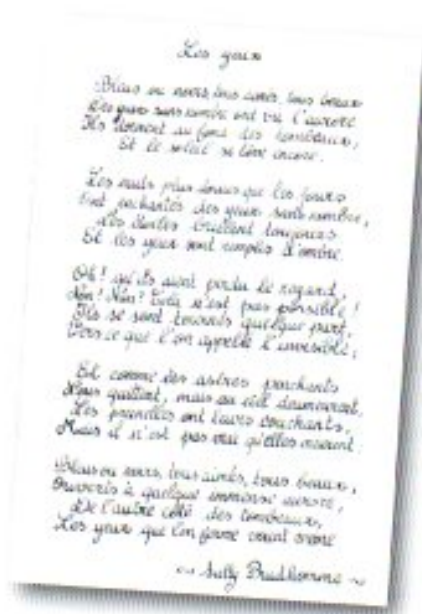
Ceux qui sont morts ne sont jamais partis :  
Ils sont dans l'Ombre qui s'éclaire  
Et dans l'ombre qui s'épaissit.  
Les Morts ne sont pas sous la Terre :  
Ils sont dans l'Arbre qui frémit,  
Ils sont dans le Bois qui gémit,  
Ils sont dans l'Eau qui coule,  
Ils sont dans l'Eau qui dort,  
Ils sont dans la Case, ils sont dans la Foule :  
Les Morts ne sont pas morts.

Ecoute plus souvent  
Les Choses que les Êtres  
La Voix du Feu s'entend,  
Entends la Voix de l'Eau.  
Ecoute dans le Vent  
Le Buisson en sanglots :  
C'est le Souffle des Ancêtres morts,  
Qui ne sont pas partis  
Qui ne sont pas sous la Terre  
Qui ne sont pas morts.

Ceux qui sont morts ne sont jamais partis :  
Ils sont dans le Sein de la Femme,  
Ils sont dans l'Enfant qui vagit  
Et dans le Tison qui s'enflamme.  
Les Morts ne sont pas sous la Terre :  
Ils sont dans le Feu qui s'éteint,  
Ils sont dans les Herbes qui pleurent,  
Ils sont dans le Rocher qui geint,  
Ils sont dans la Forêt, ils sont dans la Demeure.  
Les Morts ne sont pas morts.

Ecoute plus souvent  
Les Choses que les Êtres  
La Voix du feu s'entend,  
Entends la Voix de l'Eau.  
Ecoute dans le Vent  
Le Buisson en sanglots,  
C'est le Souffle des Ancêtres

Il redit chaque jour le Pacte,  
Le grand Pacte qui lie,  
Qui lie à la Loi notre Sort,  
Aux Actes des Souffles plus forts  
Le Sort de nos Morts qui ne sont pas morts,  
Le lourd Pacte qui nous lie à la Vie.  
La lourde Loi qui nous lie aux Actes  
Des Souffles qui se meurent  
Dans le lit et sur les rives du Fleuve,  
Des Souffles qui se meuvent  
Dans le Rocher qui geint et dans l'Herbe qui pleure  
Des Souffles qui demeurent  
Dans l'Ombre qui s'éclaire et qui s'épaissit,  
Dans l'Arbre qui frémit, dans le Bois qui gémit  
Et dans l'Eau qui coule et dans l'Eau qui dort,  
Des Souffles plus forts qui ont pris  
Le Souffle des Morts qui ne sont pas morts,  
Des Morts qui ne sont pas partis,  
Des Morts qui ne sont plus sous la Terre  
Ecoute plus souvent  
Les Choses que les Êtres  
La Voix du Feu s'entend,  
Entends la Voix de l'Eau.  
Ecoute dans le Vent  
Le Buisson en sanglots :  
C'est le Souffle des Ancêtres



## Les Yeux

Bleus ou noirs, tous aimés, tous beaux  
Des yeux sans nombre ont vu l'aurore  
Ils dorment au fond des tombeaux,  
Et le soleil se lève encore...

Les nuits plus douces que les jours  
Ont enchanté des yeux sans nombre,  
Les étoiles brillent toujours  
Et les yeux se sont remplis d'ombre.

Oh ! qu'ils aient perdu le regard,  
Non ! non ! Cela n'est pas possible !  
Ils se sont tournés quelque part,  
Vers ce que l'on appelle l'invisible

Et comme les astres penchants  
Nous quittent, mais au ciel demeurent,  
Les prunelles ont leurs couchants,  
Mais il n'est pas vrai qu'elles meurent

Bleus ou noirs, tous aimés, tous beaux,  
Ouverts à quelque immense aurore,  
De l'autre côté des tombeaux,  
Les yeux que l'on ferme voient encore

## Lei uei

Blu ou négre, toui aima, toui bèu  
D'uei senso noumbré an vist l'aubo  
Duermoun au d'abas dei toumbo  
E lou souléou sé lèvo encaro...

Lei nuech pu douço qué lei jou  
An encanta d'uei senso noumbré  
Lei estello lusoûn toujou  
E lei uei soun plen d'oumbro

Oh !lagoun perdu la visto  
Nou ! nou ! aco es pa ver !  
Sé soun vira en quaqué lieue,  
Vèr sé qué sendi l'invisiblè

E coumo lei astré sanclinoun,  
Nou leichoun, ma o ciel, sestoun  
Lei parpello sé coujoun,  
Ma es pa vèr qué mueroun !

Blu ou négre, toui aima, toui bèu  
Durbi en quaqué vast aubo,  
Dè l'autré cairé dei toumbo  
Lei uei que l'on baro vèn encaro.

Sully Prudhomme

(poète français 1839-1907)

Texte traduit en provençal par

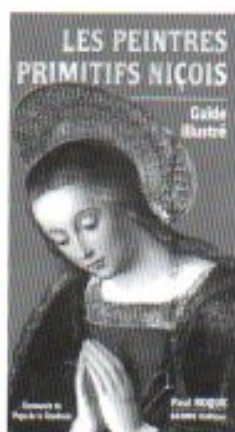
Josette Jourdan et calligraphié par sa petite fille Camille Jourdan.

# LES PUBLICATIONS de l'Écomusée

## - Les peintres primitifs niçois REEDITION

Paul Roque, Serre éditeur/Ecomusée du Pays de la Roudoule, juillet 2001/réed. 2006, 287 p. format 13,5 x 24 cm.

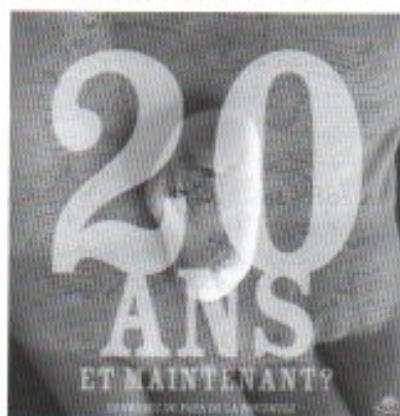
De nombreuses peintures, des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, de grande valeur attendent le visiteur, abritées dans les musées, les couvents, cachées dans de modestes églises dans d'humbles villages disséminés dans l'arrière-Pays niçois et en Ligurie occidentale. Ce guide de visite a été conçu pour aider le visiteur à «rejoindre l'âme de ces peintures».



## - 20 Ans et Maintenant ?

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2006, 89 p., bi couleur format 21x21 cm. Un ouvrage en deux parties. La première de réflexions quant à l'avenir de l'Ecomusée, assurée par le comité de parrainage. (Merci pour leurs témoignages et leurs soutiens). La seconde, de recherche, sur le thème du passage et de la migration avec des articles d'Alban Duparc, Cyril Isnart ou encore Paul Raybaut

**Prix : 15 euros / adhérent : 12 euros**

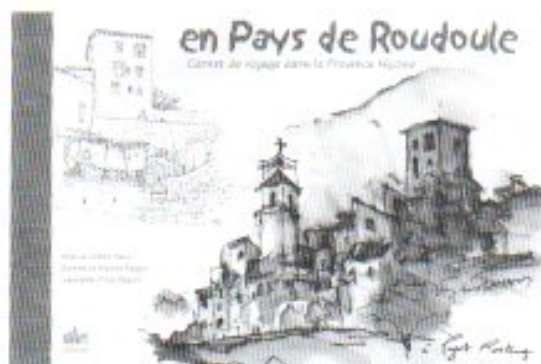


## NOUVEAUTES

### - En Pays de Roudoule, Carnet de Voyage dans la Provence niçoise,

«stArt Editions», 2006, 64 p. couleurs, format 29,6 x 21 cm. Comme l'écrit Eliane Guigo (conseiller Régional) «un ouvrage d'amour, hommage au travail d'une équipe de femmes et d'hommes passionnés par leur pays, qu'ils ont voulu et su conserver vivant pour les générations futures». Un livre émouvant, plein de poésie, filant le long de la Roudoule. Aérien avec les aquarelles coulées d'Yves Bayard, mystérieux et poétique avec les dessins de Martine Bayard. Teinté d'humour. «Ici on ne parle pas, Monsieur, on Roudoule !», avec les textes écrit avec le cœur de Gilbert Baud.

**Prix 20 euros / adhérent : 15 euros**



### - Splendeurs du retable au XVe siècle : Louis Bréa

**EPUISE**

### - Le facteur rural du Pays de la Roudoule

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mars 1993, 62 pages, 41 illustrations N/B, format 21 x 29,7 cm

C'est la mémoire d'un pays montagneux où les gens vivaient et s'affairaient dans une vallée isolée. C'était le temps où les particuliers tenaient l'agence postale, où le facteur amenait les médicaments, où sociabilité et solidarité avaient tout leur sens.

**Prix : 7,50 euros / Adhérent : 4,50 euros**



# LES PUBLICATIONS de l'Écomusée

## - Histoire du Pays de la Roudoule

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mars 1997, 40 illustrations N/B, format 21 x 21 cm.



Histoire d'un pays frontière partagé entre la Provence et le Comté de Nice, ballotté par les événements mais dont la pugnacité des habitants a sauvé l'originalité.

**Prix : 9 Euros / Adhérent : 4,50 Euros**

## - 10 ans d'Ecomusée, émergence d'une identité EPUISE

## - Etude linguistique : La toponymie du Pays de la Roudoule (Comté de Nice)

COMPAN André, docteur ès Lettres, Majoral du Félibrige, Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997. Tiré à part. 36 pages, format 21 x 29,7 cm

"Fossile de la géographie humaine", témoignage irremplaçable de la langue régionale, la toponymie ou (étude des noms de lieux) du Pays de la Roudoule est la mémoire de nos anciens qui ont su noter les moindres détails de chaque paysage.

**Prix : 7,50 Euros / Adhérent : 4,50 Euros**

## - Les noms de famille de la Baillie de Puget-Théniers

Dans le rationnaire du Comte Charles II de Provence, Années 1296-1297 tiré à part, 33 pages, format 21 x 29,7 cm.

COMPAN André, docteur ès Lettres, Majoral du Félibrige Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997.

**Prix : 7,5 Euros / Adhérent : 4,50 Euros**

## - Le temps géologique et l'homme à l'échelle des pays de la Roudoule

THOMEL Gérard, Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997, tiré à part, 33 pages, format 21 x 29,7 cm

La vallée de la Roudoule est une vallée à remonter le temps en moins : de 13 km on peut parcourir 270 millions d'années.

**Prix : 7,50 Euros / Adhérent : 4,50 Euros**

## - MOUNTA CALA, les voies de communication et le transport en Pays de Roudoule

EPUISE

## - CD Rom "Voyage en Pays de Roudoule"

Ecomusée du Pays de la Roudoule, août 1999. Ce CD-Rom fonctionne avec un navigateur Internet (Nescape ou Internet explorer).



Ce CD-Rom est une invitation à la découverte. Une carte en 3D représentant le pays de la Roudoule permet de sélectionner plus d'une centaine de sites présentant un intérêt patrimonial : historique, architectural, géologique, ethnographique et paysager. A tout moment vous pouvez vous référer à une synthèse thématique.

**Prix : 18 Euros / Adhérent : 15 Euros**

## - Sentier Sainte Catherine l'école buissonnière du marcheur pensant ...

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2000, 96 pages, 60 illustrations N/B, format 15x 21cm

Au départ de Puget-Rostang, un sentier de découverte, aménagé de 6 panneaux d'interprétation et plus de 60 cartels botaniques, révèle aux visiteurs la biodiversité consécutive aux campagnes de reboisement commencées à la fin du XIXème siècle.

**Prix : 4,75 Euros / Adhérent : 3,80 Euros**

# LES PUBLICATIONS de l'Écomusée

## - Roudoulin, histoire d'un petit chemin dans la Montagne

Pour découvrir le sentier Ste Catherine avec les enfants de 7 à 12 ans.

**Prix : 3 Euros**

## - Au fil de l'eau

Serre Editeur / Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2001, 119 pages, 68 illustrations N/B, format 21x 21cm

Notre relation à l'eau a profondément changé en quelques décennies. En ouvrant un robinet, nous n'avons plus conscience des liens qui unissent "eau et vie".

**Prix : 15 Euros / Adhérent : 9 Euros**

## - Les Peintres Primitifs niçois

RÉÉDITION

## - CD-Rom "Autour du Dôme de Barrot"

Ecomusée du Pays de la Roudoule, 2002, 44 vues à 360°, 850 photos, 540 fiches



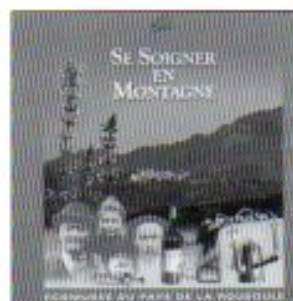
3 parcours pour la découverte des hommes, de la nature et du patrimoine dans le Moyen Var et le Val d'Entraunes (Cantons de Puget-Théniers et Guillaumes).

Ce CD-Rom permet de préparer à la carte, un circuit ou un séjour sur ce territoire au patrimoine très riche...

**Prix : 23 Euros / Adhérent : 16 Euros**

## - Se soigner en Montagne

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2003, 189 pages, 49 illustrations N/B, 12 p couleurs, format 21x21 cm



Le labeur quotidien, l'éloignement et la pauvreté tendaient à rendre toute maladie bénigne. Le paysan s'attardait peu sur des maux qui font pour nous l'objet d'une immédiate consultation médicale. Dans l'adversité et quand le mot autosuffisance dominait, la solution au mal ne pouvait être qu'à portée de main. Quand les ressources de la pharmacopée domestique étaient épuisées, on n'hésitait pas à contacter un guérisseur. Enfin dans les cas très graves, les anciens considéraient le médecin de campagne comme un ultime recours.

**Prix : 15 Euros / Adhérent: 12 Euros**

## - Les recettes de Tante Fine - 5 livrets :

- n°1 - Citrouilli Citrouilla ;  
Recettes à base de courges
- n°2 - Salades Sauvages à la "sauce Roudoule"  
Recettes à base de salades
- n°3 Patati Patata  
Recettes à base de pommes de terre
- n°4 Légumes et soupes d'antan
- n°5 Fruits d'automne

**Prix : 5 Euros**

## - Les jeux de Marie-Rose

Ecomusée du Pays de la Roudoule, octobre 2004, 27 pages, illustrations N/B, format 15x21 cm

Ce livret a pour but de nous faire ou refaire découvrir les jeux si simples et si variés qui se pratiquaient dans les cours de récréation.

Ces jeux qui ont traversé l'histoire, les siècles... ne subissant que quelques modifications, quelques évolutions, quelques "modernisations"...

Billes, cordes à sauter, marelles, toupies, sont-ils toujours dans les cours de récré de nos enfants ?

Réapprenons-leur ces jeux si simples et si divertissants, qui autrefois ravissaient et occupaient si bien les enfants ...

**Prix : 5 Euros**

# ETRE ADHERENT

## de l'Ecomusée pourquoi ?

ETRE ADHERENT c'est soutenir l'Ecomusée dans sa démarche. Parce que grâce à vous, à votre adhésion, le patrimoine sera préservé et notre association sera plus forte.

**Grâce à votre fidélité, l'Ecomusée du Pays de la Roudoule, se développera, grandira et vivra.**

### Etre adhérent vous permet :

- De bénéficier de visites du musée à prix réduit pour vous, votre famille et les amis qui vous accompagnent.
- De recevoir gratuitement chez vous le Journal de l'Ecomusée et les courriers concernant nos rendez-vous.
- D'obtenir les parutions de l'Ecomusée à des tarifs préférentiels.
- De participer au voyage d'étude organisé chaque année



**J'adhère à l'Ecomusée du Pays de la Roudoule, et j'envoie ma cotisation pour l'année 2007 :**

- 20 Euros (Une personne)
- 30 Euros (Couple)
- 40 Euros (Famille)
- 50 Euros (Bienfaiteur)
- Donateur je joins en plus un don de .....Euros

Pour faciliter le travail du secrétariat, n'oubliez pas de cocher le frontant de votre cotisation.

Tenant compte du changement de l'exercice comptable, il serait bon que les cotisations soient réglées en début d'année civile. Merci

**Merci de votre soutien, c'est ensemble, que nous pourrons continuer le chemin, faire revivre nos villages et leur donner un avenir économique basé sur leur identité.**

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_ Pays : \_\_\_\_\_

Profession : \_\_\_\_\_ Tél. : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_

Adresse e-mail : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

Après avoir rempli ce coupon, adressez-le accompagné de votre règlement à

**Ecomusée du Pays de la Roudoule 06260 Puget-Rostang**

## **JOURNEES A THEMES : PROJET 2007**

**Botanique & salades sauvages :**

Dimanche 1<sup>er</sup> Avril 2007

**Fête de l'Ecomusée inauguration nouvelle exposition :**

1<sup>er</sup> Mai 2007

**Nuit nationale des Musées :**

19 Mai 2007

**Courant Juillet : Écriture et littérature ;**

les écrivains du Pays

**Courant Août :**

Distillation de la lavande

**Courant Octobre :**

Vannerie et paniers

**Pour toutes ces journées les dates ne sont pas encore fixées,  
elles sont en projet, l'Assemblée Générale devra les valider.**