

De la châtaigne l'hiver et du fromage l'été. Productions vivrières, aliments ordinaires et identité locale dans la haute vallée d'Arroscia

'Ada Acovitsioti-Hameau*

Résumé

Les territoires de la haute vallée d'Arroscia en Ligurie se composent de terrains discontinus, étirés des piémonts aux cimes, mis en valeur, traditionnellement, via les déplacements saisonniers des bêtes et des exploitants. Montegrosso-Pian-Latte a servi d'exemple pour étudier ce système socio-économique. L'organisation des espaces, la circulation des biens et des personnes, les sentiments d'appartenance et de propriété, l'ancrage des groupes humains à leurs "terres au loin" ont été abordés au moyen de relevés et analyses du bâti et d'enquêtes ethnographiques et historiques. Hautement identitaire, l'ancrage territorial persiste. Il s'exprime par l'entretien des aménagements techniques des espaces malgré la perte de l'utilité de ces équipements et par le maintien d'un calendrier festif rappelant les activités agro-sylvo-pastorales. Dans ce processus, les aliments du quotidien deviennent un

* 'Ada Acovitsioti-Hameau, Docteur en archéologie et en anthropologie culturelle, "Maison de l'Archéologie", 21 rue République, 83143 le Val, France ASER (Association de Sauvegarde, d'Etude et de Recherche pour le patrimoine naturel et culturel du Centre-Var, fondée en 1977), e-mail: aser2@wanadoo.fr.

patrimoine d'exception, considéré comme le propre des bergers et des paysans et magnifié par la *cucina bianca*.

The territories of the high valley of Arroscia in Liguria are composed of intermittent spaces that go up from the mountain feet to the top and are emphasized traditionally via the seasonal movements of cattle and land exploiters. Montegrosso-Pian-Latte serves as example in order to study this socioeconomic system. The organization of spaces, the circulation of goods and people, the feelings of membership and property, the anchoring of the human groups in their "lands far off" were approached by means of architectural planning and analyses of built spaces and by means of ethnographical and historic inquiries. Strongly tied to identity, the territorial anchoring persists. It is expressed by the maintenance of technical territorial arrangements in spite of the loss of the utility of these equipments and by the preservation of a festive timetable reminding the agro-sylvo-pastoral activities. In this process, the food of everyday life becomes a heritage of exception, considered as the property of shepherds and peasants and glorified by the *cucina bianca*.

1. Introduction

Les territoires ruraux de la haute vallée d'Arroscia se composent d'espaces discontinus, étirés entre le fond du *talweg* et les sommets alpins. Situées entre la Ligurie et le Piémont, ces terres enjambent les limites des provinces d'Imperia et de Cuneo. Leur mise en valeur traditionnelle dépend des déplacements saisonniers des bêtes et des personnes. Le territoire de la commune de Montegrosso-Pian-Latte nous sert de terrain d'étude pour aborder l'évolution de ce modèle socio-économique montagnard. Celui-ci s'affirme dans la région dès la fin du Moyen Âge, s'accommode de la frontière France/Italie définie en 1947 et persiste jusqu'à l'orée des années 1970. Il s'effondre ensuite par étapes et devient caduc dans les années 1990¹. Ce changement majeur révèle et accompagne des changements dans la structure sociale des villages et le développement de nouveaux usages (villégiatures, loisirs sportifs) des campagnes et des forêts. Malgré ces évolutions, les valeurs qui impulsent l'ancrage des groupes humains à leurs "terres au loin" restent encore celles d'autrefois. Ces valeurs se réfèrent à des activités qui sont de nos jours peu rentables, voire révolues (pastoralisme, agriculture vivrière, exploitation forestière familiale). La construction identitaire s'opère, en grande

¹ Ce cadrage temporel est basé sur les enquêtes auprès de la population et des autorités locales, sur les discussions aussi avec des érudits locaux, dont certains conservent des notes inédites sur l'histoire (et les histoires) locales. Le schéma évolutif présenté ici est facile à déduire du discours de nos interlocuteurs, qui ont été de tout âge et ressortissants de plusieurs communes (Montegrosso, Mendatica, Cosio, Upega). La relativité de fonction de limite de la frontière officielle ou le « tournant » pris vers la modernité pendant les années 1950-1970 semble être clair pour tous. Notre démarche historique n'étant pas quantitative, mais fondée sur la compréhension des mentalités, cette approche nous paraît satisfaisante pour contextualiser nos propos.

partie, par la promotion des bâtisses, pratiques, objets, produits et rites associés aux activités en question et aux espaces qui les accueillent. Ces artefacts et agissements sont désormais classés parmi les éléments constitutifs du patrimoine local. Actuellement, la commune de Montegrosso, tout comme ses voisines, mobilise son passé agropastoral pour assurer son avenir touristique².

Cette étude de cas nous a amenée à travailler sur les thèmes des aménagements et usages des espaces, de la circulation des biens et des personnes, des mécanismes, raisons et enjeux qui gèrent les sentiments de propriété et d'appartenance territoriale. Les moyens mis en œuvre pour l'étude sont les relevés architecturaux et topographiques et l'analyse des constructions agropastorales, l'enquête ethnographique à leur sujet et au sujet des modes et rythmes de vie de la communauté villageoise, les données sur l'environnement et les données d'histoire locale. Ce travail a été effectué sur la demande de la commune elle-même, qui a offert l'hospitalité pour des stages universitaires mettant en application l'approche globale des territoires (collaboration des sciences humaines et des sciences naturalistes³). Pour notre part, nous avons séjourné à Montegrosso entre 1996 et 2003, en trois missions saisonnières (fin de l'hiver, automne, été) de deux à trois semaines et pour des visites ponctuelles de deux à trois jours. Lors de ces missions et visites, nous avons pu apprécier l'efficacité des enquêtes participantes pendant des activités du quotidien, des réunions amicales et des fêtes instituées. Des étudiants italophones et des habitants francophones nous ont servi d'interprètes pour les enquêtes, les derniers nous ayant aussi explicité certains termes vernaculaires mais sans nous initier au parler dialectal. L'observation du terrain par voie informatique (surveillance des sites internet des communes et de certains commerces et associations) et par correspondance (contacts épistolaires avec des élus et des particuliers) continue jusqu'à aujourd'hui. Résulte de ce travail, une riche documentation qui concerne les locaux bâtis, les pratiques vivrières et festives, les besoins et les représentations sur lesquels reposent les statuts et les usages des terres.

La méthodologie appliquée s'assimile à une *analyse structurale des restes, des direx et des gestes*, soit à un questionnement minutieux des *traces matérielles* des activités et des comportements humains, afin de percevoir les *permanences immatérielles* que ces traces recèlent. Le fondement théorique de ce raisonnement réside dans des notions classiques des sciences humaines. Nous pensons à la "*mémoire longue*", qui, selon Françoise Zonabend, structure les sociétés en conjuguant les temps historique et individuel⁴, à l'"*espace culturel*", qui, selon Joël Bonnemaison, précède et fonde le territoire physique⁵, aux "*fonctions en*

² Voir Acovitsiôti-Hameau 2010, pour une première synthèse de ces données.

³ Enseignants et étudiants en archéologie, histoire, géographie et anthropologie sociale et culturelle des universités de Gênes et de Nice ont participé à ces stages dans le cadre du cursus universitaire. Des enseignants-chercheurs (Diego Moreno, Marco Milanese, Enrico Giannichedda et plusieurs autres) ont mis en application le concept d'étude territoriale globale en Italie.

⁴ Zonabend 1999 [1980].

⁵ Bonnemaison 2000.

puissance» immanentes aux lieux, qui, selon Gérard Chouquer, re-apparaissent dans les paysages sans qu'aucun indice matériel ne les annonce⁶. Ces mécanismes aboutissent à des "créations de nouvelles légitimités", qui, selon Denis Chevallier ou Sarah de Menestrel, instrumentalisent le passé pour organiser le présent sur la trame de représentations déjà existantes⁷. Sous-jacent à l'analyse des données de terrain, ce fondement théorique guide leur interprétation. Dans ce cadre, nous avons essayé de mettre en évidence les passerelles entre passé, présent et avenir qui permettent que le système socio-économique révolu continue à structurer le développement local en cours.

Ainsi, avons-nous déjà traité le thème de la construction de l'identité individuelle et collective à partir du passé pastoral avec perduration et transformation des fêtes des bergers⁸, puis le thème de l'équilibre subtil maintenu entre l'évocation des paysages et usages anciens et la mise en place des paysages et usages nouveaux pour les espaces boisés⁹. Dans ce contexte, la préservation de modules d'espaces, qui ne sont plus économiquement indispensables et la revitalisation périodique de pratiques et de rites, qui ne rythment plus la vie dans ses aspects matériels, mais dans ses aspects relationnels et spirituels, s'avèrent être des stratégies aidant à incorporer l'héritage culturel matériel et immatériel au nouvel ordre social et économique. Dûment manipulé pour les circonstances, cet héritage prend place parmi les motivations qui impulsent l'occupation et l'exploitation des hautes terres. Dans le présent article, nous mettrons l'accent sur le rôle joué dans ce processus par les aliments ordinaires, tant par eux mêmes, en tant que produits bruts ou élaborés, que par les lieux, locaux bâtis ou objets qui contribuent à leur acquisition et à leur transformation. Pour faire comprendre notre propos, une description rapide des territoires impliqués et de leur intrication s'impose.

2. *Montegrosso-Pian-Latte et ses terres*

Le territoire de Montegrosso (figg. 1, 2, 3) se compose d'espaces circonscrits d'éléments naturels (cours d'eau, cols, crêtes). Chacun de ces espaces comprend des cultures, des bois et des pâtures, ces ensembles constituant autant d'unités d'habitat et d'exploitation : village, hameau de mi-saisons, hameau d'estive. Le village occupe un plateau étroit à 720m d'altitude et surplombe la rive droite de l'Arroscia. Dirigé du nord-ouest au sud-est, ce cours d'eau rejoint la mer au niveau d'Albenga. Le hameau de mi-saison, dit Case Fascei, se situe au sud du village, à environ une heure de marche et à 1200-1300m d'altitude. Ce versant

⁶ Chouquer 2001.

⁷ Chevallier 2004, de Menestrel 2004.

⁸ Thème présenté en 2010 au colloque d'Eurethno «Bergers d'Europe». Cfr. Acovitsiôti-Hameau 2012.

⁹ Thème présenté en 2012 au colloque du GHFF (Groupe d'Histoire des Forêts françaises) «Forêt et montagne». Cfr. Acovitsiôti-Hameau 2015.

culmine à environ 1800m au plateau de Pian Latte, terre communale réservée pour la location à des éleveurs venant de l'extérieur. Complètement détaché du reste du territoire, le hameau d'estive se situe au nord, à 1300-1500m d'altitude. Il est accessible, selon les raccourcis, en 6 à 8 heures de marche (parcours routier actuel : 36 km). Cette enclave fait partie de la forêt dite Bosco delle Navette qui appartient à Upega, localité de la commune de Briga Alta. Les Navette s'insèrent dans la région alpine drainée par le Tanaro et ses affluents et traversée par un axe de communication emblématique venant de la mer, la *strada* ou *via Marenc(h)a*¹⁰. Les routes du sel et les chemins de transhumance à distance et de proximité se raccordent à cet axe qui dessert plusieurs vallées (Roya, Argentina, Impero, Arroscia).

L'estive de Montegrosso couvre 270 hectares. La chapelle de la Madonna della Neve¹¹ y est érigée en sentinelle sur la limite avec les terres de Upega. La concession de Montegrosso s'étend vers le nord et vers l'ouest, touchant d'un côté l'alpage de Nivorina perché à 1500m et incluant de l'autre ceux de Colla Rossa à 2200m et de Mont Bertrand à 2400m. Elle est entourée des estives brigasques (Upega et Carnino à la réputation redoutable)¹² et des estives de Cosio et de Mendatica, communes qui constituaient avec Montegrosso et Pornassio une seule châteltenie jusqu'au début du 14^{ème} siècle. La stabilisation de ces parcelles fractionnés et intercalés les uns dans les autres intervient à la fin du Moyen Âge (15^{ème}/16^{ème} siècles) à la suite de tractations diverses opérées sous les dominations alternantes de Tende, de Vintimille, de la Savoie, de Gênes. Le territoire de Montegrosso trouve sa forme actuelle après son affiliation aux Lascaris de Tende en 1445¹³. Les arrangements avec les seigneurs et entre communautés restent gravés dans la mémoire collective¹⁴ et influencent les rapports entre communes et entre groupes humains et territoires¹⁵. Toutefois,

¹⁰ Laiolo 2001, où plusieurs cartographies.

¹¹ Réputée d'être fondée au 14^{ème} siècle. Fêtée le dimanche le plus proche du 5 août, jour où les alpages de Montegrosso se sont trouvés miraculeusement recouverts de neige.

¹² «Qui veut voir l'enfer, va à Carnino l'hiver», dit le proverbe.

¹³ Les renseignements historiques sur ces ajustements territoriaux sont extrêmement disséminés dans nombreuses publications locales et notes inédites et cette situation rend très difficile la mention d'une bibliographie conventionnelle. Les ouvrages de G. Lajolo sur la *via marenca* (2001) et la vallée d'Argentina (1997) reprennent en résumant les récits de *dominia* successifs, mais ne donnent pas des dates précises pour tous les événements. Les historiennes B. Palmero et J. Lassale, qui ont travaillé entre 2000 et 2010 sur les vallées adjacentes (Roya, Nerva, district de Tende, district de LaBrigue), nous aident à comprendre le contexte local entre la fin du Moyen Âge et l'époque moderne, mais, si elles parlent du Tanaro, elles ne parlent pas spécifiquement de Montegrosso. Toutefois, le travail d'enquête tend à indiquer que les dates (celle de 1445, par exemple) et les événements rapportés sont des faits assimilés par les élus et les érudits locaux et largement diffusés et aropriés par toute la population. Ces faits correspondent bien à l'ambiance générale restituée par par les historiens pour ailleurs. Nous n'avons pas pu consulter encore la monographie de L. Thevenon sur La Brigue (Thevenon 2011).

¹⁴ «Moi, ma grand-mère me le racontait comment elle est venue la comtesse [Laskaris] ... Ils l'ont prise au Conseil et elle nous a tout laissé [les terres]...», raconte un octogénaire en 1997. Dans ces dire, l'histoire officielle se mêle de façon savoureuse avec l'histoire populaire.

¹⁵ Pour les gens de Cosio ou de Mendatica, par exemple, les Montegrossins n'ont rien à faire aux alpages, la haute montagne leur étant donnée («vendue», dit-on) par décision «régalienne».

rivalités et frictions ne mettent pas en cause la pertinence de l'agencement territorial en lanières discontinues et contrastées. Cet agencement garantit, lors de l'exercice de l'agropastoralisme traditionnel, la complémentarité des saisons, des terres et des productions. Les constructions de chaque lieu reflètent cette complémentarité à travers de spécificités de forme et d'organisation.

Ainsi, les observations et les relevés à Montegrosso montrent que l'agencement et la hiérarchisation des fonctions des éléments bâtis s'inversent entre l'habitat principal et les hameaux de mi-saison et d'estive. Occupé en ordre serré, le village est composé d'îlots de maisons familiales flanquées de leurs dépendances. Les locaux résidentiels satellisent les locaux de stockage et de parcase. Occupés en ordre dispersé, les hameaux sont composés de fermes-bergeries indépendantes, les *tecci*, réunies en quartiers pour Case Fascei, disséminées sur la croupe qui surplombe la chapelle pour la Madonna. Les *tecci* sont munies d'une pièce à feu (habitation, laiterie) et accompagnés des *selle*, des caves pour entreposer et affiner les fromages. Ici, c'est la place des locaux de parcase et de stockage qui l'emporte sur les locaux résidentiels. Entre les *tecci* et les maisons du village, les techniques du bâti diffèrent (maçonnerie à la chaux, toitures en lauzes ou en tuiles au village / maçonnerie au liant de terre, toitures exclusivement en lauzes ou en végétal aux hameaux). Entre les *tecci* de l'estive et les *tecci* du hameau des mi-saisons, les matériaux de construction varient (mélèze et sapin pour les charpentes à l'estive / mélèze et châtaignier pour les charpentes aux mi-saisons, paille de seigle pour les toitures à l'estive / noisetier et lauzes de schiste – les *ciappe* – pour les toitures aux mi-saisons). Varient aussi les fonctions dominantes des locaux (grandes cours à ciel ouvert à l'estive / étables et granges couvertes aux mi-saisons, caves d'affinage collectives à l'estive / caves individuelles aux mi-saisons). En haut et en bas, les cabanes isolées et les aménagements de terrain (murettes, abreuvoirs) sont majoritairement en pierres sèches.

Plus on monte en altitude, plus les séjours des bêtes et des hommes ont lieu à l'extérieur jour et nuit. Au-delà du hameau de la Madonna, les bêtes s'accommodent d'enclos de fortune dont celui de traite (enclos avec un petit passage où le berger s'assoit pour traire les brebis une à une) est le seul indispensable. Les hommes s'accommodent de *baracche* montées en pierres sèches ou en matériaux hétéroclites, parfois d'un simple rocher qui forme abri, souvent d'un arbre ou gros buisson qui sert à se protéger et à suspendre ses affaires. Pour les hautes terres de Cosio (Viozene, Pian Rosso), entre 1200 et 2200m, la situation est la même. En haut, il n'y a que des *baiite*, des granges-bergeries couvertes de paille: «Il y avait la cuisine et le coin pour dormir et au-dessous les vaches». Le mot cuisine est un euphémisme: «Là (à Pian Rosso), on faisait tout par terre, sur une pierre (foyer par terre avec le poteau pivotant pour

Les gens de Montegrosso expliquent cette attitude par la «jalousie» que suscite leur possession à la Madonna, lieu frais, bien irrigué, aux prairies riches. Les autres riverains en sont frustrés car «il faut aller ailleurs» tout en résidant face au «bon terrain qui est là et qui n'est pas à vous...» (enquête à Montegrosso, mai 1996).

la marmite), puis une *pignate*, on y faisait la soupe» (B. ancien vacher, enquête à Cosio en 1996). À Viozene, à la fin des années 1940, se répand l'usage du gaz, mais les équipements au sol persistent. Plus haut, pas de *baïte*, mais des abris rudimentaires montés avec des pierres, des mottes de terre, des végétaux, que certains appellent *gerbione*.

Toutes ces constructions et les pratiques qui s'y rattachent relient le haut et le bas et ordonnent le territoire. Les locaux pastoraux sont les témoins par excellence de cette unité transversale. Leur implantation exprime les besoins du troupeau en parcours, en ambiances de parçage (gradient fraîcheur / chaleur) et en nourritures variées et variables, que ce soit pour la journée, pour la saison ou pour l'année. Ainsi, le territoire pastoral coïncide avec l'étendue et montre la cohérence du territoire dans son ensemble¹⁶. Les déplacements saisonniers des bêtes et des personnes vont de pair avec des opérations majeures pour l'approvisionnement du village: la récolte et le séchage des châtaignes en début d'hiver, le cycle cultural des céréales et des fourrages pendant les mi-saisons, la production fromagère à la belle saison. Cet agropastoralisme traditionnel où chaque quartier est caractérisé par un calendrier d'activités spécifiques n'est plus actif après les années 1990. Malgré ce déclin définitif, les hameaux saisonniers attirent régulièrement la population montrant son attachement aux lieux en écart.

À Montegrosso, par exemple, la plupart des *tecci* font l'objet d'une maintenance de la part des familles qui ont droit à leur usage. Lors des fêtes de quartier (plusieurs fois l'année à Case Fascei) et d'estive (début août aux Navette), leur re-investissement est massif. Ces séjours sont mis à profit pour cueillir herbes, salades, champignons mais aussi pour se procurer fromage et beurre dorénavant produits par des bergers qui louent des pâturages à la commune. La prise en possession de la campagne notifie une volonté d'exercer ses droits d'usage en tant que membre de la communauté, ce que chacun affiche par sa présence physique et par sa participation aux festivités et aux repas communs. Cependant, établis initialement sur un foncier à statut collectif, les *tecci* changent progressivement de régime de propriété à la suite de procédures d'encadrement des biens fonciers. Cette procédure arrive à achèvement pour les hameaux de Cosio (Viozene) ou de Mendatica (Valcona Sottana et Soprana), qui ont intégré une économie touristique avant les années 2000. Entamée dans les années 1950-1960, la privatisation à Montegrosso était alors encore en cours. La mutation du statut des terres et des bâtisses (vente, legs, reconstruction) suscitait des commentaires négatifs quant à la pertinence du terme *teccio*¹⁷.

¹⁶ Cette variabilité nécessaire qui dicte et gère les mouvements du troupeau est longuement développée pour la pratique pastorale et les constructions pastorales dans le Var intérieur (Provence, France) dans Acovitsióti-Hameau 2005, pp. 275-305.

¹⁷ C'est le sentiment d'une Montegrossine (enquête de 1997): «À Case Fascei, nous avons un *teccio*. Il est à ma sœur qui l'a restauré. Maintenant c'est Bruno qui l'a, c'est mon neveu. Dedans il n'est pas fini, mais ils l'ont fait pour qu'il soit comme une maison». Cette déclaration sous-entend qu'un *teccio* n'est pas une maison, que l'aménagement de l'un (pied-à-terre pour travailler à la campagne) et de l'autre (berceau de la famille) diffèrent.

Depuis, en cours de désaffectation, restauration ou restructuration, les *tecci* offrent toujours un terrain d'observation tant urgent qu'idéal pour comprendre l'agencement et le fonctionnement complexes du foncier et de l'immobilier. Au même moment, les outils et les objets du quotidien affichent un statut ambigu, allant de l'usage matériel/effectif à l'usage immatériel/patrimonial. Ainsi, se trouvent-ils dorénavant soit à leur place fonctionnelle, soit en remise ou en exposition en vue de leur conservation. Par ailleurs, si le hameau de Case Fascei cède à la privatisation et à la valorisation touristique (villégiatures), le hameau de la Madonna della Neve reste toujours territoire communal inaliénable, situation affirmée par les statuts de la municipalité ratifiés en juin 2014¹⁸.

3. D'une économie à l'autre

3.1 L'agropastoralisme traditionnel

Jusqu'à l'orée des années 1990, l'exercice d'un agropastoralisme de subsistance tout au long de l'année est encore possible à observer (fig. 4, 5)¹⁹. Fondé sur les remues du bétail, le système englobe les rotations des pâtures et des cultures, le fauchage des prés naturels, l'exploitation de la châtaigneraie, l'entraide pour la garde des troupeaux et l'affinage des fromages. Quarante ans en arrière, selon les témoignages oraux, Montegrosso possédait encore une vingtaine de troupeaux d'ovins (80 à 100 têtes en moyenne par unité) et un peu moins de troupeaux de bovins (10 à 20 têtes en moyenne par unité). Quelques chèvres se mêlaient aux ovins. D'autres étaient gardées seules au village et menées à paître dans les châtaigniers ou les terres boisées proches, considérées comme du terrain "sale" (*salvatico* = ensauvagé ou sauvage). Ovins et bovins paissaient dans le "propre" (*boschi* ou *prati puliti* = bois ou prairies nettoyés), se déplaçant sur des distances longues (plusieurs heures à une journée de marche) et suivant des circuits différents qui se croisaient aux mi-saisons. Au printemps les ovins se déplaçaient quotidiennement entre le village et le hameau de Case Fascei où les bovins (vaches avec leurs veaux) séjournèrent d'avril à octobre. À la mi-juin, les ovins montaient au Bosco delle

¹⁸ «La commune de Montegrosso Pian Latte est propriétaire d'un vaste territoire de environ 270 hectares situé dans les Navette de Ligurie, commune de Briga Alta, province de Cuneo, y compris le bourg bâti caractéristique de la Madonna della Neve» (Statuto del Comune di Montegrosso Pian Latte, art. 3.4, approuvé par le Conseil le 9 juin 2014).

¹⁹ Pour la région qui nous intéresse (les vallées de Tanaro, de Tanarello et de haute Arroscia), des études géographiques, ethnologiques et architecturales ont décrit les faits que nous exposons, mais sans mettre en valeur l'approche particulière d'un groupe et des individus qui le composent (en l'occurrence les agropasteurs de Montegrosso et leurs descendants) et sans insister sur la dynamique identitaire des pratiques et des usages, qui finit par dépasser les enjeux d'économie matérielle et de préoccupations environnementales. Nous avons ainsi consulté avec profit les travaux: Boccarelli 1982; Pagliana 1996; Lamberti, Nesti 2005.

Navette d'où ils descendaient le 8 septembre, jour de la fête de Notre Dame des Grâces. Ovins et bovins cohabitaient alors à Case Fascei jusqu'à la fin octobre, moment où les éleveurs qui le pouvaient, partaient hiverner près du littoral. Les autres ramenaient leurs bêtes au village et les nourrissaient à l'étable avec des fourrages de fortune. L'élevage de volailles et de lapins, comparable à celui de chèvres, était pratiqué au village. Ces élevages induisent une séparation des tâches féminines et masculines. Les femmes faisaient des allers-retours répétés à l'estive, surtout aux moments des moissons et fauchaisons, mais n'y restaient pas en continu comme les hommes à cause des soins réclamés par la basse-cour et, aussi, par les jardins et potagers. Les enfants en bas âge suivaient leurs mères.

Ainsi, les remues du bétail structuraient l'année, le travail et la vie sociale. De plus, avec ses rotations, le bétail assurait la fumure des terres semées et des prairies car, malgré l'importance qu'imaginaire et récits confèrent à l'élevage, l'activité agricole foisonnait partout. Case Fascei fournissait le foin pour l'année (plusieurs fauchaisons successives) mais aussi du blé, des pommes de terre, des légumineuses. L'activité agricole coïncidait avec le séjour des vaches et les parcours journaliers des ovins. À la fin de l'automne, on battait les récoltes au fléau. Le hameau restait inoccupé de novembre à mars. Aux Navette on faisait pousser du blé, du seigle, des légumineuses (lentilles, pois) ; on y faisait aussi les foins. L'activité agricole démarrait avant la montée des ovins, dès la mi-avril, avec de courts séjours en famille ou en solitaire et des déplacements journaliers pour les différents transports. Cependant, le fort de l'activité se situait en juillet – août, la période de l'estivage des ovins, placée entre la Saint Pierre et Paul (29 juin) et Notre Dame des Grâces (8 septembre). La moisson (blé) et la fauchaison (seigle) intervenaient pendant le séjour des bêtes. Une aire à battre collective servait pour le dépiquage. Les semailles des céréales avaient lieu juste avant la descente, début septembre. Le blé se cultivait aussi près du village où se trouvent encore les vergers, les vignes et les potagers. Entre ces terres et la forêt de mélèzes et de pins sylvestres qui borde les prés de Case Fascei, s'étend la châtaigneraie. La récolte des châtaignes marquait la saison de la mi-octobre à la mi-décembre. Le court séjour automnal des éleveurs dans et autour du village permettait de finir les labours et les semailles en bas et au hameau de mi-saison et de préparer l'hiver (rentrer le foin et autres provisions dont les châtaignes séchées).

La production fromagère est aussi conditionnée par les remues du bétail. Nous ne détaillerons pas ici les rotations complexes des bovins et des ovins sur des pâturages identiques ou limitrophes. Deux règles sont essentielles : la préséance des vaches face aux brebis²⁰ et l'exclusion des vaches de hauts pâturages (Navette, pour Montegrosso²¹ – Pian Rosso, pour Cosio²², etc.). À

²⁰ D'aveu général: «la vache ne mange pas là où est passée la dent de la brebis».

²¹ Pendant la belle saison, vaches et brebis ne se rencontrent qu'une fois, à la Foire de la Saint-Michel (29 septembre) à Mendatica. Et encore : «Les vaches se montrent à la foire et puis elles vont en bas, au bord de mer», I.B. éleveuse d'ovins retirée, enquête à Montegrosso en 1996.

²² «En haut c'était des montagnes à moutons. Parce que eux ils allaient sur les cimes, non en dessous, parce qu'en bas il y avait les vaches», B. ancien vacher, enquête à Cosio en 1997.

l'estive de Montegrosso les ovins faisaient plusieurs paliers entre les herbages autour du hameau et les hauts prés au nord et à l'ouest de la zone. La garde était le plus souvent collective ainsi que le transport de vivres, de produits agricoles, de produits laitiers. L'estivage était particulièrement lié à la fabrication des produits laitiers, mais cette production pouvait s'allonger de janvier (après l'agnelage) à août, ce dernier mois étant moins propice (arrêt de la lactation ou lait "épais" à odeur forte). Malgré cette longue période de production, le prestige va à la tomme préparée et affinée pendant les deux mois d'estive aux Navette. Ces tommes (*túma*) étaient majoritairement vendues contrairement à la *ricotta* (deuxième caillé) et au *brussu* (*ricotta* fermentée) qui étaient consommés par les maisonnées. Le lait de vache était traditionnellement transformé à Case Fascei entre le fort de l'été et le tout début de l'hiver et les fromages préparés autant vendus qu'autoconsommés. Des circuits courts effectués avec des mulets ou des chevaux permettaient une commercialisation des laitages dans les bourgs et villes côtières.

3.2 *Les évolutions actuelles*

Qu'en est-il aujourd'hui où ces activités vivrières sont révolues? Depuis 1994, aucun troupeau d'ovins de Montegrosso n'est monté aux Navette où la forêt gagne de plus en plus les alpages. Entre 1995 et 2000, un seul troupeau d'une douzaine de vaches a passé la belle saison à Case Fascei où l'étendue des prés fauchés décroît d'année en année (fig. 6, 7, 8, 9). La population locale active travaille de plus en plus dans la basse vallée et sur la côte où certains ménages ont déjà leur résidence principale. Seuls quelques employés et commerçants (mairie, épicerie, restaurant, hébergement) résident et travaillent au village. La population de ce dernier oscille entre 140 (en 2001) et 130 (en 2010) habitants contre un peu plus que 200 dans les années 1970. Les éleveurs qui évoluent de nos jours sur le territoire viennent d'ailleurs et louent des pâturages qui ne sont plus collectifs mais municipaux. Ce sont ces éleveurs qui fournissent les produits laitiers dont le village s'enorgueillit. Ainsi, la descente des troupeaux locaux des alpages en septembre est plus une affaire fictive que réelle, malgré les festivités qu'elle occasionne sur les communes de la Alta Valle Arroscia avec Mendatica comme maître des cérémonies²³. Ces festivités s'ajoutent à l'entretien des aménagements techniques des terroirs et à l'investissement périodique des fermettes de montagne pour composer un cycle annuel de re-affirmation identitaire. C'est en participant à ce cycle que résidants et ressortissants montegrossins revendiquent le statut de paysan-éleveur montagnard, même si cette identité ne repose plus sur des réalités matérielles et ne réfère qu'aux ancêtres. Cette quête d'ancestralité met en lice des éléments adaptés à la nouveauté sans être, pour autant, moins importante pour la cohésion sociale. Comme nous le dit Jean Noël Pelen en évoquant Claude

²³ Il s'agit d'une fête de la transhumance qui se greffe sur l'ancienne foire commerciale de la Saint-Michel (29 septembre) et qui satellise plus ou moins la fête de Notre Dame des Grâces de Montegrosso (8 septembre).

Levi-Strauss, ce “bricolage», nécessaire pour faire émerger une ancestralité acceptable, arrive à “mettre de l'ordre dans le désordre”. Il fait apparaître une “sacralité” qui n'est pas automatiquement religieuse – c'est une trame spirituelle qui fait consensus, dirions-nous – et qui atténue les effets de chaos²⁴.

Pour les Navette, par exemple, l'accueil de troupeaux “étrangers” est une nouveauté, ainsi que la cohabitation des ovins et des bovins, qui, dorénavant, se partagent les bois et prairies de hauteur. Nouveauté aussi, la grande et belle bergerie/résidence qui abrite les locataires et fait le pendant à l'établissement de Pian Latte, bâti tant pour les besoins de l'élevage que pour des séjours scolaires et touristiques. La monétarisation de l'économie est aussi une innovation avec la production de surplus substantiels de laitages destinés aux excursionnistes, vacanciers, pèlerins et autres habitués des lieux. Le développement de produits comme le beurre (fabriqué autrefois “en dernier” et en petites quantités) va avec cette marchandisation du métier d'éleveur. La commercialisation des laitages pendant la fête de la Madonna début août est un autre signe de modernité. Les éleveurs actuels parlent de “fête du fromage”, mais autrefois les acheteurs n'étaient pas au rendez-vous: pas de route, pas de visiteurs, seuls les bergers se rassemblaient de partout²⁵. Cette “relance” de produits laitiers emblématiques lors d'un moment éminemment symbolique comme la fête du lieu n'est pas sans rappeler que si “toute tradition est inventée”, aucune légitimation ne peut se faire en dehors du groupe social qui la porte et l'approuve²⁶. D'autres permanences territoriales et culturelles viennent renforcer cette légitimation. Le maintien de la vocation pastorale des lieux, de la fête estivale dans sa forme traditionnelle²⁷ ou la provenance des éleveurs locataires en témoignent. La dernière rappelle la ténacité des réseaux sociaux. Autour de l'année 2000, ces éleveurs venaient d'Albenga en remontant la vallée de l'Arroscia (coincidence des “routes des eaux et des troupeaux” que nous avons régulièrement observée en Grèce ou en France), tout comme leur père, un habitué du parcours qui a estivé dix-huit fois à Montegrosso, mais sur les terres de Pian Latte réservées depuis toujours aux éleveurs étrangers. Ces permanences expriment le désir de la communauté de garder la mémoire qui imprègne ces espaces en conservant ou en suggérant l'existence de physionomies de lieux qui restent familières, même si l'enforestation des versants est unanimement constatée²⁸. La commune

²⁴ Pelen 2009, pp. 19-20.

²⁵ «En septembre, quand nous partions, on le reprenait le fromage. On se le partageait, autant chacun ... On ne le vendait pas à la Madonna della Neve parce que ce n'est pas comme maintenant qu'il y a plein de monde. Il n'y avait personne, personne. Il n'y avait pas de route ... [mais] les bergers de Montegrosso, Mendatica, Cosio venaient. Il n'y avait pas des frontières pour la fête ... En général, sur ces montagnes, on se retrouve tous », R.T. éleveur de brebis, retiré, enquête à Montegrosso en 1996.

²⁶ Chevallier 2004, pp. 276-282. Dans cet article, la fête de la transhumance, instituée à Die et accompagnée du lancement du «bleu de Vercors», tient lieu d'exemple pour ces créations de pratiques et produits nouveaux placés dans la lignée d'éléments techniques, ambiances émotionnelles, convivialités et récits anciens et partagés.

²⁷ Messe, communion, repas champêtre en commun, chants *a capella*.

²⁸ Les nouveaux aspects des espaces anciens sont remarquables un peu partout : «Autour des tecci

de Montegrosso place d'ailleurs sa politique culturelle et sa gestion territoriale sous le slogan: "les traditions d'hier pour le développement de demain"²⁹ (figg. 10, 11, 12).

Dans cette logique, les activités tertiaires (accueil de vacanciers et organisation de loisirs éducatifs, sportifs, festifs) entourent et encouragent l'activité primaire (élevage, aménagement forestier) en lui procurant des amateurs et des clients. En échange, le système de production primaire donne du sens aux activités tertiaires en les incorporant aux schémas de circulation et aux convivialités, gestuelles et sensations des modes de vie hérités du passé (déplacements lents, travail manuel, cueillettes d'opportunité, nourritures de "terroir", etc.). Les fêtes perpétuées encadrent ces interactions et en amplifient les bénéfiques. La fête aux Navette le dimanche le plus proche du 5 août rassemble ressortissants de Montegrosso, estivants et riverains autour de l'honneur rendue à Notre Dame des Neiges, patronne des lieux, ce qui exalte l'appartenance territoriale et culturelle (le fait d'être berger de Montegrosso) et à travers la préparation et le partage du repas champêtre et l'exécution de chants de façon improvisée mais solennelle. La fête du début de l'été à Case Fascei se place sous ces mêmes enseignes et célèbre une commensalité et une convivialité de plein air établies entre voisins, natifs et visiteurs. Au village même, deux festivités renouent périodiquement avec le système de production traditionnel. Ces moments sont vécus comme une fête patronale: moment opportun pour afficher son héritage culturel et le partager. Début octobre se tient la fête de la châtaigne, connue depuis une quinzaine d'années mais qui a célébré sa 40^{ème} version en 2009. Ce jour-là, les villageois rôttissent les châtaignes dans les rues pendant que sont reconstituées plusieurs autres activités des champs et des bois: séchage des châtaignes, vannage des céréales, préparation et vente de fromages, cuisson et vente de pains et de navettes, confection de paniers, etc. Les villageois deviennent acteurs et mettent le territoire en scène face aux visiteurs attirés par les festivités et par le musée "éclaté"³⁰ de la "forêt domestiquée" qui s'améliore d'année en année. La descente de l'estive (8 septembre) donne lieu à des réjouissances qui se passent au village (messe, défilés, danses, jeux, buvettes), ces mêmes manifestations se répétant et se multipliant pour la fête patronale de San Biaggio le 3 février. Le programme culturel de Montegrosso de 2014 annonce toujours ces rendez-vous annuels, qui invitent à comprendre le territoire et son peuplement à travers la démonstration de pratiques et la répétition de gestes à filiation très longue ou considérées comme telles³¹.

[à Case Fascei] il n'y avait que des cultures de blé, tout était propre; il n'y avait pas des buissons, des ronces; on faisait le foin ici, on coupait le foin partout et tout à la main, à la faux et à la faucille» (enquête en 1996). «Face aux tecci de la Madonna, où il y a actuellement des bois, des mélèzes, c'était tout cultivé de seigle et un peu de blé, mais surtout de seigle car il vient mieux ici... La partie basse où il y a ces petites terrasses, c'était tout cultivé: grain, patates et autres ...» (enquête en 1997).

²⁹ Site internet de la municipalité consulté en août 2012.

³⁰ Musée aménagé dans plusieurs lieux bâtis et de plein air qui vont du cœur du village à la châtegranaie et la forêt de feuillus. Le visiteur suit un cheminement qui le mène d'un lieu à l'autre.

³¹ Une remarque de Béatrice Palmero, qui travaille dans cette même grande région, va aussi dans ce sens: dès le Moyen Âge, les gestes de l'inalpage sont scrupuleusement décrits et répétés car

4. *Le quotidien sublimé*

Dans ce cycle de re-affirmation périodique de l'identité rurale et pastorale, l'alimentation, partagée, offerte ou commercialisée, tient une place de choix. Les composantes magnifiées appartiennent à une alimentation du quotidien³² largement révolue: les châtaignes et les laitages, seuls ou combinés aux céréales représentées par les pains, les pâtes et les tourtes. Actuellement, les habitudes alimentaires locales se conforment aux nouveaux modes de vie et la supérette de Montegrosso offre les produits de la consommation courante moderne. Dans ce contexte, la valorisation de la nourriture traditionnelle passe par les canaux de la fête, de la réception, du tourisme. Pendant les fêtes, participer au repas préparé en commun à base de grillades et de *spaghettata* scelle l'appartenance à la communauté. Compléter ce festin par des pains, fromages et tourtes confectionnés "à l'ancienne" souligne les attaches des familles au monde agropastoral. Recevoir avec des plats simples (ingrédients) mais complexes (longueur de l'élaboration: de la cueillette à l'assiette) de la cuisine villageoise et montagnarde rehausse la qualité et l'intimité de l'accueil. Plus qu'une dégustation de produits d'exception, il s'agit d'une communion avec un mode de vie et une culture à part, avec une "civilisation": la "civiltà delle Malghe" (lieux où stationnent les troupeaux) qui embrasse les Alpes Ligures et Maritimes selon les explications du lancement de la *cucina bianca* par un collectif comprenant la haute Arroscia, Triora sur la vallée parallèle et la Brigue de deux côtés de la frontière franco-italienne³³. La *cucina bianca*, cuisine "pauvre en couleurs mais riche de saveurs"³⁴, remet à l'honneur farines, laitages, légumineuses, pommes de terre et légumes d'hiver (poireaux, raves, choux), ainsi que les produits sauvages ramassés sur les chemins de diverses "transhumances". Seules les châtaignes se tiennent encore à l'écart de cette gamme de nourriture dont on fait la publicité, tout en restant partie prenante du patrimoine alimentaire local que l'on affirme être l'apanage des paysans-éleveurs.

Les enquêtes sur les plats consommés autrefois communément au village et aux alpages donnent une impression quelque peu différente. La nourriture du quotidien est jugée "bonne" car issue de produits "purs", mais répétitive et monotone. Reviennent tout le temps: le pain et les tartines au fromage, les pâtes achetées (toutes sortes sauf les spaghettis) et, surtout, les pâtes maison: pâtes formées à la coupe ou "à l'arrachée" (quand on ne peut pas étaler les pâtons), raviolis fourrés au maigre (*ricotta* et épinards, bourraches et herbes des champs), tagliatelles teintées (feuilles ébouillantées et coupées fin), gnocchis. Suivent les omelettes et les tourtes avec les mêmes garnitures végétales (salades

ils «reproduisent et transmettent l'identité d'une communauté pastorale». Palmero 2001, pp. 471-472.

³² Une enquête sur les végétaux utilisés en pharmacopée et en cuisine et sur les nourritures du quotidien a été menée dans les villages proches de Badalucco, Carpasio, Montalto, Conio avec des résultats qui ressemblent beaucoup aux nôtres (Gandolfo, Laiolo 1994).

³³ <<http://www.saporetipico.it/tradizione800/liguria/cucinabianca.html>> (24.11.2015).

³⁴ *Idem*, note 27.

et épinards sauvages, orties, bourraches, poireaux, blettes) liées au fromage (*ricotta* ou *brussu*). Les mêmes ingrédients se font en soupes où l'on peut ajouter des légumes coupés fin, du pain, de l'ail. Omniprésente après la guerre, la *polenta* finit par exaspérer: «Ces années-là (fin des années 1940), où je suis encore allé les dernières fois jusqu'au refuge de Mondovi, je les voyais là, les gars, polenta à la ricotta et ricotta à la polenta, polenta jaune»³⁵. C'est qu'à la montagne, l'on amène le plus possible de provisions de bouche et l'on se nourrit peu avec les aliments de l'espace sauvage. Aux Navette, les Montegrossins font des allers-retours pour porter ces provisions, «puis après il est venu la route et puis il y avait le magasin», l'alimentation à Upega où l'on achetait même le pain: «de grosses miches qui se gardent»³⁶. De toute façon, que ce soit à la montagne ou au village, les produits de prédation sont considérés comme des aliments non ordinaires, consommés «à l'occasion». Les ménagères ne comptent pas dessus; bergers et cultivateurs emportent leur collation de la cabane ou de la maison. Toutefois, personne ne dédaigne une truite braconnée dans le torrent, des chardons jeunes mangés comme des artichauts, des champignons crus, poêlés, séchés ou en conserve. Le gibier (le sanglier surtout) est de préférence consommé en compagnie, en famille ou entre amis. L'apport de l'espace «sauvage» bonifie et diversifie l'alimentation venant du domestique. Ainsi, à côté du gibier, les plantes comestibles et les herbes aromatiques cueillies dans la nature tiennent une large place dans les recettes de la cuisine du quotidien: «Regardez! Il y a du thym, romarin, origan, menthe, marjolaine, sauge là-dedans. Il y a huit qualités d'herbes. On l'utilise pour tout, pour les farcis, dans le lapin, dans les raviolis, dans la sauce ...» ou «Ici on fait de gros raviolis avec toutes les herbes crues, 14-15 qualités d'herbes ... Ces raviolis, on les appelle *raviore* et c'est une habitude, c'est une chose propre à Montegrosso. Personne ne les fait comme ça ... Dedans, on met toutes sortes d'herbes, de tout, des blettes, épinards, bourraches, orties ... toutes crues»³⁷. Tant que l'économie agropastorale fonctionne sur l'exploitation des ressources locales, l'appartenance au village se mesure à l'aune de la présence physique de chacun dans les différents quartiers du territoire mais aussi à l'aune de la consommation des produits de toutes ces terres.

Les châtaignes et les laitages sont les piliers inamovibles de cette économie domestique et culinaire. Symbole de l'hiver, les châtaignes sont consommées rôties au moment de la récolte, mais le gros de la production est mis à sécher sur des claies, au-dessus d'un feu doux, dans des édifices ou pièces spécifiques dits *casuns*. Elles sont ensuite stockées pour l'hiver sans être transformées en farine immédiatement. Pains, galettes et pâtes sont préparés avec de la farine de blé produite dans le moulin qui fonctionne au fond de la vallée. Les châtaignes séchées, écrasées ou entières, sont préparées en bouillie, cuites dans de l'eau et/

³⁵ B., vacher à Cosio, hivernant au-dessus de Viozene (enquête en 1996).

³⁶ I.B., élèveuse de brebis, retirée (enquête de 1996).

³⁷ Nous avons lu ou entendu des propos analogues pour les gros raviolis de Carpasio (les *turle*) ou les *suggeli* de Mendatica. F.M. Montegrosso, enquête de 1996.

ou dans du lait³⁸. Les plus farineuses sont données aux vaches restées l'hiver au village et, surtout, aux lapins, élevage qui assure une grande partie de l'alimentation carnée. Cette dernière est modérée, à base de viandes mijotées, les viandes grillées connotant la fête. Pommes de terre et légumineuses sont tellement ordinaires qu'elles ne sont pas mentionnées en termes de cuisine, même si la *turta de patate* est comprise au nombre de plats promus par la *cucina bianca*³⁹. La vraie cuisine est représentée par les pâtes fraîches, les tourtes aux végétaux, les beignets salés (bourraches, courgettes) ou sucrés (pommes). Symboles de l'été, les laitages, *brussu* et *ricotta*, garnissent casse-croûtes et plats: les tartines (le quotidien du berger qui garde), les omelettes, les tagliatelles et les ravioles, la polenta, les tourtes. Les sauces et les saupoudrages (fromage râpé pour les pâtes) sont aussi à base de ces mêmes laitages, qui rentrent également dans la confection de plats plus rarement mentionnés et appartenant, probablement, à des traditions culinaires familiales⁴⁰. Dans cet univers, la part des produits liés à l'espace sylvopastoral joue un rôle de valeur ajoutée, de garant d'origine et de qualité.

Ainsi, aucune soupe, aucune farce n'est meilleure que celles préparées avec les végétaux qui poussent aux alpages: «Là où il y a longtemps que vaches et moutons sont traits, naissent les épinards parce que la terre devient grasse [...] C'est bon en omelette ou avec la ricotta pour faire les ravioles... Les orties aussi sont bonnes en omelette [...] on les lave, on les fait cuire dans l'eau bouillante, puis on les met à égoutter, on les essore bien et puis on les hache un peu et on les met dans les œufs battus [...] Avant-hier soir, j'ai fait la soupe avec les pointes des orties [...] Les pissenlits se mangent aussi, en salade, quand ils sont très tendres» (l'épouse du berger d'Albenga à l'estive des Navette, enquête de 1997). Ou «Quand nous allions à Pian Rosso, nous portions toutes les provisions et faisons la soupe, les pâtes [...] toutes les choses normales [...] Nous cueillions aussi des épinards sauvages là-haut. Là-haut on les appelle *ingri*, ici on dit *arenghi*. On en faisait la soupe, puis si on pouvait trouver quelques herbes comme ça [...] des *radici* peu mais des pissenlits oui [...] On en mettait dedans et ça c'était bon» (B. et son épouse, vachers à Viozene, enquête à Cosio en 1996). Les “choses normales”, l'ordinaire du quotidien, deviennent extraordinaires par l'ajout de la note sauvage des produits récoltés sur les chemins des remues des troupeaux et les pâturages de hauteur.

C'est sur ce genre de constat que jouent les promoteurs de la “civilisation des *malghe*” afin de mettre l'accent sur une infinité d'éléments ordinaires à insignifiants (des bâtisses et objets du travail courant aux savoir-faire usuels et la cuisine de terroir dite “de nécessité”) qui s'avèrent susceptibles de stimuler la

³⁸ «Les châtaignes, je ne sais pas les faire autrement que bouillies et rôties. Mais alors c'est doux, très bon... Pendant la guerre, les châtaignes étaient une grosse ressource» (I.B., éleveuse de brebis, retirée, enquête à Montegrossso en 1997).

³⁹ The *cucina bianca* experience, The Riviera Times du 30/11/2013.

⁴⁰ Tel le *risotto* à la *ricotta*: riz revenu dans de l'oignon, ail, champignons, puis mouillé de crème (*ricotta fondue?*) et de lait.

mémoire collective et d'éveiller la curiosité d'autrui. Ainsi, fêtes à l'ancienne et activités nouvelles rassemblent les "gens du lieu" et attirent voisins et visiteurs venant de loin en focalisant leur attention sur des détails qui rehaussent la typicité du territoire. Dans ce processus, les aliments humbles du quotidien deviennent des nourritures emblématiques de la société d'antan et ambassadeurs des valeurs que cette société est censée transmettre à la société actuelle. Le mouvement de la *cucina bianca* s'impose comme un mouvement "passeur" pour effectuer cette transmission⁴¹.

Bibliographie

- Acovitsiôti-Hameau 'A. (2005), *Côté colline. Pratiques et constructions de l'espace sylvo-pastoral en Centre-Var*, Aix-en-Provence: Publications de l'Université de Provence.
- Acovitsiôti-Hameau 'A. (2010), *Une montagne à vivre et à partager: le territoire de Montegrosso-Pian-Latte en Ligurie*, in *Archéologie de la montagne européenne*, Actes du colloque international (Gap, septembre 2008), sous la direction du S. Tzortzis, X. Delestre, Aix-en-Provence: Errance et Centre Camille Jullian (Bibliothèque d'Archéologie Méditerranéenne et Africaine, 4), pp. 97-107.
- Acovitsiôti-Hameau 'A. (2012), *Territoire pastoral, fêtes des bergers et construction de l'identité dans la haute vallée d'Arroscia*, in *Des bergers en Europe. Pratiques, rites, représentations*, Actes du colloque international du réseau Eurethno (Sommières, septembre 2010), sous la direction du J. Bonnet-Carbonnell, Paris: L'Harmattan, pp. 85-100.
- Acovitsiôti-Hameau 'A. (2015), *La montagne, la forêt et le berger: tradition et innovation en Ligurie alpine (Italie)*, in *Forêt et montagne*, Actes du colloque international (Chambéry, septembre 2012) du GHFF, sous la direction du A. Corvol, Paris: L'Harmattan, pp. 223-238.
- Boccaleri E. (1982), *Civiltà dei monti*, Avegno (Genova): Edizioni Stringa.
- Bonnemaison J. (2000), *La géographie culturelle*, Paris: Éditions du CTHS.

⁴¹ Montegrosso, par exemple, dans ses publicités touristiques, s'enorgueillit de ses sites pastoraux et de l'hospitalité et art du recevoir de la *cucina bianca* dont le village possède (selon le journal "The Riviera Times", cfr. *supra* note 32) le meilleur restaurant. Mendatica fait du même mouvement de gastronomie le thème d'un festival annuel qui mobilise tout le village le mois d'août. Par ailleurs, plusieurs entrepreneurs, artisans et agriculteurs-pasteurs établis dans la haute Arroscia adhèrent au mouvement *Arroscia Valle Slow* qui fait justement l'apologie des rythmes lents et efficacement liés aux ressources locales des modes de vie "à l'ancienne" qui laissent le temps de découvrir l'environnement dans lequel on évolue (Cfr. <<http://www.valleslow.it>>, 24.11.2015).

- Chevallier D. (2004), *Produits, pays, paysages entre relance et labellisation*, in *Fabrication des traditions. Invention de la modernité*, sous la direction du D. Dimitrievic, Paris: MSH, pp. 275-286.
- Chouquer G. (2001), *Le parcellaire dans le temps et dans l'espace*, in *La très longue durée*, sous la direction du J. Guilaine, «Études Rurales», n. 153-154, pp. 39-58.
- De Menestrel S. (2004), *Du bon usage des «bons temps»: la mise en scène touristique des festivals cadiens en Louisiane*, in *Fabrication des traditions. Invention de la modernité*, sous la direction du D. Dimitrievic, Paris: MSH, pp. 199-210.
- Gandolfo G., Lajolo G. (1994), *Alimentazione, medicina, aromi e profumi nella cultura popolare del Ponente ligure*, in *Pontedassio e la Valle Impero: la storia, i profumi, l'arte e la pietra*, Conferenze 1992/93, a cura di N. Calvini, Imperia: Dominici Editore, pp. 17-39.
- Lajolo G., a cura di (2001), *La via Marenga: millenario percorso tra il Ponente Ligure e le Valli Monregales*. Imperia: Associazione Comuni dei Lascaris.
- Lajolo G. (1997), *U camin. Percorsi storici della valle Argentina*, Arma di Taggia: Pro Triora editore.
- Lassalle J. (2001), *Strata, via et drayra: Tracés et enjeux des voies de circulation dans la vallée de la Roya au MoyenÂge à travers les itinéraires des transhumances (XIV^e-XVI^e siècles)*, in *La forêt et le bois en Provence*, Actes des 11^e Journées d'Études de l'Espace Provençal (Mouans-Sartoux, 2000), Mouans-Sartoux: Centre Régional de Documentation Occitane, version corrigée 2003, pp. 181-210.
- Lamberti A., Nesti W. (2005), *Alpi Marittime: alla ricerca delle transumanze perdute*, in *La transumanza alpina tra storia e presente: studi, eventi, iniziative*, Seminario di studio sulla transumanza e l'alpeggio, Asiago, 23 e 24 Settembre 2005, a cura di M. Corti, <http://www.ruralpini.it/Alpeggi-Convegni_Asiago.htm> (22.12.2015) (Studi sulla transumanza e l'alpeggio 1).
- Pagliana T. (1996), *Gli alpeggi dell'alta Val Tanaro e la vita dei pastori*, in *Greggi mandrie e pastori nelle Alpi occidentali (secoli XII-XX)*, a cura di R. Comba, A. Dal Verme, I. Naso, Cuneo: Rocca de' Baldi, pp. 149-178.
- Palmero B. (2001), *Les «vaili» à Tende et à la Brigue: une activité pastorale traditionnelle au sein des pratiques de l'époque moderne*, «Provence historique», LI/206, pp. 467-491.
- Pelen J.N. (2009), *La quête des ancêtres. Défaites et recompositions*, in *La quête des ancêtres*, sous la direction du J.N. Pelen, Grenoble: Département de l'Isère, pp. 7-23.
- Zonabend F. (1980), *La mémoire longue. Temps et histoires au village*. Paris: éd. Jean-Michel Place (Les cahiers de Gradhiva 31).

Appendice

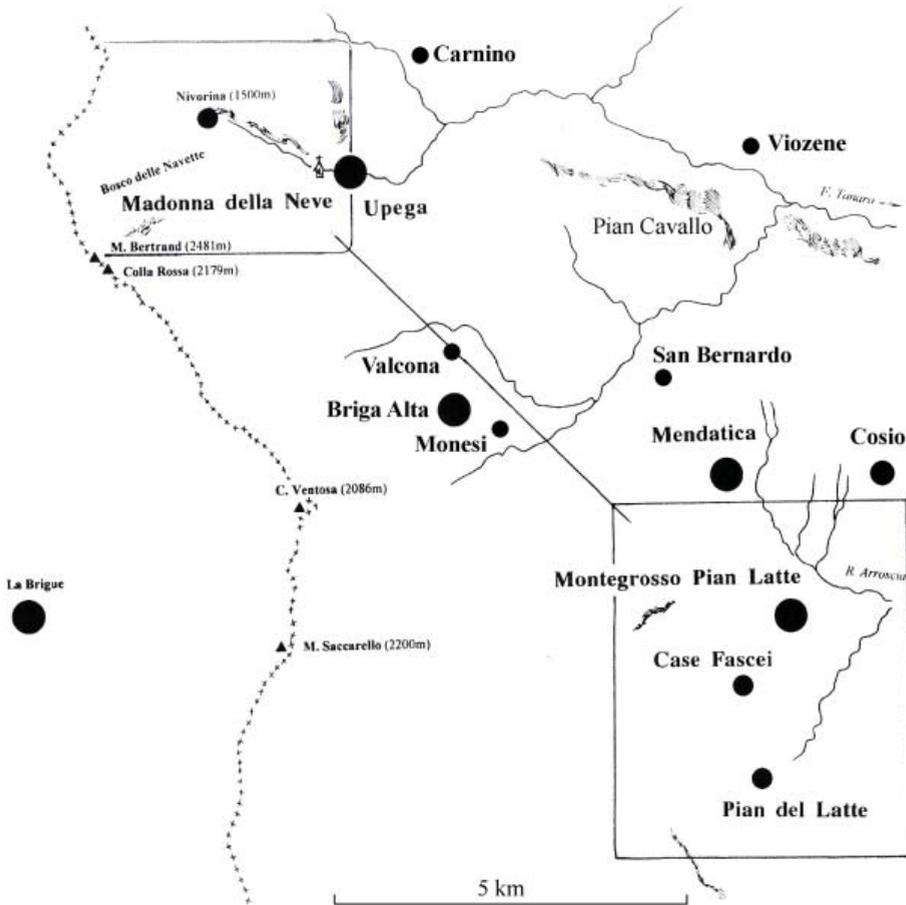


Fig. 1. Le territoire morcelé de Montegrosso et de ses communes voisines (Montegrosso – Pian Latte – Madonna della Neve – Nivorina, Mendatica – Monesi – Valcona – Mt Saccarello, Cosio – San Bernardo – Viozene – Pian Cavallo, Briga – Upega – Carnino, ...)



Fig. 2. Vue générale du village de Montegrosso (à droite, en ordre serré) et du hameau de Case Fascei (à gauche, premier plan à gauche, étalé sur la pente)



Fig. 3. Le hameau de la Madonna della Neve



Fig. 4. Un *teccio* à Case Fascei

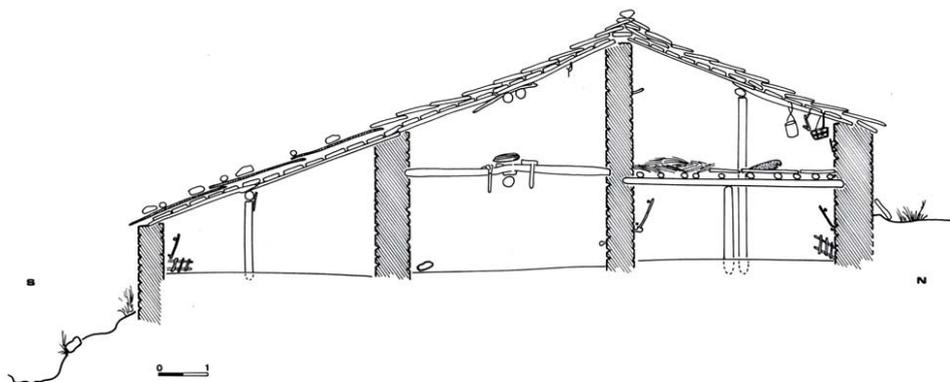


Fig. 5. Coupe d'un *teccio*

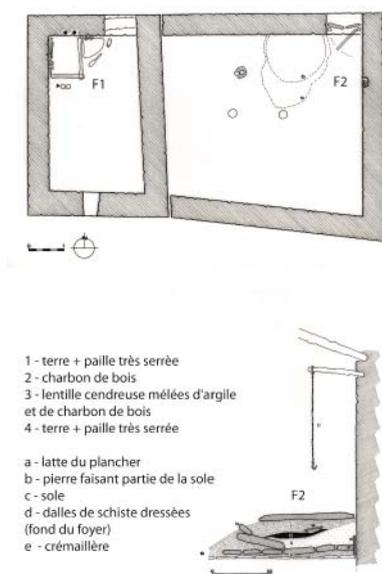


Fig. 6. a) L'étage d'un teccio avec ses foyers au sol; b) Le foyer F2 en 1997

	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre
Montegrosso			présence des vaches								présence des vaches	
				présence des ovins						agnelage		
			fromages de lait de brebis									
							moisson céréales		semailles céréales			
Casei Fascei												
				présence des vaches						fromages de lait de vaches		
				présence des ovins						présence des ovins		
					foins							
Bosco delle Navette												
Plaine littorale												

Fig. 7. Localisation des activités saisonnières

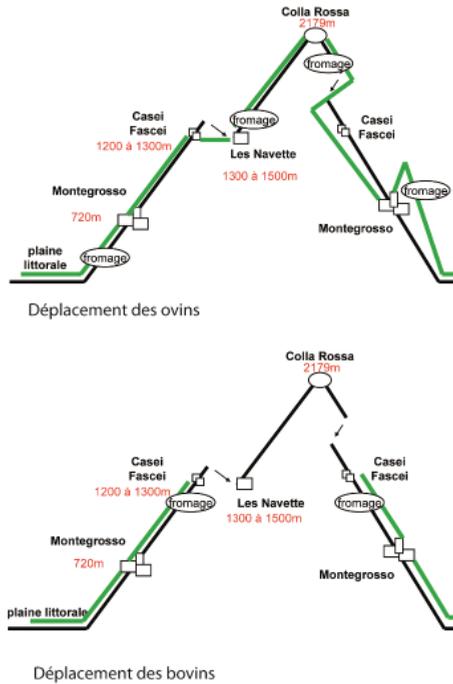


Fig. 8. Les installations actuelles à Pian-Latte



Fig. 9. Les installations actuelles à Pian-Latte dans le territoire de Montegrosso



Fig. 10. Premier égouttage de la ricotta au hameau de la Madonna della Neve au bois des Navette



Fig. 11. La chapelle de la Madonna della Neve après la sécurisation de 2010



Fig. 12. Grillade à la fête de la Madonna della Neve au bois des Navette



Fig. 13. Les chants des bergers à la fête de la Madonna della Neve au bois des Navette



Fig. 14. Village de Montegrosso. «Castagnade» pendant la fête de la châtaigne



Fig. 15. Village de Montegrosso. Démonstration de vannage pendant la fête de la châtaigne

JOURNAL OF THE SECTION OF CULTURAL HERITAGE

Department of Education, Cultural Heritage and Tourism
University of Macerata

Direttore / Editor

Massimo Montella

Texts by

Ada Acovitsioti-Hameau, Viviana Antongirolami, Monica Baldassarri, Stefan Bergh, Anna Boato, Chiara Boscarol, Nicholas Branch, Paola Camuffo, Francesca Carboni, Francesco Carrer, Marta Castellucci, Annalisa Colecchia, Michael R. Coughlan, Alessandra D'Ulizia, Margarita Fernandina Mier, Serafino Lorenzo Ferreri, Vinzia Fiorino, Anna Gattiglia, Marta Gnone, Ted Gragson, Massimiliano Grava, Ana Konestra, David S. Leigh, Giovanni Leucci, Nicola Masini, Mara Migliavacca, Florence Mocci, Manuela Montagnari Kokelj, Carlo Montanari, Massimo Montella, Lionello Morandi, Umberto Moscatelli, Rosa Pagella, Eleonora Paris, Giovanni Battista Parodi, Juan Antonio Quirós Castillo, Enzo Rizzo, Francesco Roncalli, Alessandro Rossi, Maurizio Rossi, Dimitris Roubis, Enrica Salvatori, Gaia Salvatori, Fabiana Sciarelli, Francesca Sogliani, Ludovico Solima, Anna Maria Stagno, Michel Tarpin, Rita Vecchiattini, Sonia Virgili, Valentino Vitale, Kevin Walsh, Giuseppina Zamparelli.

<http://riviste.unimc.it/index.php/cap-cult/index>

