

Une montagne à vivre et à partager : le territoire de Montegrosso-Pian-Latte en Ligurie

Ada ACOVITSIOTI-HAMEAU*

Résumé. La commune de Montegrosso se situe dans la haute vallée d'Arroscia en Ligurie italienne. Elle s'étage entre 700 et 2500 m d'altitude, en une succession de terrains discontinus, qui relie le fond du talweg aux cimes alpines. Cette disposition assure la complémentarité des terroirs (cultures, bois et pâtures) et facilite les communications à travers la montagne. La mise en valeur traditionnelle de ce territoire morcelé nécessite des déplacements saisonniers qui servent tant l'élevage que l'agriculture. Les rotations s'organisent entre l'habitat principal et les hameaux de mi-saison et d'estive. Les relevés et l'analyse du bâti et l'enquête ethnographique et historique sur l'organisation des espaces et la circulation des biens et des personnes permettent de comprendre l'intrication et le partage des terroirs ainsi que les motivations qui impulsent l'occupation de hautes terres. Économiques à première vue, ces motivations procèdent aussi des sentiments d'appartenance des groupes humains. Les gens de Montegrosso affirment cet ancrage territorial à travers l'entretien des aménagements techniques et le maintien du calendrier festif de leurs « terres au loin », malgré le recul spectaculaire de l'activité agropastorale. Ces observations engagent une réflexion archéologique et ethnoarchéologique sur la mise en place des territoires montagnards, sur leurs modes d'occupation et sur les représentations qui influencent l'évolution de leurs usages.

A mountain for living and sharing: the montegrosso-Pian-Latte territory in Liguria

Abstract. The town of Montegrosso is located in the upper Arroscia valley in the Italian part of Liguria. It extends at a height of 700 to 2200 m in successive discontinuous pieces of land that connect the valley bottom to the Alpine summits. This arrangement ensures soil complementarities (fields, woods and pastures) and facilitates communications through mountain ranges. The traditional method of working in this highly divided territory makes necessary seasonal move as much for pastoral than for agricultural purposes. Rotations are organized between the main settlement and the mid-season and summer hamlets. The catalogue and analysis of constructions and the ethnographical and historical study on space organization and circulation of goods and persons allows us to understand the interference and the partition of spaces as well as the reasons that drive inhabitants to occupy the high lands. Economical at first sight, these reasons include also the sense of belonging. People of Montegrosso confirm their territorial anchorage by the maintenance of the built technical equipment and of the feast calendar of their « remote earths », in spite of the inexorable decline of agricultural and pastoral activities. These observations engage archaeological and ethno-archaeological reflection on the founding of mountain territories, on the models of their occupation and on representations that have an effect on the evolution of their use.

1. Problématique et approche(s) du sujet

Parler de l'espace montagnard revient à traiter d'un espace diversement défini et partagé, un espace pluriel où l'altitude, la configuration des lieux et les spécificités sociales et culturelles jouent un rôle primordial pour la perception, la fréquentation et l'exploitation de chaque terroir. La haute montagne¹, exempte de végétation arborée, s'im-

pose comme un espace hors de l'humain et le reste dans les mentalités paysannes malgré l'essor, à partir du XIX^e s., d'une économie touristique centrée sur la conquête ou la contemplation des cimes. Même la moyenne montagne pleine de richesses, ce *mittelberg* qui fait tampon entre le bas « civilisé » et le haut « sauvage », n'est pas viable et vivable tout au long de l'année sur toute son étendue : se rendre à certains chalets ou hameaux l'hiver relève, par

1. Cf. pour la perception sociale, culturelle et économique de l'espace montagnard, le volume de 1988/1-2 de la revue *Monde alpin et rhodanien* (Monde alpin et rhodanien 1988), et plus particulièrement

les contributions de Philippe Joutard, de Christian Abry, Alice Joistens et Jacques Berlioz, de Claude Macherel, de Françoise Loux et de Bernard Debarbieux.

* ASER du Centre Var, Maison de l'archéologie, 21, rue de la République, 83143 Le Val.

exemple, du défi et de l'exploit, tant à cause de conditions climatiques qu'à cause des êtres surnaturels ou des âmes de défunts qui y descendent pendant la mauvaise saison. De plus, bêtes et végétation ne peuvent pas s'épanouir dans de tels contextes. Donc, pour chaque étage montagnard, la saisonnalité de la présence humaine est une donnée incontournable qui induit l'existence d'autres lieux où les mêmes hommes évoluent à d'autres moments de l'année. Autrement dit, le temps en montagne étant cyclique et l'espace évolutif, il serait vain de chercher des permanences sans interruptions dans les évolutions des activités et des habitats. Une autre constante dans la perception de l'espace montagnard est la dominance de la gestion collective, diversement structurée certes, mais ayant une prégnance forte. Ce n'est pas un hasard, par exemple, si les Chamoniards organisent le tourisme comme s'il s'agissait d'un estivage (guides locaux qui encadrent les touristes dans un espace géré par la communauté) et si les différends autour des taxes pour les refuges rappellent étrangement les différends autour des taxes pour les herbages. Nous retrouverons cette attitude dans la confrontation de deux logiques (agropastorale/collective *versus* touristique/libérale) de mise en valeur du territoire de la commune de Montegrosso, qui nous servira d'exemple pour discuter sur les usages économiques et sociaux des terres d'altitude.

L'étude se centre plus particulièrement sur l'organisation des espaces, la circulation des biens et des personnes et les mécanismes d'appropriation des territoires. Elle se fonde sur les relevés et l'analyse des constructions agropastorales, sur l'enquête ethnographique à leur sujet et au sujet des modes et des rythmes de vie au village et aux hameaux, sur les données environnementales et les données d'histoire locale. Elle a été effectuée entre 1996 et 2003, en trois missions saisonnières (fin de l'hiver, automne et été) et plusieurs visites ponctuelles. Pendant ces missions et visites, nous avons pu apprécier l'efficacité des enquêtes participantes lors des activités du quotidien, des réunions amicales et des fêtes instituées. Résulte de ce travail une riche documentation qui concerne les locaux et les pratiques, ainsi que les besoins et les représentations qui ont un impact sur les statuts et les usages des terres. Dans les faits, il s'agit de l'exercice d'une ethnoarchéologie des restes et des gestes, discipline qui questionne les traces matérielles tout en étant aussi attentive aux permanences non matérielles. Nous entendons par là les structures, dynamiques et processus qui sont ancrés dans la mémoire des hommes et du milieu et qui sont réactivés chaque fois que les contextes font appel aux éléments constitutifs du groupe humain. Dans ce cadre, nous sollicitons plusieurs notions clés des sciences humaines : celle de « mémoire longue » qui, selon l'ethnologue Françoise Zonabend, structure les sociétés en dépit du temps historique (Zonabend 1999), celle d'« espace culturel » qui, selon le géographe Joël Bonnemaïson, précède

et fonde le territoire physique (Bonnemaïson 2000), celle de « fonctions en puissance des lieux » qui, selon Gérard Chouquer, géographe longuement investi en archéologie, sont immanentes et réapparaissent dans le paysage même si aucun indice matériel ne les annonce (Chouquer 2001). Ces notions nous servent de trame pour l'analyse des données de terrain et guident leur interprétation.

2. État des lieux : Montegrosso et ses voisins

Le village de Montegrosso (fig. 1) occupe un plateau court et étroit, qui se dresse à 721 m d'altitude dans la haute vallée d'Arroschia dans les Alpes ligures, à la frontière des provinces de Imperia (Ligurie) et de Cuneo (Piémont). Le territoire de la commune s'étire du fond de la vallée aux sommets les plus élevés. Il est composé de terrains discontinus, disposés en lanière, circonscrits d'éléments naturels (cours d'eau, cols, crêtes) et dont chacun comprend des cultures, des bois et des pâtures. Ces ensembles constituent autant d'unités d'habitat et d'exploitation : village principal, hameau de mi-saison, hameau d'estive. Seuls les lieux d'hivernage près de la mer (pratique suivie par les propriétaires des plus gros troupeaux) n'appartiennent pas de droit à la communauté. Dans la configuration actuelle, Montegrosso possède un hameau de mi-saison, Case Fascei, situé au sud du village, à une heure de marche et à environ 1 300 m d'altitude et, vers la même direction, un alpage, Pian del Latte, que la commune loue à des éleveurs extérieurs, situé à deux heures de marche du village et à une altitude d'environ 1 600 à 1 800 m. L'estive, éloignée de 36 km, se trouve au nord-ouest, dans le Bosco delle Navette, à six heures de marche du village par des raccourcis et à une altitude d'environ 1 300 à 1 500 m. La route qui y mène ne date que des années 1960. Cette estive est enclavée dans le territoire de la localité de Upega (commune de Briga Alta). Elle se compose d'un hameau avec ses terres adjacentes (environ 1 000 ha) et se prolonge avec des pâturages, qui montent, côté nord, jusqu'à la localité de Nivorina et, côté ouest, jusqu'au Mont Bertrand et l'alpage de Colla Rossa à plus de 2 000 m d'altitude. Le hameau d'estive est annoncé par le sanctuaire de la Madonna della Neve, réputé d'avoir été fondé au XIV^e s. La chapelle mariale se dresse en sentinelle sur la limite avec Upega, se présentant comme un « géosymbole »² qui marque, protège et singularise l'enclave. Les communes alentours – avec qui Montegrosso compose, selon l'époque, soit une seule châtelainie, soit des groupements rivaux – montrent aussi un parcellaire fractionné, échelonné entre la moyenne et la haute montagne. Ces parcellaires sont intercalés les uns dans les autres. Les

2. Selon la définition de J. Bonnemaïson (2000).

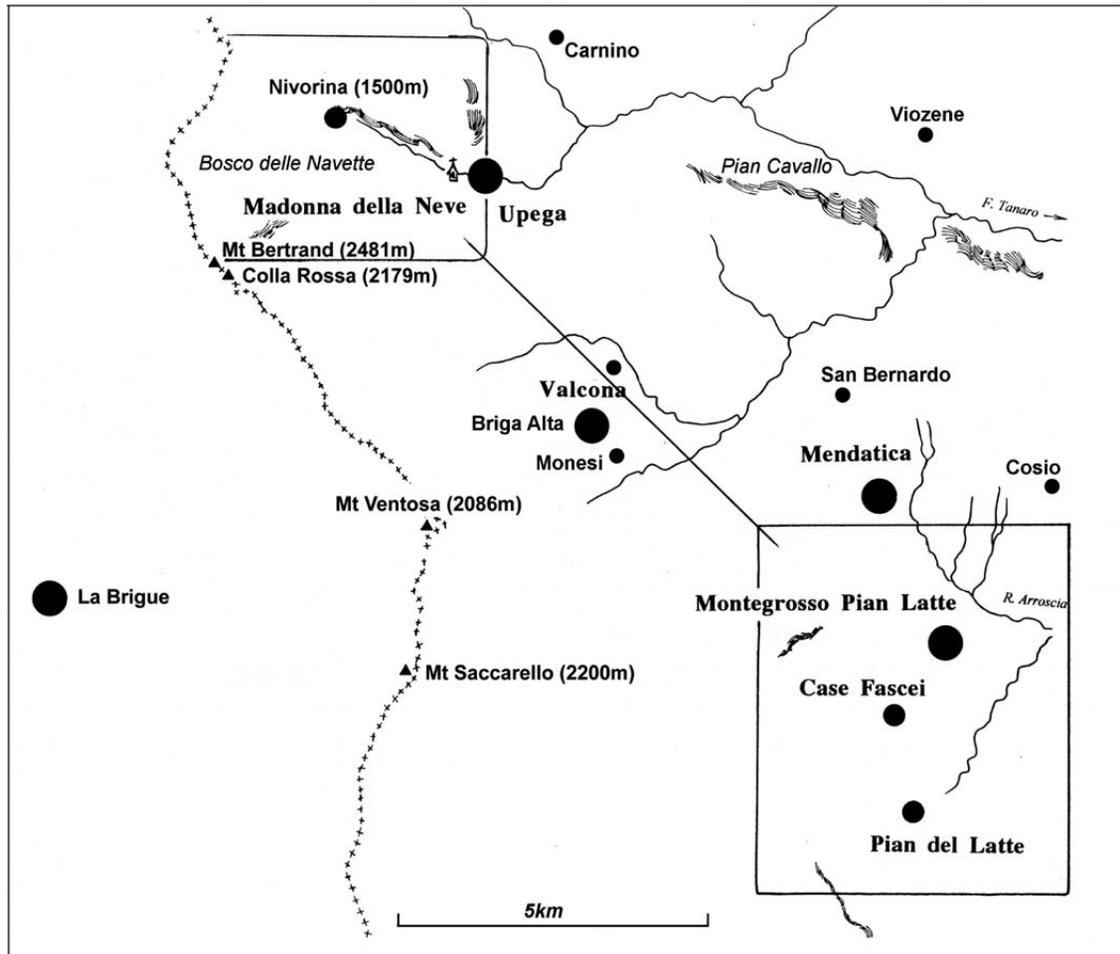


Fig. 1. Le territoire de Montegrosso et les terres de ses communes voisines.

alpages de Briga Alta s'étendent parallèlement à ceux de Montegrosso, de Upega à la cime de Montjoio (2 630 m), en passant par la localité de Carnino, notoire pour la sévérité de ses hivers³. Les villages de Cosio et de Mendatica, limitrophes de Montegrosso, détiennent aussi des terrains à Navette et d'autres prés et pâturages plus bas et plus haut que cette forêt. Le hameau de Viozene à l'est de Upega et les grands plans qui l'encadrent sont, par exemple, affiliés à Cosio, tandis que Mendatica possède les deux hameaux de Valcona et les alpages à l'ouest de la zone, qui culminent au Monte Saccarello (2 200 m). Sur ce sommet, la statue du Redentore (le Christ Sauveur) constitue un autre « géo-symbole » qui réunit les pèlerins de tous côtés et rappelle les liens entre les versants. D'autres communes (Carpasio, Pornasio, Ormea) sont concernées aussi par cette même grande région qui est drainée par le Tanaro, affluent du Pô, et ses cours d'eau secondaires. Une partie de ces alpages a le

3. « Qui veut voir l'Enfer, va à Carnino l'hiver », précise le dicton.

statut de *malghe* ou *margherie* (lieux destinés au séjour des bergers et des troupeaux, en premier celui des vaches mais, par extension, de tout troupeau), tandis que d'autres sont désignés comme *bandie* (terres louées pour l'estivage ou pour l'hivernage et sont donc, soustraites à la libre pâture)⁴. Contrairement aux paysans de Cosio et de Mendatica, ceux de Montegrosso n'utilisent pas ces termes ; ils vont simplement aux prairies : *ai prati*.

La stabilisation de ces territoires date de la fin du Moyen Âge. Les cessions, échanges et annexions qui ont lié et divisé ces communes, les associant, tour à tour et diversement, à Tende, à Vintimille, à la Savoie ou à Gênes,

4. Ces termes, connus depuis le XIII^e s. au moins, sont discutés pour les vallées proches d'Arroscia (Tanarello, Argentina, Roya) par Juliette Lassalle et Béatrice Palmero, qui signalent des variations sémantiques suivant les lieux et les périodes chronologiques. Au fil du temps et avec l'essor de la « grande » transhumance, les règles sur les passages et les haltes des troupeaux deviennent plus strictes, sans que cela n'enraye les acceptions locales des mots. Lassalle 1997, 2001, 2003 et Palmero 2001.

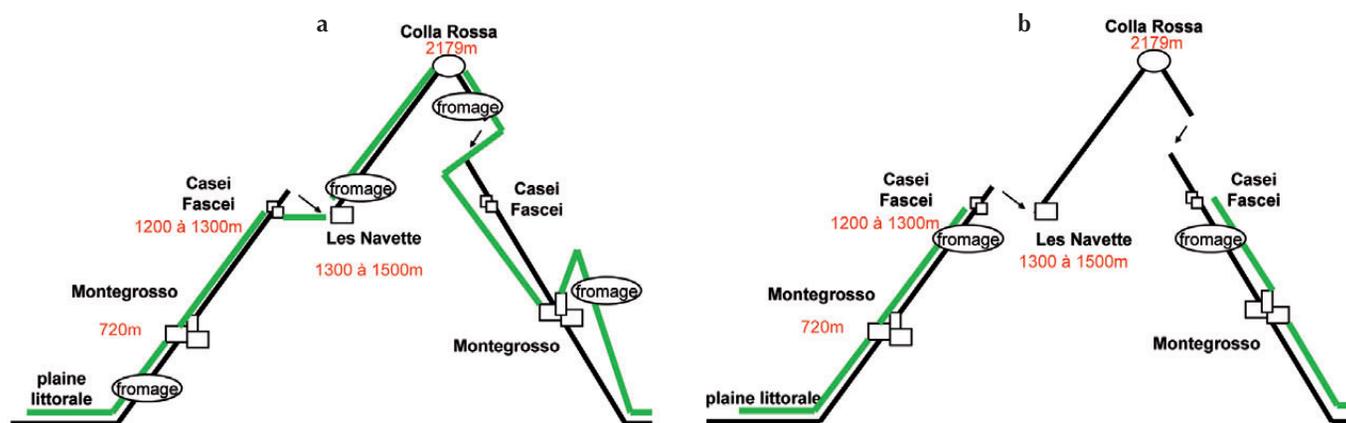


Fig. 2. Les déplacements a) des ovins et b) des bovins.

	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		semilles céréales				
									vendanges				
										récolte châtaignes			
Case Fascei			présence des vaches							fromages de lait de vaches			
			fromages de lait de vaches						fromages de lait de vaches				
				présence des ovins					présence des ovins				
				foins									
					semier pommes de terre			moisson céréales		semilles céréales			
Bosco delle Navette							présence des ovins						
							fromage de lait de brebis						
				potager et légumineuses				foins					
						moisson blés		fauchage seigles					
								semilles céréales					
Plaine littorale	présence des ovins											présence des ovins	
	fromage de lait de brebis												
	présence des vaches									présence des vaches			

Fig. 3. Le calendrier agropastoral traditionnel.

s'étalent du XIII^e au XVIII^e s.⁵ Elles seraient trop longues à exposer ici et sans vrai intérêt pour notre sujet, si ce n'est le poids social de la tradition et du passé historique, qui transparaissent dans les droits d'usage, dans les affinités

et les inimitiés entre communautés, dans les rapports avec l'espace et dans les sentiments d'appartenance des habitants. L'existence de rivalités et de petites frictions ne met pas en cause la nécessité et la pertinence de l'agencement territorial en lanières composées de terroirs dispersés et contrastés. L'exploitation de ces finages se résume longtemps par l'exercice d'un agropastoralisme de subsistance, fondé sur la complémentarité des saisons, des terres et des productions. Toutefois, ce type d'économie ne cesse de décliner. Ce déclin se produit en même temps que le

5. Les sources explicitant ces événements se trouvent dispersées entre Nice, Turin et Gênes et les synthèses existantes (de rigueur inégale) sont contenues dans des revues et publications locales (par exemple: Moriani 1994, Laiolo 2001). Le territoire de Montegrosso trouve sa forme définitive après son affiliation aux Lascaris de Tende en 1445.

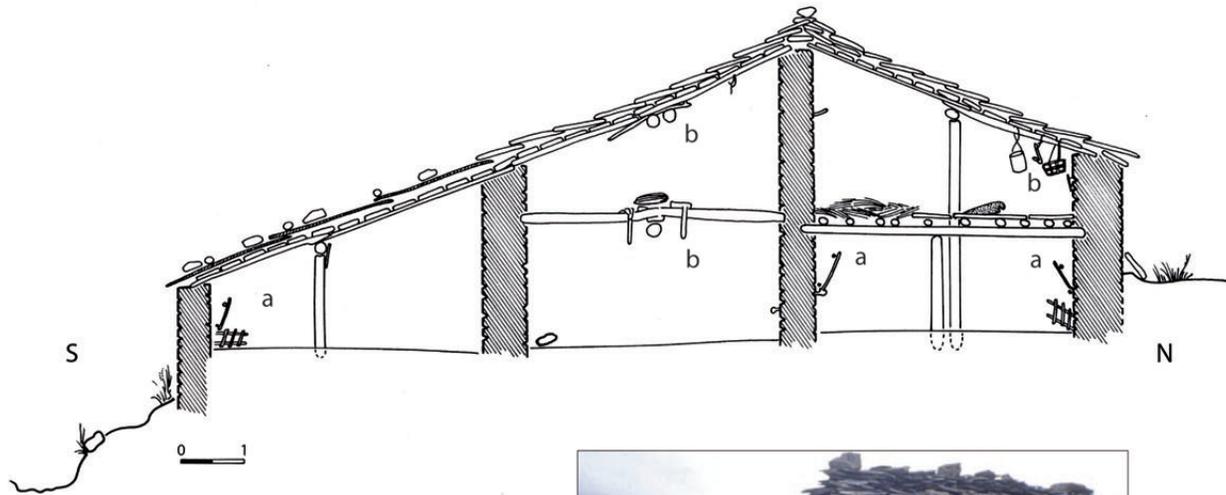


Fig. 4. *Teccio* du hameau de mi-saison : coupe du bâtiment avec indication du mobilier (a : mangeoires fixes, b : outils et ustensiles remisés dans les interstices du toit), et vue générale.



changement du statut de propriété des terres et des locaux (les fermes-bergeries de montagne) qui est de nos jours, achevé ou en cours. Ce statut évolue du collectif (usage commun des terres indivises : arrangements entre familles et rotations entre les différents lots de champs et de prairies) vers le communal (usage réglementé des terres publiques : transactions avec l'autorité communale) et vers le privé (possession des terres et des locaux par les particuliers, qui peuvent les transmettre et les vendre). Cette évolution passe par la mise en place de cadastres qui facilitent la privatisation des terres et leur transformation en lieux de villégiature⁶.

3. L'agropastoralisme traditionnel

Montegrosso pratique un agropastoralisme traditionnel, à caractère plutôt vivrier que commercial, jusque dans les années 1970. À cette époque, son cheptel compte une

vingtaine de troupeaux d'ovins et un peu moins de bovins. Le troupeau-type moyen est de 80 à 100 têtes pour les ovins, mêlés à quelques chèvres et de 10 à 20 têtes pour les bovins. Des chèvres sont aussi gardées à l'année au village. Labours, vergers, vignes et potagers s'étendent au-delà de l'agglomération. Un moulin à farine fonctionne au fond de la vallée. Entre la zone agricole, qui ceinture le village et la forêt spontanée de mélèzes et de pins sylvestres, qui borde les prés de Case Fascei, s'étend la forêt cultivée des châtaigniers. C'est dans les châtaigniers et les terres boisées proches, c'est-à-dire dans le « sale », que l'on mène paître les chèvres. L'élevage caprin est comparable à celui des volailles et des lapins. Pratiqués au village, ces élevages induisent une séparation des tâches féminines et masculines : les femmes restent moins longtemps à l'estive à cause des soins réclamés par la basse-cour et par les jardins. Contrairement aux chèvres, ovins et bovins sont menés paître dans le « propre » : sous-bois nettoyés et prairies. Ils se déplacent sur des distances comprises entre quelques heures et une journée de marche pratiquant des parcours journaliers, des transhumances de proximité et des transhumances inverses. Ces remues du bétail rythment la vie rurale et vont de pair avec d'autres opérations majeures pour l'approvisionnement des habitants : cycle cultural des céréales et des fourrages, production fromagère, récolte et séchage des châtaignes. De plus, avec ses

6. C'est, par exemple, le cas pour Mendatica, qui a procédé à l'encadrement de ses terres pastorales dès 1925. Pour Montegrosso, cette procédure n'avait pas encore abouti en 1996/1997. À cette date, la plupart des fermettes du hameau de Case Fascei avaient un statut privé mais pas les hauts pâturages mis en location, ni les lots familiaux de l'estive de Navette où la commune entend se réserver la propriété des prés et des pâtures.

rotations, le bétail assure le fumage des terres, que celles-ci soient semées ou laissées en prairies.

Bovins et ovins suivent des circuits parallèles qui se croisent aux mi-saisons (fig. 2). Vaches et veaux séjournent à Case Fascei de la mi-avril à la fin octobre. C'est à Case Fascei que l'on transforme, traditionnellement, le lait de vache, entre le fort de l'été et le tout début de l'hiver. Ces fromages, des tommes, sont autant vendus qu'autoconsommés. Entre avril et juin et en septembre/octobre, les ovins sont aussi admis dans les prés les plus bas où les bovins sont déjà passés. Les vaches, qui ne mangent pas l'herbe trop rase et imbibée de salive acide laissée par les brebis, montent alors journallement plus haut, jusqu'aux limites des pâturages de Pian del Latte, les terres communales louées pendant l'été à des éleveurs « étrangers ». Toutes ces pâtures se touchent mais vaches et brebis ou vaches locales et vaches étrangères ne se mêlent pas. Les anciens éleveurs sont formels à ce sujet : « les vaches de Pian Latte allaient d'un côté et celles de Montegrosso d'un autre » ou « à Pian Rosso, là-haut, c'était seulement des montagnes à moutons, parce que eux ils allaient sur les cimes, non au-dessous, parce que en bas il y avait les vaches ». Les parcours des bêtes représentent donc des espaces-temps parallèles mais différenciés. Les troupeaux au complet font leur dernière apparition solennelle (« se montrent ») à la foire annuelle de Mendatica le 29 septembre (Saint-Michel), seul moment où « vaches et brebis se rencontrent ». En novembre, quelques vachers partent hiverner près du littoral tandis que les moins fortunés rentrent leurs bêtes au village et les nourrissent à l'étable avec du son et le foin engrangé pendant l'été.

Les déplacements des ovins connaissent plusieurs étapes. Au printemps, ceux-ci circulent entre le village et le hameau de mi-saison. Fin juin, ils montent aux Navette. Tous les troupeaux doivent être partis pour la Saint-Pierre (29 juin). À l'estive, ils font plusieurs paliers entre les herbages autour de la Madonna della Neve et les hauts prés au nord et à l'ouest de la zone. Leur garde est le plus souvent collective ainsi que le transport de vivres, de produits agricoles, de produits laitiers. L'estivage est particulièrement lié à la fabrication des fromages, la saison de cette production pouvant s'allonger de janvier (après l'agnelage) à août. Toutefois, ce dernier mois est moins propice : la lactation s'épuise et le lait devient « épais », à odeur forte. En vérité donc, le lait de brebis est transformé tant à l'estive qu'à l'hiverne ou au village (mi-saisons) mais le prestige va à la tomme préparée aux Navette et affinée sur place 2 à 3 mois. Ces tommes (le vrai formaggio : lait caillé mis en forme) sont majoritairement vendues contrairement à la *ricotta* et surtout, au *brussu*, qui sont régulièrement consommés

par les ménages⁷. Le fromage d'hiver est souvent commercialisé frais, dans les 15-20 jours après la fabrication. Le moment fort de l'estivage est la fête de la Madonna della Neve, qui se tient le dimanche le plus proche du 5 août et rassemble les ressortissants de Montegrosso, les estivants et les riverains. La descente coïncide avec une autre fête mariale : celle de la Madonna delle Grazie (8 septembre), célébrée au village. Baignés, tondu et « toilettés » avant leur départ, les ovins sont conduits directement vers Case Fascei d'où ils descendent au village pour le jour de la fête. L'hivernage près du littoral se passe généralement dans des oliveraies, la fumature des vergers payant en partie la location des terres.

Malgré l'importance attribuée socialement et économiquement à l'élevage, la production agricole est présente partout (fig. 3). Case Fascei, le hameau des mi-saisons, fournit le foin mais aussi le blé et les pommes de terre. L'activité agricole coïncide avec le séjour des vaches (avril à octobre) et avec les parcours journaliers des ovins au début et à la fin de la belle saison. Pendant cette période, les prés naturels sont fauchés plusieurs fois, le foin remisé pour l'hiver et les céréales battues au fléau dans les granges. En début de période, on sème les pommes de terre, en fin de période, on sème le blé. Le hameau n'est pas fréquenté de novembre à mars. À l'estive des Navette, où l'on cultive le blé, le seigle, les légumineuses (lentilles, pois) sans oublier les coupes des foins pour revigorer les prés, la saison d'occupation intense est encore plus concentrée. L'activité agricole démarre 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. Elle bat son plein en juillet/août, à la période de l'estivage des ovins qui est aussi le moment de la moisson du blé et de la fauchaison du seigle. Une aire à battre collective à côté de la grange/bergerie communautaire sert pour le dépiquage. Les semailles des céréales ont lieu juste avant la descente, début septembre. Le court séjour automnal des éleveurs dans et autour du village permet de finir les labours et les semailles au hameau de mi-saison et de préparer l'hiver (rentre le foin et autres provisions). La récolte des châtaignes marque la période entre la mi-octobre et la mi-décembre. Hormis quelques « castagnades » où ils sont consommés rôtis, ces fruits sont stockés après avoir été séchés au-dessus d'un feu doux dans des édifices ou des pièces spécifiques (les *casun*). Ainsi préparées, les châtaignes sont, selon leurs qualités, soit préparées en soupes et bouillies, soit données comme nourriture d'appoint aux animaux tenus au village. Portée essentiellement par le groupe familial, cette économie agropastorale relie donc le haut et le bas dans un

7. Les fromages des estives de la zone (la *ricotta* notamment) sont mentionnés dès le XIV^e s. et jouissent d'une réputation de nourriture saine et savoureuse au XVII^e s. (Palmero 2001, p. 473).

va-et-vient complexe mais organisé, qui fonde un système de dépendances réciproques, où saisons et quartiers se caractérisent par un calendrier d'activités et par des productions et cueillettes propres. Dans ce système, aucun module spatial ne fonctionne seul, ni ne garde le même statut (terre agricole ou terre pastorale, prés en friche ou prés travaillés, bois exploité ou bois laissé sauvage, etc.) à longueur d'année ou d'une année à l'autre. La variabilité, la réversibilité même des fonctions des lieux préservent *in fine* la fonctionnalité générale du territoire.

4. Le haut et le bas : constructions, objets et pratiques

L'habitat principal et les hameaux de mi-saison et d'estive montrent tout un cortège d'aménagements et de bâtiments résidentiels et techniques où la trame architecturale traditionnelle est encore visible et lisible malgré la désaffectation ou la restructuration de plusieurs locaux. Le village est bâti en ordre serré tandis que les hameaux sont occupés en ordre dispersé : les *tecci* (petites fermes-bergeries) y sont disposés isolés ou en petits groupes détachés les uns des autres. Implantés sur les terrains de la communauté, ces *tecci* sont édifiés par les familles qui utilisent les terres et ils restent leur propriété tant que lieux et locaux sont fréquentés et entretenus. La plupart des familles ont généralement un pied-à-terre dans chacun de deux hameaux. Les *tecci* se distinguent des maisons du village par l'agencement et l'extension des locaux et par les techniques de construction. Aux hameaux, l'espace pour les hommes se réduit pour laisser la place à l'espace destiné au parcage et au stockage. Au village, les locaux de service se subordonnent aux locaux résidentiels occupant des soubassements, des soupentes ou des ailes latérales. Aux hameaux, la maçonnerie est au liant de terre et les toitures exclusivement en lauzes ou en végétal. Au village, dominant la maçonnerie à la chaux et les toitures en lauzes et/ou en tuiles. Sur les hautes terres et dans la forêt, quelques cabanes isolées et certains aménagements (murettes, abreuvoirs) sont en pierres sèches, quoiqu'une grande partie des terrasses des alpages présente un front gazonné. Les types des locaux pastoraux et leur hiérarchisation au sein des établissements sont comparables à ce qui se passe, généralement, dans d'autres régions méditerranéennes, dans le Var par exemple (Acovitsióti-Hameau 2005, p. 275-280) ou en Aragon (Rivas 2006). L'usage préférentiel de la technique de construction à sec dans l'espace sauvage et pour certains types de locaux est aussi un principe régulièrement observé dans le monde rural (Acovitsióti-Hameau 2000 ; 2005, p. 302-304).

Entre les deux hameaux, les différences concernent l'organisation de l'espace occupé par le bâti, les matériaux de

construction et les fonctions des locaux. Case Fascei est composé de trois groupements de *tecci* contigus ou juxtaposés. Certains sont accompagnés par des *selle* (caves d'affinage pour les fromages)⁸, qui se trouvent en soubassement ou accolés au bâti principal. Les murs sont en pierres brutes ou équarries et les toitures constituées de robustes charpentes en mélèze et châtaignier, avec un couvrement de lauzes de schiste (*ciappe*) sur un treillis de noisetier (fig. 4). Chaque ensemble comprend des étables, des parcs couverts, des granges, souvent une pièce à feu qui sert d'habitation et de laiterie. Sur l'estive, les *tecci* occupent la croupe qui surplombe la chapelle de la Madonna en un semis plus ou moins lâche. Leurs toitures ont des charpentes en mélèze et sapin et sont, traditionnellement, recouvertes de paille de seigle. Les *tecci* sont accompagnés de grandes cours à ciel ouvert, puisque l'été, le troupeau se repose à l'extérieur. Les *selle*, à un cas près, sont collectives. D'autres lieux spécifiques caractérisent l'estive, tels le bassin arrangé dans un torrent et qui sert pour baigner les brebis avant la tonte, la bergerie/grange communale avec son aire de battage ou les deux *selle* isolées, placées en arrière de la chapelle, qui s'imposent comme les bâtiments les plus emblématiques (fig. 5). Les détails de forme et de construction de ces dernières ont tous leur importance. Basses (on y entre courbé) et en partie enterrées, ces caves ont des murs en pierres sèches qui laissent un interstice vide au-dessus de l'entrée et un toit charpenté recouvert de quelques lauzes et de terre herbeuse. Le but est d'assurer de façon constante une aération légère, une humidité modérée et une fraîcheur égale. Dans ces locaux, les fromages sont stockés au fur et à mesure de leur fabrication. Les comptes et le partage sont faits à la fin de la saison, à côté de la chapelle. Les murs des *selle* gardent les traces de ces pratiques (décomptes de tommes avec les noms des éleveurs). Les faisselles gravées de monogrammes en réfèrent aussi.

Les hameaux de mi-saison et d'estive sont actuellement en une phase qui oscille entre abandon et restauration, ce qui favorise les relevés et l'enquête tout en les rendant urgents. Les autorités et la population locales en sont conscientes et désirent palier cette urgence. Cette situation permet une étude détaillée du bâti qui relance la réflexion ethnoarchéologique sur plusieurs points : les modes de construction et les aménagements (récupération de matériaux ou dispositifs inattendus, tels les semelles non bâties pour les poteaux

8. Le terme *sella/selle* est à rapprocher à celui de *cella/cellae* rencontré dans les archives de Tende/La Brigue dès 1169 et signifiant le local « où les bergers entreposaient le fromage » (Lassalle 2001, p. 448-449). Le terme est lié aux pratiques de l'estive. Le droit de construire ce type de local accompagne le droit d'estivage. Ce droit (comme celui d'établir des parcs pour les animaux et des cabanes pour les bergers) se négocie entre propriétaires et usagers des pâturages. Un impôt en nature (le *cellagio*) en découle. Les éleveurs de Montegrosso racontent encore que leurs aïeux payaient 1/16 de la production par cave.

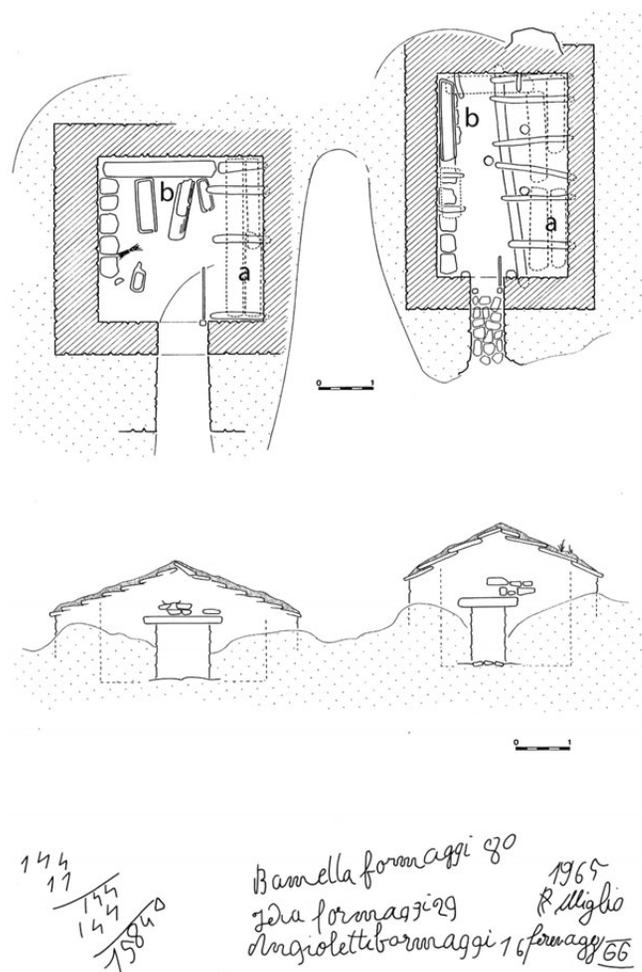


Fig. 5. Les caves d'affinage collectives au hameau d'estive : plans, élévations, indication du mobilier (a : étagères, b : planches et bancs à égoutter) – en dessous : décompte des fromages par producteur (graffiti sur le mur).

porteurs ou les foyers à plat sur des planchers à l'étage [fig. 6], par exemple), les modes de parcage et de nourrissage (mangeoires fixes et mobiles, barrières qui bougent), les modes de rangement (suspensions à diverses hauteurs, étagères amovibles, usage des interstices de la charpente), l'agencement des propriétés (dispersion des composantes d'un même établissement, manque de certains types de locaux et fusion d'autres), etc. La place des objets du quotidien donne aussi matière à réflexion, par exemple, quand nous nous trouvons devant des positions qui paraissent aberrantes mais qui sont dues simplement au rangement du local avant l'évacuation saisonnière. Dans ce cas, dans la pièce d'habitation, les mangeoires mobiles sont remises à l'envers sur les couchages, les matelas enlevés et enroulés, les paniers et autres récipients suspendus aux poutres et solives. Dans la cave d'affinage, seules les grosses pièces (tel un demi-tronc servant de table à égoutter) sont laissées en place. Les autres ustensiles sont suspendus ou retournés

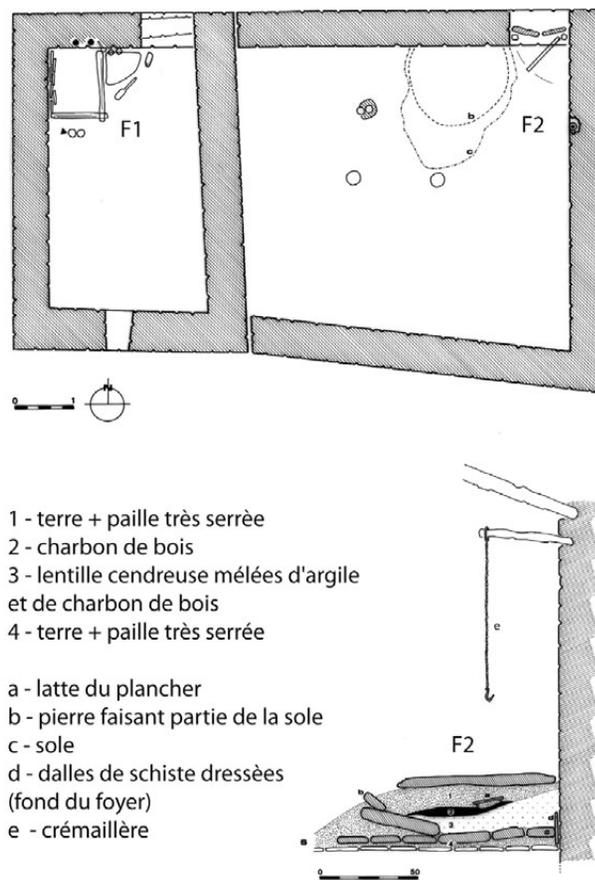


Fig. 6. L'étage d'un *teccio* au hameau d'estive avec foyers à plat sur le plancher : plans, coupe du foyer F2, indication du mobilier.

et la plupart des étagères enlevées. Comme plusieurs locaux se trouvent actuellement entre usage effectif et patrimonialisation familiale, leur mobilier est soit mis au rebut en tant qu'inutile, soit mis de côté en vue de sa réutilisation en tant que témoin du passé. Dans les deux cas, seule une enquête fine et patiente peut nous renseigner sur le contexte technique de ce mobilier.

Au-delà du hameau de la Madonna della Neve, les locaux bâtis se raréfient. Les séjours sur les hauts alpages se concentrent entre la mi-juillet et la fin août. Pendant ce temps, bêtes et hommes vivent à la dure. Pas de parc couvert pour les premiers mais juste des enclos de fortune dont celui de traite est le seul indispensable. Les hommes s'accommodent de quelques *baracche* en pierres sèches ou en matériaux hétéroclites, parfois d'un simple rocher qui forme abri, souvent d'un arbre ou d'un gros buisson, naturellement présent ou transplanté, qui sert pour se protéger et pour suspendre ses affaires (un vrai « arbre à merveilles »

A. ACOVITSIÓTI-HAMEAU - UNE MONTAGNE À VIVRE ET À PARTAGER



a



b



c



d



e



f

Fig. 7. a) Le village de Montegrosso au sein de ses montagnes. b) Vue générale du hameau d'estive à Upega. c) Traite des brebis à l'estive (été 1997). d) Planche à égoutter et fromages qui sèchent à l'estive (été 1997). e) La fête du mois d'août à la Madonna della Neve: messe devant la chapelle et communion. f) La fête du mois d'août à la Madonna della Neve: préparation du repas commun (spagettata et grillades).

aux dires des usagers). Le lait est transformé sur place dans des aménagements de fortune et les fromages transportés quotidiennement aux *selle* de la chapelle. C'est depuis le hameau que sont aussi emmenés le pain et autres denrées de base pour les gardiens des troupeaux qui évoluent près des sommets.

Les *constructions* et les *pratiques* qui s'y rattachent relient donc le haut et le bas. Elles ordonnent le territoire plus qu'elles ne le divisent, puisque la singularité de chaque lieu fait partie intégrante de leur complémentarité. Les locaux pastoraux sont par excellence les témoins de cette unité transversale entre bas pays et haut pays. Leur implantation exprime les besoins du troupeau en parcours, ambiances de parcage et nourritures variées et variables. Ces besoins sont satisfaits par la diversité des terroirs investis et s'établissent pour la journée, pour la saison ou pour l'année à travers les variations d'altitudes, d'expositions, de particularités géomorphologiques, hydrographiques et climatiques. Ainsi, le territoire pastoral exprime l'extension et la cohérence du territoire dans son ensemble, tout en dévoilant la ténacité des sentiments d'appartenance envers les espaces où l'homme passe, stationne, réside et travaille.

5. Évolutions et permanences

Dès le début des années 1990, l'économie fondée sur l'agropastoralisme traditionnel devient un modèle obsolète. En effet, depuis 1993-1994, aucun troupeau d'ovins de Montegrosso n'est monté aux Navette où la forêt commence à gagner les alpages. En 1995 et jusqu'en 2000, un seul troupeau villageois d'une douzaine de vaches a passé la belle saison à Case Fascei où l'étendue des prés fauchés décroît d'année en année. Parallèlement, les *tecci* et leurs terrains deviennent des propriétés privées et les paysans acquièrent le droit de les léguer et de les transformer. Ils ne sont plus les usagers de terres communes, périodiquement remises en cause et redistribuées. « *Nous avons changé les règles, nous avons fait chacun pour soi* », nous dit une agricultrice septuagénaire, soulignant ainsi le sens social du changement. Entamé dans les années 1950-1960, ce processus arrive à terme. De plus, une grande partie de la population active travaille actuellement dans la vallée et sur la côte où quelques ménages ont déjà leur résidence principale. Pour faire face à ces mutations économiques et sociales, la commune loue les alpages destinés aux gens du pays à des éleveurs venant de la côte. Ceux-ci effectuent, dès lors, une transhumance directe ou estivale et à distance et introduisent de plus en plus la cohabitation des ovins et des bovins sur des lieux où autrefois ces espèces s'excluaient mutuellement. Ces éleveurs produisent du beurre et du fromage qu'ils écoulent aux randonneurs et aux vacanciers. Ainsi, la transformation des règles de propriété

et d'utilisation des espaces s'accompagne du développement d'une économie de marché, d'une monétarisation des échanges, qui fait une place non négligeable au tourisme de proximité. Nous assistons donc à des changements en cascade qui marquent la fin d'un système.

Toutefois, si le système de production ancien n'est plus viable, les constructions, les pratiques et les produits liés à ce système structurent encore la mémoire collective. Ainsi, plusieurs *tecci* et leur environnement sont entretenus par les familles, tant pour y aller à la belle saison que pour être loués à l'occasion. Les séjours aux *tecci* sont mis à profit pour cueillir herbes, salades, champignons mais aussi pour se procurer les produits laitiers locaux qui expriment la vocation pastorale des lieux. La volonté de perpétuer cette vocation et de conserver ses droits d'usage s'exprime symboliquement par l'occupation des *tecci* pendant les fêtes des hameaux (mai-juin à Case Fascei, début août aux Navette). Le rappel et l'accomplissement de rites au cours de ces fêtes sont des moments culminants de cycles d'affirmation identitaire. Les réinvestissements périodiques des locaux correspondent à la réaffirmation périodique de l'identité de paysan/éleveur montagnard, même si cette identité ne repose plus sur des réalités matérielles et qu'elle ne réfère qu'aux ancêtres. Ces sentiments d'appartenance s'expriment aussi à travers une valorisation des savoir-faire et des aliments traditionnels, soit festifs (viandes grillées, *spagettata*), soit quotidiens (pains, fromages, tourtes aux végétaux sauvages). C'est le cas à la Madonna della Neve (fig. 7) où l'appartenance territoriale et culturelle (le fait d'être berger de Montegrosso) s'exprime par la participation à la messe et à la communion, par la préparation et le partage du repas champêtre, par l'exécution de chants de façon improvisée mais solennelle (on chante debout, en cercle, en se regardant). La descente (fictive) des troupeaux de l'estive pour le 8 septembre donne lieu à des réjouissances qui se passent au village (messe, défilés, danses, jeux, buvettes). Depuis une trentaine d'années, au mois d'octobre, une autre fête célèbre les mêmes sentiments d'appartenance. Réunis au village, les habitants deviennent acteurs et mettent le territoire en scène (fig. 7). Pendant que rôtissent les châtaignes, plusieurs activités agropastorales sont reconstituées dans les rues : séchage des châtaignes, vannage des céréales, préparation et vente de fromages, cuisson et vente de pain, confection de paniers dont la *cavanetta* pour la *ricotta*, etc. Ces pratiques théâtralisées et codifiées fournissent la trame d'un essor touristique qui n'a, pour le moment, qu'une notoriété locale. En même temps, elles ne cessent d'indiquer une identité locale revendiquée⁹.

9. À ce sujet, Béatrice Palmero fait une remarque intéressante concernant le poids de la tradition pastorale dans la même grande région entre le XIII^e et le XVIII^e s. Elle a le net sentiment que les gestes de

D'autres permanences sont beaucoup plus implicites quoique visibles au jour le jour. Il y a une transmission indéniable des techniques du corps (portage de charges sur la tête, par exemple), des comportements (lieux et heures de réunions de voisins) ou de l'image de marque rattachée à certains actes (faire défiler des brebis à certains moments et à certains endroits). En fait, c'est tout un ensemble de profils spatio-temporels, de relations humaines, d'agissements, de gestes qui s'héritent et qui se transforment de concert à partir de quelques principes qui gèrent l'occupation et l'exploitation des terres d'altitude. Nous comptons parmi eux la nécessaire complémentarité avec un bas pays, l'inévitable variabilité des statuts des lieux et des locaux, la complexité évolutive des déplacements des hommes et des bêtes, les spécificités, les discontinuités et les réversibilités possibles du bâti selon les lieux et les saisons, la multiplicité des motivations pour la présence des hommes. Économiques à première vue, ces motivations renvoient aussi aux mécanismes de construction de la personnalité individuelle, de la mémoire collective, de la dynamique sociale et des territoires en réseau où centres et périphéries sont interchangeables suivant les circonstances. Montegrosso est un territoire en réseau, un ensemble d'espaces vécus où le matériel et l'idéal revêtent, assez classiquement devrait-on dire, une importance égale. Aucune prospection ne pourrait restituer la cohérence de ce territoire dispersé sans l'apport des témoignages écrits et oraux et sans la compréhension des schèmes qui sous-tendent les rapports de l'homme avec la haute et moyenne montagne.

Bibliographie

- Acovitsióti-Hameau 2000 :** ACOVITSIÓTI-HAMEAU (A.) – La pierre sèche et le berger dans le domaine nord-méditerranéen. *In: Pierres sèches. Regards croisés.* Actes du VI^e Congrès international sur la pierre sèche, Carcès-Le Val, septembre 1998, *Supplément n° 8 au Cahier de l'ASER*, 2000, p. 175-187.
- Acovitsióti-Hameau 2005 :** ACOVITSIÓTI-HAMEAU (A.) – *Côté colline. Pratiques et constructions de l'espace sylvo-pastoral en Centre-Var.* Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 2005, 340 p.
- Bonnemaison 2000 :** BONNEMAISON (J.) – *La géographie culturelle.* Cours de l'Université Paris I, Paris, CTHS, 2000, 152 p.
- Chouquer 2001 :** CHOUQUER (G.) – Le parcellaire dans le temps et dans l'espace. *In: GUILAINE (J.) dir., La très longue durée, Études Rurales*, 153-154, 2001, p. 39-58.

- Laiolo 2001 :** LAIOLO (G.) – *La via Marenga.* Imperia, Associazione Comuni dei Lascaris, 2001, 55 p.
- Lassalle 1997 :** LASSALLE (J.) – Quelques données sur les pratiques pastorales dans la vallée de la Roya aux XIV^e-XV^e s. *In: L'élevage en Provence.* Actes des 7^e journées d'étude d'histoire régionale de Mouans-Sartoux, avril 1995, 1997, p. 135-151.
- Lassalle 2001 :** LASSALLE (J.) – Terres communes et delimitation de territoires à partir des litiges sur la transhumance dans la haute vallée de la Roya (XII^e-XV^e s.). *Provence historique*, LI/206, 2001, p. 445-465.
- Lassalle 2003 :** LASSALLE (J.) – Strata, via et drayra: tracés et enjeux des voies de circulation dans la vallée de la Roya au moyen Âge à travers les itinéraires des transhumances (XIV^e-XVI^e s.). *In: La forêt et le bois en Provence.* Actes des 11^e journées d'étude de l'espace provençal, Mouans-Sartoux, mai 2000, 2003, p. 181-210.
- Monde alpin et rhodanien 1988 :** CENTRE ALPIN ET RHODANIEN D'ETHNOLOGIE (Musée Dauphinois) – *La haute montagne. Vision et représentations.* Grenoble, *Monde alpin et rhodanien*, 1-2, 1988, 258 p.
- Moriani 1994 :** MORIANI (R.) – Le Alpi Maritime incrocio de civiltá. *In: Pontedassio e la valle Impero. Conferenze 1992/1993*, Imperia, 1994, p. 103-132.
- Palmero 2001 :** PALMERO (B.) – Les *vaili* à Tende et à la Brigue: une activité pastorale traditionnelle au sein des pratiques de l'époque moderne. *Provence historique*, LI/206, 2001, p. 467-491.
- Rivas 2006 :** RIVAS (F.) – *Construcciones pastoriles en la comarca de Monzón*, Monzón (Huesca), CEHIMO, coll. Tolous, 15, 2006, 292 p.
- Zonabend 1999 :** ZONABEND (F.) – *La mémoire longue. Temps et histoires au village.* Paris, Les cahiers de Gradhiva 31, éd. Jean-Michel Place, 1999, 294 p.

l'inalpage qui se répètent « reproduisent et transmettent l'identité d'une communauté pastorale » (Palmero 2001, p. 471- 472).

