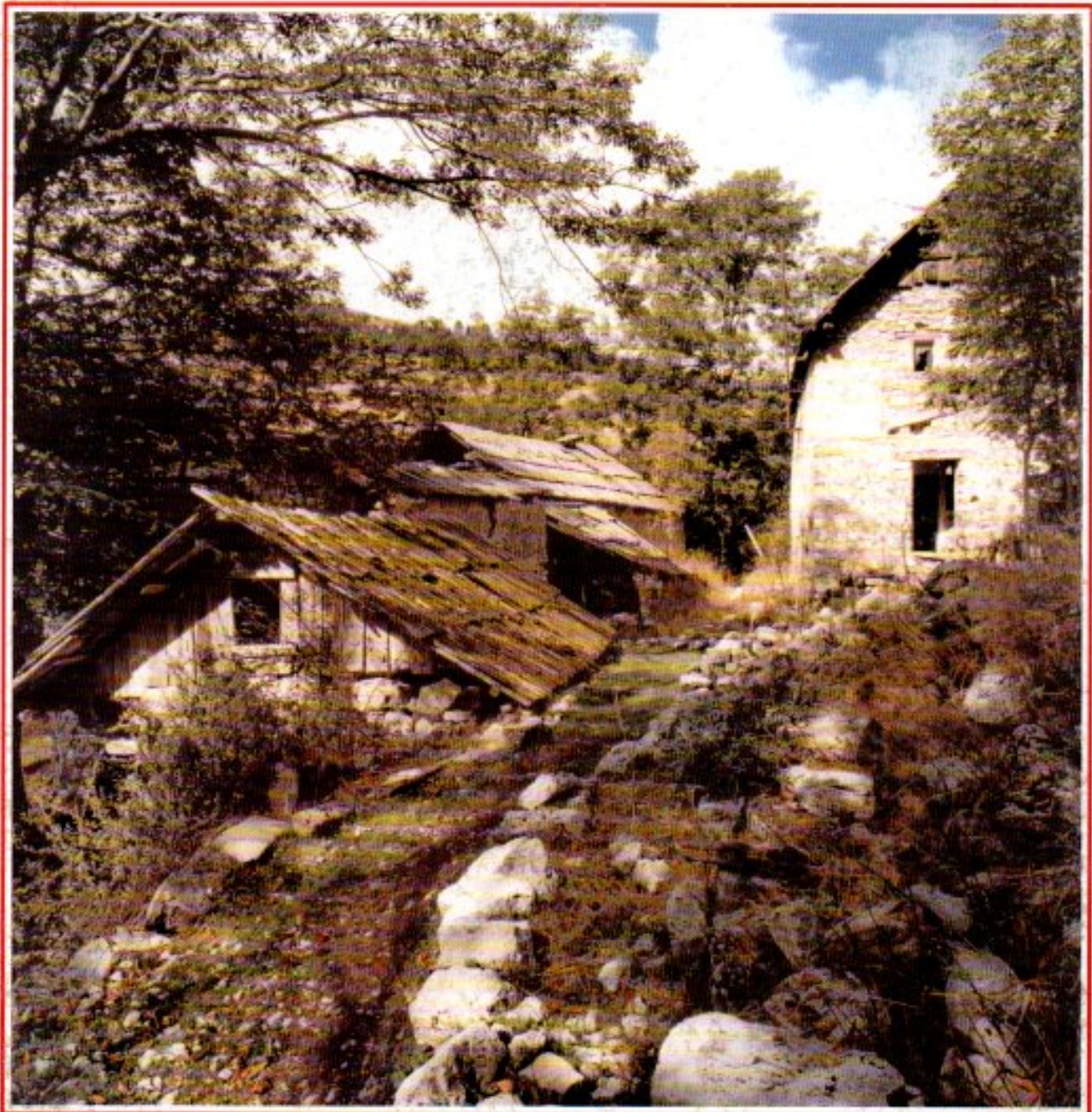


ECOMUSEE DU PAYS DE LA ROUDOULE



2
0
0
4

Hameau de la Palud à Barels - photo M.Graniou © C.G. 06

JOURNAL N°23

EDITO.....	page 3
SE SOIGNER EN MONTAGNE.....	page 5
ETUDE SCIENTIFIQUE DE BARELS.....	page 8
LES JOURNEES A THEME.....	page 15
LE VOYAGE DE L'ECOMUSEE.....	page 18
L'ENTREPRISE ECOMUSEE.....	page 20
L'ASSOCIATION ECOMUSEE.....	page 21
LES COLLECTIONS.....	page 22
PROMOTION ET RENCONTRES.....	page 23
NOS VISITEURS.....	page 24
LE POINT SUR NOS FINANCES.....	page 25
LE MILLEPERTUIS.....	page 27
LES NOUVEAUX CHAMPIGNONS TOXIQUES.....	page 29
POEME.....	page 33
RECETTE.....	page 35
LES PUBLICATIONS DE L'ECOMUSEE.....	page 36
LE MOT DE LA FIN.....	page 38
ETRE ADHERENT.....	page 39

**S
O
M
M
A
I
R
E**

EDITO

En 2003, un Pays est né chez nous "le Pays Gavot - Vallée d'Azur Mercantour" rassemblant 25 communes dont celles du pays de la Roudoule.



Pays, c'est un mot qui sent bon l'esprit Ecomusée. Les Ecomusées sont des territoires, des entités géographiques dépassant le clocher, la tribu... Ce sont les structures d'un futur en marche. Dans cette vision "écomusée", l'homme fait sien un territoire plus large, ce qui lui permet petit à petit d'élargir ses horizons, de grandir et de voir de plus en plus loin, au delà des visions réductrices et des égoïsmes.

Un pays est né, dépassant celui de la Roudoule mais déjà pressenti lors de la naissance de l'Ecomusée en 1986. En effet, l'article 3 de nos statuts dit que : "l'association a pour but d'assurer d'une manière permanente sur le territoire du bassin de la Roudoule et de la vallée du Var les fonctions (...). Elle s'inscrit dans une action de revitalisation et de développement économique local".

La Roudoule fut la première unité intercommunale, 5 villages en 1966 puis 7 en 1986. Aujourd'hui elle s'intègre dans un pays qui regroupe 25 communes, quel chemin !

Est-ce une utopie, un pari impossible ? Les probabilités de réussite semblent minces devant les visions à court terme et les querelles de clocher ! Pourtant, ce n'est pas parce qu'une chose n'a jamais été réalisée qu'elle est irréalisable. Donc espérons, agissons, montrons l'exemple. 2004 est là, construisons l'avenir, notre démarche permet de faire se rencontrer les hommes de nos villages, d'échanger, de débattre des pistes de développement...

L'Ecomusée ce n'est pas seulement quelques objets du passé, exposés là pour qu'on se pose des questions. C'est un esprit d'Hommes avec un grand H ! Des hommes qui veulent se prendre en main et travailler à assurer l'avenir du territoire et de leurs enfants. L'Ecomusée n'est pas seulement témoin du passé, il doit être aussi créateur de progrès pour qu'un avenir humain redevienne possible dans nos montagnes.

En conclusion, je dirai que pour nous, la culture c'est avant tout l'Homme, son patrimoine humain, cet esprit de solidarité, d'homme libre, **c'est la vie**, dans son équilibre harmonieux.

Avec vous tous, mes ami(e)s abordons 2004 pleins de foi et d'espérance. Que mes vœux les plus chaleureux d'amour et de tolérance vous accompagnent.

Le Président, Ange MAURIN

“SE SOIGNER EN MONTAGNE”

L'année 2003 a été marquée par la création et la réalisation de notre nouvelle exposition “Se Soigner en Montagne” ainsi que par la publication de son catalogue. Son but étant de montrer l'évolution de la médecine et des médicaments au siècle passé.

L'exposition est attrayante et bien perçue par le public. Le catalogue, quant à lui, montre bien le travail considérable de recherche accompli, le travail d'enquête, d'écoute, de collecte d'objets. A ce sujet, l'Ecomusée remercie tout particulièrement M. et Mme Vallecalle pour le cabinet de médecin. Cet ensemble de choses a permis de rendre cette exposition incomparable et très professionnelle.



Le 1er mai 2003, l'inauguration de l'exposition fut une vraie réussite avec beaucoup de monde. Signalons en particulier la présence de M. Abdel Aïssou, Sous-Préfet, Chargé de la Montagne, de M. Robert Velay, Conseiller général, Maire de Puget-théniers et Président de la CCVA, représentant M. Charles Ginesy, Président du Conseil général, de M. le Député Christian Estrosi, 1er Vice-Président du Conseil général, représenté par M. JP Crulli, Maire de Rigaud, de Monseigneur Turini, Vicaire Général de l'Evêché de Nice, de M. Eric De Backer, Chef



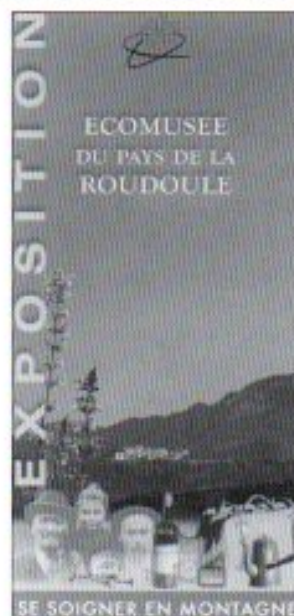
du service du patrimoine culturel au Conseil général et de tous les maires du Pays de la Roudoule et presque tous ceux de la communauté de communes Vallée d'Azur.

Merci à Marie-Christine Grasse, à Philippe Thomassin, au comité scientifique, à Magali et Aurélia, à tous les bénévoles et donateurs d'objets, de photos, de textes, de paroles, ...

Merci aussi aux financeurs, le Conseil général, la Région ainsi que la DRAC, à nos porteurs de dossiers, M. Robert Velay, M. Christian Estrosi, M. Charles-Ange Ginesy et M. Alain Frère.

Merci au service de la Culture du Conseil général qui est toujours à nos côtés, Mme Vaudour et M. Eric De Backer.

L'exposition est en place jusqu'en décembre 2005 à la Maison de l'Ecomusée. Vous pouvez également voir à St Léger la présentation des soins vétérinaires effectués par les bergers.



Les soins donnés aux ovins

L'article qui suit est le compte-rendu des recherches menées jusqu'à ce jour. Nous comptons la poursuivre et nous invitons tous ceux qui auraient de l'expérience dans ce domaine à prendre contact avec nous.

"Les moutons n'ont pas la sécurité sociale"

F. Barral

Les remèdes administrés aux ovins reposent sur :

- des pratiques connues depuis des temps immémoriaux, dont certaines ne sont pas dénuées de superstitions,
- l'usage des plantes médicinales, dont l'apprentissage commence dès le plus jeune âge en gardant le troupeau,
- l'expérience. Les bergers échangent leurs "recettes" lors de leurs rencontres sur les routes de la transhumance ou sur les foires.



Pour soigner "l'œil blanc", le berger avait coutume de percer l'oreille de la bête et d'y glisser immédiatement un lacet de cuir. En principe, l'humeur s'écoulait et l'œil redevenait transparent. M. Brun, berger communal rapporte : *"Quand nos brebis étaient malades, on les soignait avec notre méthode d'avant. C'est comme la tache à l'œil, quand l'œil vient blanc : vous mettez un bout de lacet. On lui faisait un trou à l'oreille avec la pointe du couteau, on y passait le lacet et on y faisait un noeud d'un côté, un noeud de l'autre. Et cette blancheur qu'ils avaient dans l'œil s'en allait."*

Un opinel pouvait guérir le "coup de sang", manifesté par un tremblement allant parfois jusqu'à l'évanouissement. Pour ce faire, le berger incisait la veine au-dessus de l'œil et laissait saigner abondamment. Ce remède valait aussi pour les crises de foie et les dysenteries. Les agneaux étaient guéris de ce mal, une fois la queue ligaturée ou même coupée si la bête était trop grasse.

Quand les brebis étaient "gonflées" suite à la consommation de plantes indigestes ou toxiques, les bergers avaient coutume de presser la panse de la bête ou même de la percer à un endroit précis sans toucher les boyaux. M. Brun, quant à lui, employait une méthode moins traumatisante consistant à leur faire ingérer du sel ou de la terre. M. Fournier (La Croix-sur-Roudoule - Léouvé) mentionne qu'il n'était pas rare, que pour une indigestion, les bergers donnent de la camomille (*Matricaria chamomilla L.*) aux bêtes.

Le piétin dont les brebis souffrent durant la transhumance ou en stabulant dans les bergeries durant l'hiver, était traité avec de l'alun, une fois la patte atteinte curée à l'opinel. Les parties atteintes par les tiques appelées "langastes", fréquentes dans les pâturages pierreux, étaient traitées à la nicotine².

La gale, "la rougno" était traitée de la même manière. M. Brun se souvient : *"On mettait de la chique sur la plaque de gale, ça la faisait partir. Moi, je ne fumais pas, tous les bouts de cigarettes je les ramassais, je les mettais dans la bouteille, avec de l'eau et badigeonnait les brebis comme ça".* Bien que certains bergers utilisent le grésil, l'huile de cade en usage externe demeurait le remède préféré. Elle était fabriquée à partir du genévrier cade (*Juniperus oxycedrus L.*). M. Graglia (La Croix-sur-Roudoule) se souvient du procédé de fabrication : *"On fendait le genévrier en petites bûchettes que l'on plaçait dans une marmite en fonte. On retournait rapidement la marmite et son contenu sur une pierre plate."*



Cette pierre était percée d'un orifice central de 5 cm de diamètre environ pour permettre l'écoulement. On allumait alors un feu modéré recouvrant toute la marmite qui devenait ainsi un four. Les bûchettes de cade y chauffaient 3 à 4 heures, laissant suinter leur huile. L'huile de cade s'écoulait par l'orifice et on la recueillait sous la pierre dans un récipient réservé à cet effet : "lou catran". Quant à l'urine, elle guérissait du muguet.

Pour les piqûres de vipère, les bergers avaient recours soit à l'alcali, après incision et lavage de la plaie, soit, comme il semble plus régulièrement attesté, à l'ellébore fétide "*machistré*" (*helleborus foetidus* L.). La plante femelle que l'on nomme en gavot "*mâle*" était écrasée entre deux pierres et posée en emplâtre.



Si une bête se cassait une patte, une attelle en genêt bien ficelée faisait l'affaire. Si ce n'était qu'un coup, un cataplasme de lard et de persil accélérât la guérison. Ce remède était également employé par les hommes dans le Val d'Entraunes. Enfin l'eau de vie, comme le souligne Paul Raybaut³, était employée pour nettoyer

une plaie animale ou lors de la mise à bas des jeunes bestiaux que l'on frictionnait énergiquement dans le but de les réchauffer. André Abbé, Henri Bresc et Jean-Paul Ollivier⁴ préconisent durant la période de l'agnelage, l'emploi du sureau pour le favoriser, ou encore la tisane de roseau ou de cannelle qui permettait en cas d'avortement d'évacuer le fœtus et le placenta.

Au-delà des quarantaines, notamment en cas de "*picote*" (clavetée), une seule maladie, semblait impossible à guérir : "le tournis". Il se manifestait par un ver rongeur la cervelle de la bête et qui contraignait le berger à l'abattre.

Philippe Thomassin
Chargé de recherches
Ecomusée du Pays de la Roudoule

Notes :

¹ Bergers et transhumance dans la vallée du Var. Puget-Théniers 27 et 28 octobre 1979. Bibliothèque centrale de prêt des Alpes-Maritimes Nice.

² JEAN C. - Monographie agricole du département des Alpes-Maritimes, annexe à l'enquête statistique de 1929, soc. gén. d'imprimerie, Nice, 1937, 400 p.

³ RAYBAUT P. Autoconsommation et société traditionnelle, Thèse de Doctorat d'Etat, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, 1981.

⁴ ABBÉ A. - BRESCH J.-P. - OLLIVIER J.-P. Bergers de Provence et du Pays Niçois, Serre éditeur, Nice, 1989- 1996, 127 p.

L'ETUDE SCIENTIFIQUE DES HAMEAUX DE BARELS



L'Etude scientifique des hameaux de Barels, situé sur la commune de Guillaumes, nous a été commandée par le Conseil général dans le cadre de son programme départemental "Partenariat pour la connaissance du Patrimoine Culturel des Alpes-Maritimes".

Cette étude doit faire l'inventaire du territoire de Barels situé en zone centrale du Parc National du Mercantour. C'est une démarche strictement scientifique qui fait appel aux disciplines des sciences humaines et des sciences naturelles (art. 1 de la convention).

Cette étude a été confiée à l'Ecomusée et nous avons chargé Philippe Thomassin d'en assurer la direction. Pour ce faire, nous avons été amené à créer 2 emplois en CDD pour secondier Philippe dans cette mission, avec la possibilité, en plus, de s'adjoindre les scientifiques nécessaires pour répondre aux critères de recherche exigés par l'étude.

Nous avons signé la convention le 30 mai et fait les embauches le 10 juin, ce qui a nécessité une ré-organisation des bureaux, des conditions de travail et des tâches. Cela a nécessité aussi la location d'un véhicule pour "l'équipe Barels". En effet, Barels, situé sur la commune de Guillaumes, est à 2 heures de marche après le hameau de Bouchanières. Là-haut, se fut, l'aménagement d'un gîte dans la sous-pente d'un chalet d'alpage, l'équipe ne pouvant redescendre chaque soir.

C'est une belle expérience et avec un été fort clément, ce chantier riche en imprévus et en valeur humaine, a pu se dérouler dans d'excellentes conditions. Un premier rapport intermé-

diaire a été transmis au Conseil général. Le rapport définitif de cette première étape de l'étude devra être transmis au Conseil général pour le 31 décembre 2003.

Merci à Philippe Thomassin, notre chef de projet, à Cécile Cordier et à David Faure-Vincent pour leur travail. Merci à toutes les personnes qui sont intervenues dans cette première phase de recherche et ils sont nombreux.

Ce programme doit se poursuivre tout au long de l'année 2004 avec la rédaction du rapport final.

A l'issue de cette étude, un rendu, sous forme d'exposition ou de publications nous sera peut-être demandé.

L'Ecomusée est fier de cette confiance que lui a accordé le Conseil général par l'intermédiaire de Mme Vaudour, Directrice de la Culture et de M. De Backer, chargé du patrimoine, qu'ils en soient remerciés.

Les Hameaux de Barels

Les écarts

Les Laves, la Palud et le Serre composent Barels. Ces groupements de constructions forment chacun l'angle d'un triangle presque équilatéral. Actuellement un chemin assure la jonction entre les hameaux. Cette topographie a été bouleversée et on ne peut se rendre compte du maillage composé par les voies de communication d'autrefois, si ce n'est par la lecture du cadastre de 1868.

Barels est à la fois un territoire, une communauté d'habitants et une paroisse. Si on lit les archives, on se rend compte du triple sentiment d'appartenance d'une personne à la commune de Guillaumes, à Barels et à l'écart où est située la ferme. C'est en tant qu'habitants de Barels que se désignent le plus souvent ces personnes.

Dans des documents conservés aux Archives Départementales, Barels est désigné comme un *hameau*, voire comme un *quartier* de Guillaumes ou encore une *section*. Afin de plus de clarté vis-à-vis du lecteur, nous utiliserons le terme de hameau dans son sens actuel pour désigner respectivement les ensembles des Laves, de la Palud et du Serre. Précisons que, de nos jours, on parle souvent des hameaux de Barels. Egalement, et dans un souci d'objectivité, nous avons opté pour le terme d'écart¹.

Les noms des trois écarts correspondent à des lieux-dits dans les documents archivés (cadastrés entre autres). Le cas est similaire à Bouchanières, dépendant de Guillaumes et attenant à Barels, communauté elle-même divisée en plusieurs hameaux (les Hivernasses, les Livous, les Enseingues, les Caffans, etc.).

L'écart se définit comme une communauté autonome possédant des équipements collectifs : le four à cuire le pain, la fontaine se retrouvent dans les trois lieux (les états des sections de 1869 les attribuent néanmoins aux habitants de Barels). Le nombre d'exploitations agricoles est à peu près le même partout, avec une prédominance du Serre. Bien que l'on constate, à la lecture du parcellaire de 1868, que les terrains non bâtis de chaque propriétaire sont en majorité proches de la ferme, on ne saurait parler d'un territoire qui soit propre à un écart.

A Barels, on ne compte qu'une ferme isolée, au lieu-dit les Ramés et actuellement en ruine. Le propriétaire, cependant, est mentionné comme habitant de la Palud.

L'un des principaux intérêts de l'étude de l'habitat de Barels sera l'analyse de l'organisation sociale et spatiale de la communauté et du rôle de l'écart en tant qu'entité territoriale.

1. Les Laves

Le hameau des Laves est situé à 1531 mètres d'altitude au nord-est de la dépression marquant l'adret du bassin de la Barlatette. C'est le premier écart que rencontre le visiteur une fois le torrent franchi. C'est un site perché établi sur un léger replat sur l'une des pentes qui sert de contrefort au sommet du Brec. Tous les édifices sont assis sur le rocher de calcaire marneux qui affleure ici. Juste en dessous du hameau se trouve une zone en balcon interrompue brutalement par la falaise dominant la Barlatette.



Les Laves : vue d'ensemble prise depuis l'ouest.
David Faure-Vincent - ©EPR

Le nom des Laves provient probablement des pierres de calcaire gris noir formant le sol qui supporte le hameau et qui entrent dans la maçonnerie des constructions. Le *Trésor du Félibrige* donne la définition suivante : "Pierre plate et mince servant à couvrir les maisons, plaque de pierre, pierre sépulcrale, dalle^m". Une autre explication donnée est celle du rapport avec les coulées de boue du fait de la proximité de terrains marneux. Sur le cadastre de l'an V³, le lieu-dit est mentionné sous le nom de "Lauves". C'est de cette façon d'ailleurs que le nomment encore aujourd'hui les habitants de la région.

Des trois écarts, il semble que l'habitat ici soit le plus structuré. Trois rangées de bâtiments en gradins, chacune suivant une courbe de niveau, composent l'ensemble.

La rangée inférieure est formée d'une ferme de taille importante suivie d'une étable-fenil⁴. Plus loin, presque au même plan se trouve un édifice agricole de grande taille en partie ruiné.

La rangée médiane est occupée par pas moins de trois fermes consécutives accompagnées de quelques dépendances. Une venelle, remplie de gravats, sépare deux d'entre elles.

La rangée supérieure est occupée par les ruines de dépendances agricoles - écuries et "sousta"⁷ - dont la taille est inférieure à celle des bâtiments cités. Là se trouve l'ancien four à pain collectif des habitants des Laves, en partie conservé.

La voie située entre les deux premières rangées est désormais le traditionnel lieu de passage. Autrefois, le chemin, qui conduisait de Guillaumes au Serre et distribuait les Laves, passait en dessous des constructions du hameau en épousant la courbe de niveau du terrain. Les espaces entre les rangées de bâtiments n'étaient alors utilisés que pour les circulations internes du hameau, ce qui concernait alors tant les hommes que les bêtes et les récoltes. Des activités agricoles s'y opéraient. On ne peut absolument pas comparer ces espaces avec les rues et les espaces libres que l'on trouve dans les villages et les villes. Selon des informations orales, ces deux espaces de circulation parallèles au chemin portaient le nom de "carrière", celle du bas dite "soutrane" ou "basse" et la plus haute dite "soubrane". Ces voies rythment l'habitat et en font la particularité sur le plan morphologique.

La fontaine est placée à l'extrémité occidentale du hameau. Elle porte la date de 1902. Sur le plan cadastral de 1868, on la voit quelques centaines de mètres plus loin sur le chemin qui mène au Serre au lieu-dit Belline à proximité d'un oratoire.

On trouve encore les traces du canal d'irrigation qui longe le hameau par le sud en direction des terres situées en aval. Un bassin, visible à côté de la fontaine, a sans doute servi de relais au canal.

2. La Palud

Le hameau de la Palud est établi à plus de 1600 mètres d'altitude, à quelques centaines de mètres du col de Barels. Caché au milieu des arbres, on ne l'aperçoit pas depuis l'autre rive de la Bariatette. Ses constructions s'étalent sur une légère pente le long d'un ravin, le tout sous une zone d'alpage à la déclivité de terrain plus

accentuée. A proximité coule le torrent homonyme qui descend depuis les ravines du col de Barels pour se jeter dans la Bariatette au bout de deux kilomètres environ.



La Palud : vue d'ensemble prise depuis le sud.
David Faure-Vincent - © EPR

Le nom de la Palud (du latin *palus, paludis*) est couramment associé à des terres d'alluvions au bord d'un cours d'eau⁸. Pour ce cas précis, on retiendra que le site est implanté dans un environnement humide où la végétation s'est développée.

Des trois hameaux de Barels, la Palud est celui qui a perdu le plus de son aspect d'antan. Malgré la proportion importante de ruines, il reste un lieu intéressant grâce à la présence de "sousta" et d'aires de foulage, des vestiges de sa fontaine et de son four à pain, ainsi que d'une ferme remarquable par son double cadran solaire. On déplore l'état des étables toutes en ruine.

En regardant le plan d'ensemble, on a l'impression d'un habitat qui s'est développé de manière spontanée. En réalité, les constructions ont été implantées selon un axe vertical par rapport à la topographie. On peut distinguer trois ensembles. La partie supérieure de la Palud est occupée par deux "sousta" bordées d'une aire. L'une des deux a été réaménagée par la commune de Guillaumes comme établissement à caractère pastoral. Les deux autres parties sont occupées par des fermes et leurs dépendances agricoles. L'ancien four à pain de la communauté de la Palud se trouve au milieu de l'écart accolé à une maison. Les vestiges de la fontaine occupent le thalweg du ravin proche. On voit encore une résurgence d'eau.

3. Le Serre

Le Serre est, au nombre d'édifices, le plus important des hameaux de Barels, identifiable du fait de la présence de l'église paroissiale placée sous la protection de Sainte Elisabeth. Il semble être le pendant du hameau des Laves, partageant la même situation de lieu perché et à égales distances du torrent de la Palud. Le développement du Serre est cependant différent. La partie haute du hameau est construite sur un promontoire rocheux allongé interrompu à l'ouest par une falaise et culminant à 1549 mètres d'altitude. Une partie importante des maisons ont été établies dans une pente escarpée au sud et sous l'église. Le nom du Serre désigne, toujours selon le *Trésor du Félibrige* une "crête en dos d'âne et dentelée, sommet isolé et de forme allongée, [...] contre-fort de montagne".

La topographie semble avoir influencé l'habitat. La crête du Serre interrompt le développement du hameau au nord et à l'ouest. Un canal d'irrigation (dont on voit les restes sur place) matérialise cette ligne de rupture.

On peut diviser le hameau en deux secteurs. A l'ouest se situent le cimetière, un oratoire et quelques bâtiments la plupart accolés. Ces "barres" semblent correspondre à un développement spontané répondant cependant aux deux règles de l'exposition au sud et de l'installation de la ligne faîtière parallèle à la courbe du terrain. Ici le relief est peu accentué et l'habitat aéré.



Le Serre et l'Eglise de la Visitation : vue d'ensemble prise depuis l'est
David Faure-Vincent - © EPR

A l'est, sur l'extrémité du promontoire, l'habitat est plus dense, les constructions plus nombreuses. L'église et une ferme de taille importante (la plus grande de Barels) occupent le sommet. Sur le versant sud se succèdent trois paliers de

constructions à flanc de coteau établies sur le rocher calcaire qui affleure. La déclivité est telle que les édifices sont, partiellement ou en totalité, enchâssés dans le rocher. Une voie de circulation interne serpente entre ces constructions depuis l'église, installée sur les bancs rocheux.

De même qu'à la Palud, l'écart est aujourd'hui boisé, ce qui ne rend plus compte de l'exposition, naguère, au soleil des fermes. Une photographie du début du siècle confirme la nudité alors du terrain.

A première vue, le Serre apparaît comme prédominant sur les deux autres hameaux. C'est ici que se trouvent les équipements paroissiaux : l'église, le cimetière, le presbytère. L'église de la Visitation où Sainte Elisabeth couronne l'ensemble. On sait d'après le cadastre ancien que la petite esplanade devant son entrée était occupée par le cimetière. Celui-ci est déclaré dans un état de dégradation avancé à la fin du XIXe siècle, ce qui conduit les habitants de Barels à le déplacer. Le cimetière actuel se trouve à l'est entre les deux chemins venant respectivement de la Palud et des Laves. Il est ceint d'un mur de pierres. Quant au presbytère, rien ne le différencie sur le plan architectural des fermes voisines à l'une desquelles il est accolé. C'est un bâtiment de taille importante. Un oratoire et une croix calvaire viennent compléter les édifices religieux du Serre.

Comme autres équipements collectifs étaient présents le canal et un fournil⁹. Ce dernier n'existe qu'à l'état de vestiges : une niche dans le mur de la ferme à laquelle il était accolé en rappelle le souvenir. Le canal, alimenté par les eaux du torrent de la Palud, structure le hameau. Après avoir longé l'église, il dépassait la falaise (sûrement chutait-il, guidé par une canalisation) et faisait un retour en équerre à droite pour border les maisons à l'est avant d'irriguer les terres en aval du Serre. La fontaine était relativement éloignée du hameau à l'ouest.

Enjeu de la recherche

Parmi les missions engendrées par l'inventaire du patrimoine architectural de Barels, l'étude du hameau figure comme l'une des plus importantes. En dehors des aspects morphologiques et fonctionnels de sa description, les enjeux capitaux demeurent sa définition en tant qu'entité sociale, spatiale et la mesure de son degré d'autonomie administrative.

La recherche se donne désormais pour but de répondre à cette question non seulement par l'interrogation des archives et de la mémoire collective, mais également par la connaissance de l'environnement agricole de ces hameaux et par une étude approfondie de chaque édifice.

David Faure-Vincent
Ecomusée du Pays de la Roudoule

Notes :

¹ Ecart : "Agglomération rurale de quelques maisons sans autonomie administrative" dans Architecture, vocabulaire typologique, Paris, Inventaire Général, 1989, p. 187. Il est à noter que Marcel Lachiver en donne la définition suivante : "Localité écartée, généralement plus petite que le hameau..." dans LACHIVER Marcel, Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé, Paris, Fayard, 1997, p. 652.

² MISTRAL Frédéric, Lou Tresor dou Felibrige, Mis à jour, Tome II, Barcelone, 1979, p. 194, article : Lauso, Lauvo et Lavo.

³ ADAM, E007/083 : IG1, Etat de section "A" ; ADAM, E007/085 : IG4. Déclaration des propriétaires dont les biens sont portés sur la section "A"

⁴ GOURDON Michel et Marie-Louise, Mémoire d'en haut. Architecture et objets de la vie quotidienne dans les vallées du Mercantour, Breil-sur-Roya, éditions du Cabri, 2000.

⁵ Dans le Val d'Entraunes, la "soustas" est une remise ouverte donnant sur une aire et dont les combles pouvaient servir de grange. Définition donnée dans : RAYBAUT Paul, PERREARD Michel, L'architecture rurale française. Comté de Nice, Paris, Berger-Levrault, 1982, p.69.

⁶ COMPAN André, Etude linguistique. La toponymie du pays de la roudoule, Puget-Rostang, Ecomusée du pays de la Roudoule, 1997, p.12.

⁷ MISTRAL Frédéric, op. cit., p. 884.

⁸ "Le FOURNIL est le local dans lequel se trouve le four à pain" dans Architecture, vocabulaire typologique, Paris, Inventaire Général, 1989, p. 233.

Liste des intervenants Barels

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| - BENJEDDOU Mohamed | - GRANIOU Michel |
| - BOUCHARD Aurélie | - HOFMANN Etienne |
| - BRAEMER Franck | - LE DANTEC Gaëlle |
| - CAMERA Laurent | - LEMONNIER -DARCE-MONT Michèle |
| - CASTEX Jean-Marie | - LLATY Catherine |
| - COSSA Jean-Louis | - MOUSSU Benoît |
| - DAVTIAN Gourguen | - POLIDORI Marina |
| - DESBORDE Emmanuel | - RANUCCI Jean Claude |
| - FOURNIER Robert | - REVEST Laurent |
| - GHOZZI Faouzi | - THEVENON Luc |
| - GOURDON Michel | - VALLECALLE Michel |
| - GRAGLIA Marcel | - WERNY Victor |

Christian Toche, un berger à Barels

Christian Toche, 46 ans, est berger à Bouchanières, propriétaire d'un troupeau comptant 400 brebis et environ 500 agneaux. De juillet à octobre, aidé de Mignonne et Bergère ses deux Border Collet, il monte son troupeau dans les pâturages de Barels, où la commune de Guillaumes lui a rénové une "cabane" (terme qui désigne traditionnellement l'habitat du berger ; le bâtiment en question est un ancien fenil situé dans le hameau de la Palud). Près de 1000 bêtes estivent ainsi dans les alpages barelois.

Nous vous proposons de découvrir l'univers de cet éleveur qui, par son activité, répond à la mission première du Parc national, celle de la conservation des paysages et du patrimoine naturel et culturel du massif du Mercantour. Le maintien des activités traditionnelles contribue à la conservation de l'identité paysagère du massif, et c'est à ce titre que le travail de Christian Toche est partie prenante dans la vie actuelle des hameaux de Barels.

Christian élève des Mourre Rous (prononcé "Mourré Rousse") appelée aussi "la rouge de Péone", une race aujourd'hui moins répandue, quoique bien adaptée aux montagnes alpines : "elles adorent crapahuter, ce qui est contraire aux Mérinos ou autres (...).



La rouge de Péons (photo Victor Wemy © EPR)

C'est des bêtes qui marchent beaucoup aussi comme on dit "faut bien se tasser les souliers" quand on va garder !". Bonnes laitières, elles ont l'instinct maternel bien développé "elles veulent toujours du bien aux petits". Leur seul désavantage, c'est qu'elles ont très peu de laine, ce qui pose le problème du froid, de novembre à janvier, avant de les rentrer en bergerie ; mais Christian a trouvé la solution : parmi ses neuf béliers reproducteurs, deux sont des mérinos. Ce croisement lui permet, sans dénaturer profondément la race qu'il affectionne, d'obtenir des bêtes mieux adaptées au climat de Bouchanières.

Christian élève ses bêtes pour vendre la viande, il ne fait pas de fromage et le prix qu'il tire de la vente de la laine lui rembourse à peine le coût du tondeur. Il vend ses agneaux, nés au courant du mois de mars en bergerie, le 16 septembre, lors de la "foire aux tardons" et le 9 octobre, lors de la "foire concours", qui se déroulent toutes deux à Guillaumes. Lors de ces foires, c'est son reve-

nu de l'année qui se joue, autant dire que ces deux moments sont déterminants pour l'éleveur. Cette année 2003 de canicule, les bergers ont eu bien du mal à trouver un herbage de qualité, sans compter que l'eau a fait défaut dans nos vallées ; mais Christian a bénéficié de la situation privilégiée de Barels :

"les précipitations y sont bien supérieures à celles des fonds de vallées du nord-ouest des Alpes-Maritimes, surtout à l'automne et au printemps, sans qu'il y ait de sécheresse au mois de juillet et août" (J-M Castex, sept. 2003).

L'eau n'a en effet pas manqué au Col de Barels et, même si l'herbe est moins grasse qu'habituellement, le troupeau de Christian, en ce début d'automne, semble n'avoir pas trop souffert de la chaleur. Christian est donc confiant sur le déroulement de la vente du 16 septembre 2003.

Descendu deux jours plus tôt de Barels avec les agneaux destinés à la vente, il a occupé la veille de la foire à la pesée des bêtes à la bergerie familiale de Bouchanières.

Réveil très matinal le 16 septembre, puisqu'il faut presque deux heures pour se rendre à pied jusqu'à Guillaumes ; aidé de son père et d'un "flouca" (bouc châtré qui dirige le troupeau), l'éleveur arrive avec son troupeau sur "le champ de foire" (c'est-à-dire le parking situé devant la mairie de Guillaumes) vers les 7 heures.

Les employés communaux lui désignent alors l'enclos qui lui est réservé : de simples barrières de voiries mobiles délimitent un espace clos, déterminé en fonction du nombre de têtes déclarées à l'avance par le vendeur. Il s'agit alors de



Christian, Mignonne et Bergère, près de l'abreuvoir situé au col de Barels (photo Cécile Cordier © EPR)

trier mâles et femelles, car les deux sexes n'ont pas la même valeur : les mâles seraient plus gras que les femelles, du moins seraient préférés par les bouchers. Une barrière de bois, tenue par de simples bouts de ficelle, sépare les agneaux.

Tout cela se déroule sous l'œil avisé des acheteurs qui sont là dès la première heure ; les "maquignons"², reconnaissables à leur blouse noire, tâtent les croupes des bêtes pour juger si elles sont bien engraisées. Les négociations commencent alors, entrecoupées de prises de nouvelles des familles, de blagues... vendeurs et acheteurs se côtoient en effet depuis des années. Le maquignon se renseigne sur le poids total du lot et propose un prix noté sur sa main qu'il montre à l'éleveur.

L'euro n'est toujours pas la monnaie avec laquelle on négocie les agneaux : le maquignon part sur une proposition à 14 francs (2,13 euros) le kilo, Christian en veut 16 (2,44 euros) ; il est 10 heures 30 lorsqu'ils trouvent un accord à 15 francs (2,29 euros). C'est mieux que l'an dernier, mais pas autant que ce qu'il avait espéré : les maquignons profitent des effets de la canicule en prétextant qu'il leur faudra nourrir les bêtes avant de les mener à l'abattoir.

Christian vendra aussi deux boucs Mourre Rous à un éleveur d'Isola, à 2 800 francs la tête (soit 426,86 euros).

Vers 14h30, trois italiens arrivent ; ils cherchent à acheter 5 têtes de Mourre Rous et il reste à Christian son lot de femelles ; après des négociations rendues difficiles par la barrière de la langue (personne ne parle la langue de l'autre) mais paradoxalement facilitées par la monnaie unique, ils tombent d'accord pour 110 euros pièce.

Comme ces bêtes vont passer la frontière, il faut mentionner le numéro de chacune d'entre elles sur la facture : la mère de Christian s'occupe des papiers tandis que les acheteurs chargent les bêtes dans un petit container pas fait pour la chose. On entend alors dans la foule "on voit qui sont pas du métier, y savent même pas porter les bêtes !" ; en effet en partant, l'acheteur me dit qu'il les achète pour "l'agro-tourisme" et non pour la consommation alimentaire.

16h00, la bétailière du maquignon n'est toujours

pas arrivée, pourtant elle n'a que 20 kilomètre à parcourir, et l'affaire est conclue depuis presque 6 heures : comme le lot va être amené chez le maquignon pour être pesé, celui-ci a tout intérêt à faire tarder le plus possible, afin que les bêtes perdent un maximum de poids... Malgré les plaintes de Christian qui connaît bien le truc, rien n'y fait et le camion arrive enfin à 16h30. On compte alors les agneaux, quelques fois que certains se volatilisent sur la route et l'on fait entrer le "flouca" en tête, pour que les bêtes le suivent dans la bétailière : il faudra le faire ressortir cinq fois avant que les derniers agneaux embarquent.

Tandis que Christian suit le maquignon pour la pesée, son père remonte les femelles qui n'ont aujourd'hui pas trouvé preneur.



Il reste à Christian la Foire Concours d'octobre pour vendre ses derniers agneaux ; après avoir quitté les pâturages de Barels vers la mi-octobre, il mène son troupeau à Amen, mais ceci est une autre histoire...

Cécile Cordier
Ecomusée du Pays de la Roudoule (E.P.R.)

Notes :

¹ Ch. Toche entretien du 7 août 2003 - © EPR

² Désignait à l'origine des marchands de chevaux "par extension, homme qui, sans faire le commerce de chevaux, se mêle d'en revendre, d'en échanger, en corrigeant ou en faisant disparaître souvent malhonnêtement, leurs défauts". Dictionnaire du monde rural - les mots du passé, Marcel Lachiver, Paris, Fayard, 1997 p. 1086. Désigne aujourd'hui l'intermédiaire entre les éleveurs et les circuits de distributions.

LES JOURNEES A THEME 2003

Cette année, nous avons organisé 8 journées à thème dont une à St Léger et deux à Rigaud. Les 5 autres ont eu lieu à la ferme de Bertrik à Puget-Rostang.

La ferme de Bertrik est vraiment un complément indispensable pour les activités de l'Ecomusée et répond de mieux en mieux à ses besoins. Cette année, grâce à l'appui efficace de M. Robert Velay et de M. Christian Estrosi, le Conseil général a subventionné la création d'un bassin d'arrosage de 150 000 litres afin d'assurer la préservation de nos collections d'arbres et de plantes. Cette année, cette réserve d'eau est arrivée à point nommé avec la sécheresse que l'on a connue.

Merci pour cette aide indispensable à la poursuite de nos actions.

Une ribambelle de journées

Dimanche 2 février : "cochon"

Toujours un succès fou pour cette journée... sans doute pour les beaux yeux du cochon ? ! Comme chaque année le soleil était au rendez vous, à croire qu'il aime lui aussi la fricassée car, avec lui, plus de 100 personnes sont venues se régaler. Robert Velay, notre Conseiller Général, a été, comme toujours, le chef d'orchestre : de la découpe à la fricassée géante, sans oublier la fabrication du boudin à l'antenne, c'est toujours autant de plaisir pour nos papilles... Le cochon, belle bête, pesait entier 198 Kg. Sur place, on a préparé le boudin, on a découpé le cochon, on a échangé des recettes... Bref ! Une journée hivernale très plaisante qui nous fait patienter jusqu'au printemps. Et on repart heureux après avoir acquis un morceau de la bête, que l'on préparera au sel ou que l'on mangera en plat cuisiné après avoir échangé quelques secrets de préparation.



Dimanche 13 Avril : "botanique et salades sauvages"

Il est toujours plaisant, quand les beaux jours arrivent, que le printemps pointe le bout de son nez, d'aller courir les chemins, les prairies, pour y récolter quelques savoureuses salades sauva-

ges. C'est donc sous la houlette de M. Roger Baraja, M. Paul Roque, M. Constant Viale et M. Jean Bossu, que nous avons parfait nos connaissances sur la flore qui nous entoure. Nos anciens consommaient les salades sauvages avec plaisir, au sortir de l'hiver, pour se recharger en sels minéraux et vitamines avant l'arrivée des premiers fruits et légumes frais. Tous ces botanistes amateurs ont su nous passionner, nous les en remercions.

Jeudi 24 juillet : "vent"

Cerf volant, moulin à vent, éolienne, bulle de savon... autant de petites choses qui font penser au vent. Le vent lui même était au rendez vous... Il a même fait paraître quelques nuages pour que Mme Delansorme, de Météo France Nice, puisse nous les décrire, nous parler de leur création, cumulus, nimbus, stratus... ils n'ont aucun secret pour elle. Mais elle était surtout venue pour nous conter Éole ! Sous toutes ses formes, Zéphyr, Mistral, Alizé, Notos, Tramontane, Sirocco... Qu'ils viennent de loin ou de près, du Sahara ou du pôle nord... grands vents connus ou petits vents régionaux... Sur eux, elle nous a tout dit et... ce sont tous de sacrés phénomènes !



Mercredi 6 août : "distillation de la lavande"

Ce n'est pas original de trouver que, ce jour là, ça sent bon la lavande à Bertrik... Car évidemment, l'alambic tourne plein pot ! Cette année, sécheresse et grosse chaleur n'avaient pas épargné les lavandes du Barrot. Pour nous, elles n'étaient pas au mieux de leur forme mais il faut



quand même vous dire que celles de nos montagnes restaient les plus jolies, les plus parfumées, les plus pures, les plus...belles ! Alors l'alambic n'a pas chômé et a distillé une très bonne essence. Venus découvrir les bienfaits de l'essence et la technique de distillation, parents et enfants se sont pris au jeu... du meilleur nez ! et de la fabrication, en brins de lavandes tressées, de bouteilles, hottes et autres paniers... qui seront du plus bel effet dans les armoires au retour des vacances...

Samedi 9 août : "nuit des étoiles"

Cette année...retour de la Nuit des étoiles à Dina ... mais pas à la chapelle ! En effet, Laurent et Marilynne Barthélemy nous avaient proposé, lors de notre dernière Assemblée Générale, de faire la nuit des étoiles sur leur terrain, au quartier Malic à Dina.



C'est ce que nous avons fait et nous devons leur adresser un grand merci pour cette nuit, digne des grandes nuits des années précédentes sur le plateau. Une très grande aide pour nous, un dynamisme, une organisation..., formidable ! Avec le concours de Gabriel Guiliàno, qui habite aussi le plateau, ils ont tout fait pour que cette nuit soit la plus conviviale possible....

Si on y ajoute le merveilleux talent de conteur de Jean-Louis Heudier, la fabuleuse soupe au pistou de Robert Velay et notre formidable voûte céleste..., on comprend que les 200 personnes (et plus) qui étaient là n'aient pu résister au charme.... D'ailleurs bon nombre d'entre elles ont bivouaqué sur le site, se laissant bercer par la douceur de la nuit, le chant des grillons et... la beauté des étoiles.

Dimanche 21 septembre : "pain" à St Léger



Une journée très enrichissante, organisée par les St Légeois. Tout le savoir faire du boulanger, de la préparation de la pâte, à celui du four à bois en passant par le pétrissage, le façonnage des pains, la mise au four, le défournement, jusqu'à la savoureuse dégustation de pain frais ! Les enfants ont préparé chacun un petit bonhomme de pain avec un grand plaisir. Après un sympathique repas à l'auberge du Coustet, une très intéressante table ronde sur "la symbolique du pain et du blé dans les religions du bassin méditerranéen" avec la participation de Monsieur Joseph ABITAN, Rabin à la synagogue de Nice, le chanoine Jean-Michel DULUCQ, Curé de la cathédrale de Nice et Monsieur Mohsen N'GAZOU, Imam. Tous trois ont expliqué l'importance du pain et surtout sa grande valeur de partage. Un événement unique dans notre vallée de la Roudoule qui a permis de réunir ces trois grandes religions, le temps d'une émouvante rencontre.

Dimanche 28 septembre : "Miel" à Rigaud

Ce que produisent les abeilles nous le savons tous à peu près... Mais cette journée nous a permis de mieux comprendre leur fonctionnement, leur hiérarchie, leur vie. Sous nos yeux, nous avons vu les apiculteurs désoperculer les cadres, les placer dans la centrifugeuse et ceux-ci à vive allure pour extraire le miel des alvéoles. Plus de 50 visiteurs étaient là qui n'ont pas manqué le moment de mastiquer un bout de cire gorgé de miel. Pour eux, pas de doute, c'était vraiment le meilleur !



Après un succulent repas à l'auberge du Rigaudois, il y eut encore, malgré la pluie, la visite du moulin à "sang" (appelé ainsi parce qu'il fonctionnait à la force des animaux et des hommes) et celle du four à pain communal. Puis les visiteurs sont rentrés chez eux, imprégnés des vertus bienfaisantes du miel !

Dimanche 19 octobre :
"fruits et légumes d'automne"

Le soleil a eu raison de la pluie (au moins pour la matinée...) et plus de 100 personnes sont montées à la ferme de Bertrik pour une agréable journée aux couleurs d'automne. Le petit marché de produits frais et locaux a fait le bonheur des visiteurs, ainsi que les stands de pains, confitures et autres produits du terroir. Les enfants ont pu s'exercer aux joies de la poterie et les passionnés de botanique sont partis découvrir le petit sentier des senteurs en compagnie d'un guide local. Comme le veut la tradition, un bon repas, préparé en partie par l'auberge du Riou à Puget-Rostang, a été servi dans la plus grande convivialité. Un pot au feu soulignait bien la saveur des légumes d'automne et une délicieuse marmelade de pommes, poires et coings, celle des fruits d'automne. Dans l'après midi, le jury du grand concours de la meilleure tourte de blettes, a longuement délibéré... c'est que les scores étaient serrés ! Le gagnant fut M. José Champion. Bravo !!

Toutes ces journées furent couronnées de succès, merci à tous les adhérents qui nous soutiennent et à tous les visiteurs qui nous découvrent.

Merci aussi à tous les bénévoles, et les intervenants de ces journées sans qui leur réalisation serait bien difficile.

Magali BELZ
Responsable des Journées à thème
Ecomusée du Pays de la Roudoule

JOURNEES A THEME 2004

Programme prévisionnel

Cochon
Dimanche 29 février

Botanique
Dimanche 18 avril

Fête de l'Ecomusée
1er mai

Distillation de la Lavande
une journée d'août

Nuit des étoiles
une nuit d'août

Pain à St Léger
un dimanche de septembre

Miel à Rigaud
un dimanche d'octobre

Toutes les dates et autres thèmes de ces journées seront décidés courant janvier !
Un courrier sera alors envoyé aux adhérents.

Pour toute information contactez-nous :
04.93.05.07.38

Merci de votre compréhension.

LE VOYAGE DE L'ECOMUSEE

L'Ecomusée, depuis sa naissance, organise chaque année un voyage d'étude, en France ou à l'étranger, pour aller à la rencontre d'un autre écomusée ou musée de société.

C'était, cette année, le 17ème voyage avec comme destination l'Auvergne et l'Ardèche, la visite des écomusées de la Margeride et celui des Vans.

49 personnes ont pris part à ce voyage.

Merci à Madé pour l'organisation rigoureuse de ces voyages ainsi qu'à tous les participants pour leur bonne humeur et pour la grande amitié qui ont régné pendant tout le séjour.

PROGRAMME

- Dimanche 7 septembre : Puget-Théniers - St Flour
Hébergement à la maison des planchettes à St Flour.

- Lundi 8 septembre : St Flour - Le Puy
Visite guidée de St Flour.

"Voyage au cœur d'un volcan à ciel ouvert" au Puy de Lemptegy.

- Mardi 9 septembre : Ecomusée de la Margeride
Visite des sites : Loubaresse, la ferme de Pierre Allègre ; Signalauze, l'école de Clémence Fontille ; Ruynes, le jardin St Martin.

Rencontre avec l'équipe de l'écomusée à Ruynes

- Mercredi 10 septembre : Le Puy en Velay
Départ de St Flour et arrêt de plusieurs heures au Puy, visite à sa convenance. Hébergement à Vogüé.

- Judi 11 septembre : Les Vans

Mme Bourly et Philippe nous ont fait l'honneur de leur ville, ainsi que M. Bourbal. Visite des "Grottes d'Ornac", Grand Site de France ***.

- Vendredi 12 septembre : Excursion

Excursion guidée "Au pays de la myrtille" : le lac d'Issarles, le Gerbier des Joncs (sources de la Loire), Vals les Bains (cité thermale).

- Samedi 13 septembre : Vogüé - Puget-Théniers
Retour sur Nice puis Puget-Théniers par les gorges de l'Ardèche.



APERCU D'AUVERGNE ET D'ARDECHE

Nous partîmes une dizaine de Nice par un beau dimanche de septembre, mais après quelques détours nous nous vîmes quarante huit en arrivant à Saint Flour.

Là, une somptueuse bâtisse nous attendait ; hélas le mètre carré du coin toilette ne permettait guère les ablutions prolongées, aussi nous courûmes tous nous restaurer, profitant de solides nourritures terrestres dans ce bâtiment conçu pour des nourritures plus spirituelles. (La Maison des Planchettes : ancien séminaire)

La pluie, tant attendue dans nos pays, se fit une joie de nous accompagner dans la visite de **Saint Flour** et lors de la découverte d'un volcan à ciel ouvert : **Le Puy de Lemptegy**. Catherine, notre guide, fit, contre mauvaise fortune bon cœur : elle nous permit de satisfaire quelques besoins et d'étancher notre soif.....dans un restaurant qui n'était pas le nôtre !!! Les belles histoires finissent toujours bien et notre table finale fût somptueuse.

Michel, notre chauffeur nous conduisit, avec humour, en Margeride. Les vaches de races salers et aubrac n'eurent plus de secret pour nous, au fait laquelle se "maquille" les yeux ? Les visites de la ferme de Pierre Allègre à **Loubaresse**, de l'école de Clémence Fontille à



Signalauze furent un enchantement grâce à Monique l'animatrice : quel plaisir de retrouver l'ambiance de nos jeunes années !! La découverte du jardin St Martin à **Ruynes** permit aussi un long échange de vue avec l'équipe de l'écomusée de la Margeride. La relation de cette jour-

née ne serait pas complète si elle omettait de signaler un fait étrange : au débouché de quelques virages, une sorte de pont métallique apparût, revêtu d'une couleur bizarre : le rose poinsettia ; c'était le très célèbre **viaduc de Garabit** (attribué, à tort, à Gustave Eiffel) qui tranchait sur les couleurs du basalte et du granit.

Nous quittâmes Saint Flour avec une pointe de regret, mais l'attrait du **Puy en Velay** nous consola vite.

Une autre journée merveilleuse nous attendait : la découverte de **Les Vans** sous la houlette de Simonne Bourly et de son fils Philippe, tous deux membres de l'Ecomusée de la Roudoule. Le musée nous permit de nous familiariser avec les mesures du temps à l'aide d'une formidable machine "à remonter le temps" (conçue et réalisée par Mme Bourly) et de découvrir le premier bureau de poste du département (1677).

Monsieur Robert Velay, maire de Puget Théniers, nous fit la joie de venir nous rejoindre, et, guidés par son oncle, nous parcourûmes les rues de **Naves**, village de caractère. Nous nous associâmes au bonheur de Simonne Bourly qui reçut des mains de Jean Marie Roux, maire de Les Vans, la médaille d'honneur de la ville pour son action muséale.

Enfin, cerise sur le gâteau, l'**Aven d'Ornac**, tout au sud de l'Ardèche remplit nos yeux d'émerveillement par la dimension monumentale de



ses salles. Puis, Laurence nous conduisit au pays de la myrtille et des **sources de la Loire** après un arrêt au **lac d'Issarlès**, lac de cratère constituant un havre de paix, le site invitant à la randonnée et à la méditation. Nous fûmes, ensuite, invités à goûter l'eau de **Vals les Bains**. Il est vrai qu'avec tous les achats de fromages, de lentilles, d'alcools divers (Avèze, Verveine ...) et autres gourmandises, il valait mieux prévoir une bonne digestion.

Cette semaine s'achevait trop vite, et le voyage d'étude scellait une fois de plus l'amitié des participants dans cette découverte d'une nouvelle région de France et de sa culture particulière.

Le défilé des "rois mages" nous permit d'exprimer notre gratitude à Madé Maurin qui sait si bien préparer ces circuits et nous accompagner avec sa bonne humeur naturelle.

Madée, où irons-nous l'an prochain ?

Marguerite et
Gabriel RUAT



"L'ENTREPRISE" ECOMUSEE

Fontionnement

Lors de la réunion du 28 mars, la décision a été prise de marquer un temps d'arrêt, de réflexion, sur la marche de la structure et de lancer une étude, un audit sur son fonctionnement.

L'Ecomusée grandit vite, peut-être trop vite, il ne doit pas se laisser dépasser, il doit pressentir ses évolutions. Améliorer son fonctionnement est donc une sage décision.

Un cabinet d'étude a été choisi "Action Consulting" conseillé par notre ami Albert Céloria. C'est M. Maurice Daniel qui a réalisé cette étude auprès du personnel et de certains bénévoles fort impliqués. Il est ressorti de celle-ci un manque de coordination, des objectifs toujours plus élevés, une équipe très motivée mais un peu trop laissée à elle-même et qui ne comprend pas toujours nos grandes orientations !

Dans ses conclusions, cette étude préconise la nécessité d'une direction, une personne à temps plein, si possible salariée.

Pour appréhender cette évolution, un accord provisoire a été trouvé avec la mise en place pour 6 mois d'une direction constituée de trois personnes afin de bien analyser les enjeux. Les trois personnes choisies ont été Patrice Deméocq, Directeur de l'Office de Tourisme de Villeneuve-Loubet, Marie-Christine Grasse, Conservateur de l'Ecomusée et des musées de Grasse et René Miquellis, co-fondateur de l'Ecomusée et Vice-Président de l'Association, tous trois membres du conseil d'administration de l'Ecomusée. Leur charge est très lourde : une réunion par semaine avec le personnel. Charge qu'ils assurent en plus de leurs occupations professionnelles.

L'équipe

Elle est toujours formée de 3 personnes :

- Magali Belz
- Philippe Thomassin
- Aurélia Sauron, qui a succédé à Sophie Lagoutte en mars 2003

Depuis le mois de juin, l'équipe a été renforcée par 2 emplois en CDD (contrat à durée déterminée) pour mener à bien la charge supplémen-

taire de travail occasionnée par l'Etude scientifique de Barels. Il s'agit de Cécile Cordier et de David Faure-Vincent.

Leurs contrats qui se terminent au 31 décembre 2003, devront être renouvelés afin de poursuivre l'étude en 2004 et ce, dès que le budget nécessaire nous aura été notifié, nous espérons en tout début d'année.



REPRESENTATION DE L'ECOMUSEE DANS NOMBRE DE GROUPEMENTS ET D'INSTITUTIONS

- Membre de la **Fédération des Ecomusées et Musées de Société**
- Titulaire d'un siège "environnement" au **CDOA** (commission départementale d'orientation de l'agriculture)
- il fait partie du **Pays Vallée d'Azur Mercantour** et siège au C.A. et au conseil de développement
- Il est membre du **GAL** (groupe d'action locale) pour le programme Leader +

L'Ecomusée dans son action a participé à 3 colloques :

- Ecomusée et Musées de société pour quoi faire ? - Besançon
- Association et Pouvoir Public, dépendance ou autonomie ? - Forcalquier
- Culture et décentralisation - Avignon

Il a participé aussi aux :

- Rencontres de l'Environnement à Antibes
- Assises territoriales de l'Environnement à Avignon
- Séminaire sur la gestion des associations organisé par la Fédération à Agde.

L'ASSOCIATION ECOMUSEE

L'association "Ecomusée du Pays de la Roudoule" a tenu, le samedi 22 Novembre 2003 sa 18ème assemblée Générale.

Elle s'est déroulée dans la salle Polyvalente de Puget-Rostang, sous la Présidence de M. Ange Maurin, Président de l'association, de M. Bernard Maurin, Maire de Puget-Rostang et de M. Robert Velay, Conseiller Général, Maire de Puget-Théniers, Président de la Communauté de Commune Vallée d'Azur, qui représentait aussi officiellement M. le Député Christian Estrosi, Président du Conseil général.

Le Président a présenté un bilan très positif des actions qui ont été menées durant cette année 2003 et a exposé à l'ensemble des adhérents présents, les divers projets de l'Ecomusées pour 2004.

Il a été procédé par la suite à l'élection d'un nouveau membre du Conseil d'administration, M. René Fournier ayant démissionné de son poste. C'est le Père Bernard Veisse, prêtre de la communauté de Guillaumes qui le remplacera.

Cette Assemblée s'est traditionnellement clôturée par un verre de l'amitié et un excellent cassoulet dégusté à l'auberge du Riou à Puget-Rostang.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Liste du Conseil d'administration et des membres de droit :

Conservateur de l'Ecomusée :

- Marie Christine GRASSE

Le bureau :

Président : - Ange MAURIN
Vices-Président : - Paul RAYBAUT
- René MIQUELIS
- Gilbert PERDIGON
Secrétaire : - Victor WERNY
Secrétaire adjoint : - Patrice DEMEOCQ
Trésorier : - Kathy WERNY
Trésorier adjoint : - Marie-Andrée MAURIN

Membres du C.A. : - Gaston BERNARD
- Edouard DAVID
- Robert FOURNIER
- Claude GONELLA
- Jean Paul OLIVIER
- Yvette PASSERON
- Paul ROQUE
- Joseph TRAMALONI
- Bernard VEISSE
- Jeanne VERCELLONE

- les maires des 7 communes du Pays de la Roudoule

les membres qualifiés :

- Pierre ASTIER
- Georges CAMERA
- Albert CELORIA
- Christian MANFREDI
- Marie MARTIN



LES COLLECTIONS

L'Ecomusée du Pays de la Roudoule, reconnu musée de France depuis 1994, a développé en 17 ans d'existence un ensemble d'expositions qui se sont peu à peu enrichies en objets et en témoignages du patrimoine rural du Haut pays niçois. Actuellement, l'Ecomusée possède plus de 8000 objets recensés, numérotés et repertoriés. Cette année 380 objets ont été repertoriés, les donateurs ont été nombreux à contribuer à enrichir les collections de l'Ecomusée dont le rayonnement culturel s'en trouve augmenté. Une mention spéciale est à ajouter pour les prêts d'objets pour l'exposition médecine.

L'équipe de bénévoles qui s'occupe des collections est gérée par Katy et Victor Werny et a été renforcée par Georges Caméra, qui a pris en charge le traitement des objets en bois, Yves Bauléo, qui s'occupe des cuirs et Gaston Bernard qui classe tous les articles de Nice Matin, donnés par Roger Lafitte, en rapport avec le Pays de la Roudoule. Notre mémoire journalistique remonte ainsi jusqu'en 1986.

Répondre correctement à l'accueil et conserver les collections sont les premières missions d'un musée classé. Il n'empêche que, malgré une succession d'aménagements et de réorganisations des réserves, la place disponible devient rare. Aussi, la réalisation d'un site approprié à même d'accueillir, inventorier, restaurer et stocker les 8000 objets de nos collections ainsi que les objets enregistrés chaque année devient indispensable. L'agrandissement du Centre de stockage de la Roudoule est urgent. Pour ce faire, la 1ère étape est la réalisation des plans et le dépôt d'un permis. Ce bâtiment est un élément indispensable à l'avenir de l'Ecomusée pour le stockage de ses collections. Nous avons donc, pour le financement, déposé un dossier d'inscription de celui-ci au "Contrat Montagne". L'Ecomusée, plus que jamais, doit être le levain du pays, élément essentiel pour aborder l'avenir. L'Ecomusée qui devient un pôle culturel a, cette année, prêté de nombreux objets à divers organismes des A.M. afin d'optimiser leurs manifestations ou expositions.

APPEL...APPEL...

Il nous faut déjà penser à 2006, **20 ans d'Ecomusée**, et prévoir une grande exposition, une rétrospective de ce qui a changé en 20 ans dans ce pays de la Roudoule. L'impact et la place de l'Ecomusée sont là et nous aurons besoin de vous tous pour cette mémoire, pour cette histoire, la nôtre. Il faut d'ores et déjà y penser et rassembler tous les documents "souvenirs", photos, témoignages,

La réalisation de cette expo est prévue pour 2006, il nous faudra donc commencer à tout mettre en place dès 2005 qui sera vite là !

On compte sur vous !

NOTRE BIBLIOTHEQUE

NOTRE BIBLIOTHEQUE

NOTRE BIBLIOTHEQUE

Elle s'est enrichie d'une centaine de livres. Nous remercions les personnes et les institutions qui ont contribué à son accroissement. La politique d'échange doit toutefois encore se développer.

Nous vous rappelons que notre bibliothèque est à votre disposition et que vous pouvez venir consulter nos ouvrages pendant les horaires d'ouverture de l'Ecomusée !



PROMOTION ET RENCONTRES

Les medias

Cette année, l'Ecomusée a eu l'honneur de bénéficier de 5 émissions T.V. avec France 3 locale et Vaqui, d'une pleine page sur le supplément de Nice matin "Un été" et de très nombreux articles de presse : Nice Matin, Pays des Alpes Maritimes, La Tribune de Nice et de l'Ardèche, le petit niçois, le Dauphiné, etc....

Les salons

Nous avons également participé à toutes sortes de manifestations telles que :

- la bourse aux dépliant à l'hippodrome de Cagnes s/ Mer. Rencontre avec les Offices de Tourisme des Alpes maritimes.
- La "fête des fêtes" à Nice sur le stand de la FNASSEM afin de présenter les journées du patrimoine et nos manifestations de l'été.
- Le Festival du Livre de Guillaumes pour la promotion de nos publications
- Le Festival du Livre de Mouans Sartoux pour la promotion de nos publications
- La journée des associations à Puget-Théniers

Les rencontres

- Avec les CP pour la conception d'un produit touristique : "destination Ecomusée"
- Avec le Directeur de la Culture de la ville de Nice
- Avec le Directeur des associations de la ville de Nice
- Avec France Telecom pour la création d'un nouveau partenariat

L'Ecomusée a eu également le privilège de recevoir dans ses locaux ou à la ferme de Bertrik :

- M. Antonio Bergamini, Directeur de recherche agronomique en Italie
- M. Abdel Aïssou, Sous-préfet des Alpes-Maritimes, chargé de la montagne
- Mme Serrafini, Conservateur honoraire des musées de Bastia
- Mme Vaudour, Conservateur en chef du patrimoine et directeur des affaires culturelles et des musées
- Melle Etienne, Directeur des archives départementales du Var
- M. Jean Bossu, Botaniste / associations des Naturalistes de Nice
- L'équipe de direction de l'Ecomusée de la Margeride

La Maison de Pays de Puget-Théniers a, quant à elle, représenté l'Ecomusée sur les foires et salons suivants :

- Salon des idées week-ends à St Raphaël
- Marché de Noël à La Trinité
- Salon du Tourisme à Lille
- Foire Internationale de Nice
- Salon "Naturossud" à Nice
- Fête du Haut et du Moyen Pays à Vence
- Journée du Goût au MIN à Nice
- Bourse aux dépliant à Barcelonnette

Le 15 décembre 2002, des journalistes du magazine "Ma maison, mon jardin" sont venus par l'intermédiaire de la Maison de Pays réaliser un article sur la Roudoule et les confitures de cynérhodon.

De juin à septembre, les circuits en véhicules électriques, au départ de la Maison de Pays, proposaient un circuit dans la Roudoule avec la visite de l'Ecomusée.

La Maison de Pays, c'est aussi, la diffusion de nos dépliant 7jrs/7, la présentation de l'Ecomusée par l'intermédiaire d'une vitrine, des renseignements quotidiens via internet et la vente de nos publications passées et présentes.



NOS VISITEURS

Le nombre de visiteurs est en légère augmentation par rapport à l'année dernière, environ 300 personnes de plus pour l'année 2003. Le nombre des adhérents a également augmenté.

En groupe, à l'Ecomusée

Cette année, en raison de la préparation de la nouvelle exposition, nous n'avons pas pu accueillir autant de groupes que l'an dernier, surtout en période hivernale. Mais dès le printemps, une fois l'expo mise en place, les groupes, scolaires et autres se sont bousculés avec les beaux jours.

Comme chaque année depuis longtemps, Jean-Louis et France Heudier, responsables de l'association PARSEC sont venus au mois de mars avec les classes qui étaient en séjour chez eux. Au total plus de 100 enfants et adolescents venant de la région parisienne et d'autres coins de France. Deux journées riches d'échanges, de soleil et de bonne humeur ! Merci à Jean-Louis pour sa fidélité ! ! Lui qui anime aussi tous les ans, notre belle nuit des étoiles.



Une classe en visite, sur le sentier des senteurs, à Bertik

Pour les séjours, là aussi, un vrai travail de partenariat... Nous remercions André Bénédicti, Président de l'association E.C.P Enfants et Chemin de fer en Provence à Touët, qui chaque année organise ses grands concours de dessin ou d'écriture, destinés aux scolaires, et offre comme 1er prix des séjours à l'Ecomusée. Cette année quatre classes ont pu bénéficier d'un séjour de 3 jours chez nous. S'associant à ce cadeau, l'Ecomusée a offert une activité à chaque classe, grâce aux artisans que nous

remercions pour leur accueil et pour la qualité de leurs démonstrations ; les enfants sont toujours ébahis et ravis par ce qu'ils découvrent... L'aubergiste de Puget-Rostang qui a reçu tout ce petit monde a lui aussi offert une petite conférence sur l'histoire et les pratiques de l'hélicoptère. Il faut dire qu'il est lui même pilote d'hélicoptère.

Cette année les écoles gagnantes étaient l'école Rancher-1 à Nice, l'école spécialisée du Château à Nice, l'école de Mézel dans le 04, et l'école de Malaussène. Un grand bravo à tous ces artistes en herbe ! !



Classe de Mézel - gagnante du concours ECP

Nous n'oublions pas non plus de remercier tous les autres groupes et classes qui sont venus, associations, étudiants, écoles, collèges ...

Magali BELZ
Responsable Pédagogique
Ecomusée du Pays de la Roudoule



LE POINT SUR NOS FINANCES

NOTES SUR L'ARRETE DES COMPTES AU 30 SEPTEMBRE 2003

I - EXPLOITATION

1.1 PRODUITS

- **Les encaissements des Cotisations des membres de l'Ecomusée** arrêtés à 5 726 Euros, au 30 septembre 2003, sont en augmentation (9%) par rapport à 2002.

Le montant en valeur des **entrées à l'Ecomusée** à 6 896 Euros, est en diminution par rapport à 2002, mais le nombre de visiteurs est sensiblement le même, compte tenu des visites de groupes à prix réduit, en particulier scolaires toujours plus nombreux, ce qui correspond à un des objectifs de l'Ecomusée.

- **Les Journées à Thèmes, le Voyage, et les Séjours Ecoles** ont permis d'encaisser 33 930 Euros. Une mention toute particulière doit être faite pour : les Journées Cochon, Salades et Lavande, ainsi que pour le "Voyage de l'Ecomusée" de l'année, en Ardèche.

Les "séjours écoles" ont généré un excédent de 536 Euros hors visites.

Les recettes réalisées par la Boutique " Artisanat et Produits Ecomusée " sont en nette augmentation par rapport à celles réalisées en 2002 (+ de 30%), tout en maintenant une bonne rentabilité.

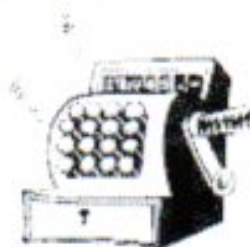
La Subvention de Fonctionnement accordée par le Département pour 165 000 Euros , a été affectée à hauteur de 125 000 Euros sur l'exercice 2002.

Cette Subvention de Fonctionnement qui comprend à hauteur de 50 000 Euros le financement des prestations de l'équipe de l'Ecomusée pour l'étude Barelis, participe à l'équilibre de nos comptes et représente exceptionnellement cette année 74% de l'ensemble des recettes d'exploitation de notre association.

Les Subventions d'Investissement pour les biens non renouvelables, c'est à dire les investissements immobiliers, travaux, équipements et aménagements et expositions, ont fait l'objet de versements de subventions pour 100 821.50 Euros.

Sur l'exercice 2002/2003 ces investissements ont fait l'objet des imputations suivantes :

Ferme de Bertrik	27 592 Euros
Sentier des Senteurs	18 660 Euros
Expositions	43 450 Euros
Base de Données CDROM	24 644 Euros



Ces investissements ont été amortis sur l'exercice pour 82 905 Euros.

Le Conseil général des Alpes Maritimes confirme un partenariat actif avec l'Ecomusée, sa subvention 2002/2003 est des plus importante pour l'équilibre financier de l'Ecomusée, nous en reparlerons en fin de compte rendu.

Il convient aussi de ne pas omettre les aides en nature, les prestations payées directement par des donateurs.

Avec un total de produits de 217 505 Euros, les recettes de l'année 2003 sont en progression par rapport à 2002 (152 961 Euros), notamment par l'adjonction du budget étude de Barelis.

1.2 DEPENSES ET CHARGES

- **Les Achats boutique** représentent un total de 4 107 Euros, comme signalé précédemment, ils permettent une bonne rentabilité, ceci grâce au travail efficace des permanents et des bénévoles.

- **Les autres charges**, à 54 311 Euros sont en augmentation par rapport à 2002.

Les Frais de Personnel à 91 416 Euros, représentent 47.50% du budget de fonctionnement et confirment ainsi la volonté de l'Ecomusée de former et de promouvoir de jeunes collaborateurs.

Trois emplois sont ainsi conservés sur Puget-Rostang, dont deux dans le cadre de contrats "emplois-jeunes".

De plus l'étude Barels a généré deux embauches en CDD, et plusieurs contrats temporaires.

- **Les versements effectués au Sivom** pour l'acquisition des Maisons de la Roudoule et des Granges font toujours l'objet, d'une prise en charge répartie sur plusieurs exercices. Pour 2003, cet amortissement est de 5 755 Euros.

II - ACTIFS - RESERVES - COMPTES FINANCIERS

2.1 RESERVES

Les réserves financières de notre association ont été reconstituées afin de permettre le financement des différents projets exposés par notre Président

Au 30 Septembre 2003, les soldes des comptes sont :

	<u>2003</u>	<u>2002</u>
CRCA (compte titre)	7 760 Euros	7 760 Euros
CRCA (livret)	26 628 Euros	58 413 Euros
FCP Maxi Plus	147 183 Euros	

2.2 TRESORERIE

Au 30 septembre 2002, **la trésorerie courante** est représentée par deux comptes courants ouverts dans les organismes financiers suivants :

Crédit Agricole	- 5 245 Euros	5 429 Euros
Crédit Coopératif	14 904 Euros	776 Euros

La réserve de trésorerie a augmenté de 115 398 Euros.

III - RESULTAT

L'activité en progression et des dépenses maîtrisées, permettent à l'exercice 2003 de présenter un excédent comptable de 65 421 Euròs.

Cependant, le déséquilibre entre les charges permanentes et les ressources propres de l'Ecomusée, qui a été compensé jusqu'à ce jour par des subventions de fonctionnement, reste pour les responsables un sujet de préoccupation.

L'ensemble de ces chiffres mettent en évidence la partie purement financière de l'Ecomusée. Pour décrire le volume global réel d'activité il conviendrait de prendre en compte la valorisation du travail bénévole ainsi que des prestations en nature.

Puget-Rostang, le 15 Novembre 2002

Le Trésorier

LE MILLEPERTUIS

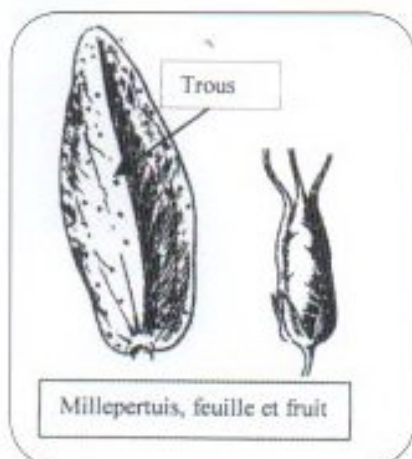
Au solstice d'été, lorsque le soleil est au plus haut et les jours les plus longs, ses inflorescences d'or éclatent sur nos collines, au bord des champs et sur les talus exposés au soleil. Le Millepertuis croît sur à peu près tous les terrains mais il préfère les sols argilo-calcaires ou sableux et il affectionne particulièrement les bords de champs et les talus bien ensoleillés. Mais connaît-on toujours, lorsqu'on le rencontre près d'un chemin, tous les bienfaits cachés dans cette Plante du Soleil ?

Son "portrait Robot"

Une souche vivace et ramifiée (les parties aériennes meurent pendant l'hiver), des tiges droites et rondes avec deux lignes saillantes et opposées, courant sur toute leur longueur, de 40 cm jusqu'à parfois 1 mètre de haut, très ramifiées vers le sommet, des feuilles elliptiques de 20 à 30 mm pour 5 à 8 mm de large, opposées, sans pétioles, piquetées de points jaunes/rouges qui sont de minuscules glandes, pleines d'huiles essentielles. En regardant les feuilles par transparence, elles paraissent comme percées de mille petits trous.

Ses fleurs à cinq pétales, d'un jaune d'or très finement denticulées sur un seul bord, avec au centre trois styles et une touffe d'étamines groupées en trois faisceaux sont sans nectar, mais elles offrent aux insectes un abondant pollen, ce qui permet une fécondation croisée.

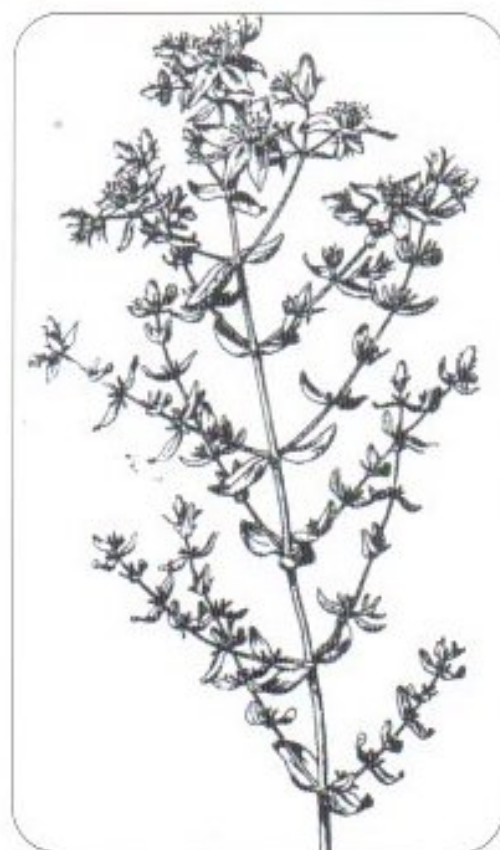
Le fruit est une capsule oblongue conique à trois loges contenant moult minuscules graines ayant la forme d'une gélule de médicament à la surface creusée de petites alvéoles (à observer avec une bonne loupe !).



Sa carte d'identité

Noms botaniques :	<i>Hypericum perforatum</i> L. (Hypericaceae)
Français :	Millepertuis, Herbe de la St Jean, Chasse-démon...
Provençal :	Trescalan, Erbo-dé-l'oli-rougé
Gavot et Dauphiné :	Milo-pertus ² , erbo-dé-Sant-Jan
Anglais :	Common St John's wort, Hardhay ¹
Allemand :	Gewöhnliches Johanniskraut, Hartheu ¹
Néerlandais :	Sint-Janskruid, Hertshooi ¹
Italien :	Iperico, erba di San Giovanni
Espagnol :	Hipérico, corazoncillo ¹
Catalan :	Hipérico

Formule chromosomique : $2n = 32$



Il existe plus de trois cents espèces de Millepertuis, croissant depuis les zones tropicales jusqu'aux froids pays septentrionaux, de zéro jusqu'à 2000 mètres d'altitude. Le botaniste Paul Fournier en décrit deux douzaines d'espèces

dans "Les quatre Flores de France" sans s'attarder aux sous-espèces, hybrides et autres variétés.

De nombreuses formes de millepertuis sont cultivées comme plantes ornementales, parmi lesquelles : *H. Calycinum* L. avec ses grandes fleurs (6 à 8 cm) et feuilles (5 à 8 cm), ses fruits à cinq loges et originaire de Turquie ; ou *H. hircinum* L. avec des fruits à trois loges, des fleurs de 3 à 4 cm et une odeur prononcée rappelant ... celle du bouc !, originaire des pays méditerranéens. Mais, nous avons chez nous, c'est l'essentiel, celui qui sert à préparer "l'Huile Rouge" !

Notre millepertuis, cette herbe de la St Jean, du solstice, du soleil, a été utilisée à toutes sortes de fins depuis fort longtemps, par exemple en tant que plante tinctoriale à partir d'une macération, de sommités fleuries, dans de l'alcool à brûler, qui donne du jaune et même un joli vert. (mais il faudra en reparler à d'autres occasions).

Jadis, cette plante, sans doute à cause de son odeur rappelant celle de l'encens "fut célébrée sous le nom de FUGA DAEMONUM, comme fort propre à chasser les démons et autres esprits des ténèbres des maisons où ils sèment le désordre et même des âmes qu'ils asservissent (ils ont, comme chacun sait, horreur des créatures solaires et des odeurs de sainteté) ...

... Le millepertuis, aujourd'hui bien étudié, délivré des fables, a enfin trouvé une juste et bonne place parmi les remèdes végétaux".

C'est parmi les "herbes-de-la-Saint-Jean" certainement la plus renommée. Elle tirerait son nom des Chevaliers de Saint Jean de Jérusalem qui l'utilisaient pour soigner les coups et les blessures au cours des batailles des Croisades, mais aussi tout simplement, par sa floraison pour la fête de la St Jean le 24 juin. Une légende raconte que " ... le disciple Jean, en grande affliction au pied de la Croix, cueillit ces fleurs emperlées du sang divin pour les offrir aux croyants en souvenir de la mort du Sauveur ...

... En Haute Autriche, les paysans avaient coutume de donner cette herbe à leur bétail entre deux tranches de pain pour les préserver des maladies..."⁴.

"... En Angleterre et en Allemagne, le millepertuis avait un parfum plus ingénu et plus romantique,

placé à la tête du lit, il assurait à la femme qui y dormait un amour d'autant plus serein que les fleurs offraient un aspect plus frais le lendemain matin"...".

Déjà au premier siècle après J.C., Dioscoride connaissait le millepertuis. Au XVI^e siècle, Paracelse frappé par le suc rouge du millepertuis en fit le spécifique des blessures et des plaies suivant le "principe des signatures".

Les principes actifs se trouvent surtout dans les glandes noires que portent les pétales, les poils des fruits et dans les glandes translucides des feuilles. Elles contiennent une huile essentielle rouge : l'hypéricine (soluble dans l'huile) et un composé jaune : les hypérosides (soluble dans l'eau et/ou l'alcool). S'y trouvent également de nombreux autres composants, parmi lesquels : tanins, rutine, flavonoïdes, vitamines P et C, ...

Des préparations

Tout d'abord "l'Huile Rouge" ! :

C'est tout simple, bien remplir un bocal de verre blanc avec des sommités fleuries de millepertuis⁵, recouvrir d'huile d'olive vierge, bien fermer et exposer au soleil environ un mois en tournant un peu le bocal chaque jour. L'huile prend une belle teinte rouge rubis.



P. Lieutaghi parle de "...la méthode plus rapide - et plus aseptique - de Channel, conseillée aussi par le Dr Leclerc : pendant trois jours, faire macérer au soleil 500gr de sommités fraîchement cueillies et grossièrement hachées dans un litre d'huile d'olive et fi litre de vin blanc ou rosé. Faire ensuite chauffer le mélange au bain-marie jusqu'à évaporation totale du vin "

Pour une bonne conservation, répartir l'huile rouge en petits flacons à conserver au frais et à l'obscurité, comme d'ailleurs toutes les huiles⁷. "L'huile rouge", remède aux multiples usages, rhumatismes, entorses, sciatique, ecchymoses, traumatismes, blessures, ... fait merveille pour les brûlures en calmant la douleur⁸, limitant les cloques et activant la cicatrisation. On l'utilise aussi dans les cas de rougeurs (érysipèle), irritations, dartres, escarres, crevasses des mains, ... et même pour soigner les animaux et l'eczéma des oreilles des lapins.

L'alcoolature se prépare comme l'huile rouge, à la différence qu'on recouvre les fleurs avec de la bonne eau-de-vie (au lieu de l'huile), et on expose également au soleil. L'alcoolature peut s'appliquer sur les plaies : l'alcool désinfecte et le millepertuis est antiseptique et cicatrisant. Pour les douleurs (on peut y ajouter 15g /litre de camphre) elle s'utilise en frictions, mais il faut savoir que l'effet n'est pas instantané et l'amélioration n'est ressentie parfois qu'après quelques jours. Les tisanes en infusions ou en décoctions (plus ou moins 15 g de plantes sèches pour 1 litre d'eau, à chacun de "sentir" la dose qui lui convient le mieux), 2 ou 3 tasses à prendre dans la journée. Elles sont bénéfiques pour les inflammations de l'estomac, du foie et de la vésicule, des reins, de l'appareil urinaire, les hémorroïdes, ...mais aussi dans les cas de nervosité, d'angoisse ou de déprime⁹.

Notons encore le petit côté paradoxal du millepertuis. Cette herbe qui guérit les brûlures peut rendre photo-sensible celui qui en utilise quelque préparation, en particulier les personnes au teint clair et les animaux au poil blanc : risque de démangeaisons ou d'allergies et une plus grande sensibilité au soleil. Ces inconvénients disparaissent en se tenant à l'ombre et/ou dès que l'on cesse l'utilisation de la plante.

Pour terminer, citons encore P. Lieutaghi qui rapporte : "Fleury de la Roche donne cette recette de "ratafia" de millepertuis : pendant 15 jours, fai-

tes infuser (au soleil) 15g de fleurs séchées et un citron, coupé en morceaux dans 1 litre d'eau-de-vie, passez avec expression, sucrez à volonté. Cet alcool est apéritif et digestif. Usage modéré...".

De quoi avoir envie d'être malade !

Robert FOURNIER

Notes :

¹ - Du grec HYPO : presque ; et HEREIKE : bruyère
Hardhey, Hartheu, Hertshooi = le foin dur, l'herbe dure
Corazoncillo = petit cœur (le fruit)

² - En Catalan, Gavot ou Provençal PERTUS= trou, passage, col
Parler par exemple du "col du Perthus" est une redondance

³ - Pierre LIEUTAGHI, "Le livre des bonnes herbes"
Ed. Robert Morel, 1996 et Actes Sud, Arles Oct. 2001 p. 308

⁴ - Maria TREBEN "La santé à la pharmacie du Bon Dieu"
Ed. W. ENHSTHALER : A-4402 STEYR. 22 : cdi 1989, p.33
(largement inspiré de Hildegarde (Sainte), de Bingen (1098 -1179)
et de l'Abbé Sébastien KNEIPP (1821-1897) Allemagne. Camérier
secret du Pape. Il inventa une cure par affusion)

⁵ - Paola LANZARA et Marilena PISTOIA, "Les plantes de santé"
Ed. Mondadori, Milano 1994 - p.81

⁶ - Personnellement, je choisis des sommités en pleine fleur avec déjà de nombreux fruits bien formés. En règle générale, il faut récolter les "simples" (plantes médicinales) sur des plantes saines et vigoureuses, par beau temps ensoleillé

⁷ - Il est préférable de renouveler à chaque saison les préparations à base de plantes pour profiter pleinement de leurs vertus. Cependant, à titre d'anecdote, j'ai sur mon établi un petit flacon d'huile rouge qui date de "... ? , il est toujours efficace lorsque je me brûle mais il sent terriblement le rance !

⁸ - Les brûlures très étendues doivent être soignées en milieu hospitalier. Il vaut mieux, en première urgence baigner abondamment à l'eau fraîche et propre (à défaut d'eau stérile) pour refroidir les brûlures et éviter d'y mettre des corps gras qui participeraient à restreindre encore plus la fonction respiratoire de la peau.

⁹ - A Carros (06), un grand laboratoire prépare des gélules de poudre de Millepertuis vendues en pharmacie pour soigner, entre autres, des problèmes de dépression, de sommeil ou de stress. Voir aussi, pour l'aide au "sevrage du tabac", le livre du Dr. M. Roussel (Bourgoin-Jallieu) "Millepertuis, l'antidépresseur naturel" : ALPEN Editions. Monaco.

LES NOUVEAUX CHAMPIGNONS TOXIQUES

QUELQUES NOUVEAUX CHAMPIGNONS TOXIQUES PRESENTS DANS NOTRE REGION

Certains champignons ressemblent à des plantes, d'autres, qui se déplacent (les Myxomycètes) sont proches des animaux. En réalité, les naturalistes pensent aujourd'hui que les champignons ne sont ni des végétaux ni des animaux et ils ont créé pour eux un règne spécial : le règne fongique.

Comment interpréter la comestibilité de ces êtres étranges qui gardent une grande part de mystère, malgré les nouvelles techniques de génétique et de chimie moléculaire ? Les toxicologues ne se posent pas de questions diététiques ou gastronomiques. Les plus tolérants admettent qu'il existe bien des champignons comestibles ("qui peuvent servir de nourriture à l'homme" dit le Larousse, les moins toxiques de tous disait le grand mycologue français Roger Heim), et tous les autres sont soit sans valeur, soit toxiques - et les toxiques sont classés en différents syndromes qui vont de la simple purge à l'empoisonnement mortel.

Il reste que pour de nombreuses raisons la frontière entre les champignons comestibles et les champignons toxiques est extrêmement floue. Ne serait-ce que par la faute des allergies et des carences enzymatiques qui rendent chez certains individus la digestion des champignons difficile, sinon impossible. Quant à la chimie des champignons, elle est encore mal connue, même si l'on a déjà identifié chez de nombreuses espèces présumées comestibles des substances antibiotiques, cytotoxiques, mutagènes ou cancérigènes. Il faut encore ajouter à ce tableau peu réjouissant la contamination de la plupart des champignons par les métaux lourds, les pesticides et les éléments radioactifs (que nous devons à Tchernobyl et aussi aux expériences atomiques en atmosphère des années 60).

Les espèces que nous présentons aujourd'hui, et susceptibles d'être ramassés dans notre région, sont de "nouveaux" champignons vénéneux, c'est-à-dire que leur toxicité est reconnue depuis peu et dans la plupart des cas le mécanisme en est encore mal connu.

Ces espèces, qui ont été présentées lors du récent Symposium International sur les champignons toxiques d'Entrevaux, s'ajoutent à celles reconnues mortelles ou toxiques depuis quelques décennies seulement : mortels comme *Gyromitra esculenta* (le Gyromitre) ou *Paxillus involutus* (le Paxille enroulé ou Chanterelle brune) ; toxiques comme le tricholome de Jossierand (*Tricholoma jossierandii*), la coulemelle vénéneuse (*Macrolepiota venenata*), l'amanite à pierreries (*Amanita gemmata*), le mycène pur (*Mycena pura*), etc.



Quelques malfaiteurs mal connus

C'est l'un des derniers syndromes décrits, et certainement l'un des plus graves. Le champignon responsable, qui a sévi ces dernières années en France dans la région d'Arcachon a été identifié comme, un tricholome jaune du groupe équestre (connu sous le nom local de bidaou). Le syndrome clinique associe des troubles digestifs à des difficultés respiratoires et surtout à une destruction des muscles. La mort survient par atteinte du muscle cardiaque et insuffisance rénale terminale. Ce type d'empoisonnement était jusqu'ici inconnu lors des intoxications par les champignons et son mécanisme est encore très discuté. On sait seulement qu'il existe une notion de seuil et que plusieurs repas successifs sont suffisants pour déclencher le syndrome toxique. C'est pourquoi les spécialistes recommandent (principe de précaution très à la mode !) de ne pas consommer les tricholomes à pigments jaunes. On trouve dans le Midi quelques-unes de ces espèces connues (consommées et appréciées) sous les noms de canari, de jaunet, d'équestre, de cavalier...

Amanita proxima est également un champignon dangereux bien qu'il n'ait pas encore tué (aux dernières nouvelles). Jusqu'en 1995, personne n'aurait pensé qu'une amanite puisse se rendre coupable d'une atteinte rénale, privilège habituellement réservé aux cortinaires mortels du groupe orellanus. Et pourtant, on comptabilise aujourd'hui une quarantaine de cas. Cette belle amanite à volve d'un subtil ocre orangé est souvent confondue avec l'amanite ovoïde (*A. ovoidea*) qui pousse d'ailleurs dans les mêmes milieux, ce qui rend notre *proxima* très dangereuse pour le ramasseur non averti. Le syndrome est effectivement proche du célèbre syndrome orellanien, avec une néphropathie d'apparition plus rapide (l'incubation est beaucoup plus courte) et une insuffisance rénale généralement moins dramatique, qui évolue favorablement après hémodialyse... sauf peut-être chez les malheureux présentant des antécédents d'albuminurie. Ce champignon n'est pas rare en Provence : il a déjà frappé dans les Bouches-du-Rhône, les Alpes-Maritimes, le Var et l'Hérault.



Le syndrome acroméalgien est bien connu au Japon et en Corée : il s'agit d'une intoxication bizarre mais grave, extrêmement douloureuse et durable (le champignon responsable est un clitocybe inconnu chez nous). Ne nous réjouissons pas trop vite : un autre clitocybe était inconnu en France, une petite espèce très facile à confondre avec des champignons recherchés par certains amateurs : *Clitocybe gibba*, *Lepista gilva*, *Lepista inversa*, assez souvent confondus sous les noms de *Clitocybe* en entonnoir et *Clitocybe inversé*.

Ce clitocybe inconnu a fait son apparition en Savoie en 1998, et il a rapidement provoqué une série d'intoxications absolument typiques du syndrome acroméalgien. On l'a appelé

Clitocybe amoenolens en raison de son odeur agréable de jasmin ou de fleur d'oranger. Mais son agressivité est violente et durable : troubles de la sensibilité des doigts et des orteils diffusant dans les mains et les pieds, oedèmes, douleurs parfois intolérables résistant à tous les analgésiques et pouvant se prolonger des jours, des semaines, voire plus longtemps encore. Ce syndrome original rappelle l'effroyable Mal des Ardents ou Feu de Saint Antoine dont s'est rendu responsable pendant des siècles un petit champignon cornu parasite du seigle, le fameux "ergot" du seigle. Les substances responsables de notre clitocybe, qui n'ont rien à voir avec les alcaloïdes de l'ergot, ont été identifiées : il s'agit d'acides qui attaquent certains neurones, et ce sont les mêmes poisons que ceux des champignons japonais.

Attention, toutefois : *Clitocybe amoenolens* a été identifié dans tout l'arc alpin français, de la Savoie aux Alpes-Maritimes et s'il n'a pas encore frappé dans le midi, ce n'est probablement qu'une question de temps...

L'Armillaire de miel (*Armillaria mellea*), lui, a déjà frappé mais les consommateurs inconditionnels ne veulent rien entendre. Ce champignon destructeur de bois est l'une des "souchettes" ou "mattes" les plus recherchées - c'est-à-dire qu'il se développe en touffes de nombreux individus sur les souches - mais il est également capable de s'attaquer aux arbres vivants, et il provoque alors de gros dégâts dans les massifs forestiers. Traditionnellement recherché dans certaines régions, il est responsable d'intoxications erratiques, difficiles à classer dans un syndrome particulier : après un temps de latence très fantaisiste, très court ou très long, à tel point qu'on peut craindre un syndrome phalloïdien mortel, il inflige une intoxication digestive allant de la simple purge à une diarrhée incoercible, associée parfois à des signes muscariniens (sueurs, hyper-salivation, myosis, bradycardie, hypotension) et même à des troubles neuropsychiques mineurs.

On a découvert chez ce champignon plusieurs antibiotiques, dont l'action est mal connue. Quand nous le qualifions de toxique, lors des expositions publiques, il nous arrive de subir de violentes réactions de la part de consommateurs forcenés. On connaît le refrain : "J'en ai toujours mangé, mon père en a toujours mangé, etc", certainement, et nous avons jadis été dans ce cas, jusqu'au jour où la justice imminente est tombée et tombera encore... En Italie, on l'appelle chiodine et il est le principal fournisseur du Centre anti-poison de Lombardie : 25% des intoxications par les champignons !



Il nous reste à parler d'un cinquième malfaiteur, avant de nous arrêter pour ne pas frôler l'indigestion : en accusation, le Clitocybe nébuleux (*Lepista nebularis*). C'est encore un champignon de bonne renommée qui possède des amateurs farouches ici et là. Il est fréquent dans les Alpes du Sud, mais certainement moins recherché qu'en Savoie, en Franche-Comté ou dans les Vosges, par exemple, régions où il prend parfois le nom de petit gris (à ne pas confondre, bien sûr, avec le petit gris du midi qui est le *Tricholome terreux* ou l'un ou l'autre de ses satellites). L'odeur de cette espèce est assez nauséuse, surtout chez les exemplaires à maturité, et les individus qui ont été intoxiqués une fois ont bien du mal à la supporter.

L'empoisonnement est encore erratique, frappant ici ou là, parfois un seul membre d'une famille, parfois toute la tablée, avec des vomissements incoercibles et des accidents diarrhéiques. L'incubation est également imprévisible. La chimie n'est pas réjouissante : parmi les nombreuses substances synthétisées par *Clitocybe nebularis*, on a déjà identifié une toxine qui inhibe la croissance des cellules épithéliales.

Nous éviterons de conclure par les conseils de prudence habituels. Ils coulent de source : les champignons ont quitté le règne végétal mais ne sont pas pour autant des aliments habituels ; certains gardent leur flaveur et constituent des condiments délicats ; d'autres nous réservent à l'avenir quelques surprises désagréables. Mais nous savons déjà que les espèces que nous venons de citer ne doivent plus être consommées.

Dr Lucien Giacomoni
Commission de Toxicologie de la Société
Mycologique de France



POEMES



Cette nuit, j'ai rêvé d'un tout petit village
D'un groupe de maisons blotties sur son rocher
Avec comme voisin, un ciel bleu sans nuage.
Dans le bas, un torrent coulant dans la vallée.

Faut-il songer, parfois, à un passé récent,
Tout ce qui était vide, du lundi au dimanche,
Les saisons s'écoulant et parfois dans les champs
Les oiseaux et les fleurs apportant leur message.

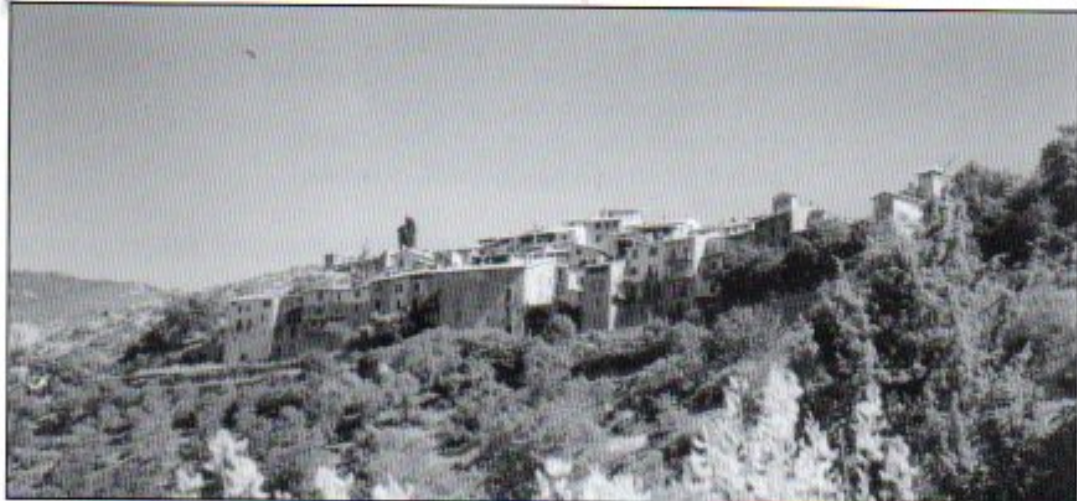
Des pierres ont pleuré, des maisons ont fermé,
Les enfants sont partis, pour s'installer en ville,
Délaissant à jamais les jardins et les prés,
Emportant, avec eux, un souvenir fragile.

Lorsque revient l'été, la place s'illumine,
Les amis sont tous là, ils fêtent l'AMITIE.
Les rires et les chants sont là et se combinent
Cette image, c'est vrai, dans mon cœur est gravée.

C'est vrai que cette nuit, moi aussi, j'ai rêvé

GLANIS Lucien
La Croix sur Roudoule

Diplômé de Courtoisie Française
Président d'Honneur du Comité des fêtes
et d'animation du village de la Croix-sur-Roudoule



Les guérisseurs et les rebouteux

De magie, de don, de savoir
De leurs mains, de leurs corps, de leur vouloir
Ils soulagent, ils guérissent, ils redressent,
Douleurs osseuses, coup de chaleur et maux divers.

Guérisseuses, guérisseurs, comme on les nomme
Qu'ils soient des femmes ou des hommes.

Savoir miraculeux, Science méconnue,
Nul ne sait d'où cela est issu.
Mais quand il y a mal ou blessure
Leurs noms circulent et se susurrent.

Qu'importe la façon,
S'il y a la guérison !

Ils ont la sagesse et les mains qu'il faut
Pour guérir un mauvais mal de dos,
Un coup de chaleur,
Une grande douleur.

En quelques prières, quelques incantations,
Des gestes pieux, des contorsions...
Ils retirent le mal, délivrent le patient
De la douleur étrange qu'il avait au-dedans.

Herbes sauvages, potions magiques
Pouvoirs bénéfiques ou maléfiques ?

Ils ont magie et doigts de fée.
Cultivateurs ou bien bergers,...
Mages ou sorciers ? On ne sait trop !
Qu'importe, ils sont "soigneurs".

Un don, un savoir qu'ils transmettront
Dans le secret, au jeune qu'ils choisiront.

Mais les croyances et les sciences, ont évolué.
La médecine a fait son entrée.
Les pratiques populaires ont été oubliées.
Faisant place à la médecine des initiés.

Sont-ils toujours dans nos contrées ?
Les médecins les ont chassés...
Hommes de peu de sciences,
On ne devait leurs faire confiance...



Magali BELZ, Puget Rostang

LES PUBLICATIONS DE L'ECOMUSEE

Splendeurs du retable au XV^e siècle : Louis Bréa

Association Sophia Antipolis, mai 1988, 126 pages, 91 illustrations couleurs, format 21 x 29,7 cm

Louis Bréa, né vers 1450 à Nice jouissait d'une forte réputation de son vivant. Un Bréa, à la fin du XIX^e siècle désignait toute peinture sur bois.

Prix : 18,30 euros

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.



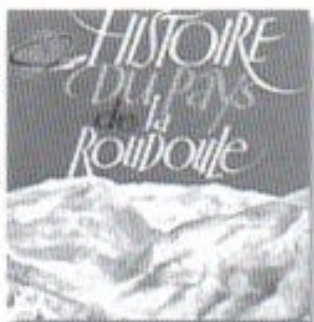
Prix : 7,50 euros

Adhérent : 4,50 euros

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, baillotté 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

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1996, 111 p., 26 illustrations couleurs et N/B, format 21 x 21 cm.

Après le temps des semailles, venait le temps des moissons : en 1986 naissait l'Ecomusée du Pays de la Roudoule...

Prix : 9,00 euros Adhérent : 7,50 euros

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 : 7,50 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

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1998, 108 pages, 77 illustrations N/B, format 21 x 21 cm

A l'inverse des voies de communication que nous connaissons aujourd'hui les hommes circulaient par les crêtes et les cols. Dans ce relief accidenté ils ont mis au point tout un ensemble de "ruses" pour assurer le portage de leurs biens avant que la route et le chemin de fer se développent et transforment leurs habitudes.

Prix : 9,00 euros Adhérent : 7,50 euros

EPUISE

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.

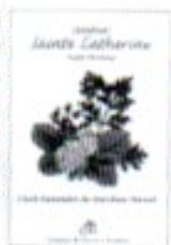


Prix : 18 euros Adhérent : 15 euros

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

Roudoulin, histoire d'un petit chemin dans la Montagne

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

Prix : 3,00 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 : 15,00 euros Adhérent : 9,00 euros

Les Peintres Primitifs niçois

Paul Roque, Serre Editeur / Ecomusée du Pays de la Roudoule, juillet 2001, 287 p, illustrations couleurs, format 13,5 x 24 cm

De nombreuses peintures, des XVe et XVIe siècles, de grande valeur attendent le visiteur, abritées dans les musées, dans des couvents, cachées dans de modestes églises, sinon de minuscules chapelles 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" dans leur propre environnement.

Prix : 27,44 euros

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...

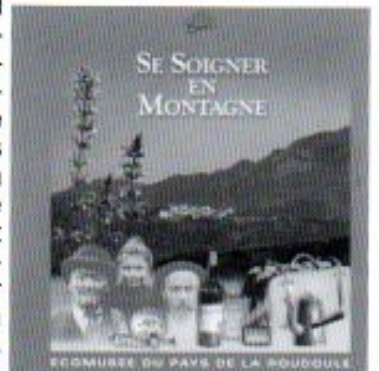


Prix : 23,00 euros Adhérent : 16,00 euros

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 : 15,00 euros Adhérent : 12,00 euros

LE MOT DE LA FIN !

Voilà, brossé en quelques mots la vie d'une année de l'association "Ecomusée du Pays de la Roudoule". Elle a été riche d'action, de travail mais aussi de choses de tous les jours non dites, les choses simples qui font que l'Ecomusée est une association qui marche. Merci à vous tous amis, personnels et bénévoles, c'est grâce à vous que l'Ecomusée est, grâce à vos cotisations et à votre présence lors de nos manifestations et au rayonnement que vous manifestez autour de vous.

L'Ecomusée est un tout, c'est vous, c'est nous, c'est une démarche pour un développement harmonieux de ce pays. C'est un projet d'homme pour les hommes.



Etre adhérent

"Etre adhérent de l'Ecomusée pourquoi ?"

Parce que grâce à vous, à votre adhésion, le patrimoine sera préservé et notre association sera plus forte.

Parce que l'Ecomusée devient un peu chez vous et que grâce à vous et aux amis que vous amenez, à votre fidélité, l'Ecomusée du Pays de la Roudoule, se développera, grandira et vivra. Son patrimoine, son histoire, sa géologie, en bref ses richesses seront préservées.

Quels en sont les avantages :

- Visite de l'Ecomusée à Puget-Rostang à prix réduit pour vous, votre famille et les amis qui vous accompagnent.
- Journal de l'Ecomusée gratuit et reçu à votre domicile. Il vous informera des activités de l'Ecomusée, de son bilan de fin d'année et vous y trouverez des articles divers et très intéressants
- Des courriers concernant les rendez-vous importants de l'Ecomusée (inauguration d'exposition, journées à thème...)
- Des tarifs préférentiels sur les parutions et les catalogues d'exposition de l'Ecomusée.

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

20 € (Une personne)

30 € (Couple)

40 € (Famille)

50 € (Bienfaiteur)

Donateur je joins en plus un don de

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

ECOMUSEE DU PAYS DE LA ROUDOULE
Place des Tilleuls - 06260 PUGET-ROSTANG
Tel 04.93.05.07.38 / Fax 04.93.05.13.25
www.ecomusee-roudoule.com
ecomusee.roudoule@wanadoo.fr



HORAIRES ET PERIODES D'OUVERTURES

10h - 12h
14h - 18h

Tous les jours de mai à octobre inclus.

Du lundi au vendredi de novembre à avril, sur rendez-vous les week-ends.

Fermeture annuelle du 15 décembre au 15 janvier

Journal de l'écomusée - numéro 23
Editions de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule

Conception et réalisation du journal : Aurélia SAURON
Infographie et mise en page : Aurélia SAURON
Directeur de la Publication : Ange MAURIN

Musée associatif créé en 1986 - Loi 1901