

ETUDE PLURIDISCIPLINAIRE

DU SITE DE BARELS

(COMMUNE DE GUILLAUMES-ALPES MARITIMES)

TOME III

MÉMOIRES ET SAVOIRS

2003/2004

TABLES DES MATIÈRES

LA CULTURE DES CÉREALES AUX BARELS. ELEMENTS DE REFLEXION SUR LES TRANSFORMATIONS DE L'OUTILLAGE AGRICOLE

Catherine LLATTY

Introduction	14
1. Une agriculture en mutation au tournant des 19^e et 20^e siècles	14
2. Les techniques agricoles : changements et persistances	16
2.1 Aperçu sur les céréales cultivées	17
2.2 Exemple de changement : assolements et labours	17
2.3 Exemple de persistance technique : la moisson à la faucille.	20
En guise de conclusion	23

BARELS : MIROIR DE L'ELEVAGE EXTENSIF MONTAGNARD. Analyse anthropologique des pratiques pastorales dans un hameau de haute altitude.

Fredérique ROY

Cadre de l'étude	26
Résumé	26
1. Repères méthodologiques	26
2. Aspects socio-économique du pastoralisme	28
2.1 Un déclin de l'agriculture et un maintien difficile de l'élevage ovin	28
2.2 Evolution et situation de l'agriculture et de l'élevage dans les Alpes-Maritimes et dans le Parc National du Mercantour depuis les années 1980 jusqu'en 2000	33
3. L'espace pastoral de Barels	38
3.1 Tableau des termes liés à l'élevage et employés par les habitants de la commune de Guillaumes	38
3.2 Coup d'œil rétrospectif	39
3.3 L'aménagement actuel de Barels, territoire d'estive pour l'engraissement des agneaux	43
3.3.1 En passant par Bouchanières et Amen	45
3.3.2 De retour à Barels	47
3.4 Le brame et la friche	54
4. Les enclos : de la contention à la protection rapprochée	58
4.1 L'espace pastoral de la Palud	63
4.2.1 Etre ensemble...	66
4.2.2 ... Et se protéger	67
5. L'élevage : un moteur déterminant dans le choix de vivre à Barels.	71
5.1 La chèvre nourricière et la vie au grand air	71
5.2 Le pâturage, objet de convoitise	76
Références bibliographiques	78
Ouvrages et articles	78

Travaux universitaires _____	78
Travaux « internes » au programme « Barels » _____	78
Archives _____	79
Fonds Communal _____	79
Fonds Préfecture _____	79
Fonds de la Justice de Paix de Guillaumes _____	79
Annexes _____	80
Annexe 1. : Questionnaire sur le bétail, an XIII, (E007/082/3F2) _____	80
Annexe 2. : La coopérative laitière du Haut-Var (Philippe Thomassin) _____	83
Annexe 3. : Les foires de Guillaumes au XIX ^e siècle (Philippe Thomassin) _____	85

*DU POIREAU AU CYNORHODON. CULTURES POTAGERES ET
PRATIQUES DE CUEILLETTE A BARELS AU XX^e siècles.
Etude ethnobotanique sur un hameau de haute altitude (Alpes-Maritimes)*

Fredérique ROY

1. Repères méthodologiques _____	90
2. Barels : un pays de cocagne _____	92
3. Les pratiques potagères _____	95
3.1 Le potager : activité de production et « loisir cultivé » _____	96
3.2 Le mouton ou le potiron ? _____	97
3.3 L'espace du potager _____	99
3.3.1 Les clôtures du potager _____	100
3.3.1 Les clôtures du potager _____	101
3.4 Organisation et composition du potager _____	103
3.5 Les techniques de plantation _____	106
3.6 Les outils du potager _____	107
4. Les prélèvements autour des jardins _____	109
4.1 Les espaces de cueillette _____	109
4.2 Quelques plantes et baies _____	112
4.3 Les arbres fruitiers _____	115
4.4 Les découvertes du « manger-vert » _____	116
4.5 Le bois _____	119
4.6 Les salades sauvages _____	121
4.7 Les champignons _____	123
Références bibliographiques _____	125
INDEX des végétaux _____	127

POUR UNE APPROCHE DE L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE MOBILIER

Philippe THOMASSIN

Introduction	132
A. LES LABOURS	133
1. Labour à bras : « magau » et « sapa » : deux types de houe	133
1.1 Houes simples à dents, « magau » ou « béchard », « bechas »	133
1.2 Houes simples à lame pleine en fer de lance « sapa »	133
1.3 Utilisation	133
1.4 Un outil bien particulier : la « pétugue »	134
2. Labour tracté : araire et « charrue tourne-oreille »	135
2.1 Araire manche sep « laire » ou « charrue »	135
2.2 Utilisation de l'araire	135
2.3 Attelage de l'araire manche sep	136
2.4 « Charrue tourne-oreille »	137
2.5 Attelage de la « charrue tourne-oreille »	137
2.6 La charrue « Bourguignonne »	137
B. RECOLTES ET TRAITEMENTS DES PRODUITS	139
1. La Fenaison	139
1.1 Manche de faux	139
1.2 Lames de faux (« dalh »)	139
1.3 Râteau de fenaison (« rastèu »)	140
2. Battage et affûtage des lames	140
2.1 Enclumette (« martelièra »)	140
2.2 Pierre et coffre (« colhièr »)	140
2.3 Meule	141
3. La Moisson	141
3.1 Faucille (« volame »)	141
4. Dépiquage et vannage	141
4.1 Tarare (« ventaire »)	142
5. La culture et préparation du chanvre	144
6. L'Apiculture	145
C. TECHNIQUES DE TRANSPORT	146
1. Portage mécanique	146
1.1 Le câble fou	146
1.2 Le câble à lait de Bouchannières	146
2. Portage animal	148
2.1 Les bâts	148
2.2 Arrimage de deux filets à foin	148
2.3 Arrimage d'une charge de bois	149
2.4 Le bât à fumier « lei benhas »	149

3. Portage humain	149
3.1 Le panier dit « <i>garbelou</i> »	149
3.2 Le drap « <i>buscalh</i> »	150
3.4 Le filet à foin « <i>barriou</i> »	150
4. Glissage	150
4.1 Le coin à anneau « <i>cumangle</i> »	150
4.2 Le traîneau « <i>alielhièr</i> »	151
E. LE MOBILIER DOMESTIQUE PRESENT DANS LA CUISINE	151
1. Les objets de l'âtre	151
2. Les objets d'âtre pour la cuisson	152
3. Les récipients de cuisson dans l'âtre ou du potager	152
4. Le potager	152
5. Le poêle à bois « <i>trèfle</i> »	153
VI. Les meubles ou instruments liés à des préparations culinaires	153
6.1 Les pétrins « <i>mai à paitrir, maie</i> »	153
6.2 Les râpes « <i>gratuàire</i> »	154
6.3 Les planches à hacher ou à égoutter « <i>mastra</i> »	154
6.4 Les mortiers	156
6.5 Les ustensiles culinaires	156
6.6 L'eau dans la cuisine	156
7. Les sièges	157
8. Le rangement	157
8.1 Le buffet	157
8.2 Les placards muraux	157
8.3 Les paniers muraux	157
F. LE MOBILIER PRESENT DANS LES CHAMBRES	158
1. La literie	158
2. Les coffres à vêtements	159
G. LA CONSERVATION DES DENREES	160
1. Les jarres de Biot	160
2. La vannerie à montant spiralé	160
3. Les coffres et placards à grain « <i>granier</i> »	160
3.1 Les coffres en bois	161
3.2 Les coffres maçonnés	162
3.3 Un placard à grain, une exception ?	162
3.4 Placards muraux et coffres à grains maçonnés	162
G. FILAGE ET PRODUCTIONS DES TEXTILES	163
1. Le filage	163
1.1 Le chanvre	163
1.2 La laine	163

2. Les textiles	165
2.1 Les productions domestiques ou artisanales	165
2.2 Les productions manufacturées	166
H. LE TRAVAIL DU BOIS	167
I. REPARATION ET TRANSFORMATION	168
J. UNE EDUCATION CHRETIENNE	169
K. LES LOISIRS	169
Conclusion	170
Bibliographie	172
Livres	172
Archives départementales des Alpes-Maritimes	173
Annexes	175
Annexe 1. Inventaire des biens composant la succession d'Antoine Ginesy, le 16 décembre 1760, hameau de Bantes.	176
Annexe 2. Inventaire des biens composant la succession de Joseph Arnaud, le 13 décembre 1762, Villeneuve.	177
Annexe 3. Inventaire des biens composant la succession de Jean Pierre Ceze, le 16 juillet 1850 (épargnés par l'incendie). St Martin d'Entraunes	177
Annexe 4. Inventaire des biens composant la succession de feu Payan Joseph Victor, le 17 décembre 1850. St Martin d'Entraunes.	178
Annexe 5. Inventaire des biens composant la succession délaissée par fu Ginesy Joseph Amédée, le 10 avril 1851. St Martin d'Entraunes.	179
Annexe 6. Inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance, 31 octobre 1828 à Barels	180
Annexe 7. Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon. 23 novembre 1833	182
Annexe 8. Inventaire après décès des biens de Joseph Lieutaud, hameau de Barbevielle (St Martin d'Entraunes), 24 juillet 1862.	186
Annexe 9. Inventaire des biens après décès de Jean-Baptiste Lieutaud, Hameau de Bante, quartier dit lou Traouc. 7 novembre 1875	187

LA VIE A BARELS DANS LES ANNEES 1920

Cécile CORDIER

Introduction	190
1. Le déroulement de la recherche	190
1.1 La mise en place des enquêtes orales	190
1.2 La mise en forme des informations recueillies	191
2. Chrono biographie des enquêtés	191
2.1 C.	191
2.2 L.	191
2.3 A.	192

A. LA VIE DOMESTIQUE DES « BARELENQUES »	192
1. L'alimentation	192
1.1 Les matières premières	193
1.2 Fabrication domestique	196
1.2.1 Les produits laitiers	196
1.1.2 Le pain	197
1.1.3 La préparation de la viande de porc	198
1.3 Composition des repas	199
2. L'habillement	200
2.1 Les chaussures	201
2.2 Les vêtements	201
2.3 la laine	201
2.4 La « bugade » (la lessive)	203
3. L'hiver à Barels	204
3.1 Les préparatifs de la saison d'hiver	204
3.2 La réserve de bois	205
3.3 Les occupations des journées d'hiver	206
B. LES ACTIVITES A VISEES ALIMENTAIRE ET PECUNIAIRE	207
1. L'élevage	207
1.1 Répartition de la consommation de l'élevage	207
1.2 Le processus de l'élevage	208
Bovin	208
Ovin	209
Caprin	211
Porcin	211
Léporidés	211
Gallinacés	211
2. Les travaux des champs	212
2.1 Le printemps : épierrage, labour et semaille	213
2.2. L'été : fenaison et moisson	213
2.3 L'automne : semaille, foulage, moulinage	215
3. Les circuits de distribution et d'approvisionnement	216
3.1 Les Foires	216
3.1.1 Guillaumes	216
3.1.2 Saint-Etienne-de-Tinée	217
3.2 Les épiciers	218
3.3 La vente aux particuliers	218
C. LA VIE A BARELS AU SEIN DE LA COLLECTIVITE	218
1. L'entretien et l'utilisation des aménagements collectifs	218
3.1 Les aménagements collectifs	218
3.2 L'entre aide lors des travaux « d'urgences »	219
2. Les loisirs	219
2.1 Les feux de la Saint Jean (24 juin)	219
2.2 La fête patronale de la Sainte Elisabeth (7 Juillet)	220

2.2.1 Les préparatifs	220
2.2.2 Le déroulement de la fête	221
2.3 Les veillées d'hiver	222
2.4 Décembre, « le mois du cochon »	223
2.5 Février : le Carnaval, la Saint Blaise et la Sainte Agathe	223
Conclusion	224

LE BARELENC, GAVOT DES BARELS

Laurent REVEST

Remarques Liminaires	226
Introduction : le parler occitan alpin des Barès	227
Personnes interrogées	229
1. Traits spécifiques du gavot par rapport aux autres dialectes	229
1.1 Phonétique	229
1.1.1 Caractères généraux propres à l'occitan alpin	229
1.1.2 Caractères spécifiques propres à l'occitan alpin des Alpes-Maritimes	230
1.2 Morphologie	232
1.3 Les conjugaisons	234
1.4 Lexique	236
1.5 Quelques Remarques. Les noms de la flore en occitan alpin dans la zone de'n Barès	237
1.6 Notes socio-linguistiques	237
Conclusion	238
Bibliographie générale	240
Annexes	240
Annexe 1. Enregistrements	241
Annexe 2. Extrait de textes	241
GLOSSAIRE ARCHITECTURAL	249
GLOSSAIRE VEGETAL	263

LA FETE DE SAINTE ELISABETH : FETE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Marina POLIDORI

Introduction	267
A. BARELS ET SA FETE PATRONALE	270
1. Barels : un hameau de Guillaumes	270
1.1 Guillaumes, Barels et sa Communauté	270
1.1.1 Guillaumes	270
1.1.2 Barels	271
1.1.2.1 En bref	272
1.1.2.2 Sa vie et son histoire religieuses	272

2. Barels et ses festivités religieuses	274
2.1 La Fête Patronale de Sainte Elisabeth	274
2.2 La Fête Patronale de Sainte Elisabeth : Fête d’Hier et d’Aujourd’hui	275
2.2.1 Préparatifs d’Hier et d’Aujourd’hui	275
2.2.2 Pratiques Religieuses	285
2.2.2.1 La Messe	285
2.2.2.2 La Procession	288
2.2.2.3 Le déjeuner	292
2.2.3 Les Activités à Caractère Profane	294
2.2.3.1 Les vêpres	297
2.2.3.2 Les jeux de boules et de quilles	298
2.2.3.3 La tombola	299
2.2.3.4 La Buvette	299
2.2.3.5 Le bal	300

B. LA FETE DE SAINTE ELISABETH : FETE REVELATRICE DE SENTIMENTS 303

Conclusion	308
Annexe .1 : Projet de réhabilitation du hameau de Barels par M.B	311
Annexe .2 : Population de Barels de 1896 à 1936	311
Bibliographie	312

REPRÉSENTATIONS ET APPROPRIATIONS : ETHNOLOGIE DANS UN VILLAGE ABANDONNÉ

Aurélie BOUCHARD

INTRODUCTION	315
1. L’état de la question	315
1.1 Sur les mutations de l’espace rural	316
1.1.1 Le phénomène	316
1.1.2 Changement de représentations, changement d’usage de l’espace	316
1.1.3 Ville et campagne	317
1.2 La notion d’abandon	317
1.3 Sur les nouvelles populations	318
1.3.1 Néo ruraux	318
1.3.2 Néo résidents	319
1.3.3 Touristes	319
1.4 Paysage	319
1.4.1 Sur la patrimonialisation	320
2. Elaboration de la problématique du point de vue etic au point de vue emic.	320
2.1 L’approche objectivante	320
2.2 Construction de l’objet et évolution de la problématique	321
3. Methodologie	322
3.1 Les informateurs	322
3.1.1 Comment choisir les cas ?	322
3.1.2Présentation des informateurs	323
3.2 Entretiens, réalisation de l’enquête, recueil des données	325

3.2.1 Recueil	325
3.2.2 Le travail d'équipe : avantages et inconvénients	325
3.2.3 Comment aborder une représentation ?	326
3.3 Analyse comparative	328
A. LE POINT DE VUE ETIC : Abandon ou mutation ?	328
I. Démographie et exploitations (1926-1982)	329
1.1 Recensement de la commune de Guillaumes.	329
1.2 Recensement pour le hameau de Barels	329
2. Abandon, rupture de transmission : la question des propriétés	330
3. Mutation ou abandon ?	332
4. Rupture ou recouvrement	334
Conclusion de la première partie	335
B. LE POINT DE VUE EMIC : Un village qui n'est pas abandonné pour tous	336
1. En tant que représentation culturelle	336
1.1 Les catégories pour penser et percevoir le lieu comme abandonné et par qui elles sont mobilisées	336
1.1.1 Usage du mot	336
1.1.2 Autres indices	337
1.2 Barels et son paysage : l'imaginaire de la montagne à contempler	339
1.2.1 Observer la Nature	340
1.2.2 Le Ressourcement dans l'ailleurs	340
1.2.3 L'altérité de l'authentique	341
1.2.4 Une expérience hors du quotidien à transmettre	342
1.3 Jouir/Produire	343
1.4 Les communautés et la gestion de la contrainte dans « un endroit reculé »	345
1.4.1 Les motivations	345
1.4.2 Accommodation par un nouveau rapport au lieu : la bi localisation	346
1.4.3 Un retour à la terre ?	347
1.4.4 La ruine des uns n'est pas celle des autres	348
1.5 Parler d'abandon : la question de l'ellipse	349
1.5.1 Datations	349
1.5.2 Rapport aux nouveaux usages	350
2. En tant que production sociale	352
2.1 Le concept du projet	352
2.1.1 Un espace relance ?	353
2.1.2 Espace-refuge, conservatoire des traditions ?	353
2.1.3 Une emprise matérielle via le symbolique : le paysan qui paysage	354
2.2 Représentations et projection de l'image de Barels	355
2.2.1 Représentation : la culture, et la nature culturalisée plus que la Nature	356
2.2.2 Le paysage comme lieu de mémoire ressaisi	357
2.3 Usage du passé et représentation de l'abandon mobilisée pour	357
2.3.1 Le passé qui PAYSAGE	357
2.3.2 Le passé qui légitime	358
2.3.3 La question de l'ellipse	361
Conclusion de la seconde partie	362

CONCLUSION GENERALE	362
Bibliographie	363
Ouvrages	363
Articles	364
Archives	364

*LA CULTURE DES CÉRÉALES AUX BARELS.
ÉLEMENTS DE RÉFLEXION SUR LES
TRANSFORMATIONS DE L'OUTILLAGE AGRICOLE.*

Catherine Llaty, Maître de Conférence

L.A.M.I.C

Université de Nice Sophia-Antipolis

Introduction

A l'aube du 20^e siècle, l'agriculture de montagne a déjà subi de profondes mutations. Jusqu'à la seconde guerre mondiale, ces transformations vont s'accroître pour aboutir à ce qu'il est convenu d'appeler la déprise rurale. Si beaucoup de villages ont maintenu, peu ou prou, une activité agricole jusqu'à nos jours, en particulier l'élevage, le hameau des Barels au contraire a vu partir ses derniers habitants dans les années 1940. Le lieu sera réinvesti dans les années 1970 par des communautés de néo-ruraux qui tenteront de développer l'élevage et la production de fromages mais aujourd'hui, seul un berger d'un hameau voisin utilise les pâturages des Barels pour son troupeau de moutons.

Les facteurs de la déprise rurale dans la première moitié du 20^e siècle sont maintenant assez bien connus, avec notamment les travaux de Henri Mendras. Comme nous l'avons montré par ailleurs¹, les mutations socio-économiques des 19^e et 20^e siècles ont transformé le paysage agraire des vallées sud-alpines, transformant du même coup les pratiques agricoles. Nous rappellerons les grandes lignes de cette évolution, pour évoquer ensuite le système technique en usage dans le hameau des Barels durant l'entre-deux guerres. Si ce système est fondé sur la culture des céréales et l'élevage, nous mettrons l'accent ici sur les pratiques agricoles céréalières. Celles-ci mettent en œuvre des procédés de type préindustriel. La mécanisation, en effet, n'atteindra que tardivement et ponctuellement les vallées alpines et pas du tout le hameau des Barels. Pour autant, les techniques employées alors ne sont pas exemptes de modifications, d'adaptations et d'innovations qui permettent de répondre à des usages agricoles différents de ceux du siècle passé.

1. Une agriculture en mutation au tournant des 19^e et 20^e siècles

L'exode rural, qui s'est manifesté avec une grande ampleur dès le début du 19^e siècle dans ces zones montagnardes de mise en valeur difficile², a profondément déstructuré la société villageoise. La diversité sociale organisée jusqu'au 18^e siècle autour d'une multiplicité de métiers et de statuts – menuisiers, forgerons, maquignons, marchands de vin, aubergistes, tisserands, notaires... – s'est délitée face à la montée, au 19^e siècle et à l'échelle de la société globale, d'une économie capitaliste imposée par la Révolution Industrielle. Le développement du commerce et de l'industrie dans les villes attire les élites et les artisans et, de fait, la société locale perd sa diversité et se fait plus unanimement paysanne. Dans la première moitié du 20^e siècle, la stratification sociale est donc très limitée : les populations villageoises se composent presque exclusivement de petits paysans propriétaires auxquels s'agrègent le curé et l'instituteur, et parfois encore un forgeron ou un cordonnier...

L'homogénéisation socio-démographique porte préjudice à l'autonomie villageoise. L'ouverture, au 19^e siècle, des vallées montagnardes au monde extérieur n'a pas davantage dynamisé l'économie locale, mais, comme nous allons le voir, le paysage agraire et les choix de production s'en sont trouvés irrémédiablement transformés.

¹ Llaty, C. 1998. Des labours au battage, la culture des céréales dans les Alpes méridionales (XIX^e - milieu du XX^e siècle). Pour une analyse ethnologique des variations techniques. [2 vol., 328 p. dactylog., 36 pl., 29 cartes]. Thèse de doctorat nouveau régime d'ethnologie, Université de Provence, Aix-Marseille I, sous la direction de M. le Professeur Christian Bromberger.

² Bromberger, C. ; Raulin H. 1999 (1^{ère} éd. 1977). *L'architecture rurale française. Corpus des genres, des types et des variantes. Dauphiné*. Paris, Berger-Levrault éd., Collection dirigée par Jean Cuisenier, Musée national des arts et traditions populaires, p°33.

Le développement des voies de communication s'est opéré lorsque les fonds de vallée ont été rendus praticables par l'endiguement des rivières. Routes et voies ferrées ont alors pu pénétrer l'arrière-pays niçois.

Non loin de Barels, la route d'Annot est achevée en 1863, celle de Guillaumes en 1884³. Les lignes Nice-Puget Théniers et Digne-Saint André les Alpes voient le jour dans les années 1890 et seront reliées entre elles en 1911 via Thorame Haute et Annot⁴. Les vallées peuvent alors importer des denrées venues de l'extérieur qui concurrencent les productions locales et en particulier les céréales.

Ainsi, l'un des phénomènes les plus marquant des transformations agricoles est sans doute la diminution constante et massive des cultures consacrées aux céréales. Déjà concurrencées par l'introduction de la pomme de terre, les cultures céréalières ont peu résisté à l'importation des farines. Les chiffres sont éloquents.

Au début du 19^e siècle, les trois-quarts des superficies cultivées dans l'arrière-pays niçois (comme dans la plupart des autres régions alpines) le sont en céréales. Un siècle plus tard la diminution des terres consacrées aux céréales est de l'ordre de 70, 80, 90 % suivant les vallées. De fait, en 1939, l'arrière-pays niçois, jusque-là considéré comme un grenier à blé, ne produit plus suffisamment pour nourrir sa population. Conjointement, les cultures subsidiaires sont pour la plupart abandonnées : la vigne, par exemple, recule jusqu'à disparaître devant l'importation des vins du Midi ; il en est de même pour le chanvre, concurrencé par le coton. Les choix de production se tournent alors vers l'élevage, plus riche en débouchés, avec comme corollaire une intensification des cultures fourragères.

La première moitié du 20^e siècle apparaît néanmoins comme une période de transition entre une économie traditionnelle fondée sur la culture des céréales et une exploitation semi-industrielle de l'élevage. Durant toute cette période (jusqu'aux années 1940-1950), les céréales gardent une place, même réduite, dans les exploitations agricoles pour les besoins de la maisonnée. Si les nouveaux choix de production sont responsables de la diminution considérable des étendues céréalières, la régression du nombre des exploitations agricoles est donc elle aussi en cause.

D'une manière générale, le dépeuplement est largement responsable des transformations économiques que nous venons d'évoquer. Celles-ci, en effet, sont tributaires des modifications engendrées par l'exode sur l'habitat et le paysage agraire.

Au 18^e siècle, le surpeuplement avait conduit les paysans à entreprendre des cultures sur les versants les plus raides et sur les plus hautes terres, voire à s'installer dans des hameaux d'altitude. Avec le dépeuplement, au contraire, on peut désormais travailler sur les espaces les plus fertiles et les plus accessibles. Les champs se concentrent alors autour des villages et des hameaux. Les villages d'altitude, trop éloignés, et soumis à des conditions de vie difficile, sont abandonnés au bénéfice des villages situés en fonds de vallée, désormais favorisés. Grâce aux digues disposées dans les fonds alluviaux, l'habitat y est protégé des inondations et des surfaces fertiles et irrigables peuvent être cultivées sur les rives.

On assiste donc à une inversion de situation puisque les villages d'altitude, anciennement favorisés par la proximité des cols et un territoire extensif, sont désormais concurrencés par les terroirs de fonds de vallées, rendus fertiles (avec possibilité d'avoir des prairies irrigables en bord de rivière) et ouverts sur l'extérieur (routes et voies ferrées). On doit sans doute voir dans ce revirement un des facteurs essentiels de l'abandon des Barels,

³ Blanchard, R. 1949. *Les Alpes occidentales : Les grandes Alpes françaises du Sud*. T. V, Vol. 1, Grenoble-Paris, B. Arthaud, p°450.

⁴ Op. Cit. p°571.

mais un abandon tardif car le hameau est relativement bien situé et proche de la vallée de Guillaumes. Ainsi, en 1936, 9 ménages regroupant 42 individus répartis dans 9 exploitations sont encore présents à Barels⁵.

2. Les techniques agricoles : changements et persistances

Les techniques employées pour la culture des céréales placent Barels et sa région dans l'ensemble technique méditerranéen. L'araire, la faucille, le fouflage aux pieds des animaux, pour ne prendre que quelques éléments emblématiques des principales étapes culturales (labours, moissons, battage), apparaissent comme des marqueurs traditionnels du système technique méditerranéen. Il est courant d'opposer à ces traits la charrue, la faux et le battage au fléau répandus dans les pays septentrionaux dont la limite méridionale, pour ce qui concerne la France orientale, se situe dans les Alpes, entre Ubaye et Dauphiné⁶. Encore est-il prudent et nécessaire de préciser qu'à l'intérieur de ce système technique qualifié de méditerranéen, les Alpes du Sud présentent une extrême diversité de pratiques, chaque vallée, chaque village même offrant, du point de vue des paysages, du climat, de la culture, sa spécificité. Les contrastes d'altitude, la proximité de la frontière culturelle et culturelle évoquée à l'instant, l'émigration temporaire, si favorable aux échanges, sont sans doute en cause.

Au-delà de leur spécificité, les pratiques techniques baréloises s'inscrivent donc dans un cadre plus général qui en forme l'ossature. Cette ossature ne doit pas nous renvoyer à une vision substantialiste de l'agriculture montagnarde, en l'occurrence méditerranéenne. Elle n'est mobilisée ici que pour nous offrir un modèle conceptuel d'interprétation nous permettant de situer les particularités locales ainsi que les changements advenus depuis la fin du 19^e siècle dans un contexte plus vaste que celui de la localité. Il faut comprendre la notion d'aire technique méditerranéenne (ou autre) comme une convergence de procédés qui ne sont ni immuables ni exempts de variabilité.

La présentation qui va suivre n'a pas d'autre ambition que de fournir quelques jalons utiles à l'identification d'un système technique, celui ayant trait à la culture des céréales. Les anciens usages de la campagne dans les vallées alpines ont donné lieu à quantité de monographies locales, à d'importantes synthèses régionales⁷ qui nous donnent au final une vision assez générale de la vie paysanne d'autrefois. Il ne nous paraît pas utile de suivre, une fois de plus, le paysan dans ses activités quotidiennes et cycliques. Le voudrions-nous que cela serait vain. La mémoire des informateurs, aussi précise puisse-t-elle être, n'aura jamais le statut d'un document d'archive. Certes, un travail ethnohistorique, couplant des données d'archives et confrontant des témoignages, est toujours possible et nous permettrait de nous approcher d'une certaine « réalité » passée. Nous avons opté pour une autre solution : plutôt que de reconstituer un mode de vie, nous allons mettre en exergue certains phénomènes techniques et tenter d'en comprendre le fonctionnement au regard d'un contexte diachronique et spatial. Ces phénomènes seront présentés à la lumière des transformations économiques qui s'opèrent aux Barels comme dans l'ensemble des vallées alpines durant l'entre-deux guerres,

⁵ Ce ne sera plus le cas après la guerre puisque seule une exploitation est recensée en 1946 (Feuille d'exploitation agricole et forestière). En 1896, le hameau comptait 61 individus (registre de recensement).

⁶ Cf. C. Llaty, 1998. *Op. cit.*

⁷ Notamment, statistique agricole de 1937 et ouvrages du 19^e siècle tels que celui de Fodéré : 1981. *Voyage aux Alpes-Maritimes ou histoire naturelle, agraire, civile et médicale du Comté de Nice et pays limitrophes ; enrichi de notes de comparaison avec d'autres contrées.* [Ed. originale 1821], Marseille, Laffitte Reprints, 2 tomes en 1 vol., 376 p., 426 p.

marquées par le déclin des céréales et l'accroissement des cultures fourragères. Nous tenterons de comprendre comment, dans cette configuration, des techniques innovantes ont pu se développer alors que dans le même temps ont été conservés des procédés anciens, qui ont été qualifiés par les agronomes de l'époque d'obsolètes et d'archaïques. Pour traiter de ces deux aspects, innovation / conservatisme, nous prendrons l'exemple des labours et des moissons.

2.1 Aperçu sur les céréales cultivées

Barels est établi entre 1500 et 1600 mètres, à la limite altimétrique de la culture du froment⁸. Souvent, à cette hauteur, le seigle, plus résistant, constituait par nécessité la principale céréale cultivée, celle dont la farine servait à l'alimentation humaine, le froment servant parfois (selon les possibilités) de complément. Aux Barels, néanmoins, c'est bien le froment, appelé *anouno*⁹, qui servait à la panification à la veille de la seconde guerre mondiale, même si certaines familles, sans doute les plus déshéritées, mélangeaient seigle et froment.

La prédominance du froment sur le seigle apparaît dans les recensements du début du 19^e siècle. Les chiffres ne se rapportent pas au hameau mais à l'ensemble de la commune de Guillaume. Dans ces conditions, il est difficile de savoir si les Barelenque ont toujours consommé du pain « blanc ». D'une manière générale en effet, le seigle a reculé devant le froment à partir de la fin du 19^e siècle dans les hautes vallées lorsque le dépeuplement a permis aux paysans de concentrer leurs cultures sur les terres les meilleures et les mieux exposées.

A l'époque dont nous parlons (les années 1930-1940), le seigle était cantonné « *dans les terres maigres, là où le blé ne venait pas* »¹⁰. Grains et farines étaient alors destinés principalement à l'alimentation animale. Dans le hameau voisin de Bouchanières la paille particulièrement longue du seigle servait encore à confectionner des toitures¹¹.

A côté de ces plantes d'automne, on semait au printemps de l'orge, de l'avoine, du *raganiou* (petit blé ou blé de printemps)¹², pour la consommation des bêtes.

La culture céréalière, si importante à la survie de l'homme, était donc également, on le voit, étroitement associée à l'exploitation animale, aspect trop souvent oublié¹³. La destination des céréales montre la complémentarité des deux activités mais leur relation ne s'arrête pas là. La présence des animaux et les activités qui leur sont proprement liées jouent un rôle dans les pratiques culturelles et dans les techniques employées dans nombre d'étapes. On peut le voir, en premier lieu, dans les assolements.

2.2 Exemple de changement : assolements et labours

Les modes de rotation des cultures se sont diversifiés au 20^e siècle avec l'extension des prairies artificielles.

⁸ Les personnes interrogées parlent de « blé ». Mais nous préférons utiliser le terme botanique de froment car le blé est un terme générique qui peut évoquer diverses céréales suivant les régions.

⁹ Information orale, Monsieur N. (Bouchanières).

¹⁰ Information orale, Monsieur N. (Bouchanières).

¹¹ Information orale, Monsieur N. (Bouchanières).

¹² Enquête Cécile Cordier, p^o38 du rapport intermédiaire sur les Barels.

¹³ Un article fort intéressant de Henri Costamagna (intitulé « *Aspects et problèmes de la vie agro-pastorale dans le Comté de Nice (1699-1792)* »), nous rappelle pourtant que les deux activités (agricole et pastorale) étaient fortement imbriquées dans le Comté de Nice au 18^e siècle, engendrant une réglementation spécifique du paysage agro-pastoral.

Au 19^e siècle, le système de la rotation était peu utilisé car on pratiquait l'assolement biennal avec jachère, également appelé « jachère biennale ». Le froment ou le seigle étaient alors ensemencés tous les deux ans sur une même parcelle, l'année couramment qualifiée de repos, entre deux cultures, étant réservée aux travaux des labours préparatoires. Plus exactement, les terres laissées en friche entre la fin des moissons en été et le début du printemps suivant servaient de pâturage aux animaux (moutons ou vaches) au sortir de la stabulation hivernale (avril, mai). A partir du mois de juin, les troupeaux s'éloignaient, libérant les terres pour les travaux de labour. Les *garach*, nom donné à ces terres en friche, recevaient ainsi un labour pour aérer un sol tassé par les mois d'hiver, détruire les mauvaises herbes et enfouir la fumure liée à la présence des animaux. En cas d'été pluvieux, un second labour plus superficiel pouvait être effectué dans le courant de l'été pour éliminer les plantes adventices. A l'automne, la terre « *qui n'était plus dure*¹⁴ » était alors prête à recevoir la semence sans autre préparation.

Sur les meilleures terres (celles donc réservées au froment), on procédait à une jachère cultivée c'est-à-dire à une succession (plus qu'une alternance) de céréales d'automne et de cultures de printemps. Pommes de terre, orge ou avoine étaient ensemencées à la fin de l'hiver et récoltées l'été pour céder la place à des semis d'automne. Une quinzaine de jours avant les semailles, un labour ameublissait le sol. Cette opération n'était pas nécessaire après une culture en pomme de terre car l'arrachage des tubercules donnait un sol « remué ».

Par la suite, notamment après la première guerre mondiale, le système de l'assolement biennal a été réservé aux « mauvaises » terres et remplacé, pour les meilleures, par des systèmes qui font alterner les céréales et les fourrages. Le sainfoin, en particulier, parce qu'il ne nécessite pas d'irrigation, mais également la luzerne étaient cultivés pendant 4-5 ans (cela pouvait même aller jusqu'à 10 ans). Lorsque le renouvellement naturel de la plante n'était plus suffisamment productif et qu'un labour et une nouvelle semence s'imposaient, le terrain, enrichi en azote par les légumineuses, recevait pendant deux années du froment. Dans ce nouveau système, l'imbrication de l'élevage et de la culture est conservée, avec une organisation différente qui ne transforme pas fondamentalement le mode de fonctionnement de l'exploitation. Dans le contexte de la déprise rurale, la régression des jachères ne porte pas préjudice aux troupeaux qui peuvent paître dans les terres abandonnées. En outre la colonisation des légumineuses sur les terres anciennement réservées aux céréales n'entraîne pas une réduction proportionnelle de celles-ci puisqu'elles sont cultivées de façon intensive (sur deux ans au lieu de quatre). La diminution, cependant réelle, des céréales n'est donc pas aussi forte qu'il y paraît à l'échelle d'une exploitation. Mais l'extension des fourrages montre que les choix de production se tournent résolument vers une intensification de l'élevage.

La rotation continue des cultures n'a pas uniquement accompagné le déclin des céréales, elle a aussi contribué à la disparition de l'araire, instrument principal des labours au 19^e siècle. La présence des fourrages sur les terres à blé a en effet obligé le paysan à se munir d'un instrument capable de rompre des terres gazonnées, au couvert végétal dense : la charrue.

Contrairement à la charrue, l'araire ne possède ni versoir ni coutre, il ne retourne pas la terre et ne travaille pas en profondeur. Tout en bois, muni de deux oreilles et d'un soc en fer, l'araire pénètre dans le sol et ouvre une raie en rejetant la terre de part et d'autre de son axe. Il est de ce fait particulièrement bien adapté à l'enfouissement des semis de céréales qui, projetés sur un sol meuble (semis à la volée), ne doivent pas être enterrés à plus d'une dizaine

¹⁴ Information orale, Monsieur N. (Bouchanières).

de centimètres. Ses caractéristiques techniques en font en outre un instrument efficace au regard du milieu montagnard. Ne déplaçant qu'une faible épaisseur de terre, il évite d'accroître le glissement naturel de la terre au bas des pentes ainsi que la remontée des pierres en surface. C'est aussi un instrument léger que l'on peut transporter facilement sur des parcelles souvent difficiles d'accès et qui peut être tracté par un attelage léger : deux bœufs, un mulet voire un âne. Enfin, il était peu onéreux puisque les paysans pouvaient le fabriquer eux-mêmes ; seul le soc et quelques menues pièces étaient achetés au forgeron. Comme dans toute l'aire méditerranéenne, impossible ici d'employer la charrue, instrument massif et lourd, tout en fer, muni de larges versoirs destinés à retourner une terre profonde exempte de pierres. Comment transporter un tel appareil d'une terrasse à l'autre, grimper des murets, monter sur les pentes ? Et pour quel bénéfice quand les céréales se suffisent de terres légères, si légères que les paysans étaient obligés, au sortir de l'hiver, de transporter dans des paniers tressés (*garbelou*) la terre des bas des pentes à leur sommet ?

L'araire, pourtant, a été remplacé aux alentours de la première guerre mondiale par ce qu'il est convenu d'appeler une charrue. Si le terme de « charrue » est employé de façon générique pour évoquer tous les instruments de labour tractés, il désigne pour le scientifique un appareil capable de retourner la terre et donc muni d'un versoir, ce que ne possède pas l'araire.

La charrue employée aux Barels ainsi que dans la plupart des vallées alpines n'a rien de l'instrument lourd et imposant que nous venons de décrire. Elle a d'avantage l'apparence d'un araire perfectionné auquel on a rajouté un versoir mobile, mais un versoir de faible envergure, de forme ovale et légèrement incurvé : il s'agit de la charrue tourne-oreille. De fabrication locale, la charrue tourne-oreille reprend les caractéristiques morphologiques de l'araire et en particulier de l'araire de type manche-sep¹⁵ utilisé aux Barels. Celui-ci, bien connu des vallées alpines se distingue, par l'agencement des pièces, des instruments employés plus au sud dans les zones de collines. Il est appelé manche-sep parce que le manche et le sep ne forment qu'une seule pièce, traversée par le timon. Une baguette en fer, l'étauçon, relie le sep au timon et permet de régler la profondeur du labour suivant la distance laissée entre ces deux pièces. Sur ce modèle, le soc, de forme lancéolée, est emboîté à l'extrémité du sep (soc à douille) ou fixé sur celui-ci (soc à reille).

La charrue tourne-oreille n'est pas très différente et se distingue essentiellement par le soc et la présence du versoir. Ici, le soc et le sep sont fondus en une seule pièce métallique étroite, pointue à l'extrémité travaillante, coudée à l'arrière et se divisant en deux branches entre lesquelles s'insèrent le manche et le timon tous deux en bois. L'étauçon, anciennement tige cylindrique, a été remplacé par un fer large et plat rappelant un coutre. Il n'en a cependant pas la fonction puisqu'il est situé à l'arrière du soc mais offre moins de résistance à l'avancée de l'instrument. Enfin, les oreilles ont disparu, cédant la place à un versoir mobile de faible envergure, maintenu à chaque extrémité par un crochet coincé à l'avant sur le soc et à l'arrière sur la base du manche¹⁶. Le versoir n'est pas fixe et peut être placé indifféremment sur la gauche ou sur la droite de l'instrument (c'est pourquoi on parle de charrue « tourne-oreille »). Cela permet de réaliser un labour à plat en renversant la terre toujours sur le même côté (côté aval de la parcelle) à l'aller comme au retour. Au final, le labour garde donc la même apparence qu'avec l'araire. Lorsqu'on mesure la distance entre le soc et le timon, on constate également que cette charrue, dont le poids et la taille sont similaires à ceux de l'araire, ne travaille pas en profondeur.

¹⁵ On doit la caractérisation des différents types d'araire, comme d'ailleurs la différenciation technologique entre araire et charrue, à Haudricourt et Delamarre. Cf. leur ouvrage de référence : *L'Homme et la charrue à travers le monde*, 1955.

¹⁶ Cf. dans ce rapport, le chapitre « Pour une approche de l'inventaire du patrimoine mobilier ».

Pour toutes ces raisons, la charrue tourne-oreille apparaît comme un araire perfectionné et c'est pourquoi, sans doute, elle était appelée du même nom : *alayré*¹⁷. N'obligeant pas le paysan à transformer ses habitudes de travail, elle avait cependant ceci de nouveau qu'elle enfouissait dans le sol les matières végétales. Cette fonction, inutile lorsqu'on pratique une monoculture du blé, était devenue essentielle dans un système faisant alterner céréales et fourrages. Dans l'ancien système, les labours préparatoires, réalisés plusieurs mois avant les semailles sur des sols en partie « nettoyés » de couvert végétal par les animaux, laissaient en surface les plantes adventices qui périssaient et se décomposaient ensuite sous l'action du soleil. Avec la rotation des cultures et le défrichage de terres fourragères, avec le peu de temps laissé entre le labour et les semailles (une quinzaine de jours) il s'avérait nécessaire d'enfouir sous terre le gazon, pour une décomposition rapide. Par ailleurs, avec son bord aiguisé, le versoir ou « oreille » coupait efficacement les racines.

A partir des années 1930, des charrues de fabrication industrielle, avec coutre, double versoir et double manche, se sont diffusées. Le modèle répandu aux Barels semble être la bourguignonne (4 versoirs attribués à ce modèle ont été retrouvés dans le hameau¹⁸) dont nous n'avons pu vérifier qu'elle correspondait à la charrue appelée « le versoir », citée par un informateur de Bouchanières.

Contrairement à la tourne-oreille ces charrues de type industriel ont été employées pour le défrichage des prairies irriguées, c'est-à-dire pour des sols lourds et profonds, quand celles-ci étaient d'accès facile et surtout pas trop en pente. Nous voyons là que la diffusion de la charrue, en temps qu'instrument capable de retourner le sol, est véritablement liée aux plantes fourragères.

Aux Barels, les transformations de l'outillage et des pratiques qui leur sont associées paraissent n'avoir touché que les labours. Certes, la part toujours moins importante des céréales dans les exploitations n'a pas engagé les familles à modifier les pratiques jusque là adoptées pour les semailles, les moissons ou le battage. Néanmoins, il n'est pas inutile de s'interroger sur le sens de ce « conservatisme » quand on a pu voir qu'ailleurs dans les Alpes méridionales (et dans des vallées relativement proches), des changements ont malgré tout été opérés¹⁹. Nous prendrons l'exemple des moissons.

2.3 Exemple de persistance technique : la moisson à la faucille.

Si la moisson à la faucille a toujours prévalu, il semblerait que la faux, outil de fauche par excellence, ait été adaptée à la récolte des céréales par quelques propriétaires durant l'entre-deux guerres : *Y'en a qui le faisaient à la faux, mais moi j'aime mieux le faire avec la faucille* (l'informateur parle de la moisson). Ce propos nous a été tenu à Bouchanières mais pas aux Barels. Nous tendons à penser que ce phénomène est resté anecdotique dans cette région contrairement à d'autres vallées plus septentrionales comme le Queyras et la haute Tinée où la faux n'a cependant jamais détrôné totalement la faucille.

Comparé au travail à la faucille, qui oblige à couper les blés par poignées successives, le travail à la faux est rapide. Les agronomes du 19^e siècle, prônant la rationalité des techniques et la maximisation des rendements, ont mis l'accent sur ce point pour dénigrer les pratiques méridionales, fidèles à la faucille. Il a été montré depuis que la faux ne convenait pas aux petites exploitations familiales du Sud fondées sur l'utilisation domestique des produits et non sur la rentabilité à grande échelle. Si la faux permet d'aller vite, elle provoque

¹⁷ Information orale, Monsieur N. (Bouchanières).

¹⁸ Cf. dans ce rapport, le chapitre « Pour une approche de l'inventaire du patrimoine mobilier », Philippe Thomassin.

¹⁹ Cf. C. Llaty, 1998. *Op. cit.*

une grande perte de grains car les tiges, coupées à la base par la lame, tombent de toute leur hauteur sur le sol, subissant un choc qui égrène les épis. Avec la faucille au contraire, les blés sont tenus en main et déposés par terre. Dans des régions où les rendements s'élevaient d'à peine quatre à huit grains pour un semé, il était important de ne subir aucune perte. Le salariat n'étant pas pratiqué, puisque l'on travaillait en famille, le gain de temps ne permettait par une économie d'argent, contrairement aux grandes exploitations du Nord de la France. Si l'on considère cependant que la taille des familles s'est amoindrie dans les vallées alpines sous l'effet de l'exode rural, et notamment de l'exode des jeunes attirés par les villes, on peut penser que l'argument de la rapidité a pu jouer dans des exploitations manquant de bras. Il nous faudrait interroger un ancien qui ait employé la faux pour les céréales, ce qui n'a pas été le cas, pour confirmer cela. Néanmoins, comme nous allons le voir, la faux présentait un autre inconvénient qui, à notre avis, prévaut sur ses avantages : de part ses caractéristiques techniques, différentes de la faucille, elle entraîne une modification de l'organisation du travail en ajoutant une opération, le javelage, qui alourdit plutôt qu'elle ne simplifie le travail général des moissons.

L'adaptation de la faux aux moissons se fait par l'adjonction à l'outil d'un « râteau » qui empêche les blés de s'éparpiller de façon désordonnée sur le sol. Les tiges coupées tombent alors sur le râteau avant d'être projetées au sol, les épis restant orientés, grâce à ce procédé, dans le même sens. Un auxiliaire devait alors rassembler les tiges pour en faire des javelles. En travaillant à la faucille, le moissonneur saisit une poignée de tiges de la main gauche, la coupe à une dizaine de centimètres du sol et la pose à terre. En répétant l'opération il constitue ainsi lui-même, tout en moissonnant, les javelles. Celles-ci dans le travail à la faux comme dans celui de la faucille, sont ensuite liées en gerbes. Dans le premier cas (faux), le nombre d'auxiliaires doit être plus important que le nombre de moissonneurs alors que c'est l'inverse dans le cas du travail à la faucille. Au final, si le mode d'organisation du travail change, il n'y a pas de gain de temps ni de gain de main d'œuvre au regard de l'ensemble des opérations exécutées lors des moissons.

La présence du râteau sur la faux augmente l'effort fourni par le faucheur mais elle est indispensable pour confectionner des gerbes avec les épis regroupés du même côté. La nécessité d'avoir des gerbes à une seule tête (épis d'un seul côté) est liée à leur stockage. Précisons d'abord que la mise en gerbes permet de diminuer le volume considérable de la récolte, de faciliter ainsi le transport et les diverses opérations de manipulation. Aux Barels, les gerbes fraîchement liées étaient rangées sur le champ sous forme de gerbiers pendant un mois. D'une manière générale, la forme des gerbiers et le temps de stockage pouvaient varier d'une vallée des Alpes à l'autre ou d'un village à l'autre, cette variabilité étant dépendante de plusieurs facteurs : possibilité ou non de stockage en grange, durée de temps entre la moisson et le battage de la récolte. Aux Barels et dans ses environs, le battage du blé pour lequel on pratiquait le foulage aux pieds des animaux, était réalisé à la fin du mois d'août, soit un mois après la fin des moissons. Ce mois était consacré principalement à la fauche du foin qui débutait en juin, s'arrêtait en juillet, le temps de la moisson, et continuait après. En raison du climat chaud et sec, les gerbes étaient stockées en plein air et foulées de même. Dans les hautes vallées aux latitudes plus septentrionales (comme le Queyras), le climat imposait, au contraire, de stocker et de battre les gerbes à l'intérieur des granges formées de plusieurs étages. Dans les vallées les plus méridionales des Alpes, les granges-fenils, de dimensions modestes, construites en un seul étage sous le comble du toit, étaient destinées à ne recevoir que le foin et la paille brisée sous l'action du foulage. En attendant donc d'être foulées, les gerbes étaient stockées sous forme de meules appelées : *lou dgerbié* ou *la dgerbiéro*. Elles

étaient de taille imposante et pouvaient contenir jusqu'à 1000 gerbes²⁰. Voici les deux descriptions recueillies :

« Ils étaient gros, les gerbiers. C'était des gerbiers de 400 à 600 kg de gerbes. Y'en a qui fallait une échelle, mais en principe on les faisait à hauteur d'homme. Là, dans cette parcelle, on faisait deux ou trois gerbiers. On met d'abord trois gerbes attachées ensemble, puis après on faisait le tour. Il fallait les faire pointu, pour que l'eau s'en aille. A la fin (sur le sommet) il restait 3-4 gerbes. Quand il pleuvait beaucoup des fois ces gerbes germaient mais pas les autres. C'était le chef de famille qui faisait les gerbiers. Celui qui avait mieux l'habitude, il serrait bien les gerbes. Il fallait bien les serrer » (Bouchanières, M. N., 8/04/2004).

« Il fallait en faire des tours et des tours pour arriver jusqu'à la pointe ! On commence par 3 gerbes attachées ensemble (pour former un chevalet). Après on commence à le remplir partout. Après on commence un petit tour, puis un autre plus grand, puis plus grand. Quand on voit que la forme est assez grande alors on commence à rétrécir. Un rang : on rétréci un peu, un rang on rétrécit etc. On tourne comme l'escargot ! Une fois qu'on arrive en haut, qu'on fini fin fin, on fait comme si c'était un ruban qu'on tresse autour d'un rouleau. Ca, c'est pour l'écoulement de l'eau » (Mme G., Châteauneuf d'Entraune, 7/04/2004).

Ces gerbiers, de part leur forme, permettaient, en attendant les opérations du foulage, de conserver les gerbes en plein air sur une longue durée (un mois). Ainsi entassées, les gerbes étaient protégées de la pluie, l'eau s'écoulant rapidement du sommet vers la base. Le mode de construction du gerbier, avec un montage en « escargot » sur un axe vertical, jouait sur la superposition décalée des gerbes et donc sur la protection des épis recouverts par les tiges des gerbes placées par-dessus. On comprend alors que les épis doivent nécessairement être regroupés à une seule extrémité de la gerbe.

La faux, rendue moins maniable par la présence du râteau et modifiant les habitudes de travail sans grand bénéfice, n'a donc pas réussi à détrôner la faucille. Celle-ci, comme l'araire, était bien adaptée aux parcelles de petites dimensions exploitées par des unités familiales également de petite taille. Ces facteurs expliquent aussi qu'on n'ait pas adopté la moissonneuse. D'ailleurs, outre les contraintes géographiques, la moissonneuse, comme nous l'avons montré par ailleurs²¹, ne permettait pas de se dispenser de main d'œuvre. Les premières machines à moissonner que l'on rencontre dans les vallées alpines et notamment dans les basses vallées à partir des années 1930, ont été des faucheuses à foin attelées transformées en moissonneuses. Un tablier de tôle pleine fixé derrière la lame, parallèlement au sol, recevait les tiges coupées. Celles-ci étaient évacuées sur le sol à l'aide d'un râteau mécanique lorsque leur quantité atteignait la taille d'une gerbe. Une fois au sol, les tiges devaient être liées en gerbes manuellement et évacuées rapidement pour laisser libre le passage de la « machine » au tour suivant. Il fallait donc de la main d'œuvre. A nouveau, comme pour la charrue, la mécanisation de la moisson, là où elle a eu lieu, est un effet indirect de l'extension des plantes fourragères et des innovations techniques liées à leur culture.

²⁰ Informations recueillies à Châteauneuf d'entraune et à Bouchanières.

²¹ C. Llaty, 1998, p°145.

En guise de conclusion

Les objets, les outils, retrouvés aux Barels et inventoriés par Philippe Thomassin, ne sont pas les représentants d'un passé multiséculaire qui aurait pris fin plus ou moins soudainement. Ils ont une histoire et ils nous parlent, pour peu qu'on prenne la peine de se documenter, de l'évolution de l'histoire agraire et des techniques agricoles choisies par les paysans. Ces choix résultent d'un ensemble de facteurs qui s'entrecroisent. Sous l'effet de la société globale, les paysages, les orientations économiques, les structures villageoises et familiales se transforment, plus ou moins lentement suivant les périodes, entraînant continuellement une remise en question des pratiques. Certaines sont conservées, non par manque de volonté innovatrice, mais parce qu'elles s'insèrent bien dans le nouveau système qui se met en place. D'autres, au contraire, sont délaissées, et pas toujours parce qu'elles ne sont plus adaptées, mais sous l'influence de changements qui ont lieu dans d'autres activités, comme ceux concernant les cultures fourragères.

Barels : miroir de l'élevage extensif montagnard.
*Analyse anthropologique des pratiques pastorales
dans un hameau de haute altitude des Alpes-
Maritimes (commune de Guillaumes)*

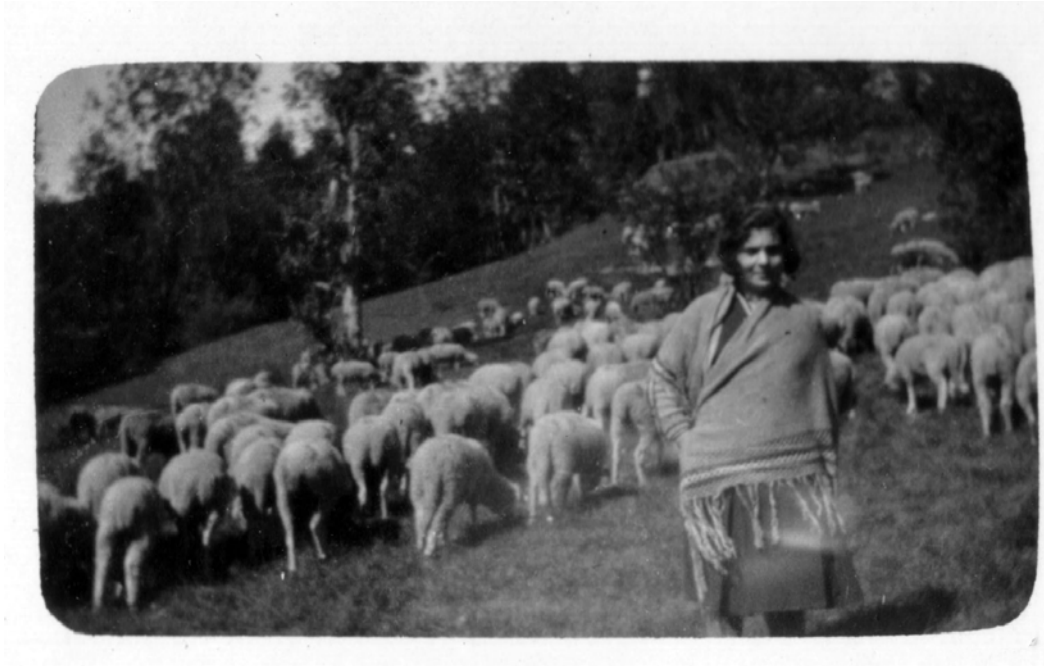


Image bucolique à Barels dans les années 1920 ©Lance et Boulet

Frédérique ROY

Après avoir, durant des millénaires, traité tantôt les hommes comme des animaux, tantôt les animaux comme des hommes, le moment n'est-il pas venu de songer à traiter plus raisonnablement les uns et les autres pour ce qu'ils sont, dans le respect bien compris de la vie et des êtres ?

Jean-Pierre Digard

Cadre de l'étude

Cette recherche sur les pratiques pastorales s'insère dans le programme d'étude pluridisciplinaire de Barels, hameau situé sur la combe de Guillaumes dans les Alpes-Maritimes, en zone centrale du parc national du Mercantour. Cette étude, initiée par le Conseil Général des Alpes-Maritimes, est mise en œuvre par l'Ecomusée du Pays de la Roudoule depuis le printemps 2003.

Résumé

Malgré les exodes successifs de populations de Barels, qui ont entraîné l'abandon de l'agriculture, l'élevage s'est toujours maintenu sur le territoire — territoire dont l'exploitation est aujourd'hui exclusivement pastorale. Cette étude s'attache à décrire l'évolution de l'occupation pastorale du territoire de Barels à travers les différents types d'élevages (bovins, ovins et caprins) qui s'y sont succédés ou juxtaposés des années 1950 à aujourd'hui. L'analyse de l'organisation domestique liée aux activités de production (comme l'usage des ressources naturelles, des infrastructures pastorales) permet d'appréhender les nouvelles formes d'appartenance au territoire, ainsi que les facteurs de maintien de l'activité et de ses conditions d'exercice.

1. Repères méthodologiques

Parallèlement à la déprise agricole des territoires ruraux et la perte de prestige d'une agriculture productiviste, la relance d'intérêt pour le rôle joué par les pâturages d'altitude dans l'économie des exploitations montagnardes a permis de maintenir certains secteurs de l'élevage extensif et d'enrayer l'abandon de ces territoires. La valeur environnementale — d'entretien du paysage et de gestion écologique des milieux naturels — attribuée aux activités d'élevage, a permis d'asseoir et de légitimer leur rôle et leur place au sein de ces derniers.

Les usages du territoire de Barels sont à ce titre significatifs des mutations socio-économiques en cours depuis les années 1970 tel l'élevage ovin extensif.

Aujourd'hui, les représentations du territoire de Barels qu'en ont les natifs du lieu et les habitants des hameaux alentours, sont significatives des mutations de l'espace rural, devenu un réservoir de nature extensive au sein de l'Europe.

Après un détour par l'évolution des activités liées à l'élevage extensif en France, et plus particulièrement dans le département des Alpes-Maritimes au XXème siècle, nous aborderons les transformations des pratiques pastorales sur le territoire de Barels des années 1950 à aujourd'hui, principalement axées sur la production de viande et de lait d'ovins et de caprins.

Pourtant complémentaires, les activités d'élevage seront ici traitées indépendamment des activités agricoles (cultures céréalières et fourragères). Celles-ci ayant fait l'objet d'une étude à part entière par Philippe Thomassin (XIXème et début XXème) et Catherine LLaty (XXème siècle).

Cette recherche a été menée à partir d'entretiens semi-directifs réalisés auprès de la génération de l'entre-deux-guerres, native de Barels, des hameaux et communes alentours,

Bouchanières, Châteauneuf d'Entraunes²². A des fins de comparaison, des entretiens ont également été menés auprès des néo-ruraux, acteurs de l'économie montagnarde des années 1970-80. A la différence des autres objets d'étude (usages domestiques du plâtre et de la chaux, pratiques potagères et de cueillettes), les pratiques pastorales sont toujours vivantes sur le territoire. Des observations de terrain ont donc pu être menées auprès du berger éleveur estivant depuis les années 1990 à Barels²³.

Toutes ces témoins du passé ou du présent ont côtoyé de près ou de loin le monde animal : ils ont été bergers pendant leur jeunesse, ou ont secondé leurs parents dans des travaux agro-pastoraux, avant d'exercer une autre activité, ou bien ils ont pratiqué toute leur vie le métier de leurs parents, éleveurs et cultivateurs. Qu'ils aient exercé un métier à vie ou une activité temporaire, ils sont « nés dedans » ou bien ils l'ont appris en cours de route, sans filiation au milieu agricole. Natifs du val d'Entraunes ou éleveurs transhumants (de Basse et Haute Provence), aucun d'entre eux n'a exercé le métier de berger salarié. A travers ces parcours se profilent des manières différentes d'exercer le métier de berger et d'éleveur, et de penser l'animal.

L'inventaire des structures agro-pastorales réalisé en collaboration avec David Faure-Vincent, apporte un éclairage supplémentaire à cette recherche. Au-delà de la permanence du pastoralisme en zone de montagne, il montre les modes d'appropriation du territoire directement liés au contexte socio-économique local.

Les données relatives à l'élevage dans le département des Alpes-Maritimes et le Parc National du Mercantour, sont extraites des recensements agricoles de 2000, 1988 et 1980, des enquêtes pastorales menées par le Parc et des archives départementales²⁴.

²² Des entretiens réalisés à Bouchanières et Châteauneuf-d'Entraunes ont été menés en collaboration avec Catherine Llaty (Ethnologue, LAMIC, Université de Nice).

²³ Terrain effectué pendant les mois de juillet et d'août 2004.

²⁴ Ces sources d'archives ont été consultées, dans leur grande majorité, par David Faure-Vincent et Philippe Thomassin, Ecomusée du Pays de la Roudoule.

2. Aspects socio-économique du pastoralisme

Les caractéristiques du système agro-sylvo-pastoral qui a fonctionné jusqu'au début du XXème siècle sont celles d'une société largement fondée, d'une part sur l'autosubsistance et d'autre part sur l'existence d'une économie agropastorale²⁵.

En raison de l'abandon des cultures dans la première moitié du XXème siècle, les dernières activités agricoles en zone de montagne reposent sur l'élevage²⁶.

2.1 Un déclin de l'agriculture et un maintien difficile de l'élevage ovin

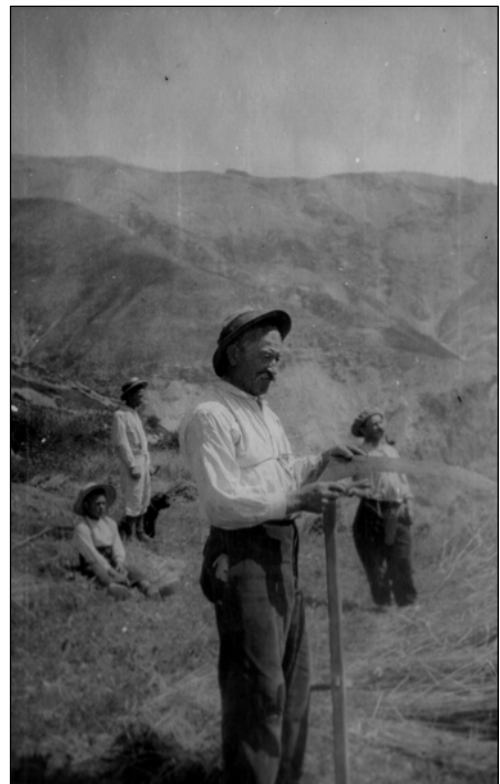
*Dans le temps, on n'avait besoin de personne.
On n'avait pas le moyen, on se débrouillait nous-mêmes.
Je trouve que c'était une vie simple, surtout en montagne.*

Propos d'un ancien berger de Barels de la génération de l'entre-deux-guerres

Bien que ce ne soit pas l'objet de cette étude, on peut cependant rappeler que le finage de Barels contenait une zone de pâturages réservée à l'élevage et une zone de cultures. Les communaux regroupaient quasiment tous les pâturages et la forêt (Silva Longa) tandis que les cultures et les prés de fauche appartenaient aux particuliers. La taille des parcelles augmentait des abords des quartiers jusqu'aux prairies d'altitude. Les zones non cultivables, souvent communales, n'ont pas été mises en terrasses. Ce sont les « terres gastes » (gâtées, abîmées).

« Ces terres étaient considérées comme un patrimoine communautaire inépuisable, à condition qu'elles ne soient pas utilisées de manière abusives, et gérées « en bon père de famille ». Ainsi, il ne fallait pas couper les arbres trop jeunes ni abandonner les jeunes pousses à la dent des troupeaux » [Lescureux : 30]. L'agriculture et l'élevage reposaient sur la complémentarité des activités, et aussi la concurrence. Terres de cultures et de pâtures étaient imbriquées, l'accès des bêtes aux différentes terres était soumis à des règles écrites ou coutumières qui évitaient les conflits.

Le déclin de l'agriculture, s'est généralisé au département des Alpes-Maritimes « La richesse des campagnes niçoises célébrée par tous les écrivains illustres qui ont séjourné dans les Alpes –Maritimes n'est plus qu'un lointain souvenir » [Dauphiné, 1993 :358]



Scène de fenaison à Barels dans les années 1920 ©Lance et Boulet

²⁵ Aspect traité par Philippe Thomassin, 2004.

²⁶ Se rapporter aux travaux de Catherine LLaty, « La culture des céréales aux Barels. Eléments de réflexion sur les transformations de l'outillage agricole », 2004.

La première guerre mondiale serait la cause principale de l'abandon des terres. Comme le rappelle G. Duby et A. Wallon « Du fait de la guerre, l'agriculture a perdu plusieurs centaines de milliers d'hommes et en a vu revenir presque autant d'invalides. De nombreux paysans, enfin, ont préféré rester en ville pour ne pas avoir à se réhabituer aux contraintes économiques et sociales de la société rurale » [1976, tome4 : 59]

La crise des marchés qui a suivi en 1920-1921 a empêché toute reconstruction. La mécanisation, difficile à s'adapter aux planches étroites, a encore accentué la disparité avec la rentabilité de l'agriculture en plaine. Thierry Tatoni explique que « malgré leur sophistication et à cause des contraintes pratiques qu'ils imposaient, les systèmes de terrasses furent très rapidement touchés par le phénomène de la déprise agricole » [1991 :46]

Les politiques en faveur du développement économique de la côte, ont boudé l'agriculture dans l'arrière pays. Un déclin de l'agriculture de moyenne montagne que certains n'hésitent pas à qualifier d'irréversible [*Dauphiné*, 1993 :358]. Jean Miège écrit en 1974 que la montagne du département des Alpes-Maritimes « fournit un bon exemple de dégradation générale des économies traditionnelles accompagnée et souvent précédée par un exode rural plus accusé encore que dans la plupart des massifs alpins français » [*Dauphiné*, 1993 :361] Une autre conséquence de la crise agricole : la fragilisation d'un élevage qui a perdu son insertion dans un agrosystème diversifié, et devenu dépendant de l'extérieur.

L'élevage ovin était basé, jusqu'au XIXème, sur le seul recours aux parcours (de proximité jusqu'aux déplacements saisonniers). Cette technique d'élevage était un moyen de nourrir les troupeaux en utilisant les ressources en herbe des différents espaces et permettait en zone de montagne, de fertiliser les terres céréalières pauvres. L'élevage a toujours tenu une place importante. Les pâturages autrefois très étendus, le sont seulement en partie aujourd'hui, diminution due aux phénomènes d'érosion, d'embroussaillage, et d'enforestation. Les pratiques pastorales ont créé des paysages particuliers, toujours visibles. Avant la seconde guerre, chaque hameau possédait plusieurs types d'animaux : bovins de travail, vaches laitières, âne et mulet, ovins et caprins. « Grâce à un certain nombre de règlements coutumiers, ces espèces pouvaient cohabiter et se partager l'espace et les ressources ». [Musset :1983]

Tableau de composition du cheptel à la fin du XIXème siècle dans l'arrondissement de Puget-Théniers

Recensement des animaux de ferme/ Arrondissement de Puget-Théniers*	1878	31/12/1886	31/12/1887	1901
Sources d'Archives	ADAM/ 6M1059	ADAM/ 6M1059	ADAM/ 6M1059	ADAM/ 1068
Chevaline (adultes et jeunes)	78	151	182	262
Mulassière (adultes et jeunes)	1289	1145	1250	408
Asine (adultes et jeunes)	2009	1204	1403	1343
Totaux chevaline/mulassière/asine	3376	2500	2835	2013
Taureaux		112	121	222
Boeufs et taureaux	1700			
Bœufs de travail		1146	1561	1564
Bœufs à l'engrais		2	73	31
Bouvillons (+ 1ans)		279	426	449
Vaches		2993	3130	
Vaches non pleines de travail				182
Vaches non pleines à l'engrais				2
Vaches non pleines laitières				898

Vaches pleines quelle que soit la catégorie				2111
Génisses (+1 ans)		235	911	941
Vaches et génisses	1500			
Bovins élevés moins d'1 an				1174
bovins élevés de 6 mois à 1 an		588	410	
Veaux	1000	795	876	
Total Bovins	4200	6038	7387	7352
Béliers (+ 2 ans)		749	931	831
Moutons (+ 2 ans)		8427	9683	7357
Brebis (+ 2 ans)		16058	18042	14688
Agneaux et agnelles de 1 à 2 ans		7995	8246	5500
Agneaux et agnelles de 6 mois à 1an		6259	5139	5020
Race du pays	35000			
Races perfectionnées	5000			
Total Ovins	40000	39488	42041	33396
Verrats				1
Truies				24
Porcs de (+ 8 mois)				2284
Porcs de (- 8 mois)				1836
Porcine	1200	2082	2375	
Total Porcins	1200	2082	2375	4145
Caprine	14000	6452	6543	9307

*arrondissement comprenant Guillaumes et Saint-Étienne de Tinée, valable jusqu'en 1926, date de la disparition de la Sous-Préfecture de Puget-Théniers

Principaux produits des animaux/ Arrondissement de Puget-Théniers	1878	31/12/ 1886	31/12/ 1887
Sources d'Archives	ADAM/ 6M1059	ADAM/ 6M1059	ADAM/ 6M1059
Lait en hectolitres		26 350	120347
valeur totale en F.		395250	1940205
valeur moyenne de l'hect.en F.		15	15
Miel en Kg		3476	2502
valeur totale en F.		3987	3753
valeur moyenne du Kg en F.		1,15	1,5
Cire en Kg		1630	1056
valeur totale en F.		3260	2640
valeur moyenne du Kg en F.		2	2,5
Laine en Kg	80000		
Prix moyen en F. d'un quintal (100 kg) de laine	120		
Production totale pendant l'année en Kg	10000		
Prix moyen en F. d'un quintal (100 kg)	60		

Depuis le début XXème, et pour se maintenir, l'élevage a dû adapter ses pratiques aux nouvelles orientations des systèmes économiques de production, se transformer et se spécialiser²⁷.

L'élevage intensif s'est accéléré au milieu XXème prenant le pas sur l'élevage extensif. L'élevage s'est replié sur les surfaces mécanisables, mieux adaptées aux cultures fourragères, afin d'assurer un meilleur engraissement des agneaux. De ce fait, le nombre d'exploitants a diminué, compensé par un accroissement des effectifs ovins. L'élevage extensif s'est maintenu à travers l'utilisation de parcours de proximité, et de grande transhumance.

Confrontée il y a une vingtaine d'années à la mondialisation des échanges commerciaux, l'organisation européenne du marché de la viande ovine s'est mise en place en 1980, anticipant la réforme de la Politique Agricole Commune (P.A.C.) intervenue en 1992. Le soutien aux prix agricoles fut alors abandonné en grande partie pour satisfaire aux accords internationaux du commerce, maîtriser les excédents de production et contrôler les coûts budgétaires. Un dispositif de mesures de soutien public spécifiques, au revenu des éleveurs, directes et indirectes de la Communauté Economique Européenne et de l'Etat français, fut mis en place : prime compensatrice ovine (PCO), prime au monde rural (PMR), indemnités compensatrices des handicaps naturels (ICHN) attribuées à la surface exploitée ou à la tête de bétail en zone de montagne, indemnisation de prédation sur les troupeaux. Ces mesures sont destinées à maintenir la production d'agneaux et donc l'activité d'élevage ovin sur le territoire français.

Une des conséquences de cette politique fut l'accroissement de la taille des troupeaux (une exploitation compte en moyenne 500 à 800 brebis ; les troupeaux de 1000 à 2000 brebis ne sont pas rares, en Basse Provence et plaine de la Crau notamment). Les coûts de production se sont vus réduits, en passant par la réduction du coût élevé d'une main-d'œuvre et la réorientation des pratiques extensives. L'élevage dans les Alpes-Maritimes n'a pas échappé à la règle : le déclin de l'agriculture, a rendu l'élevage dépendant de l'extérieur pour l'apport de fourrage, poussant les éleveurs à utiliser au mieux des ressources en pâturages. La baisse du nombre d'éleveurs et l'augmentation de la taille des troupeaux sont directement imputables à la politique productiviste de l'Europe et à la chute du prix des agneaux. Les nouvelles pratiques extensives d'élevage ont été encouragées par l'administration de l'agriculture. Ce qui fait dire aujourd'hui aux éleveurs de la génération de l'entre-deux-guerres « *Maintenant les élevages c'est tout fait en gros, on a groupé les montagnes, les troupeaux sont abominables. Avec des petits troupeaux vous pouviez faire vivre 10 bergers ou dix familles, maintenant une seule famille a un territoire abominable. Je trouve que c'est pas bien parce que c'est qu'une seule famille qui possède 2000 moutons ou 1500* ». « *Les montagnes, on peut dire au type, « mettez moins de bêtes* ». Cette évolution du pastoralisme est assez mal comprise par l'ensemble de cette génération: « *Aujourd'hui, c'est ceux qui ont*

²⁷ Pour encourager l'initiative des propriétaires des troupeaux, à conformer leur races locales en faveur de la production, des aides sont accordées aux éleveurs et cultivateurs : des primes annuelles, du fonds communal, sont attribuées par le maire de Saint-Martin Vésubie en 1902 « aux propriétaires des plus beaux bestiaux, taureaux de race suisse, savoyarde, tarentaise et pure du pays ». Plusieurs documents du début du XXème témoignent de la volonté de l'Etat à améliorer la production des éleveurs par l'achat de taureaux et de vaches de race « pure » tarentaise. 7M104. Extraits des délibérations du 17 avril 1901, 25 février 1902, 8 avril 1902, 15 mars 1903, 13 avril 1904, 7 juin 1903, 11 avril 1905, arrêté préfectoral du 21 juin 1904.

des moutons qui prennent le dessus. Ils achètent le foin, ils ramassent le peu de foin qu'ils ont et ils ont des primes ».

L'espace pastoral a perdu sa « mono-vocation » [Blanchard, 2002 :171], et dans le même temps, l'élevage, sa fonction socio-économique de production. Espace partagé et géré par une multitude d'acteurs (gestionnaires de l'environnement, techniciens pastoraux, touristes...) les estives sont devenues des lieux où s'expriment d'autres usages : lieux de loisir, conservatoire des espèces naturelles, végétales et animales. Dans ce contexte, les éleveurs et bergers doivent s'adapter aux nouvelles règles et orientations de ces espaces où ils travaillent ; les savoirs pastoraux et leur mode d'acquisition se voient redéfinis et réorientés en vue d'une valorisation de ces territoires. Le rôle d'entretien des paysages assigné à l'élevage extensif (ovin, bovin ou caprin), est une manière, pour les institutions en charge de l'activité et de ses lieux d'exercice, d'asseoir une légitimité dans le champ de la production agricole. Ainsi que le dit Josette Debroux à ce propos [1995 : 217], « le rôle de jardinier de la nature est traité comme une voie de promotion symbolique et de reconnaissance sociale ». Les bergers sont devenus des auxiliaires des conservateurs de la nature.

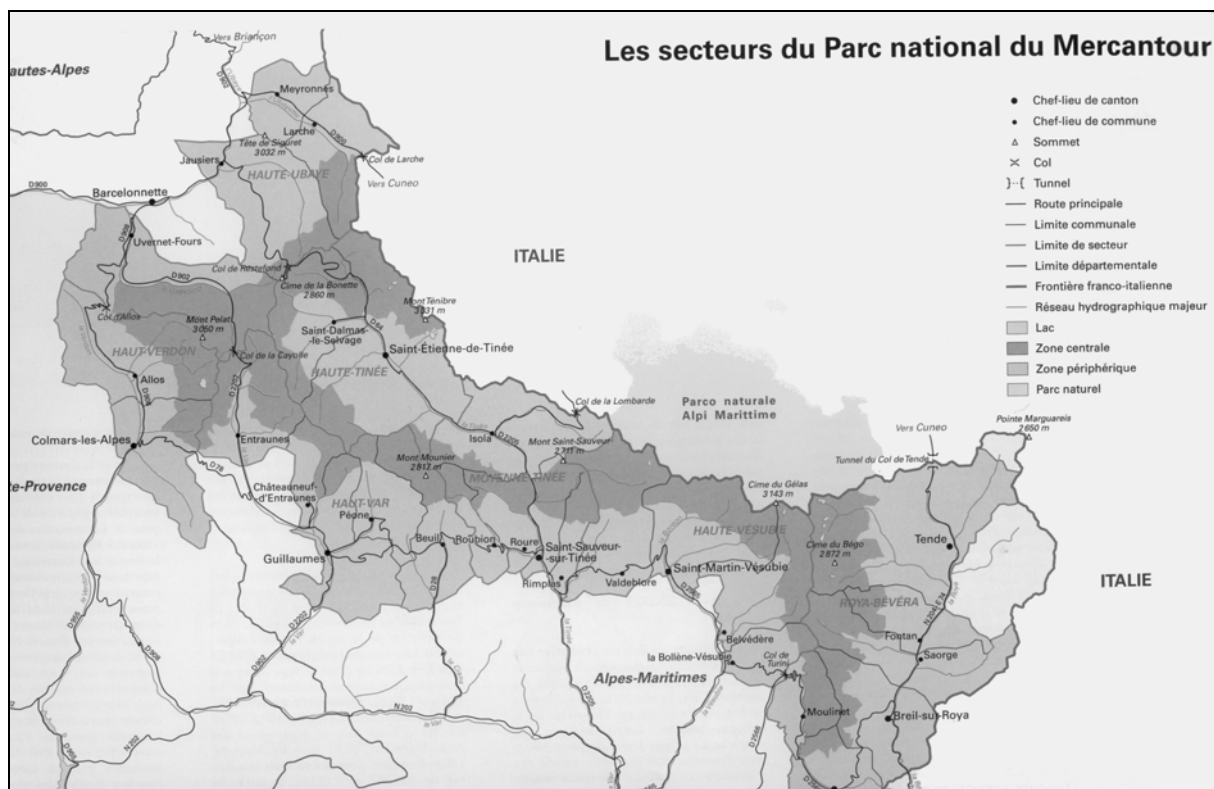


©EPR G. Véran

Le berger paysager, acteur ou victime ?

2.2 Evolution et situation de l'agriculture et de l'élevage dans les Alpes-Maritimes et dans le Parc National du Mercantour depuis les années 1980 jusqu'en 2000²⁸

Dans les communes du Moyen et Haut-Pays, l'agriculture occupe 30 % de l'espace départemental, le pastoralisme 140 000 ha. Les activités agricoles sont essentiellement liées aux cultures fourragères, à l'élevage et dans une moindre mesure aux cultures maraîchères. « Selon les vallées, les influences climatiques vont conditionner les secteurs de production choisis : les vallées de la Roya et de la Bévéra, les plus exposées aux influences méditerranéennes comptent le plus d'exploitations maraîchères et oléicoles. En revanche, les vallées de la Tinée et du Var, sont essentiellement consacrées à l'élevage et à la production fourragère ». En zone centrale du Parc national du Mercantour²⁹, les cultures céréalières ont disparu depuis les années 1960, et plus récemment la pratique de la fauche. De ce fait, le pastoralisme reste la seule activité.



©Parc National du Mercantour

Dans le département des Alpes-Maritimes, l'agriculture « a progressivement abandonné les secteurs les plus difficiles (zones localisées entre les fonds de vallées et les estives) et a intensifié l'exploitation des secteurs les plus favorables. Les élevages

²⁸ Les données sont celles du parc national du Mercantour, établies à partir des données du Recensement Général de l'Agriculture (RGA 2000, 1988, 1979), d'enquêtes réalisées par le Parc en 1999 sur les éleveurs locaux et par les structures agricoles valléennes pour la préparation des Contrats Territoriaux d'Exploitations (C.T.E.).

²⁹ Le Parc national du Mercantour s'étend sur 6 régions agricoles des Alpes-Maritimes et des Alpes-de-Haute-Provence : les vallées de la Roya et de la Bévéra, de la Vésubie et de la Tinée, les hautes vallées du Var et du Cians, les vallées du Haut-Verdon et de la Haute-Ubaye. Ces 6 territoires sont situés en « zone de montagne », ainsi qu'en zone dite « défavorisée » telles qu'elles sont définies dans la directive 75/268 CEE qui vise à « réduire les disparités de revenus agricoles résultant des handicaps naturels permanents dont souffrent les zones de montagne et certaines zones défavorisées ».

"professionnels" sont présents sur toute la superficie du département à l'exception de la bande côtière » [P.N.M., 2000]. L'élevage est majoritairement extensif.

La production ovine viande est la première production du département des Alpes de Haute Provence, l'élevage bovin et caprin étant plus marginaux.

L'élevage ovin compte 5 exploitations de brebis laitières, et 186 élevages ovin viande qui totalisent 65 000 brebis mères. Trois systèmes d'élevage ovin montagnard se cotoient sur le département : le système préalpin (Préalpes grassoises), le système montagnard (Haute-Tinée et Haut-Var), et le système mixte méditerranéen-montagnard (Roya, Vésubie, Moyenne-Tinée). Ces élevages ovins sont caractérisés par les races à viande Préalpes-du-Sud, Mérinos d'Arles et Rouge-de-Péone et par la race laitière Brigasque. A ceux-là s'ajoutent les troupeaux transhumants (40 000 brebis mères) que l'on retrouve principalement sur les alpages de Haute-Tinée et du Haut-Var. Avec un agnelage principal de printemps, l'activité s'oriente vers la production d'agneaux ou *tardons* de 6 à 8 mois, vendus à la fin de l'estive, courant septembre et octobre. Quelques rares éleveurs pratiquent également un agnelage d'automne. Certains agneaux sont vendus en agneaux légers (20 kg), à l'exportation ou localement. Il n'existe pas actuellement de réelle organisation de producteurs. Une association "l'agneau des estives" a été créée il y a quatre ans pour servir la grande distribution (enseigne Carrefour) mais ne fonctionne plus depuis deux ans pour cause de non-conformité de l'abattoir de Puget-Théniers ; Quelques professionnels s'investissent actuellement pour se rattacher au groupement de producteurs SOCAHP. Toutefois, la vente à quelques négociants et la vente directe via la filière maghrébine, constituent 90 % des débouchés.

L'élevage bovin regroupe 44 exploitations laitières et 30 ateliers fromagers, et totalise 1500 bovins viande. L'élevage laitier, avec transformation fromagère en alpage, est surtout présent dans les vallées de la Vésubie, de la Roya et de la Tinée. La vente aux maquignons ou la vente directe sont majoritaires : cinq ateliers de découpe fonctionnent sur le département.

L'élevage caprin, de type intensif, totalise 2000 animaux avec 75 ateliers de transformation fromagère, l'effectif est largement en baisse. La production est majoritairement localisée dans les vallées de la Roya et de la Vésubie, sa commercialisation se fait surtout par la vente directe.

Effectifs ovins et bovins, et nombre d'exploitations pour chacun des cantons concernant le territoire du parc (Recensement Général de l'Agriculture 2000 (RGA) et les fiches comparatives 1979 ; 1988 et 2000)

Canton	nb exploitations 1979	nb exploitations 1988	nb exploitations 2000	évolution nb exploitations 79-00	nb bovins 2000 *	nb ovins 2000 *
<i>Allos-Colmars</i>	35	37	27	-22,86	442	11693
<i>Barcelonnette</i>	62	54	49	-20,97	1099	17794
<i>Guillaumes</i>	22	17	18	-18,18	119	3926
<i>Saint-Etienne de Tinée</i>	17	13	14	-17,65	2	5732
<i>Saint-Sauveur sur Tinée</i>	16	18	8	-50	82	1755
<i>Saint-Martin de Vésubie</i>	1	2	3	200	26	1432
<i>Roquebillière</i>	19	21	17	-10,53	239	4661
<i>Sospel</i>	11	16	10	-9,09	46	1315
<i>Breil-sur-Roya</i>	14	20	9	-35,71	66	3721
<i>Tende</i>	15	13	15	0	164	1682
	212	211	170		2285	53711

* effectifs pendant l'année sur les 50 communes des cantons du Parc

Le nombre des animaux de rente a diminué dans les communes de la zone périphérique.

L'arrêt de la collecte de lait sur le département des Alpes-Maritimes, et l'instauration des quotas laitiers en 1984 ont modifié la structure des troupeaux bovins³⁰ [PNM, 2000]. Parallèlement cette évolution a favorisé la reconversion des éleveurs vers la production ovine, entamée depuis le milieu du XXème siècle.

Le départ à la retraite des exploitants ovins et le manque de successeurs marginalise cette activité exercée en zone de montagne, même si elle reste prépondérante dans le secteur agricole. L'effectif des ovins régresse, ceci malgré l'augmentation de la taille des troupeaux.

³⁰ Voir Annexe 2 sur la coopérative laitière du Haut-Var.

La Commune de Guillaumes

Sur la commune de Guillaumes, en 1982-83, on compte 85 *Bovins* (dont 55 vaches laitières, 1 vaches nourricière), 2001 *ovins* (dont 1423 brebis mères), aucune chèvre n'est recensée³¹.

	Nb exploitations 1980	Nb exploitations 1988	Nb exploitations 2000
Commune de Guillaumes	39	31	8

Recensement Général de l'agriculture 1979-80

	Total Bovins		Vaches laitières		Total Ovins		Brebis mères		Chèvres	
	1970	1979	1970	1979	1970	1979	1970	1979	1970	1979
Commune de Guillaumes		85		55		2001		1423		0
Canton de Guillaumes	730	465	510	302	7135	6830	4297	5300	339	223
Part%Com./Canton		18,28		18,21		29,30		26,85		
Alpes-Maritimes	4372	2931	3263	1926	53990	76174	39758	56781	3756	6677
Part%Canton./Dpt	16,70	15,86	15,63	15,68	13,22	8,97	10,81	9,33	9,03	3,34

Recensement Général Agricole 1978-1980

Cantons/années	Total Bovins		Vaches laitières		Total Ovins		Brebis mères		Chèvres	
	1970	1979	1970	1979	1970	1979	1970	1979	1970	1979
Comm. Guillaumes		85		55		2001		1423		0
Canton de Guillaumes	730	465	510	302	7135	6830	4297	5300	339	223
Puget-Théniers	264	255	181	136	4120	9155	2656	6554	331	586
Alpes-Maritimes	4372	2931	3263	1926	53990	76174	39758	56781	3756	6677

Recensement Général Agricole 1978-1980

³¹ Résultats de l'enquête du Parc National du Mercantour.

Composition des troupeaux pâturant sur la commune de Guillaumes en 1981 et 1983.

1981 Commune de Guillaumes Lieux-dits	Brebis mères	Béliers	Vaches laitières	Génisses	Taureau	Chèvres	Cochons	Pâturages d'estive	Races
Veynas -St Brès	120	1						Beuil : PC n°14 Les Issarts	bélier préalpe du Sud
St Brès			2						
“ ”			8	1				Boussuches printemps, été, automne	Abondance et Tarine
Les Pourchiers-St Brès			3						
Veynas	220	4	8	1			1	Raton	Mérinos - bélier de la chambre d'agriculture
Le Collet (St Brès)	50							Raton la Clapette PC n°18	
“ ”			2						
La Ribière - Clodoyon			10	2	1				Brune des Alpes
Village	60								
“ ”			6	4	1				
Bouchanières - Les Jusberts	300							Communal autour de Bouchanières	Brebis « rouge de Péone » croisées
Bouchanières - Les Hivernasses			9			5	1	les Garrets - Entraunes	
Bouchanières	100							Barels	
“ ”	105	3						La Geyrarde	Béliers rouges de Péone croisées avec Préalpes du Sud
Bouchanières - Les Anseingues			2						
Bouchanières - Les Hivernasses	103					9	1	La Geyrarde	Rouges de Péone
Bouchanières - Les Hivernasses	300							Communal de Barels + particuliers	
Bouchanières	100							Communal de Barels	
<i>Barels</i>						32	2		
1983 Commune de Guillaumes Lieux-dits									
La Clapette	250								Préalpes croisées Mourre rous
Raton	1300					10			Mérinos
Amen	1500								
Rougous	500								Mourre rous croisées Préalpes
<i>Barels</i>	<i>1100</i>								<i>Préalpes croisées divers</i>
“ ”						40			

3. L'espace pastoral de Barels

3.1 Tableau des termes liés à l'élevage et employés par les habitants de la commune de Guillaumes³²

Nom occitan alpin (en graphie)	Nom français
<i>l'estable de las vachas</i>	L'étable
<i>l'estable de las fiás</i>	La bergerie
<i>l'ostalón</i>	la partie jointe à la cabane où l'on peut vivre
<i>l'estable</i>	la partie de la cabane où l'on abrite les animaux
<i>lo parc</i>	l'enclos devant la cabane (voir basse-cour, cour)
<i>la sosta</i>	l'abri (le plus souvent sous la roche)
<i>un abric</i>	un abri en pierres sèches rudimentaire (pour un seul homme)
<i>una guerita</i>	un abri en pierres sèches rudimentaire (pour un seul homme)
<i>un gueriton</i>	un abri en pierres sèches rudimentaire (pour un seul homme)
<i>lo parc de pèiras sechas</i>	l'enclos en pierres sèches
<i>lo parc de bòsc</i>	l'enclos en bois
<i>la bauma</i>	la grotte, abri sous roche
<i>l'abeuratge (TN)</i>	l'abreuvoir
<i>la caraira</i>	le chemin pour les troupeaux
<i>la dralha</i>	le chemin pour les troupeaux
<i>lo pas de l'aver</i>	le passage pour les troupeaux
<i>lo pas de l'escabòt (TN)</i>	le passage pour les troupeaux
<i>lo pas dau rai (TN)</i>	le passage pour les troupeaux (imagé)

³² Renseignements collectés Laurent Revest, linguiste associé à l'étude « Barels », auprès de trois personnes natives du Val d'Entraunes.

3.2 Coup d'œil rétrospectif

*On a abandonné toutes ces belles terres,
ces belles prairies où nos ancêtres se sont sacrifiés.*

Propos d'un habitant de Barels de la génération de l'entre-deux-guerres

Depuis les années 1960, Barels forme une montagne pastorale à part entière. Avant cette période, plusieurs formes d'organisation pastorale s'y sont succédées.

Anciennement exploité par une collectivité agropastorale avant l'exode des années 1930-40, Barels se caractérise par un aménagement agraire et une répartition particulière de la propriété foncière³³. Au delà du partage entre zones de cultures et terres de pâtures³⁴, il est difficile de connaître à partir des sources orales, la répartition précise des terres de pâtures pendant la période de l'entre-deux-guerres. Elle semblait se faire par familles, propriétaires fonciers, puis par quartiers d'habitations au moment de l'estive. Le regroupement des bêtes s'effectuait de juin à la Toussaint. *« La montagne était divisée en trois petites montagnes. Avant c'était pas comme maintenant, celui qui avait 50 moutons, qui en avait 60, qui en avait 100, qui en avait 30 ou 40 et l'été ils les groupaient et faisait trois petits troupeaux. [...] A Barels, on faisait trois troupeaux. Un qui comptait 120 moutons, l'autre 250, l'autre 300, le nôtre c'était le plus important. Chaque troupeau tenait un peu son quartier »*.



©Lance et Boulet

Une bergère et son troupeau au quartier des Portes.

Les propriétaires pouvaient également prendre en garde d'autres troupeaux, source supplémentaire de revenu : *« Et après pour gagner un peu d'argent, il prenait des moutons en location l'été. On réunissait les troupeaux et ça faisait un troupeau de 300, 350 bêtes »*.

Une répartition selon le type d'élevage était également établie : les vaches restaient à proximité des quartiers d'habitations, sur des parcours aisés : *« A Barels, c'était dans les champs. Y'avait des champs qu'on ne cultivait pas, qui n'étaient pas ensemencés, où il y avait*

³³ Voir l'étude du cadastre 1868, Philippe Thomassin, Tome1 Barels, 2004

³⁴ Cet aspect a été traité par Philippe Thomassin et Catherine Llaty, *op. cit.*, 2004.

de l'herbe, où c'était un peu en friche ou des morceaux de prés qu'on ne fauchait plus. Ça c'était réservé aux vaches, on les sortait au mois de mai».

Les Couines était un quartier réservé aux vaches à partir du printemps et pendant l'estive. Un ancien berger raconte : « *On y allait l'été, à la belle saison. On allait pâturer les vaches là bas. Je partais le matin vers 10 heures, où y'a la chapelle, avec mon casse-croûte dans ma musette, je partais avec mes 3, 4 vaches aux Couines et je passais la journée là bas* ». Les moutons à l'estive occupaient les pâturages d'altitude, comme ils peuvent l'être encore aujourd'hui : « *Quand il venait le mois de juillet, on allait en haute montagne, au dessus de Téoulins et au-dessus de la Palud, dans le travers et jusqu'à la Pierre de Vic, tous ces morceaux de gazon [...] C'était tous des pâturages d'été Nous on avait le quartier, au dessus de la forêt des couines. Sous les barres c'était tout du gazon, que des barres, de la pierraille. On appelait ça lou fumeous, c'était au dessus des couines, c'est tout un travers et puis aussi de l'autre côté de Costa Plane il y avait aussi une autre petite montagne qui s'appelait la Geyne* ».



Gravures pastorales aux Enchastres ©Les Ateliers du Paysage

Les techniques de conduite sur parcours étaient sensiblement les mêmes qu'aujourd'hui. Comme le relate un berger : « *On allait au plus loin car les journées étaient longues, l'herbe elle poussait un peu plus tard et c'était comme ça. Au printemps quand on sortait les moutons ou les vaches, on faisait pâturer ce qui n'était pas loin du Serre ou des Lauves, des champs qu'on ne cultivait pas. Et au fur et à mesure que la saison avançait et qu'on n'avait plus d'herbe là autour des maisons, on commençait à aller dans la montagne* ».

Un document du 15 février 1914³⁵ relate les limites et dates de défens sur les pâturages communaux de la montagne de Barels : ainsi, la montagne est divisée en « montagnes » ou « terres hautes » et « terres basses », la limite étant donnée par le rocher des Enchastres, la Colle, la Couiche, et la Bouige. La partie située au dessus de celles-ci est réservée au libre parcours du bétail à partir du 15 juin. La partie inférieure est défendue au parcours du bétail du 15 juin au 31 octobre. Il est aussi mentionné que le lieudit la Geyne reste facultatif pour le pâturage de printemps.

³⁵ ADAM, E007_070_1D18

Le rocher des Enchastres, limite des « terres hautes » et des « terres basses » de la « montagne de Barels » au début du XXème siècle.

©Lance et Boulet



Un document de la commune de Guillaumes ordonne en 1914 la limitation du nombre de têtes de bétail sur la partie comprise comme montagne pour pâturage d'été : la montagne de Barels « afin de permettre à la dite montagne de pouvoir se restaurer ». Ce territoire est donc limité à 800 bêtes, soit 400 pour le lieudit la Gaillarde et 400 pour le lieu-dit « Barels ». Ses deux parties formant la montagne de Barels séparées par le ravin de la Barlate³⁶.

Après la seconde guerre, le territoire, à vocation exclusivement pastorale, a été respectivement occupé par des propriétaires fonciers natifs de Barels, ou par des habitants de hameaux alentours, locataires de pâturages. Pendant cette période et jusqu'au début des années 1970, Barels conserve un découpage en « petites montagnes », conforme aux représentations de l'espace des éleveurs et bergers de l'époque³⁷. L'exploitation pastorale a lieu principalement pendant la période d'estive (de mai à octobre)³⁸. La saison d'hivernage ayant progressivement été délaissée, cela jusqu'à l'installation des néo-ruraux, qui occupaient une activité d'élevage à l'année.

Les bergers occupaient donc des « morceaux » ou « quartiers »³⁹ du territoire, le plus souvent au printemps et transhumaient ensuite vers les hameaux proches, comme Châteauneuf-d'Entraunes, les Tourres ou Bouchanières⁴⁰, l'éclatement de la propriété foncière obligeant les bergers à ces « micro-déplacements ». L'organisation pastorale par quartiers d'habitations reproduit celle des années d'avant-guerre : le Serre, « quartier de printemps » occupé par le berger héritier des terres et bâtiments de ses parents, les Laves et la Palud, partagés entre un éleveur propriétaire des terres attenantes à la ferme des Ramès, et un éleveur

³⁶ E007_070_1D18 « Troupeaux étrangers à Barels »

³⁷ Il a été particulièrement difficile de recueillir des données sur cette période. La plupart des bergers sont décédés ou ont quitté la région. Trois personnes qui ont occupé temporairement Barels et pendant une période assez courte, ont pu livrer leurs souvenirs. Une d'entre elles, native de Barels, a fait le deuil de ce territoire. Pour cette raison, le travail d'enquête, entrepris avec cet ancien berger ne s'est pas poursuivi. Voir annexe n°4

³⁸ Quelques rares personnes sont restées à l'année « avec une ou deux vaches » à Barels, c'est le cas des propriétaires de la ferme des Ramès (située entre le quartier des Laves et de la Palud).

³⁹ Terme couramment employé par les bergers et éleveurs : il renvoie à leur usage de la montagne calqué sur les techniques de conduite du troupeau pendant l'estive. Un « quartier » rassemble plusieurs « secteurs » : espace défini par le berger, et qui présente une certaine unité physique (altitude, exposition, étendue, situation et accessibilité). Un « quartier » est donc un ensemble de « secteurs » pâturés à une même époque de l'été, à partir d'une même couche (lieu de rassemblement du troupeau la nuit). Le principal caractère commun à l'ensemble des « secteurs » d'un même « quartier » est l'altitude, qui conditionne la « pousse de l'herbe » et la saison à laquelle elle est exploitable.

⁴⁰ Ces localités sont le lieu d'acquisition de propriétés foncières par les anciens habitants de Barels.

de Bouchanières, louant parcelles et bâtiments à un propriétaire de Barels. Ce dernier occupait également Barels de début mai jusqu'à la mi-juin, pour ensuite séjourner le restant de l'estive à la montagne de Gaillarde, sa surface pâturable lui permettait de prendre en garde des « bêtes étrangères »⁴¹.

Depuis les années 1970, les parcelles communales et privées constituent ce que l'on appelle une unité pastorale, occupée et partagée jusqu'à la fin des années 1980 entre des éleveurs caprins, résidants à l'année à Barels et un éleveur transhumant. Ce dernier occupait une zone plus étendue que son successeur, en louant des pâturages situés au Col de Pal. Depuis 1992, la montagne de Barels est louée à un seul éleveur ovin, dont l'exploitation est fixée à Bouchanières⁴².

⁴¹ Celles-ci provenaient du département des Alpes-Maritimes.

⁴² Un autre éleveur ovin pâture à Bouchanières.

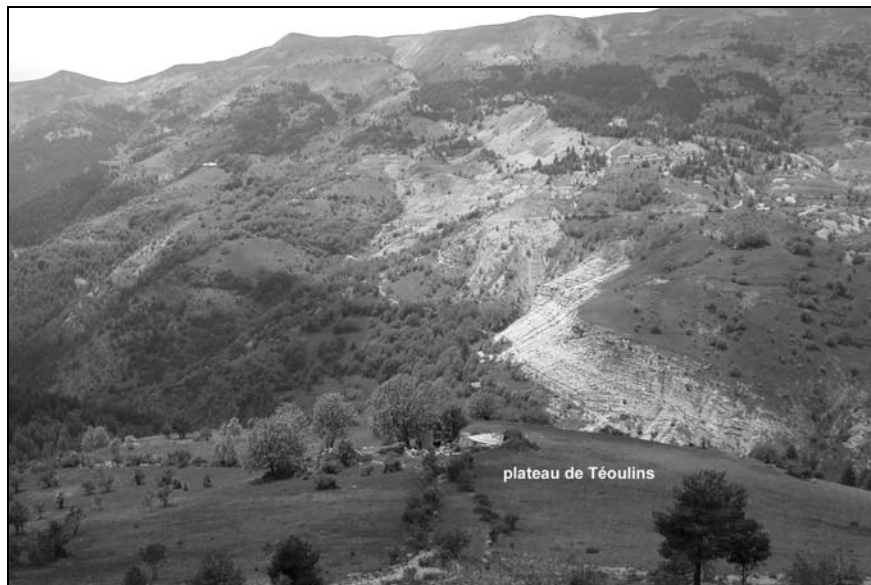
3.3 L'aménagement actuel de Barels, territoire d'estive pour l'engraissement des agneaux

*Ce n'est plus la même vie qu'avant,
les éleveurs ne travaillent plus comme à l'époque où j'étais à Barels.*

Propos d'un ancien berger de la génération de l'entre-deux-guerres

L'unité pastorale de Barels, située en zone centrale du Parc National du Mercantour, couvre une superficie totale de 490 ha. Le territoire pâturable couvre environ une surface de 260 ha.

La commune de Guillaumes en est propriétaire, excepté la partie située à l'extrême nord (Téoulins, propriété en partie de la commune de Châteauneuf d'Entraunes, la partie haute, est louée à des particuliers) et certaines parcelles au pourtour des quartiers (voir le cadastre 1957).



©EPR **Le hameau des Tourres (commune de Châteauneuf-d'Entraunes) vu de Téoulins**

Les limites de ce pâturage sont : au nord : le ravin d'Ensagne, le Mont Molaret, la Peyre de Vic ; à l'est : le vallon des Dégoutasses ; au sud : les barres de Cougnet et de l'Aigle ; à l'Ouest : le torrent de la Barlatte. Les altitudes supérieures et inférieures sont respectivement de 2 600 m et 1 350 m. Ce territoire présente deux versants plans dont l'un est exposé au sud, l'autre au nord ouest.

D'une manière générale, l'organisation de gestion des parcours pour la saison repose sur un découpage de l'espace en « secteurs » ou « quartiers » à partir de critères d'utilisation des ressources au service de l'animal. Ces critères intègrent les caractéristiques locales du terrain et de la végétation qui influent sur le comportement spatial et alimentaire du troupeau. Le circuit journalier tient compte d'une gestion de parcours en fonction des points de passages obligés (pierres à sel, lieux de repos ou « couche », points d'eau). En fonction de la surface de l'estive, des conditions climatiques aléatoires, le berger veille à assurer au troupeau une alimentation nécessaire sur l'ensemble de la saison, qui tienne compte de l'abondance et de la précocité de la végétation. La richesse alimentaire de certains secteurs, la nécessité de gérer l'appétence des brebis, font que des quartiers sont réservés au début de l'estive alors que d'autres ne seront accessibles qu'en août lorsque toute la neige aura fondu et que l'herbe aura poussé (quartiers de plus haute altitude). Certains « quartiers » d'herbe « propre » et « neuve » peuvent être réservés pour la fin de la saison. Le berger a le souci du bien-être de son troupeau

et de la reproduction végétale qu'il exploite. Mais la gestion de l'espace dépasse largement la seule gestion des ressources en eau et en herbe. Le découpage opéré par les bergers, en « quartiers », « secteurs » ou « circuits », renvoie à leur manière de connaître, concevoir et utiliser la montagne, mais aussi à leur relation à l'animal.

Christian, berger et éleveur⁴³, estive son troupeau d'environ quatre cent brebis tardonnières à Barels de mi-juillet à début octobre. Pendant cette période, il prend en garde environ 250 brebis d'autres éleveurs du département.

Son troupeau est composé de brebis de race Mourre rous⁴⁴ (littéralement museau rouge), qu'il croise principalement avec des béliers de race Mérinos⁴⁵. Il pratique un agnelage de printemps et vend principalement les agneaux à l'automne, notamment lors de la foire aux tardons du 16 septembre à Guillaumes⁴⁶.



Foire aux tardons de Guillaumes (fin des années 1970).

Éleveurs et maquignons se bousculent contre les lots, observent, touchent, et discutent autour de l'animal.

Cette foire est aujourd'hui désinvestie par les éleveurs transhumants et locaux, cela en raison des mutations des modes de commercialisation des agneaux, et de la diminution des éleveurs montagnards.

©EPR

⁴³ Cette distinction entre ces deux professions, berger, salarié embauché temporairement ou à l'année, et éleveur, propriétaire du troupeau, est plus marquée en Basse Provence que dans les autres régions d'élevage. La concentration des troupeaux transhumants notamment dans la plaine de la Crau (Bouches-du-Rhône), traditionnel bassin d'embauche de bergers salariés, a induit ces professions.

⁴⁴ Cette race appelée aussi « rouge de Péone » est localisée dans toute la partie montagneuse des Préalpes du Sud, en particulier dans les Alpes-Maritimes (vallée du var et de la Tinée) et dans les Alpes-de-Haute-Provence (vallée de l'Ubaye et du Verdon). La diffusion de cette race est également visible dans les départements du Var et des Hautes-Alpes. Elle s'apparente à la race Commune des Alpes. Leur capacité laitière, « bonnes mères », et leur résistance aux longs parcours, « bonnes marcheuses », sont les principales qualités attribuées par les éleveurs à cette race. Sur le secteur Haut-Var, le cheptel s'élève à 2850 têtes (enquête agricole de juin 1981, PNM). Un programme de maintien et de sauvegarde de cette race « pure » et « rustique » a été lancé par le Parc National du Mercantour au début des années 1980.

⁴⁵ Ou Mérinos d'Arles. Elle provient du croisement continu de l'ancienne race du pays d'Arles, la race cravenne (de la région de Crau dans les Bouches-du-Rhône), avec le Mérinos d'Espagne, importé à la fin du XVIIIème dans un but d'amélioration de la production de laine. De ce croisement, provient le terme de métisse, toujours employé par les éleveurs. Depuis, différentes sélections ont été réalisées, en vue de conformer la race aux nouvelles orientations de production de viande ovine. Voir annexe n° 1.

⁴⁶ Voir annexe n° 3 ainsi que l'article de Bernard Boyer sur les foires rurales de Guillaumes et de Puget-Théniers, 1978.

3.3.1 En passant par Bouchanières et Amen

De la mi-mai à la mi-juin, avant de monter en estive, Christian fait pâturer son troupeau à Ségilière – Anseingues, puis Silva Longa – Rognoi jusqu’à mi-juillet.

Au retour de Barels, il revient dans ce secteur de printemps pendant une quinzaine de jours : Silva Longa – Rognoi où il a un parc de nuit⁴⁷. Il « bascule » ensuite sur le vallon de Crouas, les Abéourous, et le Geyrard, jusqu’à la fin du mois d’octobre. Ensuite, il rejoint Amen et Villetalle et y reste pendant un mois et demi.

Au printemps, il fait un parcours inverse : Villetalle Basse et Haute Villetalle - Amé au mois de juin. Ce parcours lui permet, en cas de neige, de se trouver à proximité de la route, située à Amen. Il a une couche libre à Choulières. Par temps clément, après Amen et Villetalle, il peut de nouveau pâturer à Ségilière, le Villard, Rabuis, Nanis, les Points, le Suillet. La superficie de ce quartier situé à l’adret lui permet d’y passer une partie de l’hiver (de décembre à mi-février).

Le croisement de brebis Mourre rous avec des béliers mérinos lui donne la possibilité de garder plus longtemps son troupeau sur parcours: « *C’est pour ça qu’on s’est permis de mettre le bélier métis sur la rouge. On a couvert la rouge au moins comme ça on sait qu’elle reste dehors assez tard. Elles sont plus couvertes, la vraie rouge elle n’a pas de laine alors qu’en mettant des béliers métisses, ça fait du bon travail* ».

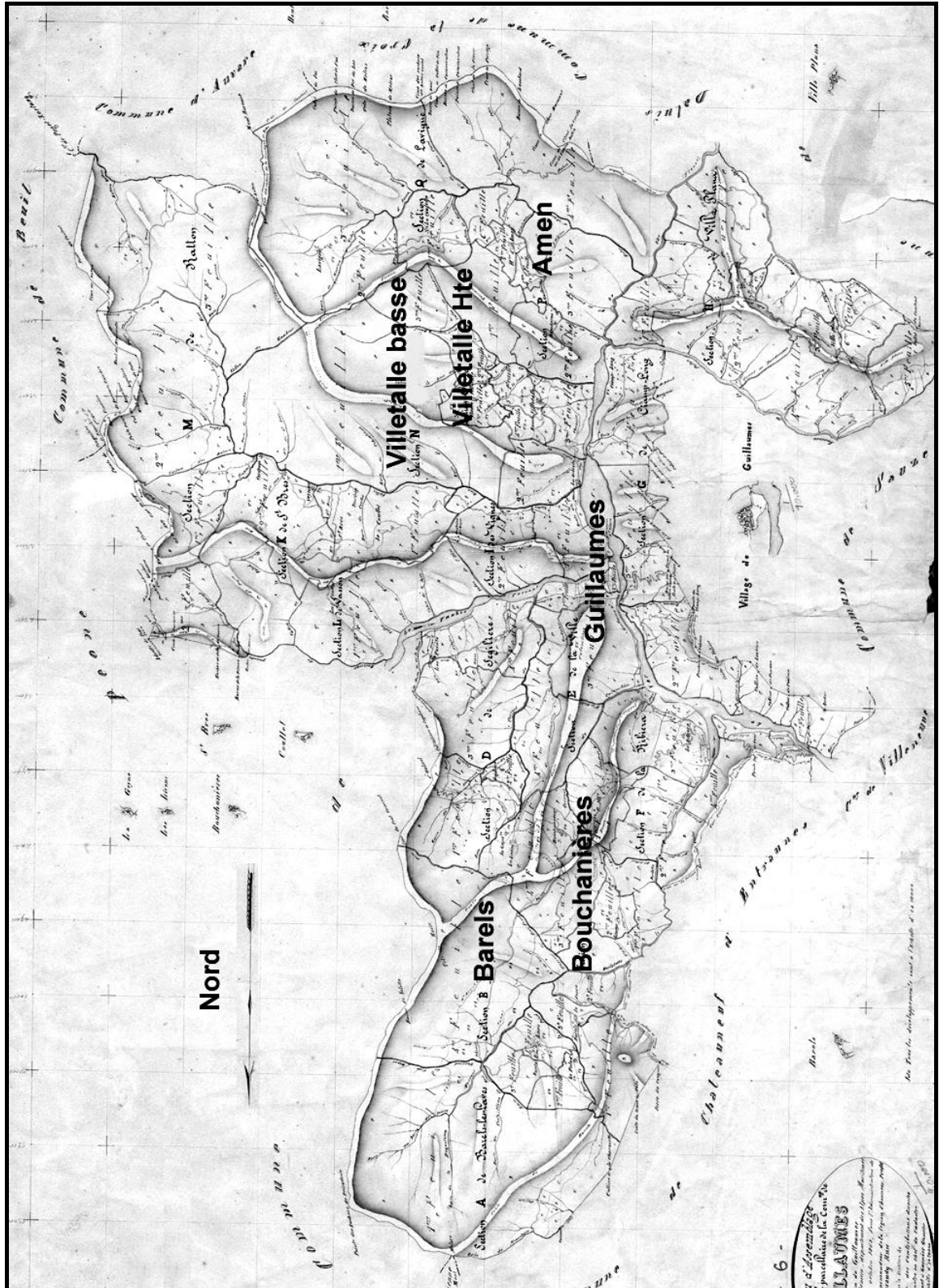
©EPR brebis Mourre rous



Des bergeries situées à Ségilière lui permettent de rentrer son troupeau en cas de neige. Suivant le temps, le troupeau reste en bergerie jusqu’à la mi-mai, « *si le temps est favorable on sort la deuxième quinzaine d’avril, il faut attendre que le pâturage pousse après* ». A part les pâturages de Barels, pour majorité, communaux, le reste du territoire (Bouchanières, Amen) est loué à des particuliers.

⁴⁷ Celui de Rognoi a été fabriqué par l’ancien berger de la montagne de la Gaillarde.

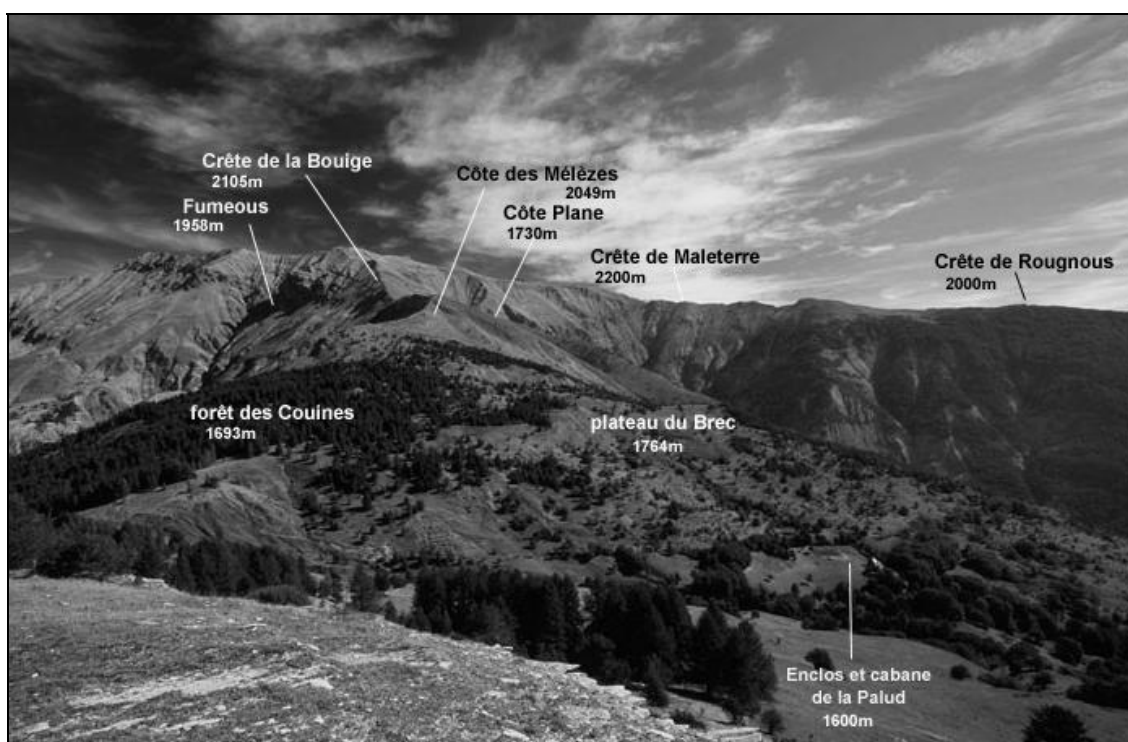
Tableau d'assemblage du plan cadastral de la commune de Guillaumes, 1868



3.3.2 De retour à Barels

Les techniques de conduite⁴⁸ adoptées par Christian sont directement liées à la disponibilité des ressources naturelles (eau, morphologie des pâturages), à la position de son logement professionnel par rapport aux parcours, et à la présence de prédateurs dans le Parc national du Mercantour. Christian occupe une seule cabane située au quartier de la Palud, lieu de rassemblement quotidien du troupeau.

Il commence par pâturer les anciens prés situés autour des quartiers d'habitations de Barels, dans le vallon du Brec (au nord de la Palud) jusqu'au col. Aux moments les plus chauds, il « bascule » de l'autre côté du col, au lieudit les Couines, actuellement forêt de mélèzes⁴⁹. Il reste dans ce secteur environ un mois, jusqu'à la mi-août.



©EPR

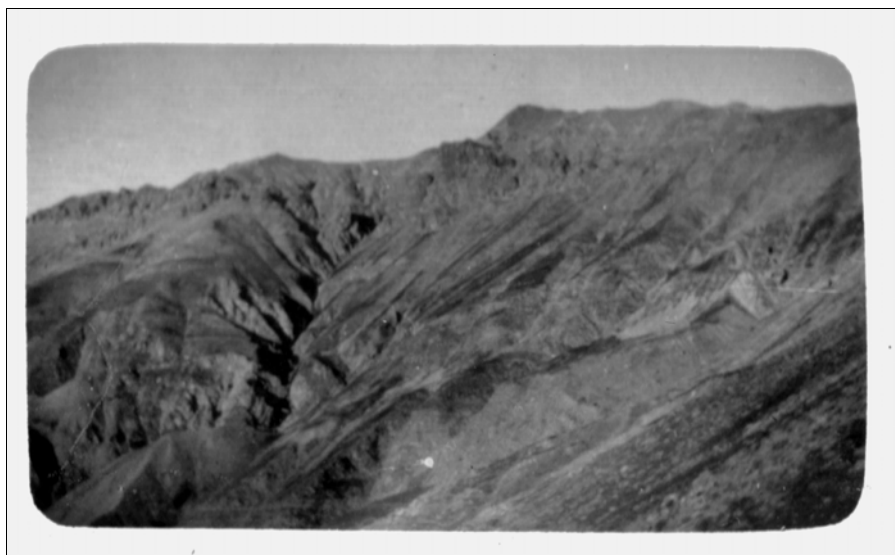
A partir de cette date, Christian conduit son troupeau à Téoulins (commune de Chateaufort d'Entraunes), qui pâture des deux côtés de la Barlatte. Au retour, il « *laisse manger* » son troupeau dans la forêt des Couines et de Brunet « *quand il fait bon ça fait très bien, vu qu'elles reviennent coucher là ici à la cabane* ». Il alterne ces pâturages avec ceux situés à la Côte des Mélèzes et Fuméous.

⁴⁸ Les techniques de conduite adoptées par cet éleveur sur chaque « secteur » et « quartier » ne sont pas traitées ici, ni même les distinctions toponymiques qui s'y rattachent.

⁴⁹ Le quartier des Couines est partagé par les communes de Chateaufort-d'Entraunes et de Guillaumes. Il s'étend sur l'ubac situé au nord-ouest du col de Barels entre ce dernier et le torrent de Messerolis, frontière communale naturelle. Le secteur est occupé par une forêt essentiellement composée de mélèzes, ponctuée de clairières et de ravins, le tout dominé à l'est par les barres rocheuses de la Côte des Mélèzes. A l'ouest, la pente s'accroît et rejoint la rivière de la Barlatte [Faure-Vincent : 2004].

Le quartier de Fumeous et le ravin d'Ensagne, limite nord des pâturages de Barels.

©Lance et Boulet



Une fois les agneaux du printemps ou tardons « *enlevés* » du troupeau (après la foire de Guillaumes du 16 septembre), il fait davantage pâturer ses bêtes à la Côte des Mélèzes, Fuméous et Côte Plane⁵⁰, de la mi-septembre jusqu'au départ vers Rognoï à la mi-octobre. Côte Plane, traditionnelle zone de pâturage, est un « quartier » de haute altitude (entre 1800 et 2000 m). La morphologie du terrain et les disponibilités des ressources, amène Christian à « *travailler différemment* », à « lâcher » ses brebis : « *On y va toujours après la foire de septembre, après avoir enlevé les tardons. Vu que le troupeau a baissé, il risque moins d'y avoir de pertes, par rapport à des chutes de pierre ou des choses comme ça. Et l'eau aussi parce que le tardon il faut qu'il boive et donc là vu qu'il y a pas d'eau c'est pas un quartier à tardons, pas du tout. C'est très aride, c'est très sec et donc là haut il faudrait qu'il pleuve tout le temps* ». Le faible débit du torrent contraint cet éleveur à descendre régulièrement son troupeau (tous les trois ou quatre jours) à la Palud : « *comme il n'y a pas d'eau là haut, je*



redescends faire boire le troupeau, elles y restent deux, trois jours, et en même temps je repâtre un peu ici, je repasse à la Palud, les Lauves, le Serre. Et même selon le temps qu'il fait je retourne à Téoulins des fois, comme ça elles boivent bien les bêtes et après elles remontent 2, 3 jours par Fuméous, Côte de Méléze, Côte Plane ».

©EPR Côte Plane

⁵⁰ La crête de Côte Plane ou Costa Plana est située entre le vallon homonyme et celui de la Dégoutasse. Ces reliefs font partie de l'entonnoir de réception de la Barlatette sous la Peyre de Vic (montagne de l'Alp). Tous les flancs de montagne, désignés sous les toponymes de Costa plana, les Ragias et Barres de Liataud sur le cadastre, appartiennent à la commune de Guillaumes et sont portés comme pâtures. L'ensemble couvre plus de 100 hectares [Faure-Vincent : 2004].

Ce quartier est actuellement le seul où le troupeau bénéficie d'une *couche* « libre » ou « naturelle », située entre la crête de la Bouige⁵¹ et la Côte des Mélèzes. Les couches sont des points fixes où le troupeau se rassemble la nuit. Leur situation conditionne l'utilisation de la montagne. Elle marque le départ et le retour du circuit journalier, et doit être aussi centrale que possible. En fonction du « quartier » pâturé, et de la direction donnée au troupeau par le berger, celui-ci navigue d'une couche à l'autre.

Pour rejoindre Côte Plane, le troupeau peut passer entre Fuméous et cette couche. Une *carrière*⁵² permettait de rejoindre l'extrémité inférieure de la crête de Côte Plane. Elle bifurquait du chemin de communication de Guillaumes à Barels, une centaine de mètres à l'est du quartier des Laves pour cheminer progressivement en direction du nord jusqu'au vallon du Brec.⁵³ Son tracé est encore visible mais son accès est devenu impossible à cause de l'érosion du terrain. Elle a cependant été empruntée jusqu'aux années 1980 par les troupeaux de chèvres.



©EPR Chiens de travail et compagnons quotidiens, des auxiliaires indispensables à la conduite du troupeau.

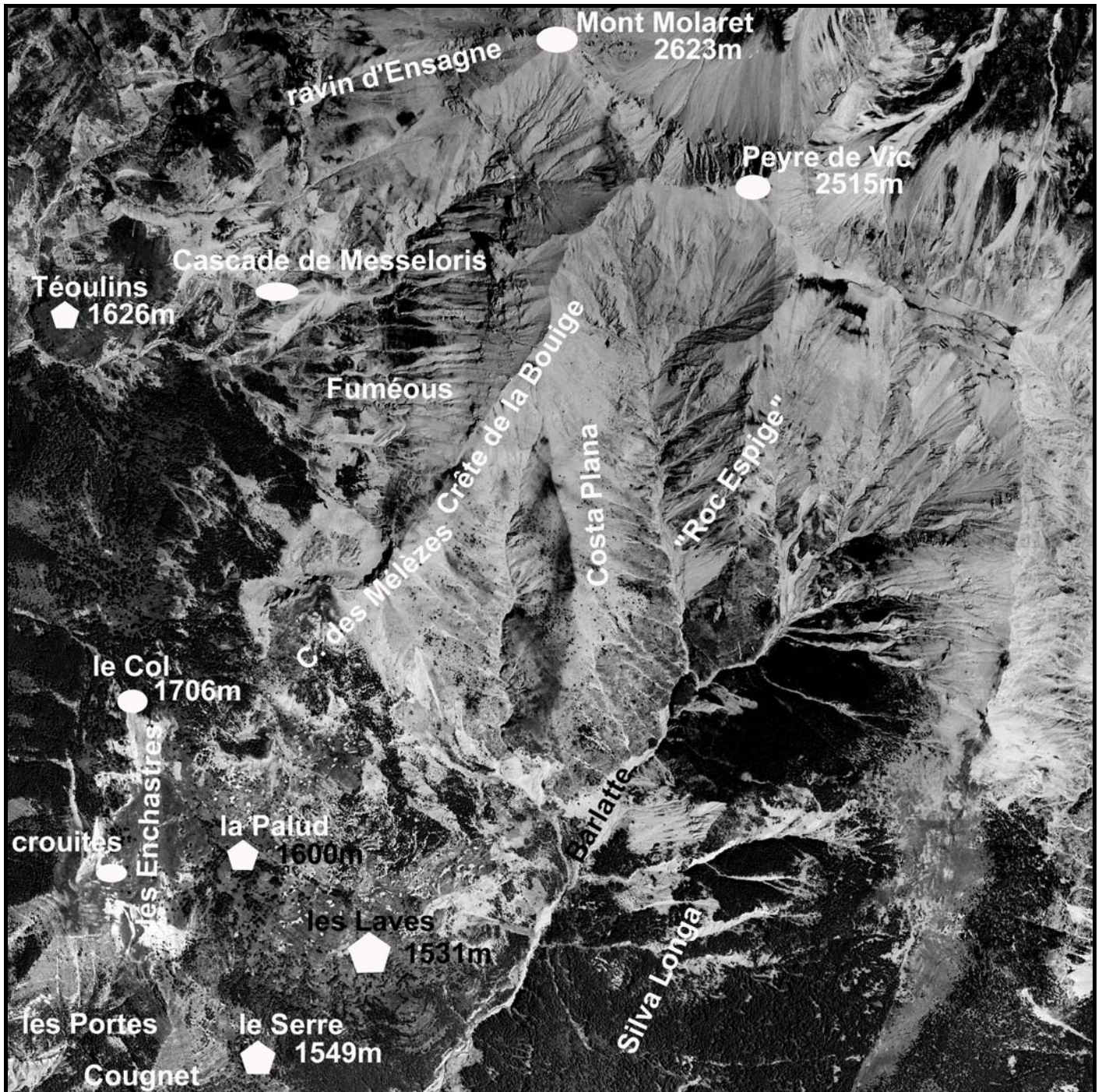
Les quinze premiers jours d'octobre, Christian déplace de nouveau son troupeau sur les pâturages qu'il utilise de juillet à la mi-août.

⁵¹ Le lieudit la Bouige correspond au replat délimité par le sommet du Brec. C'est également le nom des crêtes qui remontent depuis le col de Barels vers le nord. La Bouige, correspond pour le berger à la zone de montagne située au nord de la Palud et s'étend de 1600 à 2000 mètres d'altitude.

⁵² Du prov. *carrairo*, qui a d'abord désigné la voie carrossable puis les voies de passage des troupeaux.

⁵³ Voir David Faure-Vincent, inventaire architectural, 2004, fiche n° IA071_A1_008.

Vue aérienne de l'unité pastorale de Barels ©EPR



Les points de chôme ou de repos du troupeau de Christian sont fixes et limités, ce qui est assez rare, le plus souvent le troupeau chômeant là où il se trouve en fin de matinée. A la fin de la saison, ces moments d'arrêt sont moins tranchés (les brebis ne s'arrêtent qu'un court moment), voire inexistantes lors de mauvais temps. Leur emplacement et leur utilisation sont liés aux circuits de l'après-midi : ce sont des points stratégiques choisis par le berger, à partir desquels il donne les directions voulues aux animaux. Au même titre que les couches, les pierres à sel ou les points d'eau, les chômes délimitent et organisent l'espace du troupeau.

A Barels, les chômes sont au nombre de quatre, elles se situent respectivement : au nord ouest de la Palud (à la tête de la Crouite⁵⁴), au dessus du Serre, en limite du quartier des Portes, dans la forêt des Couines, à Téoulins, sur le plateau situé en contrebas de la caraïre qui mène au col de Pal, à la cime de la Côte des Mélèzes et la Crête de la Bouige.

Christian emploie ces moments de repos de ses bêtes à d'autres tâches – propres à l'univers de troupeau et au sien – toutes aussi quotidiennes que le travail de garde : soigner une bête parquée à l'enclos de la Palud, réparer une barrière, poser un filet, débroussailler, descendre au ravitaillement, couper du bois de chauffe....

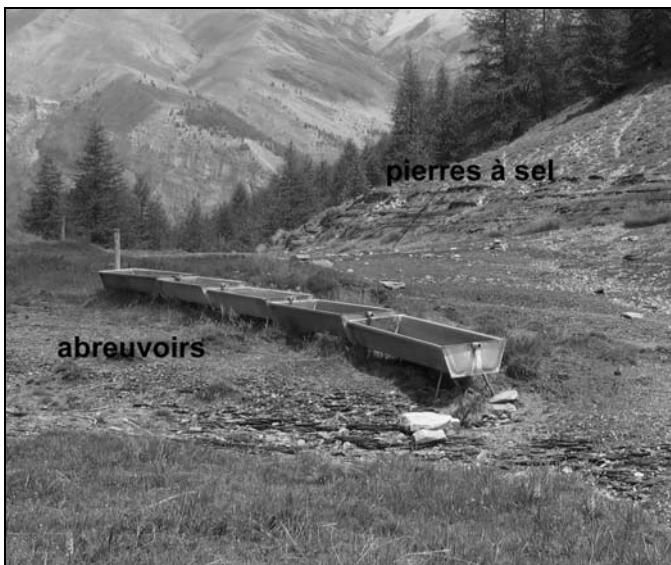
Christian a « appris » de nouvelles chômes à son troupeau, afin d'éviter qu'il ne monte en zone haute dès son arrivée à l'alpage (chôme du Serre et de Crouite). Ces chômes ont été déplacées de quelques mètres par rapport à celles utilisées par l'ancien berger, dans des endroits « *plus au plat et au sec* ». « *Moi je chôme vers les pins alors que lui il chômait vers ces touffes de pibolo [peuplier], [...] J'ai changé de cent mètres quoi, parce que c'était une chôme qui était dans une ribe [fossé], il y avait des racines de tremblants, ça n'allait pas. Alors que là bas elles sont beaucoup plus au plat, alésées, ça n'a rien à voir. Après à Téoulins c'est pareil j'ai changé la chôme parce que moi je chôme au plat derrière dans les mélèzes alors que lui il chômait au bord de l'eau. C'est vrai qu'il chômait peut-être au bord de l'eau pour faire boire le troupeau mais la chôme c'est pareil, c'est qu'une chose de marne, des racines. Mais moi je n'ai pas ce problème là, je passe à l'eau en permanence, le matin, elles repassent à l'eau le soir. Donc elles n'ont pas à chômer au bord de l'eau* ». Cet apprentissage du troupeau aux nouvelles chômes marque aussi la singularité des savoir-faire des bergers. L'éducation du troupeau est constante et intervient à tout moment de l'activité, comme lorsque le berger souhaite déplacer un troupeau d'un lieu où il a l'habitude d'aller : « *On ne les fait pas changer d'endroit comme ça, une chôme ou une couche, c'est difficile, il faut rester à côté, les tenir en même temps, sinon elles n'arrêteraient pas de bouger* ».

Ainsi, les techniques de conduite choisies par Christian ne sont pas les mêmes que son prédécesseur : « *il avait une autre façon de pâturer. En plein mois d'août, il allait à la Côte de Mélèze, à Costa Plana* ». La tête de Crouite lui servait non seulement de chôme mais aussi de *couchade* « naturelle ». D'autres aménagements effectués par l'ancien éleveur transhumant n'ont pas été conservés par Christian, comme le parc de contention situé au col de Barels.

Les points d'eau aménagés sur les circuits de pâturage n'existaient pas auparavant. La première année, la priorité a été donnée à l'aménagement proche de la cabane (il n'y avait pas d'eau), et la deuxième année au col « *partout où il n'y en avait pas* ». Deux sources ont été captées pour permettre l'abreuvement des bêtes sur leur lieu de passage : la source en ubac de la Crête de Bouige alimente une série d'abreuvoirs situés au col de Barels. La source au nord de la Palud alimente les abreuvoirs situés sur les lieux du parc principal de contention. Des pierres à sel ont été disposées à proximité de ces points d'eau. A Téoulins, le troupeau peut boire directement dans les cours d'eau naturels, au niveau du torrent de la Barlatte et du

⁵⁴ Située entre la Crête du Cagnet et la Crête de Chiacaron, cette chôme, abandonnée comme telle par Christian, semble s'être transmise au moins depuis le début du XXème siècle.

ruisseau de Messeloris, « *ce qui fait que où qu'elles se trouvent, n'importe où je passe, elles ont des points d'eau pour boire* ».



©EPR Aménagement pastoral au col de Barels



Les ultimes vérifications des abreuvoirs du col de Rognoi

Ses circuits de pâturages ont également évolué depuis son arrivée à Barels : son apprentissage ou sa « *connaissance de la montagne* » lui a fait changer « *quelques modes de faire* » : « *La première année j'avais des parcours qui étaient un peu différents en ne connaissant pas la montagne mais là maintenant je me suis aperçu qu'il fallait que je pâture surtout quand il faisait bon dans Brunet, les Couines alors qu'au début je faisais pas ça* ». Le comportement de son troupeau l'a guidé dans sa conduite de pâturages : c'est en « *faisant faire les bêtes* », en se « *fiant un peu à elles* », en les observant « *basculer seules dans la forêt* » par temps sec « *que d'office maintenant [il] leur donne ce biai⁵⁵ là, cette donnée là* ».

Sa connaissance de la montagne de Barels ainsi que sa longue expérience de garde en montagne⁵⁶ lui ont permis rapidement de savoir, au bout de la deuxième ou troisième année « *comment il fallait faire, comment il fallait conduire le troupeau ici, où il fallait aller, pas aller* ».

Ses conduites de pâturages sont ajustées à son observation de l'état des ressources, du temps, du comportement des animaux, et peuvent varier selon la nature de l'un ou de l'autre : « *S'il il pleut, bon ben, c'est normal qu'on ne bascule pas dans le bois et si il fait sec on reste dans le bois. C'est à nous de se régler de ce côté-là. C'est que le berger qui peut le voir. C'est*

⁵⁵ Ce terme caractérise l'aptitude du travail avec la nature, Michèle Salmona, sociologue, en donne une définition des plus complètes et précises : « c'est la manière, le style de faire. C'est l'aisance, l'adresse, l'habileté ; c'est 'avoir les yeux aux bouts des doigts', c'est savoir prendre le sens des situations de travail avec la nature, la tournure. C'est respecter la direction exigée par l'objet du travail pour réussir son travail. C'est l'art de travailler avec la nature et trouver le style pour réussir son travail. C'est l'intelligence de la ruse, l'intelligence du travail avec ce qui résiste, l'intelligence courbe. C'est l'art de s'adapter, d'accepter les contingences de l'objet, du réel et de 'faire avec'. [...] Cette notion renvoie à une conception du travail avec la nature où le travailleur ne domine pas la situation, il est le partenaire d'un jeu subtil où l'objet, l'animal, le bois, la plante, les hommes lui demandent imagination et patience » [346 :1994].

⁵⁶ Christian a gardé huit ans à Entraunes avant d'aller à la montagne de Gaillarde, puis à Barels.

à nous à se le dire !». Ainsi, les plans ou programme de pâturages⁵⁷ sont pratiquement impossibles à respecter pour lui : « si j'avais des dates précises à pâturer de tel endroit à tel endroit dans ce secteur là, ça serait presque pas possible. [...] Admettons que de telle époque à telle époque, je puisse pâturer dans le bois mais si j'encape et qu'il pleut à cette époque là qu'est ce que je fais ? Et après à l'époque où c'est interdit, si j'encape et qu'il fait beau et que je ne peux plus y aller ? On suit le temps en fait hein ? C'est la météo qui nous dirige quoi. Si il fait sec c'est tout à fait normal qu'on aille dans le bois et si il pleut c'est tout à fait normal qu'on pâture quartier adret quoi, si on a la chance d'en avoir [...] surtout une année qu'il pleut tout un été, je ne peux pas pâturer dans un bois qui est trempé en permanence. Le lendemain matin je ne peux pas y aller parce que la veille il a plu, c'est mouillé, je ne peux pas y aller. Le lendemain il repleut je ne peux pas y aller, l'après-midi il repleut donc je ne peux pas y aller et ainsi de suite. Une année ça m'est arrivé, la première année où je suis arrivé, il avait plu tout le mois d'août donc dans le bois je n'y avais pas mis les pieds. C'était impossible. Impossible de tenir un troupeau dans une forêt où c'est mouillé ».

C'est également en observant « faire » son prédécesseur, qui est resté une trentaine d'années à Barels, que Christian s'est apprivoisé la montagne. « En venant à la chasse avant la création du Parc et aussi à l'époque je pâturais dans Silva Longue⁵⁸, on voyait d'en face »⁵⁹.

Observer « sa façon de faire, de pâturer », ne lui a pas pour autant facilité la tâche. Depuis le milieu des années 1950, certains quartiers de pâturages se sont modifiés, et l'espace pâturable s'est vu réduit⁶⁰. Les « broussailles » ont gagné du terrain, ne permettant plus à l'actuel berger de pâturer certaines zones occupées par son prédécesseur qui « passait partout avec ses bêtes » : une partie du vallon du Brec, n'est plus pâturée, la forêt de pin ne laissant que des miettes au troupeau, « le troupeau passe mais y'a rien à manger », ce qui lui fait dire que « de moi à lui c'est complètement différent par rapport à l'embroussaillage ».

⁵⁷ Circuits ou zones de pâturages imposés par des organismes professionnels de gestion de l'activité (comme les services pastoraux) selon des critères d'utilisation « rationnels » ou « optimum » des ressources naturelles. On peut regretter que ces derniers soient établis sans une réelle prise en compte des savoirs techniques des principaux intéressés et utilisateurs de ces espaces. A ce titre, la recherche menée par Etienne Landais et Jean-Pierre Deffontaines sur les pratiques pastorales d'un berger dans les Ecrins (années 1980), s'étend de « la compréhension des pratiques mises en œuvre à la compréhension des raisons des acteurs, telles qu'ils sont susceptibles de les dire eux-mêmes » [243 :1994] Ce modèle de coopération entre gestionnaires, chercheurs et éleveurs/agriculteurs, tout comme les études d'anthropologie ou de sociologie dont une part grandissante cherche à « comprendre les actes des sujets plutôt qu'à formuler les lois censées les conduire malgré eux » [Darré, 1994], n'ont malheureusement pas orienté dans cette voie les actions entreprises depuis par les gestionnaires et techniciens en charge de l'activité pastorale

⁵⁸ Silva Longue est un quartier qui s'est transmis de génération en génération et que Christian occupait en août à l'époque où il transhumait à la montagne de Gaillarde avant de venir à Barels « c'était ma petite montagne à moi, mon petit quartier d'été ».

⁵⁹ L'observation de l'environnement est un acte quotidien chez les bergers ; en s'informant à distance de ce qui se passe d'un versant à l'autre d'une montagne, cette pratique permet de rompre l'isolement et ainsi de se rapprocher des centres de vie. Les éleveurs néo-ruraux n'avaient pas cette habitude, l'isolement étant compensé par l'existence d'une vie familiale et sociale intense. Aussi, l'investissement du troupeau n'était pas de même nature.

⁶⁰ Il faut préciser aussi que cet ancien éleveur de Barels, faisait deux troupeaux répartis sur Barels et le col de Pal (aujourd'hui montagne indépendante de Barels).

3.4 Le brame et la friche

La baisse d'effectifs de troupeaux ovins, montagnards et transhumants, généralisée à l'ensemble des massifs alpins, l'abandon des cultures et la spécialisation de l'élevage ont participé à la « fermeture » des milieux. Parallèlement, l'institutionnalisation juridique des droits des espèces animales et végétales, a contribué à la réorientation de ces espaces montagnards « sanctuaires » et des activités qui y sont exercées. La gestion conservatoire des espèces et des milieux « cristallise le clivage entre la profession pastorale qui défend sa liberté de produire dans la continuité de ses pratiques [...] et une société qui recherche elle-même un nouveau type de rapport à la nature » [Blanchard, 2002 :197]. A ce titre, la position de l'alpage de Barels, en zone centrale du Parc, influe directement sur les pratiques pastorales. Barels est devenu un territoire à *partager*, au sein duquel, le berger, utilisateur et acteur de l'espace où il travaille, doit trouver une nouvelle place.

Le quartier des Portes, fréquenté par les bergers de la génération de l'entre-deux-guerres, (photo de la bergère⁶¹), ainsi que par le prédécesseur de Christian, est devenu un territoire d'autant plus « sale », qu'on l'a connu « propre », « *des hectares supprimés* », des surfaces « *immenses* », que l'on pouvait apprécier depuis Bouchanières, et qui se sont « *recouvertes* », « *sans plus rien dessous* ». L'herbe, la raison d'être des éleveurs et bergers, celle après qui l'on court, n'est même plus cachée, elle est écrasée, mal aimée. En dix ans, certains secteurs sont devenus inaccessibles, laissant perplexe ses occupants « *dans dix ans de plus ça va faire vilain. Dans dix ans on regardera plus que d'un hélicoptère, d'en l'air, parce qu'on ne risquera plus de passer si rien n'est fait* ». Lieu de pâture pendant l'automne et une partie de l'hiver au début du XXème siècle, le quartier les Portes, comme d'autres sont devenus inaccessibles au troupeau. Un ancien berger, impuissant devant cette situation, raconte : « *c'était des endroits [...] bons et il y avait de l'herbe. Maintenant elles [les brebis] y passent plus. Là une fois je gardais, j'ai essayé une ou deux fois de descendre, je descendais jusqu'aux maisons en bas puis je remontais. Tu fais plus rien. Alors c'est bien beau ces histoires là mais où vous voulez qu'il mange le berger ? Ici à la Barlatte, le Brec qu'on appelle où c'est qui y'a ces épines c'est une forêt, y'avait de l'herbe, y'a rien dessous, juste pour un lièvre. Ça commence à prendre jusqu'en vue de la Palud, [...] d'ici 10 ans vous voyez plus le soleil, plus rien, y'a plus d'herbe. Alors qu'est ce que vous voulez qui fasse ? Les montagnes elles se détruisent. Et c'est bien beau quand ils font des études d'ici et de là bas ? Mais où c'est qu'elle est la solution ? La solution c'est que les types ils puissent vivre. [...] Premièrement ce qui compte c'est que le terrain soit propre et que l'herbage puisse repousser et empêcher ces pins de pousser. Ces pins c'est la mort. Ici vous n'avez pas vu ? C'est noir de partout. Avant y'avait une herbe comme ça. Moi je gardais les vaches d'un voisin, l'herbe elle m'arrivait là [désigne sa taille], il fallait voir au mois de juillet, au mois de juin, de l'herbe il y avait de tout* ».

⁶¹ Les personnes qui ont passé leur enfance à Barels, se souviennent des différentes tâches domestiques auxquelles ils participaient, dont la garde des animaux fait partie, et cela très tôt : « *J'avais 7 ans. J'ai commencé à 6, 7 ans. Déjà à 6 ans, on m'envoyait garder avec 3, 4 vaches* ». Les plus âgés gardaient les moutons, et pouvaient « *coucher deux, trois nuits là haut* », avec le troupeau, les plus jeunes les vaches, sur des petits parcours, peu éloignés des quartiers d'habitations. « *Il fallait que l'enfant se gagne sa vie* », c'est-à-dire qu'il gagne sa place au sein de la famille et de la communauté. Gage d'une bonne intégration sociale, l'enfant devait faire « *ce qu'on lui disait de faire c'est tout* », « *On vous apprenait à travailler. Aux petits on leur disait, tu vois la vache, elle s'en va là bas, prend le bâton, va la faire revenir ou il faut la garder ici il faut pas la laisser là bas. On nous apprenait, on nous dressait comme ça. Si vous ne faisiez pas comme il faut, vous laissiez aller les vaches chez le voisin, le soir vous ramassiez la rouste* ». Nombreux à Barels et dans les vallées alpines, les enfants de l'assistance se voyaient confier cette tâche.

Les anciens bergers de Barels de la génération de l'entre-deux-guerres s'inquiètent devant ce nouveau territoire, méconnaissable à leurs yeux : « *c'était tout propre, on ne reconnaît plus rien* ». Pour les personnes qui ont exercé une activité agricole à Barels avant l'exode d'avant guerre, le pastoralisme toujours vivant sur le territoire n'a pas à leurs yeux remplacé les activités agricoles. *Maintenant c'est plus ça c'est devenu du pâturage. Moi la dernière fois que j'y suis allé, j'avais les larmes aux yeux parce que je savais qu'il y avait des beaux champs, des belles prairies qui étaient entretenues. Il y avait des ronces, des aubépines. C'est l'abandon. Quand l'homme ne tient plus propre vous savez c'est fini* ».



Nos paysans ont toujours souhaité que s'établisse l'équilibre entre les grains de céréales et les bouches à nourrir
Paul Raybaut

**Barels à
« l'âge d'or »
années 1920.**

©Lance et Boulet

Conséquence visible de l'abandon des cultures et de la déprise agricole, le paysage actuel est une « cicatrice » portée aux yeux des populations locales qui leur rappelle quotidiennement que leur territoire est à l'abandon [Lescureux, 2002:70]. En lien avec le phénomène de désertification rurale, et de déprise agricole, les traces des anciennes cultures et des paysages en terrasses sont perçues, comme le souligne Thierry Tatoni, « comme les symboles d'une nature maîtrisée, voire organisée », marqués par « un important ordre rural résultant d'une forte utilisation des terres » [1991 :41].

L'abandon du territoire, son occupation par les animaux sauvages – et donc leur intrusion dans le cultivé – représentent l'aboutissement d'un ensauvagement irréversible pour les anciens habitants de Barels et ceux des hameaux alentours. Ces terrains durement conquis sur une nature jugée hostile, retournent à l'état de friche, matérialisé par la progression de la forêt⁶² et de la « broussaille » qui inquiète. « *Maintenant on est envahi de sangliers parce que les forêts se sont agrandies et parce que la forêt et la nature reprend ses droits. La forêt maintenant recouvre toutes les terres abandonnées que nos ancêtres avaient créés, les terres et les prairies. Partout où vous allez ici vous ne voyez plus que des bois* ». Impuissant, les habitants se sentent incompris et démunis, sans pouvoir mettre en œuvre leur savoir faire.

⁶² Si la forêt a gagné du terrain depuis la fin XIXème, c'est surtout la pinède qui tient aujourd'hui une grande place sur la commune.

La prolifération du gibier et l'extension de la forêt dans le Parc du Mercantour, est vécue comme une dépossession de l'espace par les populations locales. Le parc est devenu un espace au sein duquel s'affrontent des conceptions antagonistes de la nature, où se confrontent un rapport « actif » à la nature par sa maîtrise et un rapport « passif » lié à sa protection. *« La nature reprend encore tout. Et c'est plus que des bois. La forêt c'est le refuge, c'est l'abri et c'est la vie du monde animal, des bêtes sauvages. A mon époque, les deux tiers de la population vivaient du travail de la terre »*. Le déplacement de certains animaux vers les territoires cultivés et humanisés ne semble pas être de l'ordre des choses : *« Les chamois à cette époque là ils vivaient dans les barres, à la pierre de Vic, ou vers Pal. C'est pas comme maintenant où on les trouve à Guillaume, à Daluis »*.

A côté de l'embroussaillage de certains quartiers, devenus des zones non productives et « sans âme », l'arrivée d'animaux sauvages, notamment des cerfs, a redéfini l'espace pastoral et modifié l'organisation des circuits de pâturages de Christian.

Depuis quatre ans, le secteur des Couines, anciennement le quartier de septembre du berger, qu'il faisait pâturer en septembre, est devenu le territoire du « brame » des cerfs⁶³.



©EPR La forêt des Couines, partagée entre brames et bêlements

Devant ces animaux trop « imposants », et surtout trop « odorants » pour les animaux domestiques au moment de la reproduction (septembre, octobre), le berger comme le troupeau ont du concéder leur territoire. Le berger « *n'y met plus les pieds* » et « *n'insiste plus* » mais le réserve pour le mois de juillet-août. Pour ce berger qui est aussi chasseur, ce changement ne semble pas lui incomber plus que ça, « *ça me dérange plus à la rigueur, une fois que c'est pâturé de toute façon. Et puis à l'automne c'est pas un pâturage qui est pas extraordinaire après, c'est une face au nord* ». Parce qu'il a pu s'accommoder de cette situation, qui ne le « dérange » pas trop dans son travail, Christian tolère cette appropriation de l'espace par les cerfs, qu'il trouve même nécessaire à l'équilibre de l'espèce. Dans ce cas précis, ces derniers ne sont pas des concurrents directs au troupeau. Par contre, lorsque leur présence est

⁶³ Les Laves, le Serre et les Lonnes le sont également de septembre à la fin du mois d'octobre. Leur zone d'hivernage se situe au ravin de Messeloris au ruisseau de la Barlatette, au vallon de Côte plane, et au lieudit les Portes. Les chamois ont leur zone d'hivernage sur tout le versant sud de Barels.

préjudiciable au bien-être de celui-ci – comme peuvent l’être également les chamois herbivores et fins gourmets⁶⁴ – ils représentent un danger et une menace active devant lesquels il doit faire face.

Devant l’augmentation des cerfs et la « *fermeture des milieux* », le berger a dû réduire son effectif, prendre moins de bêtes en garde et stabiliser son propre troupeau. Au-delà des aspects financiers, cette situation nuit au maintien d’un système de sociabilité professionnelle lié à la mise en valeur de l’espace par l’élevage⁶⁵. La garde de troupeaux de plusieurs éleveurs du département, bien qu’ils ne soient pas systématiquement les mêmes d’une année à l’autre, contribue à inscrire le travail de l’éleveur dans un système d’appartenance plus large que celui proprement géographique. Aussi, tout le monde n’est pas entrepreneur de garde, (gardien de troupeaux de plusieurs propriétaires) : c’est un statut qui intervient après avoir fait « ses preuves », obtenu la confiance de ses pairs, les garanties étant l’expérience de longue haleine en tant que berger ou mieux en tant qu’éleveur. Etre responsable d’autres troupeaux que le sien est donc particulièrement signifiant sur le plan socio-culturel⁶⁶.

⁶⁴ Comme les moutons, ils apprécient l’herbe rase des pâturages de haute altitude – mais aussi celle plus basse, proche des quartiers de Barels, concurrence qui transparaît dans les propos d’un éleveur « *les chamois se tiennent là haut mais ils mangent tout, après le 15 août, les chamois, ils ont tout mangé* ».

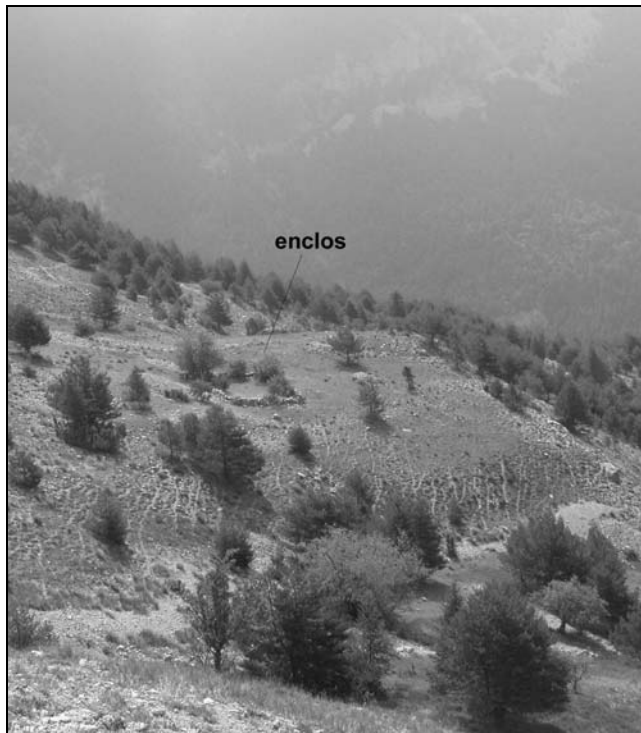
⁶⁵ Le coût des locations des pâturages dans ce cas précis ne tient pas compte de l’évolution de l’espace disponible, ni de la qualité du pâturage.

⁶⁶ Les problèmes liés au manque de statut du métier de berger, amènent certains éleveurs à employer des personnes sans compétences spécifiques.

4. Les enclos : de la contention à la protection rapprochée

L'inventaire des structures agro-pastorales, réparties sur l'ensemble du territoire de Barels témoigne de l'importance des activités liées à l'élevage et l'agriculture. Installés sur les lieux de pâtures des moutons ou bovins laitiers, elles se réduisent à la plus simple expression : des enclos en pierres sèches pour les moutons, où pouvait ou non s'accoler un abri pour le berger, des granges fenils, surtout destinées à stocker les fourrages, qui à l'occasion servaient d'abri pour les hommes et les animaux⁶⁷.

Les enclos en pierres sèches, qui ont fait l'objet d'un inventaire minutieux, n'ont plus été utilisés, au moins depuis les années 1920-30, d'après les éleveurs et bergers de cette période. « *Trop petits* », ou « *mal placés* », ils ne correspondent souvent plus aux circuits de pâtures. Une exception toutefois, un enclos situé au lieudit la Geyne a servi à un berger du quartier du Serre⁶⁸.



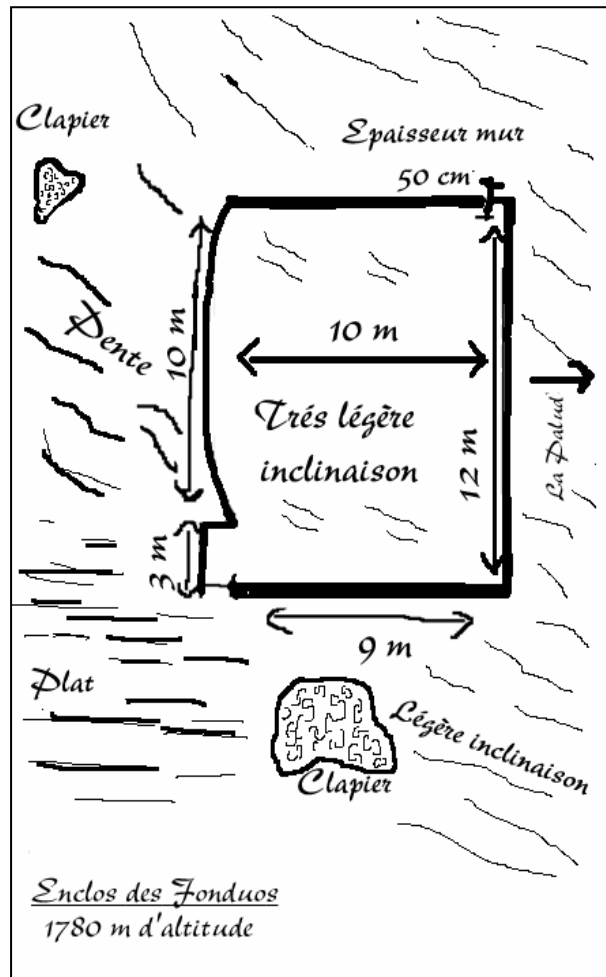
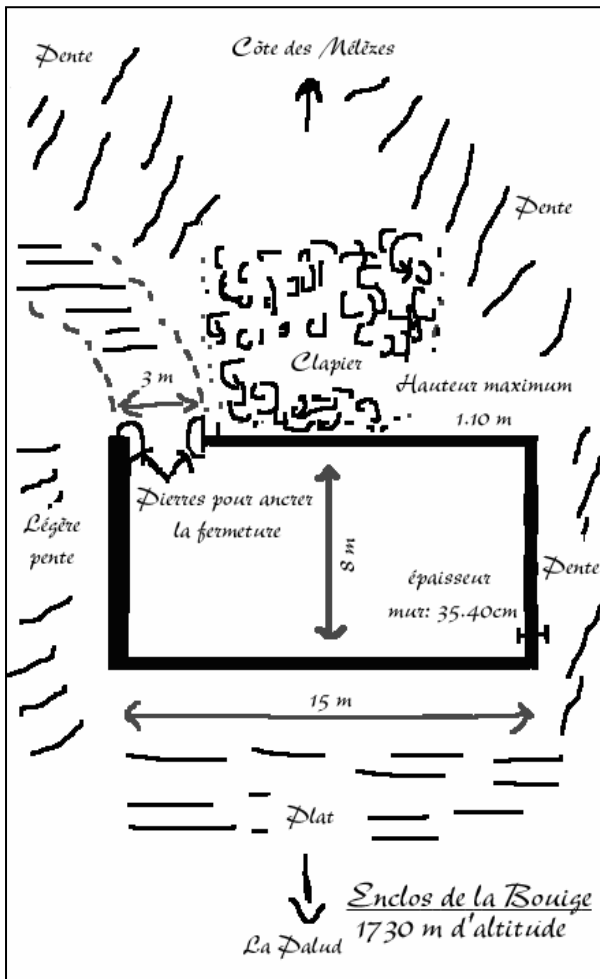
©EPR

L'enclos des Fonduos, vestige de l'occupation pastorale du plateau du Brec.

Il est construit sur un replat et protégé par les courbes du terrain.

⁶⁷ Aucun aménagement n'est cependant prévu pour la traite des vaches laitières. Situées au sein des quartiers d'habitation, les halles destinées à ces dernières étaient rares, voire inexistantes sur les lieux de parcours. Les vaches laitières, pouvaient également servir comme animaux de trait.

⁶⁸ Il est aussi difficile d'avoir des précisions sur les usagers de ces enclos (éleveur propriétaire, famille...), que sur les usages de ces derniers : l'espace que l'on connaît est celui que l'on a parcouru, et les trois jeunes bergers de la génération de l'entre-deux-guerres gardaient essentiellement les vaches, « *Moi je vous dirais que là haut j'y suis jamais guerre allé. Moi mon travail c'était de garder les vaches en bas et pas de courir dans la montagne* ».



©EPR

Vestige de l'enclos des Fonduos, envahi par la végétation

Un autre enclos et une cabane pastorale, situés à Bouchanières, ont été utilisés jusque dans les années 1980 par un berger locataire de la montagne de Gaillarde (communes de Guillaume et Péone)⁶⁹. Ces structures, le plus souvent de formes rectangulaires, sont peu élevées au dessus du sol. Elles sont appelées « ramas » en Maurienne, « chômes », ou « courtils » dans les Alpes-Maritimes [Arbos, 1923:632].

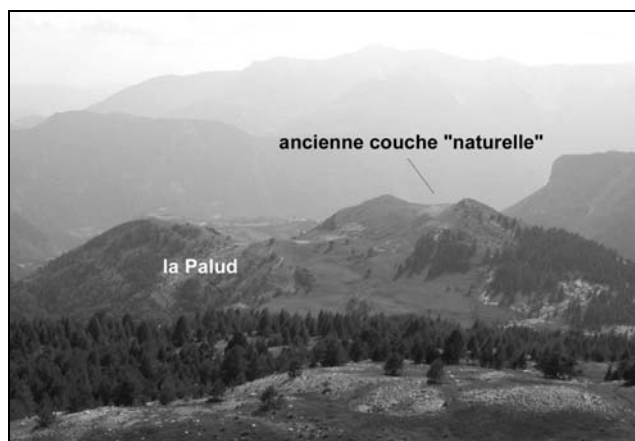
Selon les besoins et la nature de l'élevage, les enclos, peuvent être attenants aux bâtiments d'exploitation, aux abris ou aux cabanes d'alpage, ou bien indépendants de tout logement ou bâtiment professionnel. Ainsi, sur les lieux d'estive, on les trouve éloignés de l'univers domestique des bergers, ou bien englobés dans celui-ci. Parc de nuit, de tri, ou de soins, ils peuvent remplir plusieurs fonctions. L'augmentation de la taille des troupeaux ajoutée au caractère solitaire du travail de garde a amené les bergers à concevoir des structures, souvent complexes, de manière à faciliter leurs tâches quotidiennes.

Leur localisation est directement liée à leur usage, défini selon les circuits de pâturages et les disponibilités des ressources naturelles (approvisionnement en eau, morphologie du terrain...).

Les couches « naturelles » ou « spontanées », choisies par le troupeau, sont, en règle générale, préférées aux couches « apprises », décidées par le berger, et souvent situées à proximité de son logement, même si comme le rappelle le berger André L. « c'est tellement pratique et agréable d'avoir son troupeau tout près de la cabane » [1998 :65]. Le plus souvent pratiquées sur des quartiers d'altitude (au mois d'août et début septembre), elles correspondent à une conduite « qui va de soi », qui suit l'instinct du troupeau et de son bien-être. A ce titre, les chômes apparaissent comme des « données de la montagne ». Elles marquent aussi la volonté du berger à « laisser faire » le troupeau pour une meilleure aisance.

Une « bonne » couche ou un « bon » secteur, c'est avant tout un lieu qui répond aux préférences des bêtes, qui les contraindra au minimum : un troupeau remonte instinctivement le soir. C'est un moment qui doit être paisible « *les bêtes se rassemblent petit à petit, certaines finissent de manger, d'autres sont couchées* ». Suite au risque engendré par la présence de prédateurs, les bergers se sont vus contraints de les parquer la nuit, proche de leur logement. Contrairement à la montagne de Barels qui possède de petits parcours, certains quartiers éloignés des cabanes ne permettent pas au berger d'aménager des couches « artificielles ». Certains sont obligés de dormir à proximité, dans des conditions souvent difficiles. Au-delà de la contrainte engendrée pour les bergers, ce changement est ressenti comme une entrave à leur pratique et savoir faire : il rompt le subtil dosage domesticatoire en jeu dans l'activité de garde en montagne. Il est intéressant d'observer l'extrême vigilance de Christian à reproduire et réunir, au sein de son parc de contention, toutes les conditions d'une couche « spontanée » : le retour est échelonné jusqu'à la nuit, les chiens de conduite sont tenus pour ne pas bousculer le troupeau...

⁶⁹ Voir descriptif dans « l'inventaire des structures agropastorales », David Faure-Vincent, 2004. Une baume ou abri sous roche située au Serre, a également été utilisée par les éleveurs à Barels, jusqu'aux années 1980. Inutilisées depuis, elles sont, pour ces derniers, le signe d'une vie précaire.



©EPR

Ainsi, pour la génération de l'entre-deux-guerres, les enclos semblent défavorables au confort du troupeau, « *le fumier et la boue, ce n'était pas propre* ». La taille des troupeaux à cette époque, ne dépassant pas deux cents têtes, et l'absence de grands prédateurs, permettaient une telle organisation. L'actuel parc de contention de Christian à la Palud, servait ainsi de chôme libre au berger qui occupait ce quartier dans les années 1950. A la même période, d'autres aménagements ont été créés au gré des besoins, transformant certains anciens quartiers d'habitations en de véritables « foyers » pastoraux : « *On avait fait un parc en dessous des maisons des Lauves. Un grand parc où il y avait déjà un abri où ils foulaient le blé et en plus on avait fait un grand abri. Le parc était en bois, on occupait l'étable à côté, elle était immense* ».

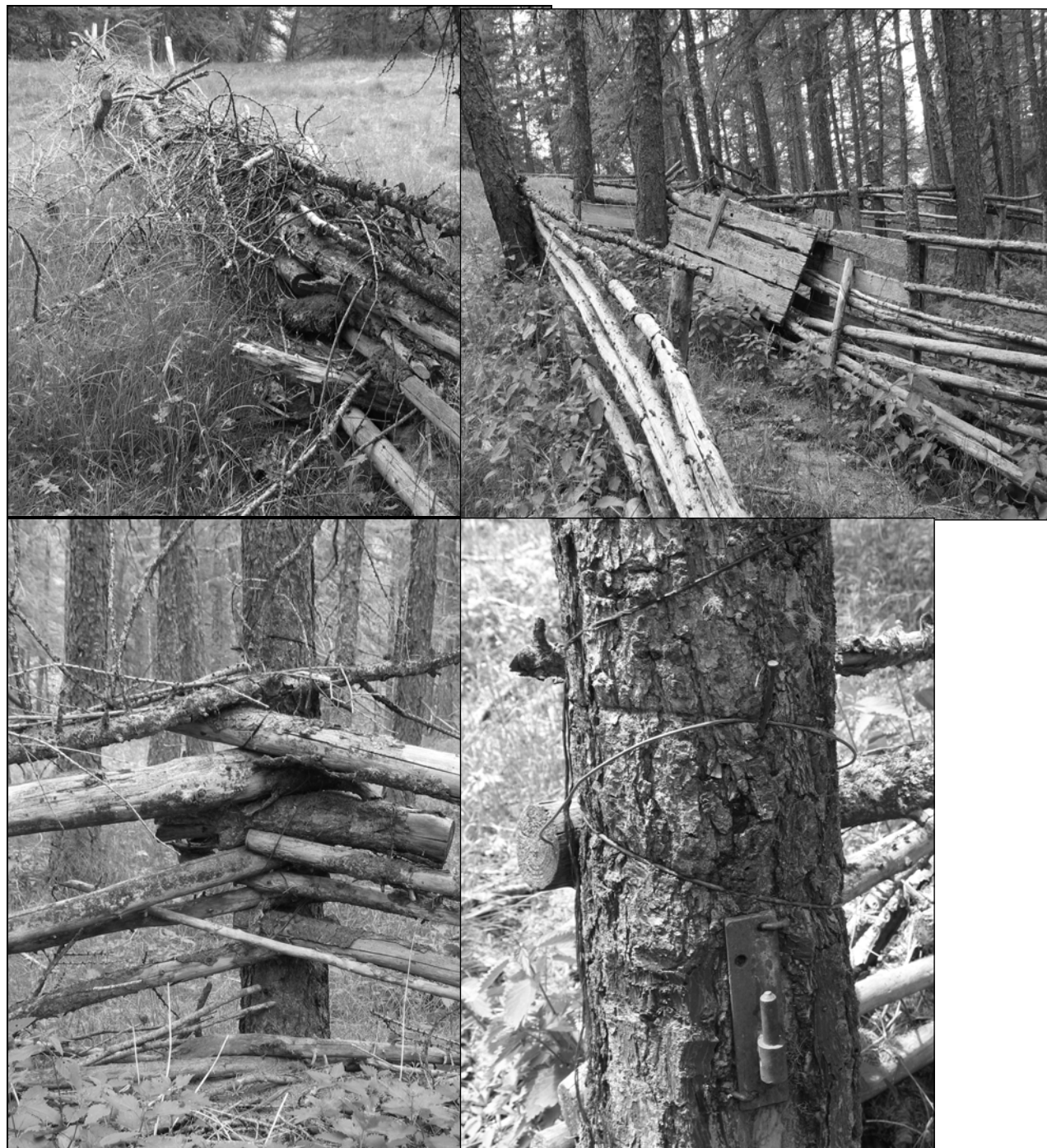
Les plus récents enclos ou parcs de contentions à moutons de Barels sont fabriqués en bois. Leur construction, pour ceux encore visibles, date des années 1980, la plus récente est du début des années 1990 (hameau de la Palud). Ils sont fabriqués avec les matériaux trouvés sur place : troncs de mélèze, anciennes barrières de jardin, grillage, piquets en bois. Le grillage, de même que les abreuvoirs, utilisés pour l'enclos de la Palud, ont été hélicoptérés par le berger. L'enclos en bois, situé au col dans la forêt des Couines, construit par l'ancien berger, a été rapidement abandonné par Christian. « Trop en pente » donc « difficile et dangereux pour attraper les animaux », ajouté aux risques liés à la foudre, ont été des raisons avancées par Christian pour qu'il en fabrique d'autres, à sa manière, et à d'autres endroits. Ses aménagements, tout comme ses nouvelles techniques de conduite, semblent être aussi le signe d'une réappropriation de l'espace.



Ci-contre : vestige d'un enclos en bois situé sous la Palud, fabriqué et utilisé par un berger transhumant, puis délaissé à sa suite.

©EPR

Ci-dessous : l'enclos des Couines, devenu impraticable pour le berger actuel.



©EPR

Bois, fils de fer, gonds : les ingrédients nécessaires au bricoleur averti

Habitué des enclos, Christian a conçu et réalisé d'autres parcs sur les lieux de pacage de son troupeau, « *quand ça se prêtait* », c'est-à-dire quand « *les brebis peuvent être dérangées* », comme à Rognoi ou à la Palud, ou quand « *elles risquent de monter sur la montagne du voisin ou aller dans un autre secteur où il ne faut pas qu'elles aillent* ». Quand le terrain s'y prête, ses bêtes peuvent bénéficier d'une couche libre, comme à Amé, où elles ne risquent rien, « *elles ne bougent pas du tout, elles ne sont pas dérangées de quoi que ce soit* ». Depuis qu'il loue la montagne de Barels, certaines de ses installations n'ont plus cours :



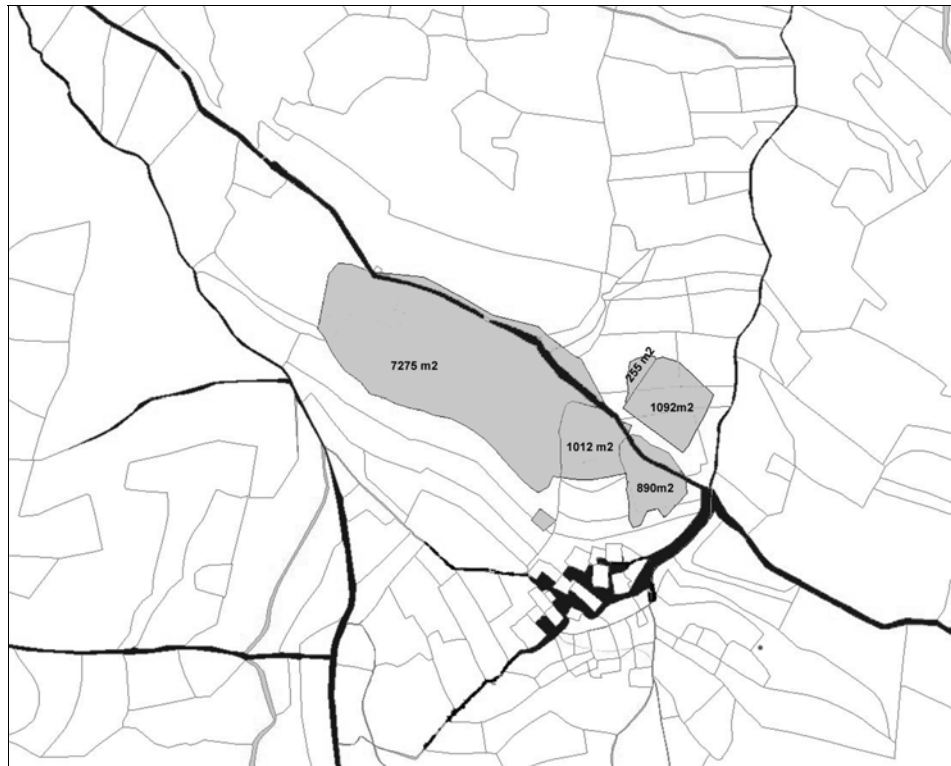
« *J'avais un ancien parc à Silva Longe mais je ne l'utilise plus. Maintenant j'ai un parc à Rognoi au col. Ça me fait trop loin et puis ici c'est plus centralisé du pâturage. C'est-à-dire qu'ici à l'automne quand je redescends si il fait chaud je bascule dans le bois de Silva Longe. Tandis que si il pleut ou bon le matin il y a de la rosée comme à l'automne ça arrive souvent, je bascule dans l'adret* ».

©EPR G.Véran **L'enclos de Silva Longe, aujourd'hui désaffecté**

4.1 L'espace pastoral de la Palud

Composé d'un ensemble de parcs fixes, d'un habitat saisonnier, l'espace pastoral de la Palud est le principal lieu de vie du berger et de son troupeau, qui ensemble, « *rentrent dormir à la cabane tous les soirs* ». Depuis 1992, le berger rassemble son troupeau dans ces parcs de nuit. L'ancien berger avait une couche libre située au nord ouest de la Palud, au lieudit la Crouite. Suite aux risques de prédation, elle a été abandonnée par Christian dès la deuxième année de son arrivée à Barels : « *La première année que je suis arrivée à Barels, c'était la couche principale. Depuis 92, dès qu'ils ont parlé de l'arrivée du loup, les gardes m'ont conseillé de les faire coucher à proximité de la cabane. J'ai eu ma couche ici à la Palud* ». La cabane a été restaurée par le Parc national du Mercantour en 1998. Cet ensemble est dépourvu d'un abri pour les bêtes, contre le froid (en cas de naissances), ou pour les bêtes malades « *qui ont besoin de rester dans l'obscurité* ». Le territoire de Christian et de son troupeau est imposant, il occupe une surface de plus d'un hectare.

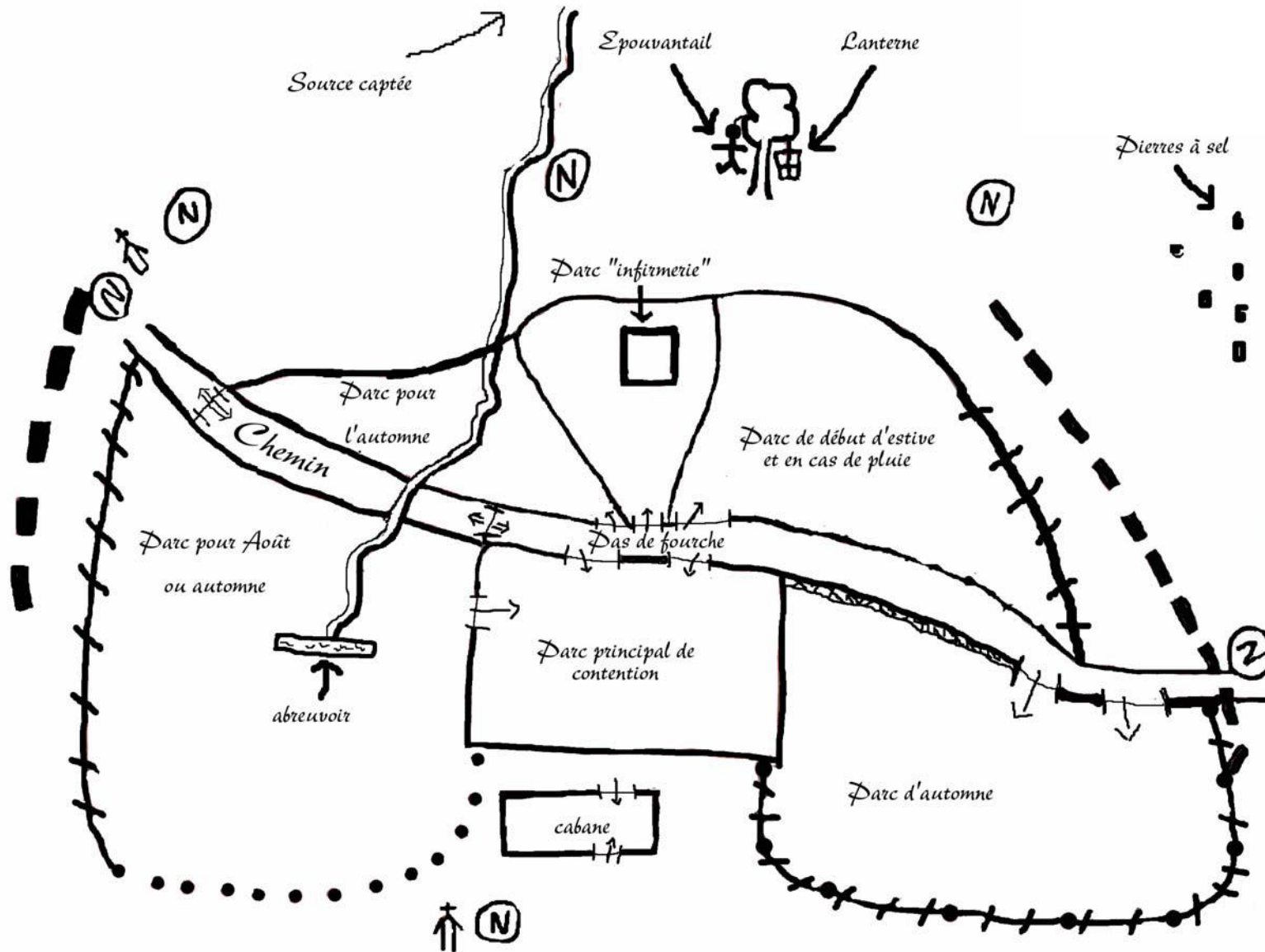
La parcelle située à l'extrême ouest de la structure est désignée par l'éleveur « la Grande Terre », parcelle figurant sur le cadastre de 1868 et servant de lieu de chôme des troupeaux.





©EPR

L'usage que fait Christian de cet espace dépasse la simple fonction de regroupement nocturne du troupeau.

Aménagement pastoral à la Palud



	Banderolles
	Filets mobiles
	Grillages mobiles
	Oratoire
	Dépos de naphthaline
	Haie de buissons
	Tuyau d'eau
	Portail

Cette répartition d'espaces modulables, répond à des manières de penser le troupeau par lot et de le gérer ainsi. Cette conception de l'enclos renvoie aux caractéristiques propres de la relation avec l'animal dans le travail et aux séquences de travail avec l'animal : un espace est conçu de manière à isoler certaines bêtes, comme les malades, ou les bêtes qui ont mis bas ; une rotation entre les compartiments est prévue le long de l'estive permettant au terrain de se renouveler et au troupeau de dormir au propre ; les sorties sont aménagées de manière à desservir les pâturages et au passage nourrir les bêtes de sel ; le « pas de fourche ou pas fourché » - ou encore « passe fourcasso (grande fourche⁷⁰) » (signifie ici : passer les bêtes et les mettre de côté) - situé au dessus du chemin permet la distribution des lots dans les différents compartiments.

Les enclos sont également des lieux d'échanges professionnels, lors de manipulations par exemple (tri, soins) qui peuvent nécessiter l'aide d'autres éleveurs propriétaires ou bien de proches. Le troupeau ainsi rassemblé devient accessible à l'éleveur : on peut intervenir, attraper, toucher, regarder « de plus près » une bête sans peur qu'elle ne s'échappe. On peut également apprécier ou admirer le travail d'engraissement du berger, car « *on ne court pas derrière lui dans la montagne* ».

4.2.1 Etre ensemble...

Espace clos, conçu par le berger lui-même, l'enclos répond à donc à une recherche d'aisance du travail, « *avoir tout sous la main* », et de bien-être du troupeau : celui-ci est spacieux, rond, aux compartiments variables, faits de matériaux légers (essentiellement du bois ou grillage), et transformable au gré des besoins. Les brebis sont « au propre », elles peuvent « boire à volonté » et se reposer, « ne plus courir ».

« Fermer » le troupeau c'est aussi la satisfaction d'une journée « bien remplie ». C'est aussi s'assurer de la tranquillité des bêtes : les tardons retrouvent facilement leur mère. C'est exercer un contrôle sur le moment de la remise en route le lendemain matin : la retarder ou bien l'avancer selon le programme décidé par le berger. C'est sécuriser le berger, que de « *savoir où elles sont* » et « *ce qu'elles font* », sans être à côté mais « *tout en gardant un œil dessus* ». Tout comme le parc de nuit, la chôme, est aussi un moment privilégié pour observer les animaux, tout en prenant soin de ne pas trop les déranger. Comme peuvent l'être les bergeries, il permet de faire une rupture avec le dehors, avec la journée de travail de garde, de « *rentrer au calme* », de « *baïsser l'attention accordée aux bêtes* », moment qui autorise la détente, le repos, le ressourcement du berger. Comme le décrit Michèle Salmona, « dans la convivialité murmurante-vivante du troupeau, on se sent bien quand le travail est fait et que les bêtes sont repues. On se sent rassuré et 'à l'aise' ». La cabane étant proche, cette connivence avec le troupeau peut se prolonger.

L'attention du berger, est mise en veille pendant la nuit, mais est loin d'être éteinte : Christian raconte qu'il lui arrive de se lever en pleine nuit dès qu'il reconnaît un bruit inhabituel dans le troupeau : « *si c'est une cloche, c'est pas grave, mais si c'est toutes, c'est qu'il y a un problème [...] je suis resté à côté d'elles et je leur ai parlé pour les calmer. Le matin, j'ai vu que c'était un renard, avec les traces au sol* ». Lorsque son troupeau pâture à Côte Plane et dort « seul », il n'est pas tranquille. L'absence du bruit rassurant des sonnailles

⁷⁰ Fourche, du latin *furca*, « fourche », « perche, étauçon et « gibet ». Les représentants français de la famille latine s'organisent autour du sens de « fourche » ou de « ce qui a la forme d'une fourche » : l'instrument ou l'outil, d'abord à deux dents, se retrouve dans *fourchette*, *fourchon*, *fourcher*, *fourchée* alors que carrefour repose sur le sens de « perche » dont deux se présentent comme les dents de la fourche, *Le petit Robert*, 1967 (2003), Paris.

la nuit est d'autant plus intense au moment du brame du cerf, qui « résonne » et « fait écho dans la montagne ». La cabane institue une relation particulière aux éléments extérieurs par les bruits du dehors qui y pénètrent. Elle « témoigne autant du désir de retrouver la nature, de s'y plonger, que de s'en protéger » [Brun, 2001 : 18]⁷¹.

4.2.2 ... Et se protéger

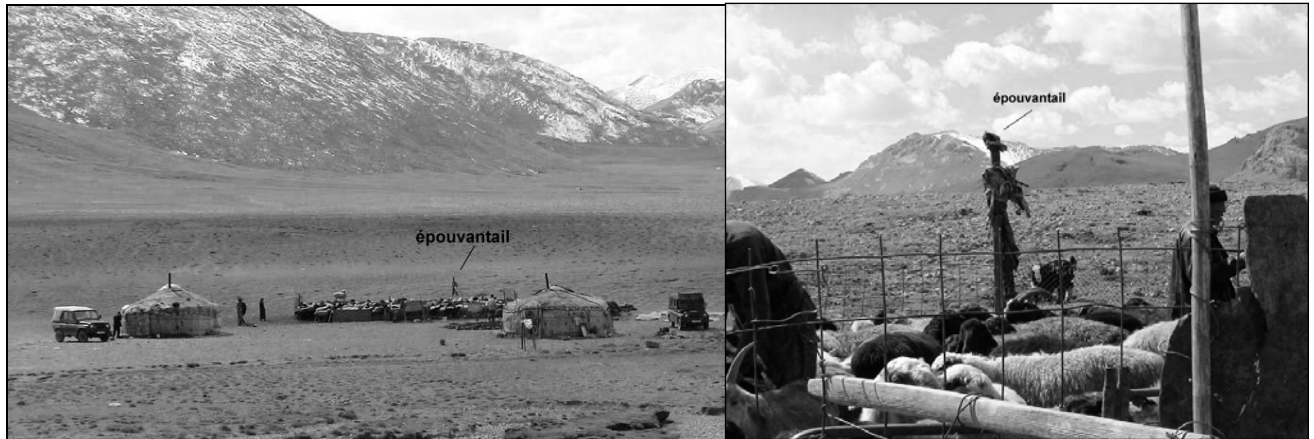
Lieux de contention, de manipulation et de protection des troupeaux, ces parcs situés sur les pâturages d'estive sont devenus des lieux sous haute surveillance érigés contre d'éventuels prédateurs ou du gibier malveillant. Ces installations font appel avant tout à l'ingéniosité de l'éleveur ou du berger qui doit ruser et composer avec un environnement complexe et capricieux. L'enclos de la Palud est à ce titre un exemple assez probant de maîtrise du milieu naturel.

Depuis un an, Christian allume une lampe à pétrole à la tombée de la nuit, et l'éteint à l'aube. Un épouvantail est situé à proximité. Ils sont mobiles et dépendants : le berger les déplace, leur orientation dépend de la localisation du troupeau au sein de l'enclos, du vent (pour diffuser l'odeur du pétrole), et de sa connaissance éthologique. Ainsi, tous les sens des animaux sauvages sont visés, à travers l'odeur du pétrole, la vue de la lumière, et l'aspect d'une silhouette humaine. Ces ingrédients de « défense passive » enrobent la partie nord des enclos et ses côtés car « un loup n'attaque jamais par-dessous ».



©Les Ateliers du Paysage

⁷¹ Les aménagements des cabanes pastorales réalisés depuis une dizaine d'années sont conçus pour en faire des lieux imperméables, sans prise en compte notamment de cette caractéristique professionnelle de l'habitat du berger. Ce thème est développé par Frédérique Roy et Anne-Elène Delavigne, 2004.



© O.Akakça Installation d'un campement nomade en Asie Centrale. De loin, l'épouvantail disposé derrière les clôtures en fer, a tout d'une silhouette humaine.

Des boules de naphthalines sont disposées le long de la barrière de protection, dans les trous des arbres, dans les oratoires (situés au nord ouest de l'enclos, sur le chemin menant au col, et à l'entrée du quartier, en contrebas de la cabane d'alpage et de l'enclos), ou bien suspendues dans des fonds de bouteilles en plastique ; le berger les remplace quand elles ne dégagent plus d'odeur. L'extrême attention portée à la bonne marche de ces installations, témoigne, au-delà de la sécurité apportée au troupeau, d'un souci « *des choses bien faites* ». Des bandelettes bicolores encerclent le territoire du troupeau. Le moindre vent les fait bouger, et signale ainsi un danger pour les animaux sauvages.



©EPR G.Veran

Son installation de la zone de protection contre les animaux sauvages, est liée à sa connaissance très fine des lieux de passage des sangliers et des cerfs, et développée par la pratique de la chasse.

Quelques mésaventures vécues par Christian ont développé chez lui une obsession des moindres détails pour garantir la tranquillité de son troupeau. Tout est méticuleusement pensé et anticipé afin que ce dernier ne soit pas effrayé, ou dérangé dans son repos : les arbres fruitiers situés en limite de l'enclos sont secoués, les pommes et les prunes sont soigneusement ramassées et jetées au plus loin afin d'éviter que des bêtes impatientes s'approchent trop près du troupeau. Ce sont des « pièges » à éviter, comme les « pièges de la montagne » qui peuvent être fatals aux brebis : les trous dans lesquels les bêtes peuvent se

casser une patte, ou bien se retourner et ne plus se lever. De la même manière que pour les tentations du gibier, et souvent à la suite d'expériences malencontreuses, les pièges sont soigneusement repérés par le berger qui « *vérifie tous les endroits délicats* » après le passage du troupeau, et atténue les dangers quand il le peut : « *un jour vers vingt deux heures, j'ai entendu le troupeau bouger. Je suis allé voir et j'ai vu les sangliers manger les fruits, depuis je les ramasse [...] une fois, j'ai un agneau qui est tombé dans un trou, suite à un orage, et je l'ai comblé avec des branchages, des fois je les vois pas alors je repasse pour voir* ».

Cet espace offre ainsi toutes les caractéristiques d'un lieu protégé « utérin » [Salmona, 66]. L'espace du troupeau est confiné, enveloppé, contrôlé et régulé par l'attention bienveillante du berger. L'éloignement du troupeau, seul, sans la présence de son « gardien », représente toujours une crainte pour celui-ci, une crainte indépendante de sa maîtrise du territoire et de l'animal, liée aux risques du travail avec le vivant. Les incidents ou les impondérables peuvent être liés à des événements extérieurs comme le fait d'un retournement subit du troupeau, apeuré par un animal, ou par le bruissement du vent dans les arbres, ou bien par des caractéristiques inexplicables du troupeau lui-même, une « lubie » en quelque sorte.

**Un territoire marqué
par les « souilles » de l'animal ©EPR**

Symbole de la déprise agricole, les animaux de la forêts, en l'occurrence les sangliers et cervidés, symbolisent le retour en force du sauvage dans le paysage du Mercantour : des animaux sauvages qui semblent être favorisés au détriment des habitants des hameaux en zone périphérique et des activités pastorales exercées en zone centrale⁷². Ils représentent la perte du caractère cultivé du territoire :

ce sont eux qui fréquentent les endroits « sales », « abandonnés » et inaccessible à l'homme et aux animaux domestiques. Le statut accordé au sanglier est assez ambigu, son intrusion quotidienne dans le monde du cultivé, l'assimile davantage à l'univers domestique que celui du sauvage. C'est une bête sauvage qui s'introduit dans les jardins et les cultures, dans des endroits « ombragés », et « très frais », mais aussi un animal agrainé à proximité des champs ou des maisons et soupçonné d'être mâtiné avec des cochons domestiques. Il est donc « à la fois fruit de l'ensauvagement, du retour de la broussaille et de la forêt mais aussi source de l'ensauvagement en empêchant la reprise de l'agriculture sur les terrains qu'il ravage ».



©EPR

[Lescureux, 2002: 18] Le cerf n'a pas le même statut que le sanglier. Ennemi des troupeaux et des jardins, il est aussi admiré pour sa puissance, sa domination et devient une proie respectée par les chasseurs et éleveurs.

⁷² Des solutions sont recherchées par les acteurs institutionnels présents sur le site pour endiguer le problème d'embroussaillage et permettre le maintien d'activité pastorale.

A côté de la constatation d'une augmentation d'animaux sauvages, la disparition de certaines espèces marque aussi cette perte de frontière entre le domaine du sauvage et du cultivé. « *A Barels, il y avait toute la qualité de Gibier. Parce qu'avant il y avait encore des gens qui cultivaient un peu, ils semaient du blé vers ici. Ils faisaient du jardin et fauchaient les prés. Et en fauchant les prés, l'herbe l'automne elle est fraîche et ça tenait le lièvres ça* ».

Constatation qui se base sur la perte d'un certain type de gibier, très attaché aux zones cultivées et aux activités humaines : bartavelles, grives musiciennes et grives draines, grives mauvis⁷³, pigeons, perdrix, lièvres. Pour les anciens habitants de Barels, ces animaux étaient familiers parce que comme eux, ils affectionnaient les « espaces ouverts » et entretenus. Cette affinité/complicité de l'homme – semeur et récolteur – et de l'animal – appât et reconnaissant de son prédateur, fait dire à un ancien agriculteur : « *lui le lièvre la nuit quand y'avait un beau champ avec de l'herbe ou qui était cultivé, le lièvre il venait, c'était frais, c'était bon* ». Ces animaux dépendants du cultivé étaient le signe d'un ensauvagement contrôlé, régulé, désirable et décidé comme un accord : « *le lièvre aime les gens et quand il n'y a plus personne, il s'en va* ».

Affût de chasse aménagé en pierres sèches dans un clapier, *espere* ou *espera* : « *on allait à l'affût quand il y avait la lune. Quand il y avait la lune pleine, ils profitaient de cette période de la lune pleine, bien ronde. Alors il y avait des affûts, soit dans les clapiers - vous en avez vu à Barels où vous avez dans un clapier une espèce d'abri - des trous dans des clapiers ou le*



long des petits murs montés avec... On faisait beaucoup des affûts en pierre. Ils montaient quatre murs en pierres. Ils mettaient quelque chose au-dessus, soit des mauvaises planches, soit des branches et ils mettaient juste un trou ou deux pour passer le canon du fusil. [...] un abri [...] pour se cacher »⁷⁴.

©EPR

⁷³ Un ancien habitant de Barels, de la génération de l'entre-deux-guerres, fait une description très précise des grives qu'ils pouvaient observer dans sa jeunesse : « *Il y a la migratrice, et vous avez la grive sédentaire. Comme par exemple la draine, ça c'est la plus grosse grive. C'est la grive de gui. L'hiver, elle vit dans les forêts de résineux où il y a du gui, dans les forêts de pins où il y a beaucoup de gui. Et l'été et le printemps, elle monte en altitude dans les forêts de mélèzes. Elle va nicher. S'il y a des fruits. Il y a toujours des fruits en montagne. Elle vit à côté. Quand il y a encore la mauvaise saison, où il y a plus de fruit et qu'il commence à neiger, elle redescend dans les forêts où il y a du gui. [...] Après vous avez le turde, le turde corse qu'on l'appelle, enfin on appelle ça la musicienne parce que quand elle jargonne, quand elle chante, on dirait une musique de plusieurs sons. C'est pour ça qu'on l'appelle la musicienne. Ça c'est la grive provençale. [...] Elle vit sur la côte surtout en hiver, à la mauvaise saison, mais elle vit beaucoup en Corse, en Sardaigne, ou dans les pays chauds. Où il y a des olives. Après vous avez la mauvis. Ça c'est une petite grive qui vit dans les pays nordiques. Et l'hiver, bien sûr, c'est une migratrice, elle s'en va dans les pays chauds. Mais l'été, elle vit dans les pays nordiques. Elle va nicher. Après vous avez la cha-cha, mais ce n'est pas son nom. Le cha-cha, [...] qui est aussi une grive migratrice vit en communauté avec la grive mauvis qui est aussi migratrice. Et après vous avez aussi, qui est noire comme le merle, la religieuse. Parce qu'elle a une collerette blanche sous le menton, sous le nez, sous le poitrail* ». Extrait d'un entretien réalisé par David Faure-Vincent à Saint-Martin d'Entraunes, 2004.

⁷⁴ Pour les objets relatifs à la chasse à Barels, voir Philippe Thomassin, 2004 : « Inventaire du patrimoine mobilier », fiches : IO071_64 (lot de cartouches), IO071_240 (piège à renard), IO071_294 (fiolo à poudre).

5. L'élevage : un moteur déterminant dans le choix de vivre à Barels⁷⁵

5.1 La chèvre nourricière et la vie au grand air

Pour les néo-ruraux qui se sont installés à Barels dans les années 1960-80, la possibilité d'exercer une activité d'élevage a été déterminante dans leur choix d'y vivre. Toutes les conditions étaient réunies pour favoriser leur installation : bail agricole, renouvelable chaque année, pour la location de pâturages et de bâtiments, leur assurant une sécurité et un statut auprès des éleveurs locaux : *« C'était vital et primordial pour nous d'avoir un écrit sinon on pouvait pas être à la Mutuelle Sociale Agricole et bénéficier de la couverture sociale donc il fallait absolument qu'il y ait une signature, qu'il y ait quelqu'un qui nous dise, 'je vous loue des terres' parce qu'on en avait pas. Parce que des fois les gens dans le pays, entre eux, ils s'échangeaient telles parcelles, bon l'échange ils peuvent le faire verbalement mais nous on avait vraiment besoin que ça se fasse par écrit »*.

Le bail leur a été transmis par un prédécesseur, lui-même éleveur de chèvres, et qui en avait bénéficié pendant une petite dizaine d'années. La tractation reste pour les bénéficiaires, un moment important : *« la première année, à la foire de juin ou juillet, on s'est retrouvé M. [le propriétaire], lui [son prédécesseur], et moi au bistrot et après quelques petites tractations il a été d'accord pour signer comme quoi c'était moi le locataire »*.

L'isolement ne les a pas contraints à leur arrivée, l'important étant l'espace disponible pour leurs bêtes. *« Le fait qu'on soit à une heure de marche, qu'on était isolé, ça ne nous a pas trop rebuté. On savait qu'en montagne on aurait la marche, ça nous gênait pas, c'était pas mal »*. Déjà propriétaire d'un petit troupeau d'une vingtaine de bêtes, avant leur installation à Barels, ils ne voulaient pas que leurs bêtes soient *« coincées »*, comme elles pouvaient l'être dans la région où ils vivaient avant et où *« il n'y avait plus de cultures »*, *« elles avaient besoin de plus d'espace pour qu'elles soient bien »*.

La chèvre, animal déconsidéré par les éleveurs montagnards⁷⁶ – animal fougueux et « destructeur » de l'environnement – a été choisie par les néo-ruraux, pour tirer bénéfice de sa production (lait, fromage et viande). La possibilité de « fabriquer soi-même » et la satisfaction qui en résulte est aussi une raison d'exercer cette activité : *« on aimait faire le bon fromage, qu'il soit bien réussi. L'élevage c'était ça, la fabrication de fromage artisanal »*. Leur expérience a notamment été une réussite : leur fromage était apprécié des locaux, tout comme la viande de chevreaux, denrée assez rare dans la vallée. *« Les chevreaux on les vendait bien mais on s'y attendait pas c'est tombé comme une option. Au départ on vendait que du fromage, l'échange d'argent, il venait uniquement de là. Il s'est trouvé que les gens étaient fous du chevreau et qu'ils aimaient aussi le fromage parce qu'il était affiné. C'était tout à notre honneur, plus qu'avant, où on était, nos produits n'étaient pas trop valorisés, le chèvre ne marchait pas bien »*.

La représentation de l'animal et du travail réalisé avec lui explique leur choix de l'élevage caprin : c'est un animal pensé « sauvage », « indépendant », « têtue » : *« tu les tournes à un endroit, elles repartent dans l'autre sens »*, qui peut mener sa vie sans avoir trop besoin de l'homme : *« c'est les bêtes qui font leur propre circuit, par rapport à l'eau, à l'herbage et tout ça, selon si elles ont à manger ou non »*.

⁷⁵ Des entretiens ont été réalisés auprès d'une couple de néo-ruraux de la seconde vague d'occupation (années 1980).

⁷⁶ Voir Philippe Thomassin, 2004, *op.cit.*

Ces représentations de l'animal ont changé au fur et à mesure de leur expérience de garde. Les mésaventures d'échappées de chèvres sur les crêtes les ont incités à davantage veiller sur elles. Le risque de ne pas les retrouver et de ne pas pouvoir les traire, la peur qu'elles « s'ensauvageonnent », leur a fait prendre conscience de la nécessité d'exercer un contrôle, d'être acteur de leur quotidien, d'établir une relation dynamique de manière à façonner leur comportement, à les éduquer. « *Des fois on faisait des grands tours. On les gardait pas forcément mais des fois tu le payais cher quoi, la liberté. [...] Elles sont attirées à toujours galoper, à grimper toujours plus haut les chèvres. Elles n'étaient pas dociles, pour descendre il fallait les attirer avec du grain. Il n'y avait que l'eau et le grains qui les attiraient* ».

Le désir d'indépendance attribuée à la chèvre, témoigne de l'ambiguïté de son statut – mi-sauvage, mi-domestique – et se mesure aux bénéfices qu'elle tire en recouvrant sa liberté. « *C'est vrai qu'elles avaient tendance à vouloir un peu s'isoler quoi. C'est pour ça quand elles pouvaient faire leur petit dehors, c'était leur rêve de faire les petits dehors, toutes seules. Des fois on en a retrouvé comme ça. Elles retournaient à l'état sauvage. On en avait retrouvées comme ça dans les barres* ». Dans ces moments là, la communication avec l'animal peut parfois s'avérer impossible : « *Une fois j'ai trouvé un petit sous un buisson. Je prends le petit, pas un bruit, rien. Il dit rien. Bizarre ça alors je lui tords un peu le cou, je lui donne une tape, il dit rien, toujours rien. Je me suis dit c'est bizarre ça un chevreau qui est muet. Mais en fait il avait compris ce truc c'est que si il ne disait rien, il pouvait pas se faire repérer. Sa mère lui avait appris à ne rien dire quand elle n'était pas là. Les bêtes sauvages font comme ça. Les petits ils doivent rien dire. En plus il paraît que quand ils sont petits ils n'ont pas d'odeur. Donc les prédateurs ils ne les sentent pas, si ils sont planqués ils ne les voient pas. Lui il m'a impressionné parce que même dans les bras il ne disait toujours rien* ».

La connaissance du territoire de Barels s'est faite par leurs chèvres : en les gardant, en les rentrant, en les cherchant... Au contraire d'un berger comme Christian, familier de tous les espaces que fréquente son troupeau, les néo-ruraux ne ressentaient pas cette proximité des lieux où pâturaient leurs chèvres : « *Quand on s'aventurait vers le col, on se sent plus seul, tu sens que tu t'éloignes, même avec les bêtes* ». Le fait que Barels soit leur principal lieu de vie, auxquels viennent s'ajouter d'autres occupations ou préoccupations quotidiennes (l'éducation des enfants, la vente de la production, la fenaison, le jardin...), accentue la frontière entre l'espace du troupeau et le leur⁷⁷.

L'interaction avec l'animal est réactivée au moment de la traite, effectuée dans des bâtiments proches des habitations : le troupeau n'est plus « divagant », ou « incontrôlable », mais forme de nouveau une unité, une famille : « *quand les bêtes rentraient, chacun devait retrouver son petit* ». Des espaces confortables leur étaient aménagés, favorisant aussi l'aisance du travail : « *Je faisais souvent des petits enclos attenant à l'étable pour agrandir et pour pouvoir traire dehors. L'automne ça sent fort, le migon [fumier], le bouc... donc on aimait bien avoir une petite cour quoi attenante à la bergerie pour pouvoir traire, surtout que quarante chèvres à traire ça met un moment, surtout à la main* ». Pendant ces moments, l'espace du troupeau redevient un espace de sociabilité fusionnelle, partagée par l'ensemble des membres du foyer et de la communauté⁷⁸. « *Y'avait toujours les enfants, ils aimaient bien venir, au moment de la traite, ils aimaient bien. Il [leur fils] s'est entraîné, il savait traire. Ça faisait plein de mousse, il disait 'oh on boit de la bière, on boit de la bière'* ».

⁷⁷ Leur représentation du territoire est traitée dans le rapport sur « les pratiques potagères et de cueillettes à Barels », Frédérique Roy, 2004.

⁷⁸ Sentiment que l'on retrouve chez Christian dans l'espace de l'enclos.

Ces phénomènes de protection et d'attachement indiquent un rapport de maternage. Comme le souligne Michelle Salmona : « comme dans la relation mère/nourrisson, l'éleveur doit être une bonne mère et se montrer attentif aux besoins des bêtes » [1994 :42]. « *Y'avait la bonne mère, la mauvaise mère. Et en fait la bonne mère se retrouvait avec la mauvaise mère parce que c'était elle qui voulait personne. Donc du coup y'avait des bagarres. Des bagarres entre elles déjà parce que y'avait les chevreaux qui gueulaient et qu'elles en voulaient pas. Et puis des bagarres avec nous parce qu'on voulait que les chevreaux ils aient à téter. Donc il fallait qu'on fasse téter, qu'on fasse gaffe que ce soit le bon chevreau* ».

La traite était aussi une marque d'appivoisement d'un animal à « *réputation sauvage* » et « *très difficile à traire* ». Sa réussite est celle d'une domestication accomplie, d'une relation ajustée à l'animal par le savoir-faire : « *nous on y arrivait parce qu'elle se laissait faire et tout ça. Mais y'a plein de paysans qui nous disaient qu'ils ne voulaient pas de chèvres parce que c'est trop capricieux, ça renverse l'écuelle et tout ça. C'était les représentations de la génération de mes parents. Moi quand je réussissais à traire une chèvre, j'étais contente* ».

La relation de confiance avec l'animal, établie par l'homme, peut, à l'inverse, être donnée par l'animal : cette adéquation dynamique se retrouve aussi avec les animaux auxiliaires et aussi animaux de compagnie : « *Quand tu lui fais passer un torrent c'est elle [la chèvre] qui te dis de passer sinon tu le passes pas. Combien de fois avec la vache, je devais l'amener au véto, pour passer le torrent fallait qu'elle cherche son passage, mais je ne devais pas la forcer, c'est sûr. L'âne c'est pareil. C'est souvent sécurisant où elles [les chèvres] passent, tu peux y aller* ».

COPIE DES DOCUMENTS DES PROPRIETAIRES – LISTE DES CHEVRES

NOMS	COULEURS	SIGNES PARTICULIERS
SIBELLE II	Chamoisée marron	chèvre petite, un quartier [pie] rond
LA BLANCHE	Blanche tirant sur le roux	un genoux cassé
Chevrette de La Blanche	Blanche tirant sur le roux	chevrette de l'année
Chevrette de La Blanche	Rousse claire	chevrette de l'année
CORNE TORDUE	Chamoisée grise	une corne tordue
BOUQUETTE	Trois couleurs	oreilles courtes
VIOLETTE	Chamoisée marron tirant sur le roux	
SORCIERE	Chamoisée marron	filles de la vieille Renaude
Chevrette de Sorcière	Chamoisée marron	chevrette de l'année, même front avancé
BIC-BIC	Chamoisée grise	"jeune"*
RENAUDE	Chamoisée marron	point blanc sur le nez
ISEULT	Chamoisée marron	pies ovales
SAUVAGE	Chamoisée marron	un quartier mamiteux
Fille de Sauvage	Chamoisée marron	chevrette de l'année
JOPLIN	Chamoisée marron	grande chèvre à E.
Petite chèvre de E.	Chamoisée marron	
Sa fille	Chamoisée marron foncé	chevrette de l'année
OUANDA (famille Fantôme)	Chamoisée marron	pies ronds
SPEEDY	Chamoisée marron unie	pies allongés "jeunes"*
PETIT BOUC	Chamoisé marron noir	fil de Négrits la boiteuse
FINETTE	Chamoisée marron	une corne cassée pies allongés
COTELETTE	Chamoisée grise	pies ronds
NEIGE	Blanche	problème de dents - un pie qui perd
PLUME (jeune)	Blanche	
Fille de La Blanche	Chamoisée marron	pies ovales
BOUBOULE	Chamoisée marron	porte la grosse cloche
VIVA	Chamoisée marron	tête bien noire
VIVA DE PEONE	Chamoisée marron	
Fille Viva de Péone	Blanche tachetée de roux	chevrette de l'année
LA TOURNESOL	Rousse unie	"jeune"*
LILA II	Chamoisée marron très foncé	"jeune"*
MARGUERETTE	Chamoisée noire	Barels, hiver 87
Fille de Marguerette	Rousse tachetée de blanc	chevrette de l'année
FANTOME I	Chamoisée marron	gros pies
FANTOME II	Chamoisée marron	pies ronds
SAUVAGE II	Chamoisée marron	petits pies
Fille de Sauvage II	Chamoisée marron gris	chevrette de l'année
SIBELLE	Chamoisée marron	chèvre fine
Fille de Viva, PLUME	Chamoisée marron	deux tâches sur le nez

NOMS	COULEURS	SIGNE PARTICULIER
<u>Chèvres de E.</u>		
?	Blanche	un quartier avec deux trayons
MARINETTE	Blanche tachetée de noir	<i>motte</i> [sans cornes], pies allongés
?	Chamoisée marron	grande carcasse
?	Rousse	<i>motte</i> , traînarde en transhumance
?	Chamoisée marron	<i>motte</i> , traînarde en transhumance
?	Queue blanche	chevrette de l'année
?	Tête blanche	chevrette de l'année
<u>Chèvres de G.</u>		
?	Chamoisée noire	longs poils
?	Noire et blanche	petite
?	Noire et blanche	chevrette de l'année
<u>Chèvres de P.</u>		
?	Blanche	belle mamelle
?	Blanche	petite mamelle
?	Chamoisée marron	copine à Erik, mange les artichauts sauvages

* "jeunes" : piqûre hormone - 2 ans - 1 portée

Tableau conservé par un éleveur dans lequel est identifié chaque animal.

Le nom est choisi en fonction du caractère attribué à la chèvre, de sa couleur, ou de tout autre signe distinctif. « *C'était amusant parce qu'on retenait je sais pas combien de noms de chèvres et on y arrivait. On les reconnaissait toutes* ». A l'inverse des chevrettes, à qui on donnait le nom de leur mère, les chevreaux, destinés à la consommation, n'en portaient aucun.

Le statut accordé à la bête à viande n'était pas le même que celui attribué à la chèvre élevée pour son lait. « *Ma première chèvre c'était une belle alpine que j'avais choisie c'était le lait pour donner au petit avec le bon fromage blanc [...] Celui qui faisait de la chèvre à viande, déjà elle était pas belle [...] Ici ils ne parlaient que de viande, moi je ne pouvais pas le concevoir* ». Cette distinction est aussi invoquée pour décrire la nature des rapports qu'ils entretiennent avec leur chèvres à lait : trop libres, « *ça devient des chèvres à viande* », les obliger quotidiennement à rentrer, c'est non seulement maintenir la production, mais aussi entretenir une relation, établie sur la reconnaissance mutuelle : en échange du bénéfice de leur lait, qui fait vivre la communauté, les chèvres sont soignées, caressées, nommées, entourées.

Au début, l'abattage des chevreaux qui était vécu difficilement – notamment pour des personnes qui ont choisi d'être végétariennes – est devenu une pratique « naturelle ». Cette évolution est liée à la place accordée à cette activité et à son mode d'exercice : au désir de *vouloir faire* cette activité, et de se prêter au jeu de l'élevage, s'est joint le devoir de réussir et d'embrasser entièrement la profession, jusqu'au point de se penser comme *éleveur* : « *Après c'est devenu très naturel, ça faisait parti du travail. Et puis bon les chevreaux c'est adorable, c'est mignon comme tout. Et puis on essayait de faire du mieux possible. Y'avait tout un art. On essayait de faire au mieux, que la bête souffre pas. Bon après on avait un beau produit, une belle viande blanche. Après nous on en a mangé aussi* ». Les chevreaux sont d'ailleurs nommés tardons par les néo-ruraux, c'est-à-dire des agneaux nés aux printemps, engraisés pendant la saison d'estive et appréciés pour la saveur de leur viande.



©EPR

Le préau du « Vatican », un lieu « confortable » pour l'abattage des chevreaux

« Vendus sur pied à un maquignon » ou « dans les grands resto sur Nice », les chevreaux étaient vendus entiers : « une fois épluché, y'avait cinq kilos de viande, voir plus. Nous on avait un prix fort. Ils étaient élevés sous le lait sous la mère donc c'était des bons produits ». Les foires de Guillaumes étaient l'occasion de descendre des bêtes dont ils voulaient se séparer, pour cause de vieillesse ou de trop faible production, « qui faisaient plus de petits, qui avaient plus de pis ou un seul pis », « des bêtes de réforme ». Ces lieux, notamment la foire concours du 9 octobre, servaient également de vitrine pour exposer et faire admirer leur production : « on était fier de descendre nos fromages, on essayait de descendre les plus beaux, de gagner le premier prix ». Ils favorisaient les échanges avec les éleveurs locaux « au niveau des produits finis, on en discutait beaucoup, on échangeait nos recettes, les problèmes de mise bas ».

5.2 Le pâturage, objet de convoitise

La pratique conjointe sur un même territoire des potagers et de l'élevage a donné naissance à des conflits d'usage entre des terrains cultivés et des terres de pâture⁷⁹. Un éleveur ovin transhumant a également occupé le territoire, des années 1970 à 1990.

A Barels, dans les années 1970-80, la survie du potager représentait un enjeu lié à une volonté de maintenir pérenne une vie sociale sur un territoire abandonné et vouée à l'exploitation pastorale. Les conflits d'usages du territoire qui s'y rapportent témoignent de la difficulté pour ces nouveaux arrivants à légitimer « un droit de culture » : « Il [le berger] écartait le grillage pendant que j'étais pas là, je revenais, j'avais les brebis dans le jardin. Tout ça parce qu'il avait cette habitude de pastoralisme où il avait tout le territoire pour lui au départ et son idée était de récupérer ça ». Le jardin de la Palud était clôturé pour empêcher le troupeau estivant d'y aller. On retrouve les mêmes préoccupations quelques décennies avant : « il fallait clôturer les jardins mais elles [les chèvres] passaient au dessus des clôtures. Evidemment, les bêtes elles vont là où y'a du bon à manger, où y'a des salades, des haricots...Elles faisaient bouffer les jardins un peu à tout le monde et ça faisait bisquer ».

Bien que les limites de parcelles louées ne leur aient pas été indiquées dans le bail, une limite était clairement imposée entre le territoire de l'éleveur transhumant et le leur : «il y

⁷⁹ Voir le rapport sur les cultures potagères et les pratiques de cueillettes, Frédérique Roy, 2004.

avait une limite à mettre au point entre ses moutons et mes chèvres ». Une limite verbale, était fixée par les prés de fauche, dont l'exploitation était destinée à l'alimentation des animaux élevés par les néo-ruraux (chèvre, vache et âne): *« la limite, on avait à peu près fixé le chemin : que ce soit l'entrée aux Barels, donc tout ce qui était en dessous du chemin, c'était moi qui l'exploitait jusqu'au chemin du Serre parce que lui [le berger], tous les plateaux ils les utilisaient, tous les plateaux qu'il y a vers la Palud. En fait voilà toute la limite qu'on a plus ou moins réussi à s'entendre c'était le chemin, donc le chemin qui mène aux Laves jusqu'au vallon que l'on traverse pour aller au Serre. Mais la limite c'était surtout pour nous : il ne devait pas descendre parce qu'on fauchait, on ramassait les foins pour pouvoir vivre ici l'hiver. C'est ça qui nous importait et on a réussi à se faire respecter, plus ou moins »*, limites de pâturages tout aussi difficiles à imposer que celles établis pour les cultures potagères. Les « bagarres » continues qui en ont résulté, ont d'ailleurs été un facteur d'abandon du hameau pour certains néo-ruraux.

La présence de leurs chèvres sur l'ensemble du territoire, y compris sur celui des moutons, leur semblait assez normale même si *« des fois, et à juste titre, il [l'éleveur transhumant] avait des reproches à nous faire parce que les chèvres elles mangeaient ce qu'il y avait de meilleure comme un peu font les chamois et tout ça quoi »*. Mais dans l'ensemble, leurs chèvres, minoritaires, n'étaient pas un concurrent notable pour les moutons : *« Elles mangeaient mais bon, c'était un tout petit troupeau, 40 chèvres, par rapport à 2000 brebis...Non, nous ce qu'on voulait imposer c'était des limites pour pouvoir ramasser le foin »*.

Références bibliographiques

Ouvrages et articles

- Arbos P., 1923 : *La vie pastorale dans les Alpes Françaises. Etude de géographie humaine*, Armand Collin, Paris.
- Bachelard D., 2002 : *Berger transhumant en formation : pour une tradition d'avenir*, l'Harmattan, Paris.
- Boyer B., (janv.mars) 1978 : « Les foires rurales de Guillaumes et de Puget-Théniers », *Etudes Rurales*, p. 27-50.
- Brun B., 2001 : « La cabane et l'écologie humaine », in B. Brun *et al.* (eds), *Cabanes, cabanons et campements, Formes sociales et rapports à la nature en habitats temporaires*, Société d'Ecologie Humaine, Grasse, Bergier : 9-18.
- Chevalier D., 1987 : *L'homme, le porc, l'abeille et le chien. La relation homme-animal dans le Haut-Diois*, Institut d'ethnologie, Paris.
- Landais E., Desfontaines J.-P., 1995 : « L'inhabituelle carrière d'un film scientifique : L'espace d'un berger », in Lizet B., Ravis-Giordani G., *Des bêtes et des hommes, le rapport à l'animal, un jeu sur la distance*, Paris, Ed du C.T.H.S., p. 337-346.
- Musset D., (Décembre) 1984 : *Espèces végétales et animales domestiquées dans l'aménagement rural du Haut-Pays Niçois*, Rapport de synthèse, Parc national du Mercantour/Institut d'Etudes et de Recherches Inter-Ethniques et Inter-Culturelles/Centre de Recherches Inter-Culturelles sur les Relations entre Ecosystèmes et Sociétés.
- Pelosse V., 1993 : « Construction de l'animal cynégétique : mouflons et sangliers en Languedoc », *Etudes rurales* n°129-130, p. 73-82.
- Roy F., Delavigne A.E., 2004 « La vie privée du berger. *Revue de géographie alpine*.
- Salmona M., 1994 : *Les paysans français. Le travail, les métiers, la transmission des savoirs*, l'Harmattan, Paris.
- Tatoni T., 1991 : « Perception de l'évolution post-culturelle des paysages de terrasses », *Ecologie humaine* tome 2, p. 39-53.

Travaux universitaires

- Lescureux N., 2002 : *Représentation collective du loup dans un village du Mercantour. Les inquiétudes d'une communauté rurale face à son avenir*, Mémoire de D.E.A. Environnement : Milieux, Techniques, Sociétés, Muséum National d'Histoire Naturelle/Institut National Agronomique Paris Grignon/Université Paris VII Denis Diderot, Paris.

Travaux « internes » au programme « Barels »

- Faure-Vincent D., 2004 : « Inventaire des structures agropastorales », *Rapport de recherche*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.
- Llaty C., 2004 : « La culture des céréales aux Barels. Eléments de réflexion sur les transformations de l'outillage agricole » *Rapport de recherche*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.
- Thomassin P., 2004 : « Le finage de Barels de la fin XVIIIe siècle au début du XXe siècle » ; *Rapport de recherche*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.

Archives

Fonds Communal

E007/069/1D13 - Délibération communale séance du 28 mai 1858.

E007/070/1D18 - Extraits de délibération communale, 15 février 1914.

E007/082/3F2 - Elevage. Mesures incitatives pour l'amélioration des races ovines, questionnaire sur le bétail (an XII-XIV)

E007/082/4F1 - Foire de Guillaumes – Lettre du maire de Puget-Théniers au maire de Guillaumes le 13 novembre 1808

E007/082/5F2 – Productions de laine, (1809-1846)

Fonds Préfecture

7M104 « améliorations de la race bovine » (1888-1905)

7M345 - La société se constitue sous la forme anonyme, le 9 octobre 1909.

Fonds de la Justice de Paix de Guillaumes

4U20/001 Justice de paix – f°45 – 1^{er} juin 1869.

4U20/004- Justice de paix - f°32 - 26 mai 1884.

Annexes

Annexe 1. : Questionnaire sur le bétail, an XIII, (E007/082/3F2)

En lien avec la volonté d'introduction du mérinos, ce questionnaire début XIX^{ème}⁸⁰, sur les troupeaux de moutons, a été adressé au maire de Guillaumes à des fins d'introduction du mérinos pour l'amélioration des races indigènes.

1° Quel est le nombre de bêtes à laine existant dans votre commune ?

Moutons 1220
Brebis 2400
Agneaux 2000
Total 3620

2° Combien y-at'il d'indigènes de métis et de purs mérinos ?

Tout est indigène

3° Quelle est la quantité de leur laine ? Quelle est sa longueur ? Quelle est sa couleur ? Est-elle frise ou non ?

On compte communément les toisons des moutons et des brebis à raison d'un K 25 des chaque, de sorte que le nombre de 3620 moutons ou brebis donne un total de 4525 K de laine en suie. Elle est longue de 4 travers de doigt partie blanche, partie noire, presque toute frise.

4° Quelle la hauteur moyenne des individus de terre au garrot, leur longueur du sommet de la tête à la naissance de la queue ? Leur grosseur ou rondeur sur la partie la plus proéminente du ventre ?

Hauteur 95 décimètres
Longueur un M
Rondeur un M

5° Quel est leur poids moyen

12 K

6° La tête, les joues, les pieds, les cuisses et le ventre sont-ils couverts de laine, et en quelle proportion ?

⁸⁰ E007_081_3F2 Un second document : Une lettre, du 15 germinal an 12 de la République, du Préfet du département des Alpes-Maritimes adressée au Maire de Guillaumes, invite les communes du département qui auraient des fonds disponibles, à acheter pour leur propre compte un ou deux mérinos afin de « perfectionner les races indigènes ». Le préfet invite directement la commune de Guillaumes à se procurer un bélier mérinos à St Martin d'Entraunes « à raison de quatre vingt seize francs pièce »⁸⁰.

Le maire de Guillaumes adresse un courrier au Préfet lui faisant part de ses réticences à acquérir le bélier mérinos jugé « hors service », trop coûteux, qui « serait une pure perte pour la commune ». Devant celles-ci, un document, du 18 Messidor an 12, adressé au maire de Guillaumes, écrit par le maire de Saint-Martin d'Entraunes porte le refus de ce dernier, de remettre le bélier mérinos sous prétexte des représentations qu'il a faites à Mr le préfet : « Vous devez penser, Monsieur Mon collègue, qu'il en a coûté à cette commune pour l'introduction des deux béliers, (race espagnole) , pour la nourriture extraordinaire qu'il a fallu leur fournir pour les sortir d'hiver et les échapper, et pour les soins particuliers qu'il a fallu leur prêter d'après les instructions de cette préfecture ; comme votre lettre ne dit rien de tout cela , et que je ne suis pas de sentiment que mes administrés soient dupe de personne, j'en ai écrit de suite à Mr le Préfet pour lui faire mes justes représentations et d'après la réponse, j'agirai en conséquence. Je vous prévient qu'il y a un des deux béliers qui est soupçonné lourd, et qu'ayant en toutes ses peines, et de la traduction et de la nourriture pour les échapper et les acclimater, vous ne trouverez pas mauvais que nous gardions celui qui est liquide. Monsieur le Préfet ayant fait passer un vais qu'il y en avait encore à Nice de cette race, vous auriez pu vous en procurer, sans venir empiéter sur les notes qui vous viendront presque aussi chers, si justice nous est rendue comme nous l'espérons ; Voilà ce que j'ai cru répondre à votre lettre du 10 courant ».

Un fort petit nombre de bettes a laine ont la tête, les joues couverts de laine presque jusqu'aux yeux, les autres n'en ont que jusques aux oreilles. Aucune n'en a aux pieds, et toutes en ont aux cuisses et au ventre, mais en petite quantité.

6° Ont-ils les cornes droites ou contournées ? Ont-ils la queue coupée, ou naturellement courte ou longue ?
Presque tous ont les cornes détournées et la queue longue.

7°/ Les brebis ont-elles chaque année un agneau ou plus d'un ?

A l'exception de quelques brebis en petit nombre qui étant bien nourries ont deux agneaux dont le dernier s'appelle tardon, elle n'en ont qu'un chaque année.

8°/A quelle époque fait on la tonte lave t'on auparavant les toison sur le dos de l'animal ?

La tonte se fait dans le mois de juin. On n'a jamais lave la toison sur le dos de l'animal.

9° Est-ce l'usage de tondre les agneaux la première année de leur vie ?

Oui

10° A quel prix la laine est elle communément vendue ? Pour quelles fabrications ?

A 1,8 le K elle est toute nécessaire pour l'habillement des habitants.

11° Sont des hommes faits, des femmes, des enfants qui gardent les troupeaux ?

Il n'y a en cette commune aucun grand troupeau les habitants n'en ont que pour la consommation de leurs fourrages et pour l'engrais de leurs champs. Ils les font garder par celui de la famille qui est le plus propre a les soigner sans distinction de sexe.

12° Les béliers restent-ils toute l'année avec les brebis ou bien ne les réunit on que dans une saison ? Quelle est cette saison ?

Ils restent toute l'année.

13° Dans quel temps naissent les agneaux ? Est-ce toute l'année, ou pendant quelques mois seulement ?

Dans les mois de 9bre, Xbre, janvier, février et mars.

14° Elève t'on beaucoup de moutons, ou béliers coupés ? Pour quelles foires, boucheries, a quelles foires les vend t'on quels en sont les prix communs ?

On élève du moutons en très grand nombre en égard a celui des troupeaux. Ils se vendent aux foires de Guillaumes ou d'Entrevaux, pour les boucheries de ces deux endroits et de grosse, au prix commun de 8.

15°Les troupeaux transhument-ils ou sont-ils toujours sédentaires ? Toujours sur les terres et près de celui a qui elles appartiennent ?

A l'exception de deux ou trois petits troupeaux composés d'environ 150 brebis que l'on conduit pendant l'hiver dans les départements du Var, ou des Bouches du Rhône, tous sont sédentaires sur les pâturages communaux ou particuliers du propriétaire.

16° S'ils sont sédentaires, les rentrent on toutes les nuites à la bergerie ou couchent-ils dehors pendant plusieurs mois de l'année, soit dans des pâturages ..., soit dans l'enceinte d'un parc pour engraisser les terres ? Dans ce dernier cas comment sont faits ces parcs ?

Depuis les mois d'octobre jusqu'à celui de mai on les retient toutes les nuits à la bergerie et du commencement de mai, jusqu'à al fin de septembre ils couchent dehors, partie dans des pâturages sans enclos, et partie dans l'enceinte de parcs formés en bois d'osier pour engraisser les terres ou les prés.

17°Les bergeries sont-elles basses étroites ou élevées, large et aérées par un nombre suffisant de fenêtres ou de vantaux, et sur un sol sec ou humide ?

Il y en a de toute espèce, chacune adaptée aux localités et aux facultés des propriétaires il en est de même de tout ce qui a trait aux bergeries.

18°Quelle la nature des pâturages. Sont-ils secs ou humides , en planes en coteau, en vallée, en marais, en bois, ou en communaux.

Les pâturages sont sur la plus grande partie en coteaux, bois communaux, terrain pierreux et stériles.

19° Cultive-t-on des prairies artificielles ou des racines en grand ou ne récolte-t-on que du foin de prairies naturelles ? Quelles sont les plantes dominantes dans les prairies naturelles ?

On ne récolte que du foin de prairies naturelles, dont les plantes dominantes sont le sainfoin et le trèfle.

20° Quand il n'y a plus rien aux champs quelle quantité de fourrage, de grains et de racines donne-t-on chaque jour à chaque individu dans la bergerie ?

On donne ordinairement à chaque individu 30 décagrammes foin ou feuillages. Il est rare qu'on leur donne du grain, mais quelques pommes de terre.

21° Les troupeaux du pays sont-ils en général en bon état ?

oui

22° À quelles maladies sont-ils les plus sujets ?

Au tournis et à la gale. Si quelquefois ils sont atteints du clou du mal des pieds, ou de la pourriture c'est parce que ces maladies leur ont été communiquées par les troupeaux venant de la région de Basse-Provence.

23° N'y a-t-il que les agneaux et antenois qui soient atteints du tournis ?

Nulle espèce n'en est exempte.

24° A-t-on essayé d'inoculer le clou ?

Non

25° la gale

Le seul remède efficace que l'on emploie contre la gale est l'huile de cade

26° Y a-t-il dans votre commune des particuliers qui demandent d'être chargés d'un dépôt de bœufs mérinos ?

Aucun.

Annexe 2. : La coopérative laitière du Haut-Var (Philippe Thomassin)

En 1903, les cultivateurs du Haut-Var se réunissent en association pour fonder une coopérative laitière⁸¹. Leur choix est guidé par la précarité de leurs situations. Les céréales, dont la production est excédentaire ne leur rapportent plus. Ils sont frappés par la baisse des cours et par l'importation massive de farine étrangère. Pour faire face, car seuls les pâturages leur restent, ils décident d'orienter leurs activités vers la filière laitière.

Leur projet repose sur l'exemple des fruitières de Roquebillière, Sospel et Moulinet. Outre la fabrication de fromage, il souhaite produire du beurre et du lait « pasteurisé ». Le lait doit en effet être commercialisé à Nice. Les membres fondateurs, pour la plupart des élus (M. Long adjoint à Guillaumes, M. Arnaud Maire à Villeneuve d'Entraunes, M. Ollivier Maire à St Martin d'Entraunes, M. Lieutaud, M. Autherman adjt d'Entraunes) sollicitent l'aide du département et de l'Etat⁸² pour accomplir leur projet de sauvetage de leur économie montagnarde. Il est évalué à 43375 F⁸³. Il s'agit d'acquérir le terrain, construire le bâtiment, d'acheter :

- du matériel fixe (moteur électrique de six chevaux avec ses massifs, chaudière à vapeur, bac de récupération, matériel pour la fabrication de beurre, matériel pour la fabrication du fromage, matériel pour la pasteurisation du lait, matériel pour la stérilisation du lait, matériel pour la production du froid.
- du matériel mobile (4000 bouteilles à lait formule spéciale 1 litre, 5000 bouteilles à lait stérilisées ¼ litre, 200 bidons contenance moyenne 15 litres, trois voitures spéciales pour le transport du lait, aménagement d'un wagon frigorifique sur la ligne du sud.

L'avis de l'inspecteur des Eaux et Forêts n'est pas favorable à l'établissement de la laiterie à Guillaumes⁸⁴. Les principaux centres de production se trouvent alors à la source du Var dans les alpages d'Esteng et de Sanguinières. Les distances des étables au chef-lieu varient en effet entre 15 et 21 kilomètres. Il s'interroge sur la capacité des vaches laitières présentes alors dans le canton à fournir 2 à 3000 litres de lait nécessaire au fonctionnement minimum de l'usine, alors qu'à Roquebillière, 889 vaches ont produit en 1902, 1230 kg de lait en moyenne par jour. De plus, il considère que les ressources herbagères de la région du Haut-Var sont bien moindres qu'à Roquebillière, Sospel et Moulinet, à cause de la grande quantité de terrains rocheux ou arides qu'on y trouve et qui sont incapables de nourrir tout le gros bétail strictement nécessaire pour alimenter à plein rendement une laiterie aussi importante que celle qui est en projet. Ces remarques ne sont pas prises en compte. L'établissement d'un service régulier de charrettes à deux chevaux entre Guillaumes et Entraunes et la collaboration des propriétaires des hameaux importants (Chastelannette, Prapelet, le Monnard (commune de St Martin), ceux de la commune de Péone et ceux des principales agglomérations de Sauze est sensé compenser ces risques. Les fondateurs envisagent même l'établissement de services spéciaux. L'un d'entre eux sera le câble à lait de Bouchannières⁸⁵.

Contrairement aux souhaits des membres fondateurs de la coopérative, l'établissement n'est pas ouvert à l'automne 1903, mais deux années après à la même période⁸⁶. La coopérative laitière génère des emplois : fruitier, employés à l'usine, voituriers. Elle incite aux investissements dans les campagnes. Les troupeaux de vaches laitières augmentent. On améliore la race en important taureaux et vaches tarentaises⁸⁷. L'équipement se modernise à l'exemple de celui de M. Ollivier qui achète une faucheuse⁸⁸.

En 1929, la société entre temps devenue anonyme, compte 150 adhérents. Le capital social qui avait été constitué à l'origine par 400 parts de 25 francs, atteint 477 parts productives d'un intérêt maximum de 4%. La production laitière annuelle dépasse 1.500.000 litres. Pendant 8 mois par an, la coopérative traite chaque jour de 3.500 à 4.000 litres de lait, destinés aux populations des villes du littoral et plus particulièrement aux consommateurs de Nice. Les appareils de pasteurisation et les appareils de réfrigération prévus à l'origine pour

⁸¹ ADAM 7M345 - La société se constitue sous la forme anonyme, le 9 octobre 1909.

⁸² Article 5 de la loi du 4 avril 1888.

⁸³ ADAM 7M104 La société fournit un premier apport de 10 000F, le conseil général de même par délibération du 22 avril 1903.

⁸⁴ ADAM 7M104 avis de Avis de l'Inspecteur des Eaux et Forêts, 16 avril 1903.

⁸⁵ Cf, pour une approche de l'inventaire mobilier

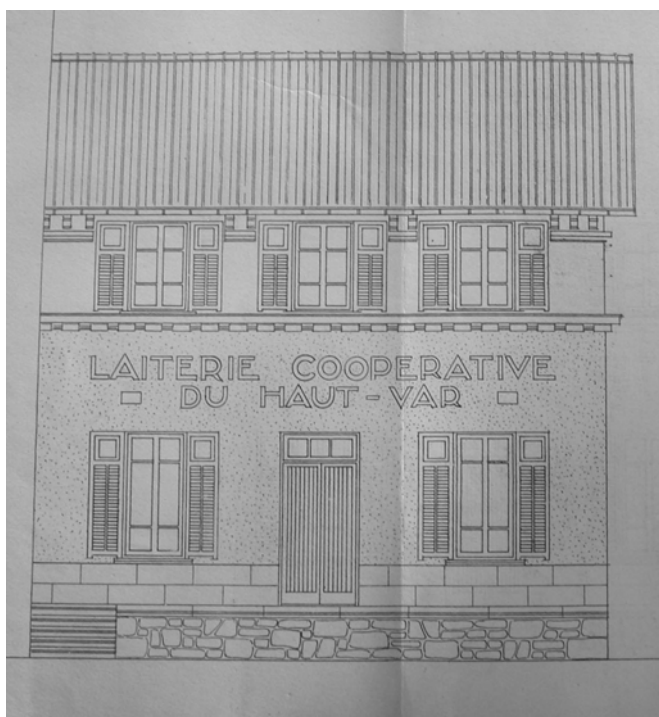
⁸⁶ ADAM 7M104 Demande de subvention le 9/9/1905 mentionnant que la mise en marche est assurée pour le courant octobre.

⁸⁷ Cf. Travaux de Frédérique Roy sur l'amélioration des espèces bovines.

⁸⁸ Source orale B.O

2.000 litres de lait, ne répondent alors plus aux besoins. Le traitement du lait s'effectue dans des conditions hygiéniques considérées comme déplorables. L'installation d'un matériel adapté aux exigences nouvelles, ne pouvant être envisagée dans les locaux existants, considérés comme trop exigus, nécessite un agrandissement important des bâtiments.

Un nouveau projet est établi pour un traitement journalier de 4.500 litres de lait. Il prévoit le rehaussement du bâtiment d'un étage. Le projet d'installation mécanique prévoit la révision de la chaudière Field qui sera conservée comme chaudière de secours, la révision de la machine à vapeur qui sera utilisée, pour la pasteurisation. L'installation du matériel neuf comprend : un groupe à essence de 15 CV, une machine frigorifique⁸⁹, un appareil « pasteurisateur » à grand débit, un bec laveur pour bidons et enfin, toute la tuyauterie de vapeur d'eau et de lait nécessaire, au fonctionnement de ces appareils. Le montant du devis s'élève alors à 300 000 F⁹⁰. La nouvelle coopérative, en pleine expansion, adhère à la Centrale Laitière de Nice qui constitue une fédération des principales coopératives laitières du département des Alpes-Maritimes⁹¹. La Centrale permet le traitement hygiénique du lait et sa diffusion dans les commerces du littoral. Le prix payé aux producteurs varie selon leur éloignement de Nice où d'autres cités de 1,07 à 1,48 F soit un prix moyen de 1,27 F. Cette économie laitière va malheureusement périlcliter dans les années 1965⁹², avec l'effondrement du prix du lait.



Façade de la Coopérative laitière du Haut-Var

Dressé par E. Thillet architecte
Nice, le 10 août 1929
(ADAM 7M345)

- le sous-sol sert d'entrepôt
- le rez-de-chaussée comprend :
une salle de pasteurisation de 6,85x9,55 m une
salle des machines et un nouveau bureau.
un quai de déchargement
- le premier étage comprend :
les appartements du Directeur de la laiterie, la
salle de la nouvelle machine à glace,
une salle destinée aux archives et au petit
matériel.

⁸⁹ Machine frigorifique type frigorigène, de 6.000 frigories-heures, pouvant refroidir à + 3° 4000 litres de lait supposés à la température de 17°, actionnée par un moteur électrique de 7 CV.

⁹⁰ ADAM 7M345 – Service du génie rural – circonscription de Nice - Mémoire explicatif, février 1929.

⁹¹ En 1929, les cinq coopératives du département (Guillaumes, St Sauveur, Sospel, Belvédère, Puget-Théniers) ont livré 2 430 000 litres de lait. La Centrale laitière de Nice a été créée en 1933.

⁹² D'après un ancien usager du câble à Bouchanières.

Annexe 3. : Les foires de Guillaumes au XIX^e siècle⁹³ (Philippe Thomassin)

Au XIX^e siècle, Les principales foires de Guillaumes ont lieu le 26 mars, le 16 août, le 9 octobre et le 11 et 12 novembre. La foire du 16 septembre dite aux « tardons » n'existe pas. La foire du 11 et 12 novembre est la plus importante. Comme le souligne Blandine Maurel :
« Elle marque la fin des grands travaux agricoles et le début de l'hiver. C'est aussi à cette période que l'on commence à sortir le vin nouveau des caves⁹⁴ ».

Le calendrier des foires est diffusé dans chaque commune. Tout changement de date, inhérent aux intempéries ou à une fête religieuse est annoncé par voie d'affichage et courriers aux élus des communes environnantes⁹⁵. Le calendrier des foires est soumis à règlement. La règle veut que l'on interdise l'établissement d'une foire le même jour dans les communes dont la distance est inférieure ou égale à vingt lieux. L'intervalle minimum autorisé doit être de trois jours. La foire établie le 16 août 1806 à Briançonnet distant de 9 lieux suscite la vive réaction du Maire de Guillaumes qui en appelle à l'arbitrage du sous-Préfet⁹⁶. En 1858, quand le conseiller Joseph Emmanuel Lance propose le rétablissement de la foire dite de St Louis⁹⁷ le 21 juin, les autres membres du conseil lui rétorquent que se tiennent déjà au mois de juin des foires à St Martin d'Entraunes, Villeneuve, St Etienne et Entrevaux. Après délibération, ils retiennent la date du premier mercredi du mois de mai et décident que les marchés fixés au samedi de chaque semaine soient réduits à un seul marché par mois, fixé le premier lundi de chaque mois⁹⁸. La commune trouve au travers de ces foires le moyen d'augmenter ses recettes, notamment en affermant la location des bancs et du fumier produit sur la foire.

Les habitants de la commune fournissent à ces foires du gros et du menu bétail tels que mules, mulets, ânes, bœufs, vaches, moutons, brebis et chèvres. L'offre fluctue en fonction de la quantité de fourrage produite chaque année. Un estimatif du cours du bétail se communique au préalable entre les maires par échange de courriers, afin qu'ils puissent fixer avec plus de justesse la taxe sur la boucherie⁹⁹. En 1822, il se consomme à la boucherie de Guillaumes environ 216 moutons ou brebis et 50 veaux¹⁰⁰. Le restant des bêtes pour la boucherie, se vend aux bouchers des communes avoisinantes et notamment ceux de Puget-Théniers¹⁰¹. La laine qui n'est pas employée pour la confection de vêtements est vendue brute aux négociants (14,28 % en 1819). Les draps (120 pièces en 1819) quand ils ne sont pas utilisés par les familles sont également vendus¹⁰². Le vin se vend principalement aux habitants du canton de St Etienne. Il a l'avantage de se conserver une année¹⁰³. Il subit toutefois la concurrence des vignobles de Puget-Théniers et de Villars. Cette liste est loin d'être exhaustive, pour exemple cet habitant de Bouchannières qui souhaite vendre des graines de mélèze à la foire d'août¹⁰⁴.

Les habitants des communes environnantes y amènent du bétail de même nature. On y trouve également de la « forramente », du cordage de chanvre, du cuir de vache, des souliers faits, des outils de campagne, des clous... Les marchands colporteurs y apportent de la mercerie, des étoffes, des mousselines, des toiles fines, des dentelles. Ils viennent de tous les horizons, du canton de Colmars, d'Annot, d'Entrevaux, de Castellane, de

⁹³ Pour en savoir plus sur les foires de Guillaumes antérieures au XIX^e siècle consultez LE DANTEC G. – « Barel, la terre et hommes, dans Enquête sur Barel », dans *le territoire de Guillaumes au Moyen-Âge*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Puget-Rostang, 2004

⁹⁴ MAUREL B.- La vie à Guillaumes pendant la Révolution et L'Empire, thèse de doctorat d'état en droit, Université de Nice, 1974 p. 608.

⁹⁵ ADAM E007/082/5F2 – Avis au public, Guillaumes le 8 mars 1831.

⁹⁶ ADAM E007/082/5F2 – Lettre du maire de Guillaumes le 8 septembre 1806.

⁹⁷ Foires accordées par lettres patentes de S. M. Henri II en 1547.

⁹⁸ ADAM E007/069/1D13 – Délibération communale séance du 28 mai 1858.

⁹⁹ ADAM E007/082/5F2 – lettre du 13 novembre 1808 adressé par le Maire Ribotty de Puget-Théniers au Maire de Guillaumes.

¹⁰⁰ ADAM E007/082 5F2 - Nizza, il 25 aprile 1822. Intendenza generale di Nizza Divisione de pubblici n°6093 - Cirulara ai signori consoli, sindica, consiglierie e secretari civici e comunitativi sulla statistica della provincia.

¹⁰¹ ADAM E007/082/4F1 Foire de Guillaumes – Lettre du maire de Puget-Théniers au maire de Guillaumes le 13 novembre 1808

¹⁰² ADAM E007/082/4F1- Etat du produit annuel des laines, des troupeaux de la commune de Guillaumes, le 22 août 1819.

¹⁰³ ADAM E007/082 5F2 - Nizza, il 25 aprile 1822. Intendenza generale di Nizza Divisione de pubblici n°6093 - Cirulara ai signori consoli, sindica, consiglierie e secretari civici e comunitativi sulla statistica della provincia.

¹⁰⁴ ADAM 4U20/001 Justice de paix – f°45 – 1^{er} juin 1869.

Roquesteron, de Puget-Théniers, de Villars, de Beuil, de St Etienne, des frontières du Piémont. L'huile d'olive provient tantôt d'Entrevaux, de Puget-Théniers, de Roquesteron ou de Gilette. Le riz est acheminé du Piémont. Le grain, lorsque que la communauté en manque, provient des communes environnantes et parfois même de Nice. Les acheteurs viennent des cantons de Puget-Théniers, Guillaumes, St Etienne et Colmars¹⁰⁵. Les bouchers de Puget-Théniers ont coutume de s'y approvisionner. Les foires permettent de conclure des marchés, verser des acomptes, payer des échéances, prendre des commandes... A l'exemple de cette promesse de vente de peaux, livrables le 11 novembre suivant, entre un aubergiste de Beuil et un aubergiste de Beauvezer, lors de la foire du 9 et 10 septembre de Beuil¹⁰⁶.

Annexe 4. : Cahier des charges de la commune de Guillaumes, régissant la location des pâturages communaux aux troupeaux ovins.

¹⁰⁵ ADAM E007/082/4F1- Tableau des foires existant en la commune de Guillaumes avec la réponse aux questions formées à deux sujets, par monsieur le préfet dans la circulaire du 15 juillet 1866.

¹⁰⁶ ADAM 4U20/004- Justice de paix - f°32 - 26 mai 1884.

CAHIER DES CHARGES

RÉGISSANT LA LOCATION DES PÂTURAGES COMMUNAUX AUX TROUPEAUX OVINS

Principes Généraux de ce Règlement

Ce règlement a été établi en tenant compte, au départ, des usages anciens, ainsi que des modifications apportées par les différents Conseils Municipaux qui se sont succédés à la tête de la Commune.

Ayant le souci de maintenir l'activité agricole du pays, le Conseil Municipal en fonction estime qu'il est opportun de réserver en priorité, l'usage des pâturages communaux aux membres des familles originaires de Guillaumes et possédant une terre dans la Commune ainsi qu'à tous les exploitants agricoles établis d'une façon permanente dans la Commune. C'est dans cet esprit, en particulier, que le pâturage de la Gaillarde loué jusqu'ici par adjudication publique, ne l'est plus maintenant et rentre dans la règle commune des pâturages communaux.

Actuellement, tous les pâturages communaux : Raton, Barels et la Gaillarde, sont soumis au même règlement. Ils sont réservés en priorité aux exploitants agricoles et aux propriétaires fonciers de la Commune. Le Conseil Municipal se réservant le droit de recourir à l'adjudication publique dans le seul cas où la contenance des pâturages communaux ne serait pas assurée.

Un deuxième principe directeur a guidé le Conseil Municipal dans l'établissement de ce règlement :

C'est celui d'aider à maintenir sur place la population sédentaire de la Commune.

C'est pourquoi les troupeaux de moutons sont classés en deux catégories qui jouissent d'un régime différent dans l'établissement de la taxe de pâturage :

1° - Les troupeaux dits « étrangers », qui pratiquent la transhumance mais qui appartiennent et sont gouvernés par des propriétaires payant l'impôt foncier dans la Commune et possédant des terres à pâture en bien propre dans la Commune, ayant l'habitude de pratiquer l'élevage ovin et restant par les sentiments et par l'intérêt attachés à la Commune même s'ils ne résident pas d'une façon permanente dans la Commune.

2° - Les troupeaux dits « du pays » qui résident et vivent, en permanence, et sans interruption dans la Commune. En pratique, ces troupeaux appartiennent à des propriétaires sédentaires résidant toute l'année à Guillaumes.

ARTICLE I

Liste des troupeaux dits « étrangers »

Chaque année, le Conseil Municipal dresse la liste des propriétaires pratiquant la transhumance, autorisés à « consigner » leurs troupeaux sur un pâturage communal durant la saison d'été et en même temps le lieu affecté à chacun de ces propriétaires pour le pâturage de leur troupeau : Raton, Barels et éventuellement la Gaillarde.

En même temps, le Conseil Municipal précise le nombre maximum de moutons autorisé à chaque propriétaire dans la composition de son troupeau. Ces deux décisions doivent être prises avant la fin du mois de Février.

ARTICLE II

Taxe des pâturages

Chaque année, le Conseil Municipal fixe le prix de la « taxe des pâturages » avant la fin du mois de février. En fait cette taxe comprend deux chiffres différents.

1° - Un chiffre fixant le prix unitaire de l'estivage des moutons transhumants dits « étrangers ».

2° - Un chiffre fixant le prix unitaire pour les moutons sédentaires dits « du pays », pour le pâturage l'année durant.

ARTICLE III

Engagement de location par les propriétaires de troupeaux « étrangers »

Chaque année, avant le dernier jour du mois de février, le Maire est tenu, d'informer par lettre recommandée, les propriétaires pratiquant la transhumance et désignés par le Conseil Municipal, comme prévu à l'article I.

Dans cette lettre il doit indiquer : le lieu où le pâturage d'été est autorisé, le nombre maximum de moutons autorisé au propriétaire dans la composition de son troupeau, ainsi que le montant de la « taxe des pâturages ».

L'intéressé doit répondre au Maire avant le 31 mars par lettre recommandée. Il ne sera pas tenu compte des réponses orales, téléphonées ou télégraphiques. Dans sa réponse l'intéressé doit être précis. Il doit en particulier fixer le nombre de moutons qu'il désire « consigner », sans dépasser le chiffre maximum autorisé. Cette réponse sera faite selon une formule établie par le Maire si ce dernier en voit l'utilité.

Si un ou plusieurs intéressés n'ont pas répondu avant le 31 mars, le Maire a le droit de disposer des places disponibles sur les pâturages communaux au mieux des intérêts de la Commune.

ARTICLE IV

Contenance des troupeaux « étrangers »

Chaque propriétaire ne peut dépasser le nombre de moutons qu'il est autorisé à « consigner » sur les pâturages communaux.

Néanmoins, tenant compte de la difficulté de préciser trois mois à l'avance la composition d'un cheptel, un dépassement de 10 % est autorisé sur le chiffre indiqué par un propriétaire dans l'engagement pris en répondant au Maire.

Si le dépassement est plus important, la taxe sera doublée pour les moutons comptés au-dessus des 10 % supplémentaires autorisés.

Cette mesure est prise afin de préserver les pâturages communaux des dégâts causés par une habitation dépassant la contenance normale de ces pâturages.

En cas d'un dépassement très important, le Maire a le droit d'exiger l'évacuation des bêtes en surnombre, sans indemnité pour le propriétaire.

ARTICLE V

Utilisation des pâturages

L'entrée dans les pâturages de montagne est autorisée à partir du 24 juin au plus tôt.

A leur arrivée, les troupeaux « étrangers » doivent présenter à la Mairie le certificat de transhumance.

La sortie doit avoir lieu le 18 octobre au plus tard. Les troupeaux transhumants ou « étrangers » qui prolongent leur séjour après cette date sont assujettis à la taxe d'automne.

ARTICLE VI

Troupeaux sédentaires dits « du pays »

Les troupeaux du pays comme nous l'avons vu plus haut sont soumis à une taxe spéciale dite « taxe des payses ». Celle-ci donne droit aux pâturages communaux l'année durant. Tous les moutons qui composent ces troupeaux ont le droit de « monter » durant l'été, ils sont toujours acceptés en sur-nombre dans les hauts pâturages.

ARTICLE VII

Taxe d'automne

A cette taxe sont soumis seuls les troupeaux transhumants dits « étrangers » qui prolongent leur séjour dans la Commune après le 18 octobre, même s'ils ne pâturent que partiellement dans le bien communal. Par conséquent, cette taxe est due par les propriétaires des troupeaux « étrangers » comptés après le 18 octobre. Le montant de cette taxe sera fixé annuellement par le Conseil Municipal au plus tard avant l'automne.

ARTICLE VIII

Comptage des moutons

Le comptage des moutons sert de base à l'établissement de la taxe due à la Commune par chaque propriétaire intéressé. C'est pourquoi il doit être fait de la façon la plus précise.

Le comptage des moutons sédentaires ou « du pays » se fait durant l'hiver et le 1er avril au plus tard. Seuls les moutons comptés avant cette date limite peuvent être considérés comme moutons « du pays » et bénéficier des avantages prévus.

Le comptage d'été en montagne se fait durant le mois de juillet.

Tous les moutons comptés seront assujettis à la taxe, même si par la suite un propriétaire a enlevé ou perdu des bêtes pour quelque cause que ce soit.

Le comptage d'automne pour l'établissement de la taxe d'automne se fait à partir du 18 octobre.

Le comptage est fait par le Garde ou un mandataire du Maire, en présence du propriétaire ou du berger.

Si nécessaire, le comptage est fait à l'étable ou après parquage des bêtes. Le propriétaire ou le berger doit faciliter le travail du Garde ou du mandataire.

Après le comptage un procès-verbal est rédigé sur un carnet à souche, signé par les deux parties en présence. C'est ce procès-verbal qui servira à l'établissement du rôle des pâturages. Un volet du carnet à souche sera remis à l'intéressé par le Garde.

Le Maire a toujours le droit de refaire le comptage, même en dehors des périodes précisées plus haut. Dans ce cas, c'est le comptage le plus élevé qui servira à l'établissement du rôle de la taxe.

ARTICLE IX

Rôles de la taxe des pâturages

Le rôle de la taxe est établi en tenant compte uniquement du comptage et en particulier des procès-verbaux de ce comptage.

Seuls les moutons comptés avant le 1er avril bénéficient de la taxe dite « des payses ».

Tous les autres moutons comptés pendant l'été et même une seule fois durant le printemps après le 1er avril, seront soumis à la taxe dite « des étrangères ».

En ce qui concerne les troupeaux transhumants dits « étrangers » il est bien précisé qu'un propriétaire qui a pris un engagement « de consigne » avec la Commune pour un nombre déterminé de moutons, sera tenu à payer une taxe qui ne peut être inférieure à celle correspondant à cet engagement.

La taxe d'automne peut faire l'objet d'un deuxième rôle mis en recouvrement après le précédent.

ARTICLE X

Gouvernement des troupeaux

Les propriétaires ou leurs bergers sont tenus d'observer les règles habituelles et traditionnelles d'un bon gouvernement afin de ne pas détériorer ce bien privé communal que constituent les pâturages.

Il est recommandé aux différents propriétaires des troupeaux et à leurs bergers d'observer entre eux les règles de bon voisinage.

La réunion en un seul troupeau des moutons appartenant à plusieurs propriétaires, est autorisée afin de faciliter le travail des bergers.

Mais en aucun cas il ne sera autorisé de réunir en un seul troupeau un chiffre de moutons « étrangers » supérieur à 550.

Si cette infraction était reconnue le Garde dresserait un procès-verbal de constatation. Les moutons « étrangers » en dépassement seraient assujettis à une double taxe dont le montant serait inscrit sur le rôle au principal propriétaire de ce troupeau en délit.

En cas de récidive la même année et aussi l'année suivante, le Conseil Municipal serait appelé à délibérer pour prendre la mesure qu'il jugerait opportune.

ARTICLE XI

Le présent cahier des charges, fait à Guillaumes, le 27 avril 1952, est immédiatement applicable.

**DU POIREAU AU CYNORHODON.
*CULTURES POTAGERES ET PRATIQUES DE
CUEILLETTE A BARELS AU XX^e SIECLE***

***ETUDE ETHNOBOTANIQUE SUR UN HAMEAU DE
HAUTE ALTITUDE (ALPES-MARITIMES)***

Frédérique Roy

Je remercie chaleureusement Robert Fournier,
pour m'avoir fait partager son enthousiasme des plantes.

Sans oublier les mains agiles de Magali Belz et Aurélia Sauron,
qui ont su rendre ce texte agréable à l'œil.



Ecomusée du Pays de la Roudoule

1. Repères méthodologiques

Cette étude sur les savoirs et savoir-faire en matière de productions potagères et de pratiques de cueillettes est un premier travail d'ethnobotanique. Il s'est accompagné d'un suivi de l'inventaire de la flore à Barels conduit par Robert Fournier¹⁰⁷. Une partie de ces résultats a été intégrée à l'analyse.

Elle s'appuie sur des enquêtes qualitatives réalisées auprès de deux groupes sociaux définis par leur période d'occupation du territoire de Barels¹⁰⁸ : la génération de l'entre-deux-guerres et les néo-ruraux. Le premier ayant résidé à Barels avant l'exode des années 1940, le second étant lié aux mutations et aux recompositions des campagnes des années 1960.

A partir d'une mise en perspective de leurs savoirs en matière de cueillettes et de productions potagères, cette étude propose une description de l'organisation et de la composition des jardins potagers, des modes de prélèvement de plantes et fruits sauvages à usage culinaire et médicinal. Les pratiques des néo-ruraux, en matière de jardins potagers et de cueillettes sont investies par de nouvelles significations. Planter ou récolter sont des gestes simples qui impliquent un savoir-faire. Il s'agit aussi de dégager ces nouveaux modes de socialisation à la nature, de cerner le rapport que ces populations entretiennent avec elle, de définir la manière dont elles se sont réappropriées des savoirs « naturalistes ».

Les périodes de résidence à Barels pour la génération de l'entre-deux-guerres vont de 1917 à 1934, et s'achemine de 3 ans à 14 ans¹⁰⁹ : la plupart y ont donc vécu une partie de leur enfance sur un temps assez court. Ces personnes résident actuellement sur les communes de Guillaumes, Villeneuve d'Entraunes et Saint-Martin d'Entraunes. Elles ont toutes entretenu un jardin potager depuis leur départ de Barels. Cette activité fait encore partie aujourd'hui de leur quotidien.

Pour les besoins de l'étude, certains éléments des récits de vie recueillis par Cécile Cordier, auprès de trois personnes de cette génération¹¹⁰, ont été repris et intégrés à l'analyse. L'échantillon a été élargi à une dizaine de personnes¹¹¹, auprès desquelles on été réalisés des entretiens semi directifs. L'un d'entre eux a été mené en collaboration avec Robert Fournier.

Les flux migratoires liés au mouvement de « retour à la terre » ont commencé à Barels au début des années 1970 et continué jusqu'au début des années 1980¹¹². Deux vagues successives ont marqué l'occupation des hameaux de Barels à cette époque : la première amorcée en 1971-72, la seconde en 1979, jusqu'en 1986-88¹¹³. Les membres de cette nébuleuse sociale, pour reprendre l'expression de Pierre Dérioz, ont avant tout en commun le choix délibéré d'une installation en milieu rural. Leur volonté de retourner à un « état de nature » se manifeste par diverses expériences de vie en communauté à la recherche d'un équilibre quasi autarcique.

Le retour à la terre s'enracine pour partie dans la redécouverte des traditions rurales, des savoir-faire paysans et des cultures régionales, motivé pour certains par un véritable projet

¹⁰⁷ Localisations du : 17-18 mai 2004 ; 16-17 et 20-23 juillet 2004.

¹⁰⁸ Barels, hameau de haute altitude, (1500m), situé sur la commune de Guillaumes. Il est composé de trois quartiers : Les Laves, Le Serre et la Palud. Pour des précisions concernant l'organisation sociale de Barels, se référer à la précieuse étude de David Faure-Vincent, Rapport « Barels », 2004.

¹⁰⁹ Cécile Cordier, Rapport « Barels », 2003.

¹¹⁰ Ces entretiens ont été conduits selon le protocole d'enquête établi par Paul Raybault, 1981.

¹¹¹ Cet échantillon de personnes a également été soumis à des entretiens sur le pastoralisme, voir Frédérique Roy, Rapport « Barels », 2004.

¹¹² Pour plus de précisions sur cette période, voir Aurélie Bouchard, Rapport « Barels », 2004.

¹¹³ Ces vagues d'occupations successives ont donné naissance à des projets de résidences secondaires.

agricole¹¹⁴. Les néo-ruraux participent de ce que Bernard Kayser a appelé « la renaissance rurale ». Leur projet de vivre dans un village abandonné de haute altitude s'attache à une certaine représentation de la montagne : comme lieu de ressourcement, de renoncement, d'entraide, de vie saine, de la campagne pas encore devenue produit pur prêt à consommer.

La plupart d'entre eux y vivaient de manière saisonnière et avaient des expériences communautaires précédentes. Les personnes sollicitées pour cette étude ont quant à elles séjourné le temps entier d'une vague d'occupation. Quelques uns se sont établis dans la région, ou y reviennent régulièrement¹¹⁵.

Pour ces néo-ruraux, leurs expériences de jardinage et de cueillette à Barels se sont transformées en une véritable passion ; certains se sont spécialisés dans la production de plantes sauvages. Pour ces derniers, et avec le recul, Barels apparaît comme une étape déterminante dans leur choix professionnel.

Les entretiens réalisés avec eux ont pu être complétés par des observations directes sur les anciens lieux de cultures. Ce travail a permis de cerner plus précisément leur période d'occupation du site. Il n'a malheureusement pas été possible de le mener avec l'autre génération¹¹⁶. Cela transparait assez nettement dans cette étude, davantage documentée pour les années 1970-80.

Dans leur majorité, les données de terrain sont relatives à la mémoire d'une pratique ; les souvenirs concernant la localisation des plantes, leur appellation et leur usage sont assez hétérogènes suivant les périodes d'occupation du territoire. A cela s'ajoute la nature des savoirs mis en œuvre dans l'élaboration des récits : un savoir que l'on peut qualifier de composite, mélangé à leur savoir actuel, notamment pour certains néo-ruraux qui se sont professionnalisés par la suite dans la production et la cueillette des plantes : « *mon savoir sur les plantes vient plus de maintenant, il s'est cumulé avec l'époque, s'est enrichi au fur et à mesure, en trente années* ».

L'enquête que j'ai pu mener n'est évidemment pas exhaustive : il m'était impossible d'interroger tous les acteurs. Ceux dont on a perdu la trace, l'éloignement géographique, notamment des personnes de la première vague d'occupation, ont réduit l'échantillon même si j'ai pu en contacter quelques uns par téléphone.

Aussi, le système de classification des plantes n'a pas été abordé dans cette étude. Il serait intéressant par la suite de traiter de cet aspect effleuré ici.

Selon l'usage, les noms des personnes sollicitées pour ce travail ne sont pas mentionnés. Certains lieux de cueillette ne sont pas précisés¹¹⁷ : toujours parcourus, ils font partie des « chasses gardées » qu'il ne serait pas opportun de dévoiler ici.

¹¹⁴ Aspect développé dans le rapport sur le pastoralisme, voir Frédérique Roy, Rapport « Barels », 2004.

¹¹⁵ Certains sont devenus propriétaires d'une maison à Barels.

¹¹⁶ Ces personnes n'ont quasiment plus la possibilité de monter à Barels, accessible uniquement par un sentier pédestre. Il faut compter 1h30 minimum de marche pour accéder au premier quartier des Laves.

¹¹⁷ Les végétaux ne font pas l'objet d'une localisation précise. Pour cela, se rapporter au relevé botanique de Robert Fournier, Rapport « Barels », 2004.

2. Barels : un pays de cocagne

« Chaque époque a ses critères de sélection du passé, sa conception de la place de l'homme dans la nature. A une même époque, chaque société, chaque groupe social ont aussi les leurs, avec des enjeux souvent différents et concurrents, des modalités divergentes d'appropriation et de définition ». En comparant les représentations que suscitent Barels chez les personnes qui y ont résidé, cette phrase de Françoise Dubost [1995 :6] exprime bien la variété des attitudes et postures des individus devant « les choses de la nature ».

Quelles que soient les périodes d'occupation, Barels est considéré comme une terre fertile, à la production et aux ressources naturelles abondantes et variées, et cela « en toute saison ». Comme le suggèrent les souvenirs de récolte d'un ancien habitant, les pratiques potagères et de cueillettes sous-tendent les représentations d'une nature nourricière : « *les prunes, ça en faisait je sais pas moi au moins, deux, trois mille kilos, c'était abominable, des troncs qui avaient peut-être quatre vingt ans ou je sais pas...y'en a à ramasser en pagaille* ».

La nature de la terre n'est jamais évoquée comme un facteur d'abandon par la génération de l'entre-deux-guerres, ses capacités productives jamais remises en cause. Cette dernière précision mérite toutefois quelques nuances. Leurs souvenirs d'une production potagère abondante et variée ne semble pas avoir été transmis aux néo-ruraux à leur arrivée : « *ici ils pensaient qu'on était limité dans le choix des variétés. Pour les gens de Bouchanières, on était vraiment sur terrain pauvre, ils nous disaient : il faut en vouloir d'habiter là, de toute façon y'a rien qui pousse, on se bagarre avec les cailloux, tout ça* ». L'installation de nouveaux venus a suscité des réactions vives chez les populations locales, mêlées d'incompréhension et de rejet. « *Tout le village allait à la ville et puis nous on allait en sens inverse alors ils se disaient y a quelque chose qui va pas, bon c'est des intellectuels ils vont se planter [...] ils vont planter les poireaux avec la barbe en haut. On attirait un peu la curiosité* ». Leur hostilité découle aussi du sentiment de perdre, dans « l'invasion », la maîtrise de leur territoire, regardé comme un désert et choisi comme tel par les néo-ruraux, préférant les régions de désertification aux espaces de grande production agricole. Ce phénomène a été marqué dans les régions agricoles marginalisées comme dans les zones de montagne fortement atteintes par la déprise. Comme le souligne Davy et Neboit, les échecs de ces expériences de vie communautaire les confortent dans leur opinion : « des candidats on en a vu beaucoup, mais il n'en est pas resté. Pour vivre ici, il faut y être né. C'est trop dur autrement... » » [1996] L'appréhension de voir des personnes réussir sur des terrains qu'ils ont eux-mêmes abandonnés trente ans plus tôt explique la défiance de certains « ruraux enracinés ».

Contrairement au discours des « anciens », leurs expériences ont participé à la renommée des potagers : « *On nous a parlé beaucoup des jardins. Il [un prédécesseur] avait gagné le prix du plus gros légume, y'a un concours à la foire d'octobre. Les carottes étaient énormes, On était étonné* ». Par rapport à d'autres expériences potagères, la terre de Barels a paru fertile à ces nouveaux arrivants : « [Même si] *c'était réputé moins facile, le jardin ici nous paraissait plus facile, la terre bien noire, on avait l'impression de produire mieux, pourtant c'était des petites récoltes.* »

Leurs impressions sur Barels restent celles qu'ils avaient à leur arrivée : un espace aménagé, cultivé, travaillé et composé par l'homme. Un sentiment d'un « connu » et d'un « familier », d'un lieu tout juste quitté, semblable à « un paradis terrestre » : « *Déjà quand tu arrives, tu crois que c'est un endroit où il n'y a que des conifères. Tu prends le chemin, tu as*

tout ce terrain un peu triste là, avec les marnes. Et quand tu arrives, tu as l'impression d'être dans un jardin terrestre. Y'a tous les ormeaux, l'apparition de tous les feuillus, on ne s'y attendait pas. Après les feuillus, on s'est aperçu qu'il y avait des fruitiers ». La présence d'espaces aménagés se matérialise par les allées de feuillus : « Ces arbres [les ormeaux] ils étaient beaux avec ces petites feuilles fines, dentelées. Ça faisait une allée, en plus tu arrives aux maisons donc t'es content. Je garderai toujours cette impression. Une impression de pays de cocagne. Parce que c'est sec quand tu montes, tu sais pas où tu t'embarques. T'as bien vu les maisons d'en face mais elles apparaissent juste là ».



©EPR G. Véran



©EPR G. Véran

Des chemins qui matérialisent l'empreinte laissée par « la main de l'homme »

Ce sentiment d'être les héritiers d'une société productive n'a pas été pour tous les néoruraux un moteur leur permettant la réactivation d'anciennes pratiques. Certains l'ont porté comme un poids. Un ancien habitant qui vit aujourd'hui sur la commune précise que cet héritage dur à accepter lui a été transmis, malgré lui, par la force d'emprise de ces gens ; un sentiment lié à sa représentation de la vie de l'époque : *« c'était plutôt pesant. C'est une sensation que j'ai toujours encore aujourd'hui, certainement en ayant acquis des connaissances sur la vie des gens avant [...] quand tu dois remonter une pierre sur cinquante mètres, et que les vieux te disaient qu'ils ne faisaient pas ça par plaisir. Ça demandait une source considérable d'énergie C'était une histoire de survie. Eux je pense qu'ils étaient dans une atmosphère où le choix n'existait pas ou peu. Quand ils grattaient la terre, quand ils faisaient du blé, un blé qu'ils n'étaient pas sûrs de ramasser, c'est parce qu'ils en avaient vraiment besoin ».*



©EPR G. Véran

L'arrivée au Laves : une impression de « pays de cocagne »

Une visite avec eux sur leurs anciens lieux de culture a permis de mesurer la distance, l'écart entre leurs représentations encore « vivantes » d'un espace cultivé et la constatation de son abandon. *« C'est pas croyable qu'on ne puisse pas reconnaître. Ça paraît un boulot énorme mais c'est vrai qu'on a eu la vie facile parce que derrière eux, c'était noir on a trouvé la terre noire du jardin, on avait pas un pré comme ça ».*

Le jardin reste très présent à l'esprit de ses concepteurs et usagers. Les vestiges de clôtures leur rappellent ses limites, les terrasses encore visibles, celle de l'organisation ancienne des cultures.



©EPR G. Véran

L'ancien potager difficilement reconnaissable comme les anciens prés de fauche, sont devenus des friches, tant redoutées. Images où se juxtaposent les impressions d'éden et de friche. On se perd parmi les mauvaises herbes, on cherche les traces de domestication.

Depuis le départ de la dernière vague de néo-ruraux, les anciennes cultures laissées à l'abandon sont aujourd'hui « un terrain de broussailles ». Une dure réalité pour toutes les personnes qui les ont entretenues. Les transformations des paysages ruraux sont perçues en regard de l'attachement affectif qui les lie et qui constitue leur cadre de vie. En cela, la friche, objet de détestation, représente la « négation de la nature policée et productive des terroirs cultivés, l'antithèse du décor végétal maîtrisé des parcs et des jardins » [Davy et Neboit :1996]. Elle stigmatise la modification des pratiques agricoles, et par là des orientations de production, des transformations d'un cadre de vie rurale, l'extension des surfaces boisées, la disparition d'un héritage paysagé, (trames bocagères, cultures en terrasses), l'inégale capacité de résistance et d'adaptation des agriculteurs face aux nouvelles orientations de production, la perte et la dépossession de savoir-faire liés à l'occupation des territoires où la friche s'est développée.

Aujourd'hui Barels compte un potager rattaché à une résidence secondaire (ses propriétaires sont d'anciens habitants du hameau). Situé non loin de la fontaine des Laves, il a rejoint les maisons d'habitation. On a restreint les besoins, il est plus petit.



©EPR G. V éran

Le potager aujourd'hui : une volonté de pérenniser un lieu que l'on a connu occupé

Même si certains usages persistent, Barels n'est plus un espace de cueillettes, interdites depuis la création du parc national du Mercantour en 1979¹¹⁸.

3. Les pratiques potagères

Traditionnellement, chaque famille de Barels disposait d'un ou plusieurs morceaux de terrain, entretenus avec soin et destinés à la culture potagère. Comme le souligne Philippe Thomassin¹¹⁹, les parcelles de jardin étant le plus souvent englobées dans les maisons d'habitations, les terres cultivées ou non, il est difficile d'évaluer la surface moyenne de celles-ci. Toujours selon ce même auteur, seuls deux jardins isolés apportent des indications précises sur les surfaces occupées. Le premier mesure environ 35 m² et le second 87 m². D'après un inventaire des jardins potagers réalisés sur plusieurs régions de France, Paul Raybaut précise que la surface moyenne consacrée au jardin potager familial est de l'ordre de 100 m² [1981 :103]. Ils sont situés à proximité des maisons d'habitations. Ceux de la Palud et du Serre sont regroupés aux abords des bâtiments d'exploitation, alors que ceux des Laves sont plus éparpillés¹²⁰.

Cette tradition potagère s'est poursuivie avec l'arrivée des néo-ruraux à Barels. Une forme d'organisation communautaire répartie par quartier s'est substituée à l'organisation familiale. Tous s'accordent sur l'importance du potager dans l'organisation sociale des foyers même si la place qui lui était accordée était variable selon les habitants. Activité annexe ou principale, il est mis en concurrence avec l'économie pastorale (soins des troupeaux, transformation et vente de la production). Activité du quotidien, la tenue d'un potager est associée à d'autres activités journalières comme le soin apportés aux animaux de basse-cour, aux animaux de bât, aux activités apicoles, aux cultures fourragères... « *Quand on est arrivé là on avait des poules, des canards, des lapins. On avait beaucoup de volailles aussi, pas que*



¹¹⁸ Contre les tentations, ce logo rappelle l'interdit.

¹¹⁹ Rapport « Barels » 2004, « Le finage de Barels de la fin XVIII^e siècle au début du XX^e siècle ».

¹²⁰ Le cadastre de 1868 révèle la présence de cultures potagères dans les trois quartiers de Barels. (Cf. atlas)

les chèvres. C'était aussi important pour moi de tenir ça. Ca allait ensemble, les poules pour les œufs, les lapins pour manger ». La « cohérence » de cette organisation sociale, pour reprendre le terme de ses protagonistes, traduit la volonté de recréer un univers rural.



Clapiers utilisés par les néo-ruraux

©EPR G. Véran

3.1 Le potager : activité de production et « loisir cultivé »

Nous l'avons dit, le potager a toujours occupé une place de choix. Témoin d'une économie de subsistance pour la génération de l'entre-deux-guerres, il s'avère être autant le garant de la survie des communautés néo-rurales – « y'avait toujours à manger » – que de leur souhait de mener une vie autarcique. Au-delà de sa fonction première de produire de la nourriture et donc de subvenir aux besoins les plus élémentaires, il mobilise d'autres représentations : au sein des projets de vie communautaire, le potager participe de la lutte contre la perte du lien social. En cela il peut être considéré aussi comme activité de loisir partagé en favorisant notamment la réactivation d'anciennes pratiques, à travers l'usage d'outils locaux, à travers la volonté de s'informer sur les techniques locales et les tentatives d'amélioration de la production liée à de nouvelles expérimentations. Il est aussi un espace d'apprentissage en ce qu'il permet une socialisation de l'environnement naturel. Il participe de la volonté de gestion écologique des milieux.

Le jardin tel qu'il est pratiqué par les néo-ruraux témoigne d'une soif de connaissance. Le « travail à l'instinct », pour reprendre un terme cité par des jardiniers interrogés par Annie-Hélène Dufour, fait place, très vite, à un travail raisonné grâce aux conseils recherchés auprès « des gens du coin », pour la plupart éleveurs et bergers. « C'est en regardant faire les autres, en échangeant des avis entre amateurs, en demandant, à l'occasion, conseils à des professionnels que s'acquièrent pratiques et savoirs ». [1998 :77] Au-delà de la simple consultation technique, ces méthodes contribuent à tisser un réseau de sociabilité. Les néo-ruraux qui se sont installés dans la région et qui reviennent régulièrement entretiennent toujours des liens avec les personnes qui ont participé à leur apprentissage du milieu.

C'est un savoir construit de bric et de broc qui est mobilisé. Ils reconnaissent avoir appris par bribes : « c'est des bribes [on te dit] ça on peut l'utiliser pour ça, [donc] t'enregistres ». C'est un savoir qui évolue, où l'élève, un passionné, dépasse souvent le maître : « On te montre une salade après tu fais tes propres recherches. Après j'ai eu l'occasion de faire des enquêtes. A chaque fois que je rencontrais des vieux je parlais avec eux. C'était toujours les mêmes choses qui revenaient, ils avaient à peu près le même savoir, c'était assez pauvre je trouve. C'était des choses de base ». La littérature spécialisée est également une source importante qui vient compléter et renforcer leurs connaissances.

Pour la génération de l'entre-deux-guerres, leur savoir est inhérent à leur pratique et découle d'un apprentissage par frayage pour reprendre la classification opérée par Geneviève Delbos au sujet de la transmission des savoirs : « on commence par accompagner son père, ou sa mère, ou son grand-père, et l'on s'occupe à autre chose, on est là à regarder tandis qu'on est soi-même gardé. [...] Puis lorsque l'on atteint la dizaine d'années, on se voit progressivement initié au maniement des outils, des engins au sein de l'éventail des opérations. Il ne s'agit pas d'une initiation passive, mais de la réalisation d'un rêve longtemps caressé : être reconnu comme le sont les adultes, pour son travail. Enfin, à partir de quinze ou seize ans, la participation devient complète, plus rien de ce qu'est le métier ne vous est évité, seules les hiérarchies définiront les domaines du possible et de l'impossible, les opérations réservées à certains niveaux de « responsabilité », les insignes du pouvoir ». [1984 : 34] Progressivement initiée à l'univers de travail des parents, cette génération a participé très tôt aux activités pastorales notamment, mais aussi de jardinage et de cueillette, encore exercées à leur époque. Bien que leur départ de Barels se soit fait à un âge relativement jeune (entre trois et quatorze ans), l'apprentissage qu'ont reçu ces personnes, du moins pour celles qui y ont séjourné le plus longtemps, reste acquis et semble bien spécifier un certain rapport à la nature.

Les néo-ruraux qui n'ont pas bénéficié de cette initiation, découvrent le plaisir de chercher et de retrouver des gestes, d'apprendre des techniques, de les appliquer, d'occuper des lieux, d'innover. Pour reprendre les propos d'Annie-Hélène Dufour, « l'expérimentation est inhérente au plaisir du jardinage ». En comparant le discours de ces générations, on s'aperçoit que le système de sens a changé. Ce ne sont pas les mêmes praticiens. Pour les personnes de la génération de l'entre-deux-guerres, les pratiques potagères comme les activités de cueillette relevaient des gestes ordinaires. Aujourd'hui, et avec le recul, les néo-ruraux mettent l'accent sur la difficulté d'apprendre, sur leur manque de technicité qualifiante, originale : « *Mais c'est vrai qu'il s'est peut-être appauvri notre jardin, on n'a pas su maintenir la même qualité* ». Un choix de vie dont ils reconnaissent aujourd'hui les limites et les contraintes : « *c'est quelque chose qu'on n'a pas pu vivre complètement parce que c'est un truc de dingue mais il y avait quand même une autarcie au niveau des jardins, des produits laitiers* ».

3.2 Le mouton ou le potiron ?

Le potager est associé à l'élevage chez les néo-ruraux en tant qu'activité principale de production. La génération de l'entre-deux-guerres y avaient ajouté les activités agricoles. Pour les uns comme pour les autres, le potager est réalisé dans un cadre d'autosubsistance, « *on arrivait mieux à se débrouiller tout seul* », donné par la situation géographique du cadre de vie : « *l'objectif quand on est à Barels, c'est de préparer l'hiver. On fait des patates mais on va pas descendre les patates en bas. Le cochon il est là donc on va le manger là* ». L'achat de produits dans la vallée était possible, comme certains légumes ou fruits non récoltés sur place et « *remontés par cagettes sur l'âne* ».

L'élevage quant à lui est à la fois rattaché à « *une activité de subsistance* », comme le définit les néo-ruraux, leur permettant ainsi « *de manger tous les jours* », et à une activité économique – argent réinvesti dans l'élevage ou l'entretien des cultures : « *Les chèvres c'était une activité de subsistance par ce qu'on avait de quoi manger avec. Entre les laits du matin, le fromage midi et le soir. On mangeait peut-être la moitié de la production. C'était beaucoup* ».

de subsistance et aussi économique parce qu'on descendait les fromages et on remontait avec les courses, l'huile, le sucre... ».

La place occupée par ces activités d'élevage et par les potagers est devenue celle d'un « *plein temps* ». Activités qui leur est difficile de mener de front : « *A la Palud, ils s'occupaient que du jardin, ils étaient un pan au dessus de ceux qui avaient les bêtes et le jardin. C'était un enjeu aussi parce que les bêtes et le jardin, ils ne pouvaient pas tout manier de front. Il aurait fallu déléguer quelqu'un au jardin* ».

Elles prennent place aux côtés d'autres menus travaux, restés la plupart à l'état expérimental : tels la vannerie ou le travail de la laine. Une personne raconte : « *à la Palud, je récupérais la laine, je la cardais, je la filais, j'avais essayé mais y'a un paquet d'hiver qui passe avant que t'aies ton pull-over* ».

L'une prévaut sur l'autre, selon les préférences et les stratégies de production. Certains ont préféré s'orienter vers l'élevage et la commercialisation de ses produits. D'autres se sont spécialisés, au dépend de l'élevage, dans la culture potagère allant jusqu'à faire des expérimentations complexes.

Dans les années 1970-80, l'entretien des jardins et la fabrication des fromages étaient davantage des tâches imparties aux femmes, les hommes se réservant entre autre la garde des troupeaux, la traite des chèvres (activité partagée avec les enfants), l'abattage et la vente de la production¹²¹. Une exception est tout de même à faire pour un homme qui s'est spécialisé dans la culture potagère pendant la première vague d'occupation (années 1970). Il a délaissé son troupeau pour se consacrer pleinement aux cultures potagères. Les personnes qui l'ont connu et qui lui ont succédé en menant de front les bêtes et les légumes, ont pu constater la différence !

L'éducation des enfants, investis par ailleurs dans certaines tâches, était considéré comme une activité à part entière et le temps qui lui était réservé, représentait pour la mère, un enjeu au sein de l'organisation communautaire : « *On se donnait des tâches mais quand tu as le foin à ramasser sous un orage, tu cours, tu rajoutes les enfants par-dessus, parce que moi je les mettais toujours en concurrence* ».

La transmission dès la petite enfance du plaisir lié au jardin revient souvent dans la bouche des protagonistes pour expliquer la prévalence d'une activité sur l'autre : « *Nous, on faisait déjà des jardins. J'avais de la volaille, des lapins. Je cueillais de la ramée, au quotidien. Je cueillais le plantain, le trèfle, c'était toutes des traditions que je connais depuis petite fille* ».

La pratique conjointe sur un même territoire des potagers et de l'élevage a donné naissance à des conflits d'usage entre des terrains cultivés et des terres de pâtures. (Voir la partie consacrée aux clôtures 3.3.1)

¹²¹ Des entretiens, réalisés auprès d'un couple, ont obéi à la règle : l'épouse m'a informée sur les jardins, son mari sur l'élevage.

3.3 L'espace du potager

Contigu aux bâtiments et terres d'exploitation, parfois aux habitations (voir les feuilles cadastrales de 1868¹²²), il est un lieu que l'on quitte pour en rejoindre un autre. D'autres endroits peuvent lui être également associés.

Le potager, tel qu'il a été décrit par les habitants de la période 1970-80, se définit au-delà des planches de cultures. Situé à proximité de cultures fourragères, l'espace du potager englobe l'aire de jeux située en contrebas des cultures en terrasses. Son emplacement au sein du hameau marque la continuité entre un espace de travail, de production, de loisir et de détente : « *on faisait des parties de foot, on aimait bien venir là. Pour faire les foins on était bien* ». Son entretien et son occupation faisait de cet endroit « *le plus beau coin* » de Barels.



L'espace du potager : les plantations touchaient les abords d'un bâtiment d'exploitation.

© EPR G. Véran



Ce bâtiment a été conservé pour engranger les fourrages. Les anciens prés de fauche situés en contrebas ont été entretenus par les habitants successifs après les années 1960. Un câble à foin permettait le transport du foin au hameau.

© EPR G. Véran

¹²² Il serait intéressant de savoir si des surfaces sont encore référencées comme jardin sur le cadastre de 1957, c'est-à-dire nommées en tant que tel et dépendant d'une imposition particulière liée à son statut.



Les anciens prés de fauches, un lieu de détente contigu au potager.

© EPR G. Véran

L'espace du potager est associé à un espace ludique, familial et plutôt rassurant : *« On faisait une différence, les Ramès [quartier de Barels situé au nord de la Palud] ça faisait comme si on allait dans un verger. A l'époque, il y avait les parcs à moutons, c'était bien mangé. C'était plutôt domestique. Après le pommier c'était plutôt le jardin. Toutes ces planches, tout ce qui était jardin, c'était domestique ».*

Avant les années 1980, le potager était associé à la chasse. Un carré de culture de blé avait été semé à la demande des chasseurs pour attirer le gibier et piéger les oiseaux (perdrix, grives).



Des frontières vives délimitent les lopins de cultures. Derrière l'emplacement des pommes de terre « ça faisait plus sauvage, des fois on se promenait, on découvrait des petites clairières ».

© EPR

3.3.1 Les clôtures du potager

Traditionnellement clôturé, l'espace du jardin a toujours été proscrit aux animaux domestiques et sauvages : « *On les habitait à ne pas passer par là, surtout à proximité du jardin* ». Planches de bois, « ursus » (grillage), épouvantail, constituaient autant de remèdes contre les visiteurs nocturnes.



©EPR G. Véran

Comme le potager, le troupeau bénéficie aussi d'une protection contre d'éventuels prédateurs : grillage, bandelettes bicolores, lampe à huile et épouvantail.

Sans cesse réparées, « *c'était plutôt du bricolage, ça finissait toujours par casser* », elles servaient de protection contre les troupeaux de chèvres et de moutons. « *C'est nous qui avons clôturé pas parce qu'il y avait trop de sangliers, c'était surtout les chèvres qui venaient de temps en temps, c'était de notre propre truc. Les chèvres c'était notre plus gros prédateur* ».

Aujourd'hui visibles dans tous les potagers de la vallée, les clôtures sont édifiées contre le gibier, devenu le fléau des jardiniers. Tous les potagers actuels de Bouchanières sont « barricadés » à l'aide de filets électriques, renforcés par du grillage et des fils disposés en hauteur « *pour empêcher le cerf de sauter* ». Devant la menace que représentent les animaux sauvages, les habitants de ce village ont développé un véritable « art de la clôture ». Les pertes de productions potagères imputées à des bêtes « opportunistes » sont importantes : un villageois rapporte avoir perdu plus de la moitié de sa production de pommes de terre à cause de sangliers « gloutons ». Devant cette situation, les anciens habitants de Barels s'interrogent sur la possibilité de réaliser un jardin et relativisent de ce fait leur déboire de l'époque : « *y'avait toute une planche de fraisiers que le sanglier a ravagée [...] C'est sûr, y'avait des sangliers de temps en temps mais c'était pas les proportions de maintenant* »¹²³.

¹²³ Il faut préciser que la chasse est interdite à Barels depuis la création du parc du Mercantour en 1979. Introduits dans les années 60, les cervidés sont environ 180 à se partager le territoire de Barels (voir l'inventaire de la faune par Jean-Louis Cossa, Rapport « Barels », 2004). Pour les habitants de Bouchanières, hameau situé à quelques kilomètres de Barels, les « dégâts » constatés dans les jardins potagers, sont une conséquence directe de la politique de protection de la faune.



©EPR

Un jardin « muré » à Bouchanières

A Barels, dans les années 1970-80, la survie du potager représentait un enjeu lié à une volonté de maintenir pérenne une vie sociale sur un territoire abandonné et voué à l'exploitation pastorale. Les conflits d'usages du territoire qui s'y rapportent témoignent de la difficulté pour ces nouveaux arrivants à légitimer « un droit de culture » : « *Il [le berger] écartait le grillage pendant que j'étais pas là, je revenais, j'avais les brebis dans le jardin. Tout ça parce qu'il avait cette habitude de pastoralisme où il avait tout le territoire pour lui au départ et son idée était de récupérer ça* ». Le jardin de la Palud était clôturé pour empêcher le troupeau estivant d'y aller. On retrouve les mêmes préoccupations quelques décennies avant : « *il fallait clôturer les jardins mais elles [les chèvres] passaient au dessus des clôtures. Evidemment, les bêtes elles vont là où y'a du bon à manger, où y'a des salades, des haricots...Elles faisaient bouffer les jardins un peu à tout le monde et ça faisait bisquer* ».



©EPR G. Véran



©EPR G. Véran

Vestiges des anciennes clôtures, du bois et du grillage

3.4 Organisation et composition du potager

*Clos ou ouvert,
un jardin est toujours un espace limité
et, quel que soit son style,
ordonné.*
Annie-Hélène Dufour

D'une organisation familiale, les potagers sont passés à une organisation par quartiers, transmise d'un groupe à l'autre. Dans les années 1970 et 1980, les cultures potagères de la Palud et des Laves¹²⁴ étaient organisées de manière semblable, réparties en plusieurs planches ou terrasses. Un chemin serpentant le long de celles-ci en permettait l'accès. Les semences étaient réalisées collectivement, les productions réparties par foyers. Ce partage témoigne d'une volonté de recréer une sociabilité villageoise calquée sur un modèle de relation de voisinage ; modèle qui s'est révélé difficile à réaliser : « *on a essayé au début de faire un village, on avait cette représentation là, mais finalement on s'est regroupé, on n'arrivait pas à faire des foyers distincts. C'est pas évident, c'est tout à créer quand tu arrives dans un endroit désert. T'as beau avoir l'idée, ça vient pas tout seul. Surtout qu'autour de nous il n'y avait pas de leader, ni religion, ni politique* ».

Qu'est ce que l'on trouvait dans le potager ? Une variété assez conséquente de légumes d'hiver comme les choux, poireaux, carottes, pommes de terre, navets, salades, pois (en grains et pois mange-tout¹²⁵), betteraves, sans oublier les plantes bulbeuses, oignons et ail, ce qu'un des jardiniers des années 1970 appelle « la base pot au feu ». On y trouve au milieu du XIX^e siècle des « herbes de carottes », de la « chicorée¹²⁶ » ou endives. La chicorée, ramassée en sauvage, n'est plus cultivée¹²⁷. Les endives, présentes dans les jardins potagers des néo-ruraux permettaient une consommation de salades, très appréciées, jusqu'au mois d'avril. On peut ajouter, comme légumes cultivés par la génération de l'entre-deux-guerres¹²⁸ : lentilles, choux, cardons (*cynara cardunculus L.*) et fèves, ceci d'après les sources de Paul Raybaut qui a travaillé dans la vallée de l'Esteron (Alpes-Maritimes). [181 :108] Ces derniers permettaient de « rompre une certaine monotonie des repas, composés essentiellement de farineux » [Claudo, 1985 : 30].

En légumes d'été, on pouvait trouver : salades, radis, concombre, haricots, courgettes et tomates. Difficile à faire pousser à cette altitude, ce fruit a causé beaucoup de déceptions chez les jardiniers. Une variété de tomates italiennes a tout de même ravivé les estomacs même si comme le rappelle un consommateur « *on faisait beaucoup plus de confitures de tomates vertes qu'on ne mangeait de tomates rouges* ». Elles n'avaient « *ni le goût, ni la maturité d'une tomate mûrie au soleil* », mais le souvenir d'un fruit « *goûteux* » à la couleur rouge-orangée persiste. Les pieds arrachés avant les gels étaient suspendus dans une pièce tempérée. Ces fruits pouvaient être consommés jusqu'à la Noël. Une serre en

¹²⁴ Je n'ai obtenu aucune information concernant le jardin du Serre à l'époque des néo-ruraux.

¹²⁵ Paul Raybaut fait un inventaire précis des variétés de haricots et explique les raisons d'abandon de certaines d'entre elles. [1981:106]

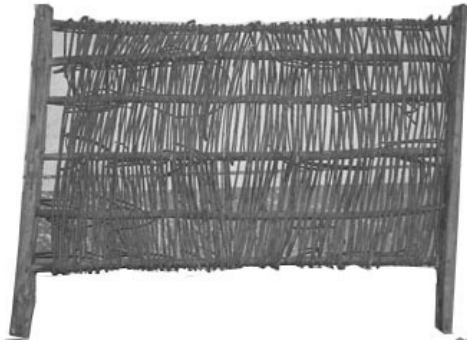
¹²⁶ ADAM 4U20/003- F°78 – 2/10/1883

¹²⁷ « La chicorée fut d'abord récoltée à l'état sauvage et utilisée comme plante médicinale (dépurative) et comme légume.[...] Ce mode de culture a disparu devant l'endive, qui est l'un de nos légumes les plus récents, apparu dans les années 1850 ». [Les écologistes de l'Euzières, 2003 :76]

¹²⁸ Le manque de source concernant cette période ne permet pas une description exhaustive des produits cultivés.

plastique avait été installée sur le jardin notamment pour essayer de redémarrer les plants de tomates. Le semis de salades s'effectuait aussi et sous châssis.

Pour les haricots, les néo-ruraux faisaient des semis toutes les trois semaines, « *on faisait une rotation pour avoir un maximum de production donc ça prenait de la place* ». D'après les habitants de la génération d'avant guerre, ils étaient récoltés très mûrs « *jusqu'à ce qu'ils soient noirs* ».



IO071-218©EPR

Une claie à sécher retrouvée à Barels

Les légumes semés, repiqués ou plantés en mars, avril, récoltés en été et en automne, étaient consommés crus ou cuits, frais ou en conserve, comme les haricots, ou bien séchés : ainsi les pois prenaient place dans une remise proche de la cuisine aux côtés des bouquets d'oignons et des dernières tomates, les tomates plus anciennes étaient suspendues dans la grange, les carottes mises en silo dans la cave.

Comme le rappelle Paul Raybaut, aucun légume ne fait l'objet d'un interdit, leur présence étant fonction des goûts alimentaires des consommateurs et des possibilités qu'offre le terrain.

Les récoltes pouvaient être exposées à la foire de Guillaumes. Cette finalité démonstrative des réalisations potagères est une manière de valoriser le développement d'une néo-production sur une terre jugée « inculte », dépréciée par les locaux¹²⁹.

« Y'avait une cohérence »

La première planche était réservée à la culture de fraisiers, plantés dans les années 1970 et entretenus par la suite. D'une manière générale, l'organisation en terrasses du potager était sensiblement la même d'un groupe à l'autre. Certaines spécialisations, comme les semis sous serre, ont par contre été abandonnées. Abandon dû au manque de technicité (cité par les personnes de la seconde vague d'occupation, (années 1980)) et à la prédominance des activités liées à l'élevage : soins aux animaux, transformation et commercialisation des produits, cultures fourragères. « *On n'a pas réussi à exploiter les châssis. On s'y prenait tard* ».

Une planche, à l'écart des autres, était réservée à la culture des pommes de terre. Aliment de base, sa production semble avoir été la plus importante et cela pour les deux générations. Paul Raybaut précise que la surface réservée aux pommes de terre vient largement en tête, alors que la moyenne d'occupation du sol de toutes les autres plantations réunies s'établit autour de 3 à 4 m². [1981 :103]

¹²⁹ Comme les productions fromagères exposées sur les marchés locaux ou vendues aux restaurateurs de Nice



L'arbre, un élément du potager

Ici, le tronc d'un noyer servait de repère des planches du jardin. Encore vivants dans les années 1980, les nouveaux glaneurs n'ont jamais récolté de noix.

©EPR G. Véran

La culture du soja ou de certaines variétés de courge – le potiron était cultivé – a été tentée mais sans succès. Le plus souvent, quand un légume ne marchait pas une année, il était remplacé par un autre l'année suivante.

L'irrigation des potagers aux Laves était assurée par un bassin alimenté par l'eau de la fontaine.

A la Palud, une partie de l'eau du torrent dit de la Palud (affluent de la Barlatte) était détournée et acheminée dans les potagers par un système de tuyaux et de gouttières en bois.

L'arrosage s'effectuait à tour de rôle. Des couloirs étaient creusés dans la terre le long des plantations pour permettre l'écoulement. Les plantations étaient alignées à l'aide d'une ficelle pour faciliter l'irrigation.

Ancien emplacement de la serre avec les encadrements métalliques des châssis en verre. « C'était au soleil, à l'abri », lieu stratégique de démarrage de plants. Les plants étaient achetés à Guillaumes, lors de la foire, ou bien réalisés sur place, sous serre.

©EPR G. Véran



3.5 Les techniques de plantation

*Pour Saint Georges, il faut semer ton orge,
car pour Saint Marc, il sera trop tard.*

Les techniques utilisées par les néo-ruraux s'inspirent de l'agriculture biodynamique¹³⁰ dont un des principes de base est la gestion autosuffisante. Suivant ce courant, les périodes de travaux étaient choisies en fonction des cycles lunaires, de la position des constellations mais aussi du moment de la journée. Le calendrier lunaire leur servait de référence pour connaître les jours favorables aux semis de graines, à la récolte des fleurs ou à la récolte des parties souterraines : *« on se servait juste d'un calendrier, celui de la Dordogne, ça venait d'une école un peu bio je pense ou un courant . C'était annuel et c'était marqué tel jour il faut planter les carottes et tout ça. On se le disait la veille et on allait au jardin planter »*. Un prédécesseur réalisait ses plants lui-même. Sa technicité en matière de cultures potagères reste encore dans la mémoire de ses successeurs : *« C'était un technicien, il tenait au quotidien son jardin sur un livre pour les récoltes et tout. Il notait le temps qu'il faisait jour par jour. Il aimait vraiment ça, de la graine à la plante »*. La foire du neuf octobre à Guillaumes était un lieu stratégique pour le ravitaillement de ceux qui ne faisaient pas leurs plants.

Cela ne les empêchaient pas de suivre certaines pratiques coutumières locales, renseignées par des gens de Bouchanières *« qui parlaient bien jardin »*, respectant certains interdits comme *« à la lune rousse »* ou certaines prescriptions comme de semer en avril.

Ce calendrier lunaire les conseillait aussi pour les associations de plantes : *« tu ne mettais pas le poireau parce qu'il y avait le ver du poireau, la mousse de la carotte ou vice versa donc des fois on associait pas toutes les cultures »*. *« Je sais que pour les choux il fallait mettre du fumier au pied (contre pucerons), après pour les carottes, quand ils faisaient le semis, on les semait sur un terrain plus sablonneux, plus travaillé »*. Cette pratique, la phytosociologie, prend en compte l'interaction et la synergie des plantes entre elles. Ainsi, certaines herbes aromatiques, comme le cerfeuil, le persil¹³¹, au même titre que la capucine, pouvaient être associées aux légumes. *« On faisait beaucoup d'association comme ça avec des mélanges de plantes qui favorisent, ou éloignent des prédateurs, c'est-à-dire les insectes, comme la capucine, ou la bourrache »*. Le recours exclusif à des techniques et des méthodes naturelles était la règle.

D'une année à l'autre, les expérimentations permettaient l'amélioration de la production : *« On avait les techniques pour mélanger les graines. Quelque fois on disait de mélanger radis et carottes, après on démarrait les carottes. On suivait quelques conseils comme ça mais ça se reproduisait pas forcément d'une année sur l'autre. On faisait des expériences comme ça. Il y avait des variétés qui marchaient plus que d'autres aussi. le petit pois téléphone, variété qu'on a trouvé ici »*.

Un système de rotation des cultures était systématique : *« Derrière les patates, je remettais du blé ou alors des haricots pour enrichir en azote, derrière tout ça je mets plutôt des salades ou des légumes racines de nouveau ou des choux. Ça tournait sur trois ans. La patate défonce le terrain, comme il faut beaucoup de désherbage, la terre est propre. Derrière tu fais par exemple du chou, des navets ou d'autres choses »*.

¹³⁰ Les fondements de ce courant ont été posés par Rudolf Steiner, scientifique et philosophe autrichien, fondateur de la méthode de connaissance qu'il a nommé anthroposophie (littéralement : sagesse de l'homme).

¹³¹ Le persil (*Anthriscus caucalis* M.) était également ramassé *« en sauvage »*.

Une des techniques nouvelles est le mulching. Elle pouvait s'appliquer de deux façons, une qui consiste à recouvrir le potager avec des matériaux d'origine végétale (branchages, foin) ou minérale, afin de limiter l'évaporation et la pousse de mauvaises herbes. Elle protège également les plantes des gelées, évite l'érosion et le compactage du sol et réduit les besoins d'arrosage en été. Enfin, elle favorise une production des fruits et légumes rampants, comme les fraises. L'autre technique, était de recouvrir la terre avec les mêmes sortes de matériaux (branchages ou foin) avant qu'on l'ait retournée. La terre était ainsi mise au repos pendant une saison, l'hiver en général. « *On le faisait une fois que ça avait un peu poussé, pour moins arroser. T'étais pas obligé de trop sarcler* ». « *Avoir qu'on ai retourné la terre, on mulchait, on laissait au repos pendant une saison, l'année d'après on écartait le mulching et on repiquait les plants dedans. Tous les jardins étaient comme ça* ». Le vieux foin était récupéré puis coupé en petits morceaux pour permettre une décomposition rapide. « *On passait beaucoup de temps à faire du mulching. Il faut toujours rajouter des couches et des couches pour que ce soit efficace* ».

Il n'y avait pas à proprement parler d'esthétique des jardins. « On était pragmatique ». Mise à part quelques semis de fleurs de capucines et de plantations de dahlias qui venaient agrémenter le potager, il n'y avait pas d'ornementation particulière. Sa configuration était tout de même agréable à l'œil : à travers la représentation architecturale des cultures disposées en terrasses, semblables à des planches d'esquisses, on retrouve le respect d'une plantation qui épouse les courbes de niveaux par le choix des variétés : « *ça épousait le relief. C'est-à-dire t'as une pente de montagne, t'as une petite planche comme ça avec un arrondi, et bien on cultivait sur l'arrondi. Des jardins en terrasses plus des arbres au milieu. C'est joli* ». La satisfaction de récolter des produits que l'on a « *soignés* », « *protégés* » et regardés pousser est aussi inhérente au plaisir des yeux.

3.6 Les outils du potager



I071239©EPR

La tenue d'un potager a conduit les nouveaux-venus à se familiariser avec certains outils locaux, la plupart trouvés sur place. Ainsi, le *magau*, terme vernaculaire du nord des Alpes-Maritimes, désigne un type de houe employée pour ameublir le sol, extraire des pierres ou des légumes, arracher des herbes¹³². Ses utilisateurs le décrivent avec « *un manche et une sorte de « fourche-bêche » à dents plates qui s'enfoncent dans la terre à angle droit ou quarante-cinq degrés* ». Outil le plus coutumier pour les travaux de jardinage, ils s'en servaient essentiellement pour remuer une première fois la terre, pour la « *dégrossir* », à défaut de motoculteur.

L'apprentissage du maniement de la faux s'est également fait sur place comme celui des outils nécessaires au battage de la lame (l'enclumette et le marteau¹³³), par l'observation du travail des agriculteurs et des bergers de Bouchanières.

¹³² Pour plus de détails sur leur utilisation, « Pour une approche thématique de l'inventaire du patrimoine mobilier », P. Thomassin, 2004.

¹³³ *Op. cit.*, Thomassin P., Rapport « Barelles », 2004.



IO071248 ©EPR

Lame de faux à talon droit, de marque Manufrance, utilisée par les néo-ruraux.

Après quelques tentatives avortées, des outils comme le *luchet* (à cornes) ont été assez vite abandonnés. Pour ses protagonistes c'est comme une « *fourche bêche. C'est quelque chose que tu plantes et tu tournes* » mais « *ça n'allait pas trop bien* ». D'autres outils qui leur étaient familiers n'ont pratiquement pas été utilisés à Barels, c'est le cas de la bêche plate (sans dents) remplacée par le *magau*. Le tri et l'usage de ces outils témoignent de la réappropriation des techniques locales.

La binette était également appréciée pour l'économie d'eau que son usage entraînait : « on disait la binette ça évite dix arrosages ».

Les tentatives de fabrication de manches d'outils n'ont quant à elles jamais abouti : « *ceux qu'on fabriquait, y'avait toujours des nœuds donc finalement on déclarait forfait* ».

Le jardinage est aussi l'occasion de réactiver d'anciennes techniques : la charrue a été ressortie pour le plaisir de voir leur âne et leur vache participer « comme avant » au travail de labour. Cette expérience unique était d'autant plus savourée qu'ils avaient le choix d'utiliser le motoculteur.

L'usage de ces outils fait partie de l'entretien apporté au potager. Les terres étaient enrichies avec du fumier, répandu aussi dans les prés de fauche. A côté des arbres fruitiers qui n'étaient pas entretenus, les jardins potagers bénéficiaient de l'attention nécessaire à leur embellissement.

4. Les prélèvements autour des jardins

Y'avait énormément de choses

Les végétaux prélevés autour des jardins sont destinés, à nourrir aussi bien les hommes que les animaux domestiques, aux soins des maux, à la cuisson des aliments, au confort intérieur (chauffage), au bâti et à ses réparations.

La cueillette concernait aussi, mais de manière plus occasionnelle, l'ornement des maisons. Au printemps, « *on ramenait des bouquets dans les maisons* », des fleurs des prés, de lilas (*Syringa vulgaris* L.), de renoncules¹³⁴ et de certains feuillages colorés à l'automne. Les abords des maisons étaient peu fleuris.

4.1 Les espaces de cueillette

On ne partait pas trop à l'aventure

Les lieux de cueillette cités par les anciens habitants de Barels sont proches des habitations. Les promenades n'étaient pas l'accoutumé et les occasions de cueillette les plus éloignées du centre de vie, liées à la garde de leurs animaux. « *On restait dans une certaine domesticité* » des lieux de pâture, comme sur les plateaux situés au dessus de la Palud. « *J'aimais bien me promener sur les plateaux, je sentais la main de l'homme, parce que je voyais des pierriers, je voyais les peupliers, je pensais à un monde Celte, on voyait comme des dolmens, des pierres qui sont posées où les hommes se sont réunis. C'est un peu austère mais c'est pas complètement sauvage, tu sens la main de l'homme et jusqu'au plateau. C'est vraiment les peupliers, cette partie, c'est rattachée au village, on est pas trop dans le sauvage* ».



Les plateaux rieurs de la Palud

©EPR G. Véran

¹³⁴ Quatre variétés de renoncules ont été identifiées à Barels : la renoncule bulbeuse (*Ranunculus bulbosus* L.), la renoncule des montagnes (*Ranunculus montanus* Willd.), la renoncule tête d'or (*Ranunculus auricomus* L.), la renoncule âcre (*Ranunculus acris* L.) [Fournier, 2004]

***Et ceux plus
ensauvagés***

©EPR G. Véran



La présence d'infrastructures pastorales, comme les enclos ou les abreuvoirs, favorisent la représentation d'un lieu habité. Au-delà, certains quartiers de pâturage, plus éloignés et situés à plus haute altitude, perdaient toute trace d'aménagement humain et donc leur caractère « rassurant ». Même les seules traces visibles d'aménagements comme des abris de fortune en pierres sèches, à l'état de ruine, leur paraissait étranger voir angoissant : « *Quand on s'aventurait vers le col, on se sentait plus seul, tu sens que tu t'éloignes, même avec les bêtes. Tout le promontoire des Serre aussi, ça devenait en ruine, tu voyais plus les sources, là on se sentait aussi très seuls, seul face à la montagne quoi* ». L'idée de se retrouver face à la nature n'a jamais fait de ces espaces des lieux de cueillette pour les néo-ruraux. Par contre, beaucoup de récits de l'autre génération font référence à Costa Plana pour la cueillette de lavande sauvage, quartier de haute altitude situé au nord-est de la Palud, (*Lavandula angustifolia* Mill.). Bien qu'aussi marquées pour les « ruraux », les frontières du domestique et du sauvage sont plus aisément franchies et investies.



***Derrière la première crête, la montagne
de Costa Plana où l'on cueillait la
lavande sauvage.***

©EPR G. Véran

La mémoire des lieux apparaît comme un critère déterminant à la classification des espaces pour les néo-ruraux : « *Après sur le chemin, ça nous était familier, on était sur un terrain où il n'y avait pas trop d'appréhension. A part la nuit quand tu faisais le chemin tout seul. Mais sinon tu avais la mémoire du passage des gens et c'est maintenant que c'est devenu sauvage parce que quand tu arrivais au Serin¹³⁵, c'était quelque chose de très organisé, habité, c'était bien agencé. Non le côté sauvage, je n'ai pas trop ressenti ici. T'as quand même trois hameaux qui se tiennent* ».

Comme le potager, les lieux de cueillette s'apparentent donc à ce qui est de l'ordre du familier, du connu lié à des aménagements propres aux néo-ruraux ou alors plus anciens. Ainsi, les nouveaux-venus ont installé des ruches à proximité des lavandes plantées par les générations précédentes : « *Même la lavande, on voyait qu'elle était plantée. Ça devenait un peu plus sauvage et on avait rattaché le rucher avec la lavande. On avait deux ruches, ça faisait partie d'une certaine domesticité* ».



Emplacement des anciens ruchers, à proximité des lavandes cultivées ©EPR G. Véran



Ruche, fin XIX^e siècle retrouvée à Barels.

IO071-60©EPR

¹³⁵ Toponyme attribué par les néo-ruraux à un quartier situé en contre bas du hameau des Laves. D'autres lieux de Barels ont été baptisés par ces derniers.

4.2 Quelques plantes et baies

A part quelques espèces comme l'oseille plantée en lisière des terrasses de jardin¹³⁶ ou la menthe¹³⁷, les plantes aromatiques n'étaient pas présentes dans les lieux de cultures. Récoltées à proximité de ces zones, au pourtour des hameaux, elles font parties de la catégorie des plantes sauvages. Pour les néo-ruraux, leur identification et leur utilisation en cuisine ou en aromathérapie s'est enrichie sur place, avec des bases acquises au travers d'expériences similaires en France et à l'étranger.



Menthe

Toutes les plantes récoltées sont rattachées à des propriétés nutritives ou médicinales. Leurs saveurs, leurs odeurs viennent saupoudrer le tout.

Vipérine



Ils utilisaient les plantes pour « *des petites choses mais pas de la grande médecine* ». Parmi les plantes à usages médicinales, on retrouve l'hysope, la vipérine¹³⁸ et la bourrache (cultivée)¹³⁹, appliquée en frictions contre les piqûres de moustique et utilisée en tisane contre la toux et les bronchites Cette dernière n'a pas été mentionnée par les « ruraux », qui la rangent parmi les « nouvelles plantes ».

Chez les deux générations, ces plantes prennent place aux côtés d'autres procédés tel l'argile, appliquée en cataplasme sur l'homme ou sur les animaux en cas de mammite. Un acteur de la génération de l'entre-deux-guerres rapporte l'utilisation que faisait son père du lard et du persil en cataplasme « *quand il s'était donné un coup [sur le ventre, le torse]* »¹⁴⁰. Le recours à des « *produits rapportés* », restait l'usage chez les néo-ruraux : « *On était pas des purs et durs en rien, c'est vrai que l'on était attiré, on faisait avec ce que l'on avait sur place. S'il fallait prendre un médicament, on le prenait mais c'est sûr qu'on préférait l'homéopathie* ». La découverte des plantes comme les pratiques potagères favorisent les expérimentations même si les résultats ne s'avèrent pas très probants « *on n'y arrivait pas bien* ». C'est le cas pour les tentatives de pommades cicatrisantes préparées à base d'huile et de plantain.

¹³⁶ En sauvage, on trouve l'oseille à écussons (*Rumex scutatus* L.), Robert Fournier, *op. cité*, 2004.

¹³⁷ Plusieurs sortes de menthe ont été évoquées sans être nommées.

¹³⁸ La vipérine vulgaire (*Echium vulgare* L.), et la vipérine à pustules (*Echium pustulatum* Schmid/Gams), Robert Fournier, 2004.

¹³⁹ Elle n'est pas mentionnée comme plante sauvage dans l'inventaire de Robert Fournier, *op. cité*, 2004.

¹⁴⁰ Information extraite d'un entretien mené à Bouchanières par Catherine Llaty, ethnologue spécialisée sur les techniques agricoles.

Certaines plantes ont été découvertes sur place, et leur usage communiqué par les locaux : comme les boules de genévrier (*Juniperus communis* L.) consommées pour leur propriété fortifiante. Les genévriers ne semblent pas avoir dépassé le niveau du col de Barels. « *Par exemple j'en prenais quarante, et après tu diminues sur autant de jour. C'est un antibiotique naturelle, ça aussi ça vient d'Irlande. Comme le cynorhodon, c'est plein de vitamines C. En tisane, c'est un concentré de vitamines C* ». D'autres usages des plantes se transmettaient sans que l'on connaisse exactement leurs bienfaits « *on sait juste que ça fait du bien* ». C'est le cas du tilleul (*Tilia cordata* Miller) ajouté au bain des enfants.



Genévrier



Tilleul

A la Palud, des tilleuls sont plantés en alignement, ce qui laisse penser à un éventuel commerce qui daterait de bien avant l'exode de 1940. Ils sont présents dans les trois hameaux. A la Palud, on peut observer

l'alignement de cinq gros tilleuls, le plus important mesurant 2,55 m. de conférence¹⁴¹.

Les personnes de la génération de l'entre-deux-guerres relatent l'utilisation de la racine de gentiane¹⁴² mise à macérer dans du vin pour donner de l'appétit, et de la queue de cerise « *pour faciliter l'urine* ».

Les néo-ruraux ramassaient également l'achillée millefeuille, décrite comme la « *fameuse plante des alchimistes* », et le millepertuis pour la tisane. Les propriétés de cette dernière macérée dans de l'huile ne leur étaient pas connues à l'époque.



Eglantier

©EPR G. Véran

Certaines plantes aromatiques étaient utilisées en condiment ou en infusion comme le thym ou le *thé des alpes* (*Dryas octopetala*) assimilé à un « *genre de véronique officinale* » (*Veronica officinalis* L.) par son cueilleur, et préparé en tisane « *c'est pas pour rien qu'on*

¹⁴¹ Robert Fournier, *op. cit.* 2004.

¹⁴² Robert Fournier mentionne la gentiane jaune (*Gentiane lutea* L.) et la petite gentiane (*Gentiana verna* L.), *op.cité*, 2004.

l'appelle comme ça car la tisane a un goût de thé. Elle est fruitée mais elle a ce goût un peu théine ».

Parmi les condiments on trouve la sarriette¹⁴³ qui remplaçait le thym (ramassé plus bas à Bouchanières), la sauge des prés (*Salvia pratensis* L.) (non citée par les néo-ruraux), et le serpolet (*Thymus serpyllium* L.). Le thym serpolet remplace à Barels le thym vulgaire.

Peu appréciées « en sauvage », certaines variétés étaient cultivées. C'est le cas de la menthe, « *qui ne vaut rien en tisane. Il fallait la cultiver. On en a mis dans le jardin* ».



Camomille

La camomille est très présente dans les jardins méridionaux. On la trouvait dans ceux de Barels. Elle se distingue de « *la camomille des alpes* » ou camomille sauvage (*Tanacetum parthenium* L.) qui se trouve à plus haute altitude. Séchée puis infusée la « *camomille des jardins* » était utilisée par les deux générations pour nettoyer les yeux des bébés, contre la conjonctivite et également contre les otites. « *Quand les enfants avaient des otites, quand on avait mal aux oreilles, on prenait une cuillère à café, on mettait un peu d'huile d'olive et deux trois fleurs de camomille ; on faisait bouillir ça sur le poêle tout doucement, puis quand c'était à la chaleur supportable, [on imbibait] un coton, qu'on mettait dans l'oreille* ».

Certaines plantes comme l'edelweiss étaient surtout prisées par la génération de l'entre-deux-guerres. Un ancien cueilleur raconte qu'il le récoltait en grande quantité, pour la vendre ensuite en Isère pour la fabrication de cartes postales. La récolte était une source de revenus assez importante. Il est également une plante décorative. La lavande a aussi fait l'objet d'une commercialisation. D'après un ancien habitant de Barels, des parcelles de lavandes cultivées entre les Laves et la Palud auraient servi à la distillation et le commerce d'essence, cela après la seconde guerre. Les néo-ruraux la ramassaient seulement pour parfumer le linge.



Lavande

Quelques essais de fabrication d'alcool de génépi ou de gentiane n'ont pas abouti, tout comme la macération de fruits et de plantes. L'arnica, l'aubépine, le frêne (*fraxinus excelsior* L.) et le tilleul étaient récoltés puis mis à sécher et conservés dans des pots. Ils faisaient de la confiture avec les fleurs de sureau (*Sambucus nigra* L.). Le sureau noir apparaît comme un arbre commun des trois quartiers de Barels, moins représenté cependant à la Palud.

La consommation des plantes récoltées « en sauvage » est sensiblement la même chez les personnes de la génération de l'entre-deux-guerres et les suivantes. Toutefois, leur discours liés à l'appréciation de celle-ci diffèrent. La génération de l'entre-deux-guerres a tendance à homogénéiser les produits consommés – « *tout ce qui est consommable est bon à consommer* » – les critères de goût n'interviennent pas ou très peu. Même si c'était « *le diable à manger, [de toute façon] on n'avait pas d'autres fruits...* ». Même les produits destinés aux animaux sont d'abord définis comme produits consommés par leurs ancêtres (les « *afatous* »

¹⁴³ La sarriette clinopode (*Satureja vulgaris* L.), la sarriette vivace (*Satureja montana* L.), la sarriette népéta (*Satureja nepeta* L.)

par exemple). Au pire, « rien n'est perdu », tout est récupéré, que ce soit par les animaux domestiques ou la nature elle-même, c'est-à-dire tout ce qui est de l'ordre du vivant (animaux et végétaux). Ce type de discours véhicule les représentations d'une société difficile, pauvre, soumise à ce qui appartient à l'ordre des choses. Certains vont jusqu'à apparenter leur usage de la nature avec celui supposé de l'homme à son origine : « *c'est-à-dire qu'on vivait un peu dans un champ, un peu comme les préhistoriques qui mangeaient tous les fruits qu'on rencontrait et que les bêtes mangent ! des bourgeons de pins, des bourgeons de ceci... y mangeaient un peu de tout, des insectes* ». Ce type de discours est spécifique à cet informateur.

4.3 Les arbres fruitiers

D'une manière générale, il a été difficile d'identifier les espèces cultivées à Barels. L'abandon de ces cultures remonte à plus de soixante ans pour les plus anciens résidents, et la plupart d'entre eux n'y est jamais retourné. De plus, aucune plantation récente, qui remonterait aux années 1960, n'a été inventoriée. Des précisions concernant l'identification de certains végétaux devraient être apportées par l'inventaire de Robert Fournier.

Les arbres fruitiers, plantés au milieu des champs ou en limite de propriétés apparaissent comme des arbres familiers. Mêlés aux arbustes et autres feuillus qui forment une ceinture de promenade autour des hameaux, ils appartiennent à l'univers du domestique. Ils délimitent la frontière entre le connu et l'inconnu, au-delà de laquelle « *on s'aventure* ».

En tant qu'arbre productif, le fruitier occupe une place particulière et se distingue d'autres comme certains arbustes ou feuillus. Une « terre propre » pour un cultivateur sera synonyme de terre entretenue, « *sans ombre et sans arbre* », à part si ce dernier est un fruitier. « *Quand on entretenait les terres, s'il y avait un arbre qui faisait trop d'ombre dans le champ parce que ça nuisait à la pousse des plantes, on le coupait [...] d'abord ça gênait pour le labourer, on faisait propre... après dans la ribe, des fois il y avait des arbres fruitiers, ça servait, on le laissait. Des fois on le laissait au milieu, [...] si ça en valait la peine, si c'était un pommier* ».

La sélection des arbres correspond à des savoirs naturalistes, inhérents aux pratiques de la génération de l'entre-deux-guerres : « *Un arbre, c'est comme dans un jardin, si vous avez beaucoup d'arbres, vous ramassez rien du tout. Entre l'ombre de l'arbre et ce qui prend les racines, la plante que vous allez mettre, elle pousse pas, vous n'aurez rien du tout* ».

Ce savoir propre à la nature des arbres se révèle quasi-inexistant chez les néo-ruraux. Leur entretien (élagage, traitement) n'était pas assuré et ceci par manque de connaissance. Ils ont vu beaucoup d'arbres mourir, notamment des pommiers, sans en connaître les raisons.

Par contre, les procédés de ramassage et de conservation des pommes étaient sensiblement les mêmes, sauf pour les poires que les néo-ruraux ont très peu récoltées. D'après eux, la quantité avait largement diminué à leur arrivée. Selon les acteurs de la génération de l'entre-deux-guerres : « *il fallait attendre qu'elle deviennent noires à l'intérieur, très noires à l'intérieur pour qu'elles soient mûres et bonnes à manger ! Si elles n'étaient pas mûres on conservait ça dans la paille, dans la grange. Et on faisait de même pour des pommes, qui devenaient noires à l'intérieur* ».

Les variétés de pommes citées sont la *reinette*, la *veysse*, la *calvi*¹⁴⁴... chacune étant définie par sa couleur et associée à un mode de consommation : « *les pommes grises à compote* », « *les pommes rouges à croquer* ». D'après Robert Fournier, le pommier commun, cultivé, présent sous les Laves et sous l'oratoire de Saint Joseph (ou Sainte Marie) à la Palud, pourrait être un représentant de l'ancienne variété « pomme d'Adam ». Le pommier acerbe ou pommier des bois est également présent.

Un néflier a également été cité par les deux générations. Les fruits qui n'étaient pas consommés en saison, étaient entreposés dans les caves sur des claies.



Les cerisiers de Barels ©EPRG. Véran

bétail.

Barels est aussi réputé pour ses cerisiers. Probablement séchées à une époque, les cerises étaient conservées en bocaux par les néo-ruraux. Difficile à dénoyauter et peu charnues, elles n'ont pas été transformées en confiture. Ce procédé de conservation des aliments était par ailleurs familier de la génération de l'entre-deux-guerres, qui le pratiquait aussi pour certaines baies. D'après Robert Fournier, le cerisier des oiseaux, seule espèce rencontrée dans les trois quartiers de Barels, devait être cultivé (en bordure du chemin du col, à la Palud, en alignement au bord du talus sous le chemin montant aux Laves...). Aucune trace de cerisier greffé n'a été trouvée. Leur alignement au dessus du hameau des Laves montre l'attention qui leur était apportée. En particulier, les jeunes arbres devaient être protégés du

Les cueillettes étaient organisées, et ceci pour les deux groupes sociaux. Elles prenaient un caractère familial, que les personnes de la génération de l'entre-deux-guerres relatent avec plaisir, leur rappelant des souvenirs d'enfance.

4.4 Les découvertes du « manger-vert »



Coquelicot

L'expérimentation de nouvelles plantes pour la consommation participe d'une socialisation de la nature. Elle passe par l'apprentissage des enfants aux nouveaux goûts et manière de « consommer » la nature ; les enfants font l'expérience du goût sucré d'une tige de pissenlit ou de la douceur d'une fleur de coquelicot. La pratique de cueillette fait partie des plaisirs simples où tous les sens sont mis en éveil : « un délice » des papilles partagé et une joie de la découverte au plein air. On retrouve ce rapport à la nature dans le souvenir de jeux qu'évoquent les enfants de néo-ruraux : « *On avait pas de jouets, on coupait des branches, on partait jouer dans la montagne, on se faisait des cabanes [...] notre premier cadeau, c'était un canif* ».¹⁴⁵

¹⁴⁴ La calvi ou « calville de pays » présente beaucoup de similitudes avec la carle, variété piémontaise, originaire de Ligurie, que l'on trouve dans toute la Roya [Musset, 1984:99].

L'expérimentation n'est pas pour autant systématique. Certaines baies ou plantes considérées comme nocives ou dangereuses ou simplement « mauvaises au goût » n'ont jamais été consommées. La plupart d'entre elles sont récoltées et données aux animaux, à moins que l'interdit ne soit donné par ceux-ci. C'est le cas d'une armoise (*absinthium* L.) artemis, semblable à l'absinthe, laissée de côté par les animaux brouteurs. L'alarme leur était le plus souvent donné par les locaux : « *C'était les anciens qui nous l'avaient dit quand on est arrivé. Comme la datura et l'ellébore, c'était poison. On faisait attention de ne pas trop y toucher* ».

Les *agfate* ou *afatous*, fruits du « prunier de Briançon » (*Prunus brigantina* Villars)¹⁴⁶, particulièrement à son aise à Barels, comme a pu le constater Robert Fournier, n'ont pas non plus été classés « comestibles » par les néo-ruraux. On trouve de nombreuses références à ce fruit dans les entretiens. Fièrement cité comme spécificité locale par les acteurs de la génération de l'entre-deux-guerres, l'*afatou* symbolise la réussite d'une économie de survie à travers ses exploitations multiples (transformations alimentaires)¹⁴⁷. Utilisé pour ses fruits, des petites prunes jaunes au goût âpre, ses noyaux étaient extraits puis concassés jusqu'à obtention d'une huile¹⁴⁸. Aucune donnée n'a été trouvée sur la commercialisation éventuelle de ses fruits séchés, qui reste possible étant donné la production importante sur Barels. Fruits de disette pour les néo-ruraux, ils étaient réservés à l'alimentation des animaux : « *Les prunes on les ramassait, on faisait tous les jours des seaux et des seaux pour nourrir les cochons. Mais ça pouvait les faire maigrir si on leur donnait trop de prunes. Il fallait doser. On ne les mangeait pas, on aimait pas ça du tout. On nous avait dit que c'était amer, que c'était pas bon* ». On cassait le noyau pour récupérer l'amande « *mais c'était toxique, il fallait pas abuser* ». « *on était déjà dans une société d'abondance. C'est toujours pareil quand tu as le choix* ». ». A côté des *afatous*, on trouve l'alizier (*sorbus aria* L.), proche du sorbier sauvage, dont les baies étaient utilisées pour faire le pain, puis réservées à une époque récente à la nourriture pour les volatiles. Les néo-ruraux s'en servaient pour la fabrication de la farine ou bien en ramée, les deux destinés aux animaux : « *On faisait une espèce de farine mais c'était surtout pour la vache* ». Robert Fournier précise que l'alizier est très abondant à Barels aussi bien en découvert qu'en sous bois sous les « trembles ». D'autres plantes comme le tussilage pas-d'âne (*Tussilago farfara* L.), dont la fleur possède des propriétés pectorales, s'épanouit dans les marnes humides dès la fin février. Elle était naturellement utilisée pour soigner les bronchites. Les néo-ruraux la réservaient aux cochons dès le début du printemps. La luzerne sauvage était destinée aux lapins.

A côté de ces fruits et baies aujourd'hui inutilisés sauf cas exceptionnels pour les animaux d'élevage, la pratique de la « ramée », qui, elle, a perduré, fait partie des exemples d'exploitation optimum des ressources naturelles.

La ramée était faite à partir du frêne et de l'alizier, mais aussi des peupliers, des chênes et des ormeaux. Cette technique, relatée par les personnes de la génération de l'entre-deux-guerres, a été reprise par les néo-ruraux : « *On coupait les branches, la ramée, et on les engrangeait au dessus du foin. Avec des cordages, on les pendait comme ça, on les tassait bien. On les donnait d'abord aux chèvres ou à la vache, qui mangeaient d'abord les feuilles. Une fois que les branches avaient tombé les feuilles, on les donnait aux lapins qui les*

¹⁴⁵ Extrait d'un entretien réalisé par Aurélie Bouchard, *op.cité*, 2004.

¹⁴⁶ Le prunier domestique (*Prunus domestica* L.) a été mentionné par Robert Fournier, *op.cité*, 2004.

¹⁴⁷ De nombreux cas similaires existent, comme l'utilisation pendant la première guerre des glands ou de l'orge en guise de le café.

¹⁴⁸ Une personne apporte une précision concernant la technique d'extraction. Un trou était creusé dans le sol, dans lequel était mis les noyaux du fruit. Le trou était ensuite recouvert de terre pour permettre le ramollissement de ces derniers et faciliter ainsi leur concassage.

rongeaient, ils faisaient du petit bois tout blanc et après ça passait au feu »¹⁴⁹. Les baies suspendues aux branches des aliziers étaient un complément de fourrage. Les aliziers n'étaient pas connus des néo-ruraux, « c'est les gens du pays qui nous ont montré, des gens de Bouchanières, ceux qui avaient des échanges avec nous pour les animaux. Ils faisaient comme ça donc nous on copiait ».

La ramée de frêne est toujours pratiquée à Bouchanières par un éleveur à la retraite possédant encore des chèvres et des vaches : *« ça fait de la bonne pâture pour les chèvres. Avant, on faisait aussi des rames d'ormeaux. On faisait cuire les feuilles avec le son et la farine pour les cochons. On utilisait tout, on ne jetait rien ».*

L'ormeau situé au Serre était aussi l'arbre sous lequel on organisait les bals.



Un bouquet de branches suspendu dans une grange.

©EPR G. Vérant

Ses branches étaient également données en ramée aux animaux. Ces arbres ont été atteints de l'épidémie de la graphiose qui s'est propagée au début des années 1985. Ils étaient encore vivants il y a environ quinze ans. *Les néo-ruraux ont tenté de les préserver en limitant les prélèvements : « j'en prenais un peu pour les lapins mais j'osais pas pour la vache car ils avaient été trop coupés. Nous, on pensait les sauver comme ça mais on pensait pas qu'ils avaient une maladie. Et après d'un seul coup, en deux ans, ils sont tous morts ».*

Un ormeau émondé : « On voyait des traces des anciens, il y avait que des nœuds ».

©EPR G. Vérant



¹⁴⁹ Le fagot est un ingrédient précieux de l'économie domestique. On note une obsession du bois de fagot lié à fabriquer du manger cuit, aussi bien chez les « ruraux » que les néo-ruraux.

Beaucoup de baies ne sont plus utilisées dans la consommation mais leur usage a été transmis aux néo-ruraux comme aliment de base de l'ancienne société, même si d'autres usages leur avait déjà été attribués. C'est le cas, comme on a pu le voir, de certaines baies ou fruits destinés aux animaux. A l'époque des années 1970, certaines baies ont été remplacées par d'autres pour leurs propriétés identiques. Utilisée comme fortifiant avant la seconde guerre, les baies de l'argousier ont fait place au cynorhodon, préparé en décoction ou transformée en gelée. « *C'était nouveau pour nous. J'ai entendu dire qu'on pouvait faire des confitures ou compotes avec* ». Les argouses, sont des fruits jaune orangé de l'arbuste piquant l'argousier (*hippophæ rhamnoides* L.), qui mûrissent en octobre. Ils font partie de ces fruits rebelles à la cueillette, peu charnus, donc abandonnés pour la confection de confiture. Certains néo-ruraux les ont quand même utilisés pour leur teneur en vitamine C. Des récits rapportent la préparation du cynorhodon en confiture. L'argousier forme un taillis vigoureux bordant le chemin au début de la montée des Poutasses, après avoir passé la Barlatette et le vallon du Brec. [Fournier, 2004]

Ces baies sauvages étaient ramassées selon les besoins mais ne faisaient pas l'objet d'une cueillette systématique comme c'était le cas pour les champignons, les salades sauvages et certains fruits. Certaines baies comme les fraises des bois (*Fragaria vesca* L.), les groseilles à maquereau ou les framboises (*Rubus idaeus* L.) étaient glanées lors de promenades, tout comme les noisettes. Des noisetiers ont été inventoriés, notamment à l'est de la Palud, de même qu'un noyer (productif avant les années cinquante) l'a été dans chaque hameau,

Sorbes et nèfles étaient aussi cueillies avant maturité complète, comme certaines variétés de pommes, et mises à mûrir sur la paille. La génération de l'entre-deux-guerres fait une distinction entre le *sorbier sauvage* « *qui faisait la graine pour le monde animal* » et le *sorbier domestique* « *qui faisait des fruits, des boules noires* », et qui étaient consommés. Un seul arbre a été identifié sous l'oratoire de Saint-Louis aux Laves. D'après Robert Fournier, il s'agit d'un sorbier greffé.

4.5 Le bois¹⁵⁰

Les néo-ruraux ne prélevaient que du bois mort pour la combustion, « *le bois mort suffisait mais si on avait été plus nombreux, on ne sait pas* ». Le frêne « *bois bien droit et fin* » fait partie des bois récoltés pour se chauffer, et pour la fabrication de manches d'outils. Les résineux n'étaient pas ramassés « *parce que ça encrassait les poêles et on avait suffisamment de bois ici* ». Le cytise était utilisé pour la fabrication de collier pour les chèvres.

Dans les années 1930, l'orme (*Ulmus minor* Mill.) fournissait le bois pour le chauffage et la cuisson des aliments. On l'employait également pour fabriquer certaines masses (comme celles servant au battage du plâtre). Le buis était réservé à la réalisation de manches de couteaux, des clavettes, des colliers de cloches (sonnailles) pour les animaux. Comparé à l'olivier, c'était un bois considéré noble, « *on faisait tout un tas de belles choses avec le buis qu'on travaillait et puis c'est costaud* », « *vous mettiez de l'huile dessus, ça ressemblait à l'olivier* ». Le frêne était transformé en fagot et donné en fourrage l'hiver aux bêtes : « *pour les engraisser, ça contient beaucoup de vitamines, de substances, qui nourrissent et les bêtes les mangent volontiers* ». L'ingéniosité de l'homme se voit récompensée par l'appétence des animaux domestiques devant ce fourrage : « *si vous donnez des branches de frêne aux lapins, [...] pas assez de vous ronger l'écorce, ils vous rongent encore le bois. Seulement c'est bon.*

¹⁵⁰ Il ne s'agit pas ici d'un inventaire exhaustif des arbres utilisés à Barels. Seulement quelques bois utilisés sont mentionnés ici. Ce sont ceux qui ont été principalement cités par les personnes interrogées. Certains, pourtant présents comme le cytise, n'ont pas été mentionnés, ce qui ne fait pas d'eux pour autant des arbres non prélevés.

On s'en servait beaucoup, l'automne surtout, quand on foulait le blé, quand il y avait plus trop d'herbe aux champs [...] on coupait les branches des frênes, on les effeuillait, et ça on le mélangeait avec de la paille, on le donnait aux vaches, ou on le leur donnait carrément comme ça, et ça, elles se régalaient ».

L'osier était aussi utilisé, comme l'attestent les objets en vannerie retrouvés à Barels¹⁵¹. D'après Robert Fournier, les tiges, faciles à tordre et à nouer pouvaient être utilisées comme liens, notamment pour lier les fagots de ramées entre eux. Les ramages de chêne pubescent (*Quercus pubescens* Will.) pouvaient avoir le même usage. D'une manière générale, les petits rameaux servaient de liens, pour attacher les pieds de tomates par exemple. L'osier rouge (*Salix purpurea* L.) était cultivé ou laissé à l'état sauvage selon les besoins. Ces tentatives d'utilisation par les néo-ruraux font partie des échecs ou essais avortés : *« on avait eu des tentatives pour refaire des paniers mais on n'avait pas assez de techniques. Ça a échoué. On avait fait des essais en écorce de noisetier, mais c'était pas brillant. Ça prend du temps, il faut se concentrer. Les osiers ils devaient les entretenir parce que là les branches, ça part dans tous les sens, il devait avoir un truc qu'on savait pas faire ».*

De l'osier planté vers le quartier des Ramès entre les Laves et la Palud.



©EPR G. Véran

Un document de 1795 fait mention de l'osier comme suit : suite à un éboulement d'un chemin vicinal situé entre le Serre et la Palud, rendant son usage périlleux pour les hommes et le bétail, la construction d'un pont est décidée sur le vallon sur lequel doit passer le nouveau chemin. « Pour rendre ce chemin commode il sera construit une muraille au bord du dit vallon [...] Cette même muraille sera en même temps garnie d'une cloison en peuplier et en osier [...] Il est décidé l'arrachage des peupliers osiers et autres broussailles qui empêcheront de tracer le nouveau chemin. »¹⁵² Il est ensuite décidé de les replanter pour former une haie.

On peut se demander si cette technique d'arracher et de replanter des osiers et des peupliers trembles (*Populus tremula* L.) est liée au statut des arbres, ou à l'utilisation des ressources existantes.

¹⁵¹ Voir Philippe Thomassin, Rapport « Barels », 2004.

¹⁵² E007/125, 404

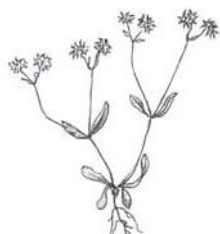


©EPR G. Véran

*Allée de peupliers trembles,
proche de la Palud.*

Le pin sylvestre ou pin rouge (*Pinus sylvestris* L.) très prolifère à Barels, est nommé « *tio* » à Puget-Théniers (qui vient du nom dialectal « atar » : allumer)¹⁵³, et « *tea* » dans le val d'Entraunes¹⁵⁴. Une année environ après la coupe du pin, la résine est remontée dans la souche. Sciée très rouges, celle-ci est ensuite débitée en petites bûchettes que l'on enflammait pour s'éclairer. Robert Fournier précise que ce pin rouge est en concurrence avec le chêne sur les flancs des croupes en dessous des Laves et du Serre, et monte jusqu'au col de Barels en préférant les adrets.

4.6 Les salades sauvages¹⁵⁵



Doucette

La récolte des salades sauvages apportait un complément aux produits du jardin. Consommées principalement au printemps, elles permettaient un prélèvement pratiquement annuel « *juste quand il n'y avait plus de réserves dans le jardin, ni de conserves, ça tombait bien* ». Une dizaine de variétés ont été nommées. On les trouve pour la plupart aux abords des champs et



Pissenlit dent de lion

jardins. Consommées cru ou cuit, leur saveur et leur abondance les mettent en bonne place parmi les plantes culinaires¹⁵⁶. Les prélèvements sont sensiblement les mêmes chez les deux groupes sociaux, exception faite des orties. On trouve principalement le pissenlit (*Taraxacum officinale* Weber)¹⁵⁷, la doucette¹⁵⁸, « *petite mâche avec des feuilles arrondies* » (qui pouvait

¹⁵³ Le sentier Ste Catherine, 2000, p.82.

¹⁵⁴ Cité par Michel et Marie-Louise Gourdon, 2000.

¹⁵⁵ Dans *Les salades sauvages*, Les écologistes de l'Euzière, 2003 (1985), est considérée comme telle « toute plante poussant spontanément dans la nature, dont les jeunes feuilles et les jeunes pousses sont consommées « en salade », c'est-à-dire crues et assaisonnées d'une vinaigrette ». Elles ne forment pas une catégorie mais une catégorie alimentaire. L'épinard sauvage, le plantain et l'achillée millefeuille, mentionnés par les informateurs, ne sont pas inclus comme salades sauvages. Nous les considérons ici comme en faisant partie selon les catégories indigènes.

¹⁵⁶ Les propriétés associées à ces salades n'ont pas été précisées par les informateurs.

¹⁵⁷ Le pissenlit apparaît comme salade cultivée depuis le XVIIIème. Sa culture commerciale prend de l'importance à partir du milieu du XIXème siècle pour approvisionner la région parisienne mais sera vite concurrencée par l'arrivée de l'endive et des laitues d'hiver du midi [Les Ecologistes : 2003 :82].

être remplacée par des feuilles de betteraves), l'épinard sauvage¹⁵⁹. Les néo-ruraux mentionnent la pimprenelle (*Sanguisorba minor* Scop.)¹⁶⁰ et le coquelicot (*Papaver rhoeas* L.)¹⁶¹ consommés aussi sous forme de salade, et plus occasionnellement l'achillée millefeuille (*Achillea millefolium* L.) et le plantain¹⁶².

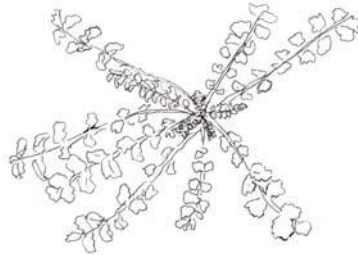


Epinard

Les orties (*Urtica dioica* L.), très appréciées par ces derniers n'ont pas été consommées par la génération de l'entre-deux-guerres qui voit en elles de mauvaises herbes qui poussent aux abords des bergeries, dans les arrière-cours de fermes, aux abords des écoulements d'eaux usées, mais aussi dans les ruines et les lieux abandonnés de l'homme¹⁶³. Certaines plantes associées à des événements difficiles de l'existence sont bannies des repas. Comme certains légumes consommés lors de disettes. A ce titre, la consommation d'ortie pendant la guerre peut être aussi une raison à son rejet.



Orties



Pimprenelle



Pissenlit

L'artichaut sauvage ou artichaut du pauvre avait la préférence des « ruraux » et des marmottes pour reprendre la comparaison faite à son sujet. Certains de la génération 1970 n'ont pas réussi à les récolter « *on les trouvait toujours petit et on me disait de les prendre gros* ». Un se souvient d'avoir ramasser les carlines¹⁶⁴ avec des gants quand elles étaient en boule. Il les épluchait au couteau, en gardait le cœur qu'il faisait ensuite bouillir, « *c'était du*

¹⁵⁸ Son nom fait allusion au goût de la plante. Sa culture commence à la Renaissance, mais reste longtemps considérée comme une salade sauvage. Sa culture persista dans les campagnes méridionales au début du XX avant de disparaître [Les Ecologistes : 2003 :136].

¹⁵⁹ L'épinard n'est pas considéré comme faisant partie de la catégorie des salades sauvage par les Ecologistes de l'Euzière.

¹⁶⁰ Emprunté au latin médiéval *pimpinella* ou *pimpernella*, dérivé de *piperinella*, la « plante poivrée ». D'après Fournier, ni l'Antiquité, ni le Moyen-Age ne se sont intéressés à elle. Sa culture n'a jamais été très importante et elle a disparu des jardins [Les Ecologistes : 2003 :142].

¹⁶¹ Son nom est une onomatopée reproduisant le chant du coq, la fleur étant semblable à la crête du volatile. Ils ont été introduits du Proche-Orient avec les céréales dès le début de l'agriculture au néolithique. Il est cité comme salade sauvage au XIXème et reste toujours consommé aujourd'hui, y compris dans des plats d'herbes cuites [Les Ecologistes : 2003 :132].

¹⁶² Plantain cynops (*Plantago sempervirens* Crantz), le plantain de Calabre (*Plantago media sub. Brutia* Ten. Arcang.), le plantain lancéolé (*Plantago lanceolata* L.), le plantain des Alpes (*Plantago alpina* L.) ont été répertoriés à Barel, Robert Fournier, *op. cité*, 2004.

¹⁶³ Précisions de Magali Amir, 1998.

¹⁶⁴ Trois carlines ont été inventoriées à Barel : la carline à feuilles allongées (*Carlina Vulgaris* L.), la carline à tiges courtes (*Carlina Acaulis* L.), la carline à feuilles d'acanthé (*Carlina acanthifolia* ALL), Fournier, 2004.

cœur d'artichaut, un délice », met d'autant plus apprécié qu'il ne faisait pas partie des légumes cultivés.

D'une manière générale, et cela vaut pour toutes les personnes interrogées, une attention particulière était portée à la reproduction des espèces prélevées, pour assurer leur renouvellement l'année suivante. C'est le cas des carlines : « *on ne prenait pas tout, on en laissait toujours sur la graine* ».



Carline

4.7 Les champignons

Parmi les champignons récoltés au printemps, on trouve le mousseron de la St Georges, le rosé des prés, « le nec le plus ultra » selon les néo-ruraux, considéré comme l'égal du champignon de Paris. Leur abondance, « *on en ramassait des sacs* » et leur saveur, crus ou cuits, les placent avec les salades sauvages, parmi les cueillettes les plus appréciées. A l'automne, on trouve les *boutons de culotte*, le *petit gris*, et en plus faible quantité les *vesses de loup*. La baveux considérés comme indigestes semblent avoir été mis de côté par les deux générations. La rareté de certaines variétés apparaît comme un critère de saveur : par exemple les morilles, dont la récolte ne laisse pas indifférent : « *j'en ai ramassé qu'une seule fois, mais j'en avais bien un ou deux kilos* ». Certains champignons étaient également connus mais n'étaient pas récoltés parce que ce n'était pas dans *leur* quartier : c'est le cas des *sanguins* et des coulemelles, nombreux de l'autre côté de la Barlatte. « *Pour traverser le torrent de la Barlatette, il fallait profiter d'une descente au village* ».



Sanguin

Les champignons étaient consommés frais, quelques tentatives de séchage ont été faites avec les coulemelles et les morilles pour la consommation hivernale.

Les techniques de cueillettes et de repérage ont été apprises avec les locaux : notamment le repérage des « ronds de sorcière » pour les mousserons et les rosés des prés : « *ça fait un cercle en demi-lune où l'herbe au lieu d'être verte est beaucoup plus foncée* ». Quelques uns s'aidaient d'un tableau, une sorte de pense-bête, sur lequel figuraient les espèces comestibles¹⁶⁵.

Le lactaire poivré, par exemple, devait être mangé avec modération, comme se souvient un « nouveau-venu » : « *le berger disait qu'il n'en mangeait pas beaucoup parce qu'il donnait la diarrhée. Mais il était bon quand même* ».

Quelques lieux de cueillettes n'ont pas été transmis aux néo-ruraux. C'est le cas du génépi mais aussi de champignons réputés rares comme les truffes et les morilles, baptisées « l'or noire ». Ces endroits, réservés à une élite de connaisseurs, sont toujours tenus secrets : « *Quand tu en parles, tout le monde se tait* ».

¹⁶⁵ A partir de ce calendrier il a pu nommer les champignons qu'il récoltait à Barels : le trichlome de la Saint-Georges (*Lyophyllum georgii*), Agaric Champêtre, les champignons des prés ou rosés (*Agarius campester* ou *Psalliota campestris*), la morille (*Morchella Vulgaris*), le sanguin (lactaire), la lépiote élevée (*Lepiota procera*).

Les lieux de cueillettes étaient organisés par secteur. Avant la création du Parc National du Mercantour, Barels était un territoire de chasse réputé, et l'occasion pour ses chasseur de ramasser des champignons¹⁶⁶. D'après les néo-ruraux, suite à l'interdiction de chasser sur ce territoire, les gens de Bouchanières ne sont plus venus à Barels.

¹⁶⁶ Les animaux les plus chassés étant le chamois, le sanglier, le lièvre, et certains oiseaux comme la perdrix bartavelle. Les néo-ruraux ne chassaient pas. Mais ils leur arrivaient de consommer certains gibiers qu'on leur offrait. Un se souvient avoir consommé du renard, de la marmotte et de l'écureuil.

Références bibliographiques

Ouvrages et articles

- Amir M., 1998 : *Les cueillettes de confiance*, Les Alpes de Lumière n°129.
- Bonneval (de) Patrice, 1999 : *L'herboristerie. Manuel pratique de la santé par les plantes pour l'homme et l'animal. Phytothérapie, aromathérapie, oligothérapie, vitaminothérapie*, Editions DésIris, Méolans-Revel.
- Claudo C., 1985 : *Les paysages et leurs utilisations : évolution et état présent. Le cas de la Roya*, mémoire de maîtrise de géographie, Université de Nice.
- Davy L., Neboit R. (Coord.), 1996 : *Les français dans leur environnement*, Comité National Français de Géographie, Nathan.
- Delbos G., Jorion P., 1984 : *La transmission des savoirs*, Editions de la MSH, Paris.
- Dubost F., 1994 : « Vert patrimoine », *Collection Ethnologie de la France. Regards sur le patrimoine*. Cahier 8, MSH, Paris.
- Dufour A.-H., 1998 : « Une passion pacifique : le jardinage », *Passions ordinaires. Du match de football au concours de dictée* (Ss. Dir. de Christian Bromberger), Bayard, Paris, p. 71-94.
- (Les) écologistes de l'Euzière, 1985 (2003) : *Les salades sauvages*.
- Gourdon M. et M.-L., *Mémoire d'en haut. Architecture et objets de la vie quotidienne dans les vallées du Mercantour*, les Editions du Cabri/Parc National du Mercantour, 2000.
- Le sentier Ste Catherine. L'école buissonnière du marcheur pensant...*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Puget-Rostang, 2000.
- Kayser B., 1990 : *La renaissance rurale : sociologie des campagnes du monde occidental*, Armand Colin, Paris.
- Lieutaghi P., 1986 : *L'herbe qui renouvelle. Un aspect de la médecine traditionnelle en Haute-Provence*, Editions de la MSH, Paris.
- Musset D., (Décembre) 1984 : *Espèces végétales et animales domestiquées dans l'aménagement rural du Haut-Pays Niçois*, Rapport de synthèse, Parc national du Mercantour/Institut d'Etudes et de Recherches Inter-Ethniques et Inter-Culturelles/Centre de Recherches Inter-Culturelles sur les Relations entre Ecosystèmes et Sociétés.

Travaux universitaires

- Raybault P. : *Autoconsommation et société traditionnelle. Modèles culturels et dynamique sociale dans une vallée du pays niçois*, Thèse d'Etat, EHESS, Paris, 1981.
- Sauvegrin S.-A. : *Recompositions de savoirs naturalistes pour la culture et la cueillette des plantes aromatiques et médicinales en montagnes*, D.E.A. Environnement : Milieux – Techniques et Sociétés, Museum d'Histoire Naturelles / Institut National d'Agronomie de Paris Grignon / Université Paris VII Denis Diderot, 2003.

Travaux internes à l'étude « Barels »

- Bouchard A., 2004 : « Représentations et appropriations : ethnologie dans « un village abandonné » », *Rapport de recherche lié au programmes pluridisciplinaire « Barels »*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.
- Cordier C., 2003 : « La vie à Barels dans les années 20, biographie des enquêtés », *Rapport de recherche lié au programmes pluridisciplinaire « Barels »*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.

Faure-Vincent D., 2004 : « Habiter à Barels », *Rapport de recherche lié au programmes pluridisciplinaire « Barels »*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.

Fournier R., 2004 : « Relevé botanique Barels 2003-2004 », *Inventaire lié au programmes pluridisciplinaire « Barels »*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.

Thomassin P., 2004 : « Le finage de Barels de la fin XVIIIe siècle au début du XXe siècle » ; « Pour une approche thématique de l'inventaire du patrimoine mobilier », *Rapports de recherche liés au programme pluridisciplinaire « Barels »*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Conseil général des Alpes Maritimes.

INDEX des végétaux

A

absinthe	117
<i>absinthium</i> L.	117
<i>Achillea millefolium</i> L.	122
achillée millefeuille	113, 121
afatou	117
<i>afatous</i>	114, 117
Agaric Champêtre	123
<i>Agarius campester</i> ou <i>Psalliota campestris</i>	123
ail 103	
alizier	117
aliziers	118
arbres fruitiers	108, 115
arbustes	115
argousier	119
armoïse	117
arnica	114
artemis	117
artichaut du pauvre	122
artichaut sauvage	122
aubépine	114

B

betteraves	103
<i>blé</i> 106, 120	
<i>bourgeons de pins</i>	115
<i>bourrache</i>	106, 112
<i>boutons de culotte</i>	123
buis	119

C

camomille	114
<i>camomille des alpes</i>	114
<i>camomille des jardins</i>	114
camomille sauvage	114
<i>capucine</i>	106
capucines	107
cardons	103
<i>Carlina acanthifolia</i> ALL	122
<i>Carlina Acaulis</i> L.	122
<i>Carlina Vulgaris</i> L.	122
carline à feuilles allongées	122
carline à feuilles d'acanthé	122
carline à tiges courtes	122
carlines	122
<i>carotte</i>	106
<i>carottes</i>	92, 103, 106
cerisiers des oiseaux	116
cerisiers greffés	116
champignons	119, 123
champignons des prés ou rosés	123
chêne pubescent	120
chênes	117
chicorée	103
choux	103, 106
concombre	103
<i>conifères</i>	92

coquelicot	116, 122
coulemelles	123
courge	105
courgettes	103
<i>cynorhodon</i>	113, 119
cytise	119

D

dahlias	107
<i>datura</i>	117
doucette	121

E

<i>Echium pustulatum</i> Schmid/Gams	112
<i>Echium vulgare</i> L.	112
edelweiss	114
<i>ellébore</i>	117
endive	103, 121
épinard	122
épinard sauvage	121, 122

F

feuilles de betteraves	122
<i>feuillus</i>	93, 115
fèves	103
fleur pectorale	117
fleurs de sureau	114
<i>Fragaria vesca</i> L.	119
fraises	107
fraises des bois	119
framboises	119
<i>fraxinus excelsior</i> L.	114
frêne	114, 117, 118, 119
<i>fruitiers</i>	93

G

génépi	114
génévrier	113
<i>Gentiana verna</i> L.	113
gentiane	113, 114
gentiane jaune	113
<i>Gentiane lutea</i> L.	113
groseilles à maquereau	119

H

haricots	103, 104, 106
herbes	107
herbes de carottes	103
<i>hippophæ rhamnoides</i> L.	119
hysope	112

J

Juniperus communis L. 113

L

L'achillée millefeuille 122
lactaire poivré 123
laitues 121
lavande 114
lavandes 111
lavandes cultivées 114
Lavandula angustifolia Mill. 110
légumes racines 106
lentilles 103
Lepiota procera 123
lépote élevée 123
lilas 109
luzerne sauvage 117
Lyophyllum georgii 123

M

menthe 112, 114
millepertuis 113
Morchella Vulgaris 123
morille 123
mousseron de la St Georges 123

N

navets 103
néfles 119
néflier 116
noisetier 120
noisetiers 119
noisettes 119
noyer 119

O

oignons 103
olivier 119
orge 117
orme 119
ormeau 118
ormeaux 93
ortie 121
orties 122
oseille à écussons 112
osier 120
osier rouge 120

P

Papaver rhoeas L. 122
persil 106, 112
petit gris 123
petit pois téléphone 106

petite gentiane 113
peupliers 117
peupliers trembles 120
pimprenelle 122
pin rouge 121
pin sylvestre 121
Pinus sylvestris L. 121
pissenlit 116, 121
Plantago alpina L. 122
Plantago lanceolata L. 122
Plantago media sub. Brutia Ten. Arcang. 122
Plantago sempervirens Crantz 122
plantain 112, 121, 122
Plantain cynops 122
plantain de Calabre 122
plantain des Alpes 122
plantain lancéolé 122
plante poivrée 122
plantes aromatiques 112
plantes sauvages 112
poireau 106
poireaux 103
pois 103
pois mange tout 103
Pomme d'Adam 116
pommes 116
pommes de terre 103
pommes grises 116
pommes rouges 116
pommier 115
pommier acerbe 116
pommier commun 116
pommier des bois 116
Populus tremula L. 120
potiron 105
prunes 117
prunier domestique 117
Prunus brigantina Villars 117
Prunus domestica L. 117

Q

Quercus pubescens Will. 120

R

radis 103, 106
Ranunculus acris L. 109
Ranunculus auricomus L. 109
Ranunculus bulbosus L. 109
Ranunculus montanus Willd 109
reinette 116
renoncule âcre 109
renoncule bulbeuse 109
renoncule des montagnes 109
renoncule tête d'or 109
renoncules 109
rosés des prés 123
Rubus idaeus L. 119
Rumex scutatus L. 112

S

<i>salade</i>	106
salade cultivé	121
salades	103
salades sauvages	119, 121
<i>Salix purpurea</i> L.	120
<i>Salvia pratensis</i> L.	114
<i>Sambucus nigra</i> L.	114
<i>sanguins</i>	123
<i>Sanguisorba minor</i> Scop.	122
sariette clinopode	114
sariette népéta	114
sariette vivace	114
sarriette	114
<i>Satureja montana</i> L.	114
<i>Satureja nepeta</i> L.	114
<i>Satureja vulgaris</i> L.	114
sauge des prés	114
soja	105
Sorbes	119
<i>sorbier domestique</i>	119
sorbier sauvage	117, 119
<i>sorbus aria</i> L.	117
<i>Syringa vulgaris</i> L.	109

T

<i>Tanacetum parthenium</i> L.	114
--------------------------------	-----

<i>Taraxacum officinale</i> Weber	121
<i>tea</i>	121
<i>thé des alpes</i>	113
thym	113
thym serpolet	114
thym vulgaire	114
<i>Tilia cordata</i> Miller	113
tilleul	113, 114
<i>tio</i>	121
tomates	103
trichlome de la Saint-Georges	123
truffes	123
tussilage pas-d'âne	117
<i>Tussilago farfara</i> L.	117

U

<i>Ulmus minor</i> Mill.	119
<i>Urtica dioica</i> L.	122

V

<i>Veronica officinalis</i> L.	113
<i>vesses de loup</i>	123
<i>veysses</i>	116
vipérine	112
vipérine a pustules	112
vipérine vulgaire	112

POUR UNE APPROCHE DE L'INVENTAIRE
DU PATRIMOINE MOBILIER

Philippe Thomassin



Ecomusée du Pays de la Roudoule

Introduction

L'inventaire du patrimoine mobilier comprend 330 fiches jointes à ce rapport dans un document annexe. La fiche d'inventaire, établie sur le modèle du Musée des Arts et Traditions Populaires de Moyenne Provence, est élaborée selon deux principes. Des champs répondent aux exigences de l'inventaire muséal¹⁶⁷ (numéro, nom, dimensions, description, propriétés, localisation ...) et ont pour vocation de faciliter l'indexation. D'autres renvoient aux problématiques ethnologiques telles que : la linguistique en établissant des comparaisons entre le provençal et le gavôt¹⁶⁸, les utilisations et les techniques en mettant en évidence les utilisations principales et occasionnelles, les techniques d'utilisation, les matériaux employés, leurs provenances et enfin les techniques de fabrication. Ces champs, pouvant être complétés par des sources documentaires (orales ou archivistiques), tendent à définir une aire culturelle. Le vocabulaire descriptif est référencé, dans la mesure du possible, dans le système descriptif des objets domestiques français¹⁶⁹, le thésaurus raisonné pour l'outillage agricole¹⁷⁰, édités par le Musée National des Arts et Traditions Populaires et dans les vocabulaires typologiques : des objets civils domestiques, du mobilier domestique élaboré par l'Inventaire Général¹⁷¹. Il faut souligner que la plupart des objets inventoriés sont dans un mauvais état et parfois fragmentaire. Des objets similaires présents dans les collections de l'Ecomusée ont par conséquent illustrés ce propos.

Cette synthèse a été élaborée à partir des fiches d'inventaires du mobilier présent à Barelès. Les enquêtes orales menées sur la commune de Guillaumes (hameau de Bouchannières) et dans le Val d'Entraunes ont complété cette approche. Nous remercions l'ensemble de nos interlocuteurs. Le fond documentaire généré par l'étude des collections de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule a également apporté sa contribution. Les archives notariales et judiciaires ont livré quelques inventaires de biens après décès. Leur précision nous a permis de ce faire une idée plus juste du mobilier conservé dans les demeures. La variété des thèmes abordés incite à orienter l'étude au service d'une histoire technique (techniques de productions agricoles et techniques de transformations liées aux activités domestiques).

¹⁶⁷ Pour en savoir plus : BADET C. ; COUTANCIER B. MAY R. – « L'inventaire muséographique et la documentation », dans *Musées et patrimoine*, Paris, éd. Du CNFPT, 1997.

¹⁶⁸ Le canton de Guillaumes, « d'obédience provençale » fut rattaché au Comté de Nice durant un siècle de 1760 à 1860. L'alpin-gavôt est une langue d'oc parlée dans les Alpes (départements : moitié du 06, moitié du 04, tout le 05, quasi totlaité du 26, le nord-est du 07, le sud du 38, une partie infime des 42 et 43 en France et en Italie dans la Région Piémont, les montagnes à l'est d'une ligne Turin-Cunéo.

¹⁶⁹ Pour plus d'information : VIRVILLE (de) M. – *Système descriptif des objets domestiques français*, Paris, Musée National des arts et traditions populaires, centre d'ethnologie française, RMN, 1977.

¹⁷⁰ RICHARD P. – *Thésaurus raisonné pour l'outillage agricole*, Musée National des Arts et Traditions Populaires, Paris, 2003.

¹⁷¹ CHASTEL A. ; SALET F. (sous la direction de) – *Principe d'analyse scientifique. Objets civils domestiques*, Paris, Imprimerie nationale, 1984.

A. LES LABOURS

1. Labour à bras : « magau » et « sapa » : deux types de houe

Deux types de houe ont été retrouvés à ce jour dans les hameaux qui composent Barels, la houe simple à plusieurs dents (2 à 4), et la houe simple à lame pleine à un seul taillant ou en fer de lance. Elles sont plus communément appelées dans le nord des Alpes-Maritimes, « magau » et « sapa ». Pour la plupart, seul le fer a été conservé. Cependant, l'abondance des frênes sur le site de Barels laisse supposer que ce bois dur et élastique a été employé pour la fabrication domestique des manches d'outils, comme l'atteste une source orale.

1.1 Houes simples à dents, « magau » ou « béchard », « bechas »

Les deux houes simples à deux dents découvertes à Barels n'ont pas pu être étudiées correctement. En fin de vie, elles ont été prises dans la maçonnerie, respectivement d'un bâtiment rural et d'une ferme (dont la présence est attestée en 1846), afin d'employer l'oeil comme anneau d'attache d'une bête de somme. Elles sont toutes deux forgées et les dents sont plates. Fodéré, dans son *Voyage aux Alpes-Maritimes* (1821)¹⁷², en fait cependant une description précise : « C'est une sorte de pioche dont le manche, qui est fort court, est placé obliquement et fait avec le fer un angle d'environ 40 degrés ; le fer est carré long, large, recourbé et divisé à son extrémité inférieure en deux pointes. Les dimensions de l'instrument sont : longueur du manche : 775 mm, longueur totale du fer : 350 mm, largeur de fer : 152 mm, longueur des deux pointes : 235 m, courbure du fer 17mm, plus grande épaisseur du fer : 15 mm. » Un seul « magau » à quatre dents a été inventorié sur le site. De fabrication industrielle il semble avoir été introduit plus tardivement, dans les années précédant l'abandon du site. Le « magau » comprend quatre dents de section triangulaire, légèrement courbes, qui s'affinent aux extrémités (L. 30,5 cm /larg. max. 2 cm /larg. mini. 0,7 cm). Le manche, de fabrication domestique, mesure 76 cm.



Houe à dent « magau »
Ht 76 cm / larg 21 cm
Fabrication industrielle
Manche : fabrication domestique
IO071_239
©E.P.R

1.2 Houes simples à lame pleine en fer de lance « sapa »

Quatre houes simples à lame pleine en fer de lance ont été inventoriées. Le fer de houe a généralement une forme triangulaire. Il est forgé par soudage à cahud. La lame présente un léger cintre et des angles arrondis, dont l'état est principalement dû à un usage prolongé. Les houes mesurent entre 14,5 cm et 30 cm de long à la corde et entre 12 cm et 23,5 cm de large. On observe généralement sur la face interne une nervure médiane de renfort en «V», ou une arête large (larg. maxi. 3cm /larg. mini. 1,5 cm). Le fer présente généralement une douille cylindrique légèrement évasée, le diamètre inférieur mesurant environ 4 cm et le diamètre supérieur 5,5 cm. Une houe a été forgée avec un œil triangulaire aux angles arrondis. Certaines ont été réparées. Pour l'une, une plaque métallique rivetée en quatre points renforce le fer. Une autre a bénéficié d'un aciérage (recharge d'acier) avec une pièce métallique repliée en « V »



¹⁷³ Fer de houe, « sapa »
L 36 cm lg 12,5 cm
Forgé et aciéré
ultérieurement
IO071_243

1.3 Utilisation

¹⁷² FODERE F.-E. Dr. – *Voyage aux Alpes-Maritimes*, Paris, Strasbourg, 2 vol., 1821.

¹⁷³ IO071_243

Dans le canton, les houes s'emploient selon le poids et la forme pour ameublir le sol, pour extraire des pierres ou des légumes, ramasser des matières éparses ou arracher des herbes. Elles sont utilisées en percussion lancée et/ou grattement¹⁷⁴. L'utilisateur a le dos courbé et les jambes écartées. La houe est saisie à deux mains, soulevée et abaissée vivement avec force. Le travail se fait généralement à reculons. Ce labour à bras, profond, est effectué sur les terres ayant le plus de valeur : celles qui sont irriguées, à l'image des jardins potagers jouxtant les habitations ou ceinturant en terrasses les hameaux des Laves et du Serre. Catherine Llaty mentionne que dans les Alpes Méridionales : « ces outils constituaient également les auxiliaires des instruments de labours tractés, permettant soit d'assurer les finitions, comme les labours d'angles et des bordures, soit de compléter le travail comme l'aplanissement du terrain ou l'arrachage des mauvaises herbes »¹⁷⁵. Jean Casimir¹⁷⁶ mentionne dans son enquête agricole dans les Alpes-Maritimes (1937) : « qu'autrefois, on sarclait régulièrement le blé, une ou deux fois. Dans le premier cas, l'opération était faite vers le mois de mai et avait surtout pour but la destruction des chardons. Dans le second cas, on faisait un sarclage-binage à la sortie de l'hiver et un sarclage à la main vers le mois de mai ou plus exactement avant la formation de l'épi. » Ces outils s'avèrent indispensables dans les zones où l'araire ne peut-être transportée ou manœuvrée. Chaque parcelle de terre potentiellement cultivable, compte tenu de la pression démographique et des faibles rendements bénéficiait d'un labour. Outre leurs usages généralistes, ils présentent des particularités. Les dents du « magau », divisent et émiettent le sol, arrachent les racines. Comme le précise Catherine Llaty, le « magau » permet un travail plus rapide que la houe à une dent, il a l'avantage de ne pas déplacer excessivement de terre et de pénétrer dans les terrains graveleux. La « sapa », à lame large, pénètre dans le sol que la terre soit friable ou compacte, sèche ou humide elle est soit pulvérisée, soit débitée en mottes. La « sapa », s'emploie également pour l'entretien, le creusement et le curage de printemps des canaux d'irrigation plus communément appelés : « ééals », « bealages », « aqueducs »).

1.4 Un outil bien particulier : la « pétugue »



Cet outil est déjà mentionné dans un inventaire après décès réalisé en 1806 aux Hivernasses (quartier de Bouchannières – Guillaumes)¹⁷⁷. Les sources orales y font référence dans le cadre d'entretiens au sujet des canaux d'irrigation¹⁷⁸. L'outil semble connu dans le Val d'Entraunes et

dans la Tinée¹⁷⁹. Sa forme, évoquant un oiseau volant le bec ouvert, lui a valu son nom. Le Félibrige, donne pour définition du petugo (s. f.) : puput¹⁸⁰, huppe, oiseau, sans plus de précision. Le fer provient de St Martin d'Entraunes (hameau des Clots). Il combine à la fois la houe, avec un taillant plein cintré légèrement évasé à l'extrémité¹⁸¹ (larg. mini 4,1 cm, larg.

La « pétugue »
L 46,5cm lg 5,3 cm
Forgée, réparation
chaud en deux points au niveau
de l'œil.
©E.P.R

¹⁷⁴ RICHARD P. – *Thésaurus raisonné pour l'outillage agricole*, Musée National des Arts et Traditions Populaires, Paris, 2003.

¹⁷⁵ LLATY C. – Des labours au battage. La culture des céréales dans les Alpes-méridionales (XIX^e –milieu XX^e siècle). Pour une analyse ethnologique des variations techniques. Université de Provence, Aix-en-Provence 1999

¹⁷⁶ CASIMIR J.- Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929. Monographie agricole du département des Alpes-Maritimes, 1937. (p.44)

¹⁷⁷ ADAM 3^e004/346 f°33 Inventaire des biens de fu Jean Ambroise Pons, hameau des Hivernasses, 31 mai 1806.

¹⁷⁸ J.L et N.T.

¹⁷⁹ L'exemplaire décrit provient de St Martin d'Entraunes (les Clots) Source M.G.

¹⁸⁰ Il s'agit peut-être du pipit, onomatopée d'après le cri de ce passereau à plumage brun.

¹⁸¹ Le rapprochant de la « piqua »

max 5,3 cm) et la hache, avec un fer plat taillant de petite taille (10 cm). L'œil est ovoïde (5,2 x 3,3 cm). Ses dimensions laissent supposer un manche très robuste. L'outil est de fabrication artisanale, il porte la marque BC, ainsi qu'un dessin de fleur. Il a été réparé au niveau du taillant et de l'œil par un aciérage, et riveté à chaud en deux points. On l'emploie en percussion lancée. Nous ne reviendrons pas sur l'utilisation du côté houe. Le côté hache est quant à lui utilisé pour couper des mottes de terre ou encore pour tracer des rigoles dans la terre. Les mottes sont empilées pour la réfection des canaux d'irrigation. Le côté houe permet de les dégager. On l'emploie également pour couper des racines.

2. Labour tracté : araire et « charrue tourne-oreille »

Les éléments trouvés sur le site sont fragmentaires. Il ne reste comme témoignage des activités de labour que deux socs d'araire en lancette ou reille (« reia») et des fragments métalliques de charrue « tourne –oreille ». Seule, une étude comparative des instruments aratoires encore conservés dans leurs intégralité, dans la commune de Guillaumes, pourrait déterminer les autres types d'araires susceptibles d'avoir été employés sur le site.

2.1 Araire manche sep « laire » ou « charrue »

L'araire observé au moulin de la Barlatte est de type manche sep¹⁸². Le manche et le sep sont d'une seule pièce et le timon rectiligne traverse cette pièce. Il maintient, en complément d'une cale, la reille. Cet araire comprend également deux oreilles clouées. L'angle de la reille est déterminé par un étau traversant le manche sep et cette dernière. Cette « tendille » est fixée sur le timon. L'ensemble des éléments de bois qui compose l'araire était généralement fabriqué par le laboureur. Les pièces formant le manche-sep et les deux ailes latérales (oreilles) devaient être taillées à l'herminette dans un bois dur de type chêne, présent à Barels sous le hameau du Serre, comme l'atteste le paysage actuel et les toponymes Royère et Blache, tous deux évoquant respectivement le chêne vert et le chêne blanc. La courbure de la branche choisie prédéfinit la forme du manche sep. Le timon généralement long et rectiligne se trouvait aisément dans les forêts de mélèze (*Sylva longua*) ou des Couines. La reille¹⁸³ est forgée. Le fer de lance (28 x 16,5cm) comprend une arête médiane, donnant un profil en « V » et se termine par une conique. Cet objet métallique précieux¹⁸⁴ a bénéficié d'un aciérage. L'extrémité de la re soie, est de section rectangulaire. Elle a été coudée pour renforcer son maintien sur le r sep. L'extrémité de la seconde reille¹⁸⁵ est également courbée. Sa lance est plus grande (20cm). Ces reilles comportent un œil ovoïde, nécessaire au passage de l'étau. Dans les inventaires, elles sont évaluées dans les inventaires aux poids.



Soc ou reille (face interne)
L 69 cm lg 22 cm
Lance (L33 cm lg 22 cm)
forgé
IO071_34
©E.P.R

2.2 Utilisation de l'araire

L'araire léger est très bien adapté aux zones montagneuses et au labour de petites parcelles. L'instrument symétrique, qui ne peut s'enfoncer que faiblement dans le sol,

¹⁸² D'après la typologie de HAUDRICOURT t A & J.-BRUNHES – DELAMARRE – L'homme et la charrue à travers le monde, éd. La Renaissance du Livre, Tournai, 2000, 617 p.

¹⁸³ IO071_234, Cf. annexe «Inventaire du patrimoine mobilier ».

¹⁸⁴ Les habitants maîtrisent les techniques de travail du bois, mais rarement celle du fer. Ils sont obligés de confier la réalisation des éléments métalliques de leurs outils à des forgerons. Ce travail coûteux incite à une conservation prolongée.

¹⁸⁵ IO071_034

effectue un labour superficiel à plat¹⁸⁶. Cependant, le laboureur peut effectuer un labour asymétrique en penchant le mancheron. Il aura de plus tendance à soulever le mancheron, afin que le soc s'enfonçe pour obtenir un labour plus profond. Une fois la parcelle achevée, le laboureur peut le transporter sur l'épaule. L'arrivée de la charrue « tourne-oreille » ne signifie pas pour autant l'abandon définitif de l'araire manche sep, comme l'atteste le propos de Jean Casimir¹⁸⁷: « [...] Les anciennes charrues araires fabriquées dans le pays, du genre de l'araire romain, sans versoir, avec deux oreilles en bois et une sorte de pointe de soc en fer, disparaissent de plus en plus ; elles sont cependant utilisées encore en quelques endroits pour effectuer le labour précédant immédiatement les semailles, surtout pour enterrer les semences.[...] Les cultivateurs disent que la meilleure, pour ce travail est l'araire ancien ; mais il disparaît de plus en plus, parce qu'il est d'un emploi peu commode, que le labour effectué avec cet appareil est lent et, enfin, parce qu'en dehors de l'enfouissement des semences, les charrues modernes lui sont nettement supérieures. » Toutefois, ce sujet reste à approfondir pour déterminer les différents usages de l'araire. Jean Casimir¹⁸⁸ précise que : « La préparation du sol comprend généralement un labour moyen lorsque que le blé vient après une prairie artificielle ou une autre céréale (parfois, même, mais rarement, il arrive que l'on sème directement sur le chaume. Deux labours (un labour moyen et un labour superficiel) lorsque le blé est fait en jachère ; enfin après une culture sarclée, on ne fait pas de labour de préparation proprement dit, car en arrachant les plantes sarclées, généralement des pommes de terre, on en profite pour ameublir le sol et le niveler d'une manière uniforme. C'est cet ameublissement du sol par arrachage qui constitue, dans ce dernier cas, le labour préparation. » Le labour peut être suivi selon la nature des terres, par un hersage. Un éleveur de Bouchannières mentionne l'emploi de fagots d'églantier, pour procéder à cette opération.

2.3 Attelage de l'araire manche sep

Le timon est attelé au centre du joug au moyen d'un anneau et d'une clavette. Les éléments de jougs conservés à Barels¹⁸⁹ appartiennent à des jougs de garrot. Ils mesurent respectivement 182 et 184 cm de long. Le joug de garrot (« *jonh* ») prend appui sur le cou des animaux. Il est généralement fabriqué en frêne, reconnu pour son élasticité. Les barres verticales encadrant l'animal (« *lei estèlas* ») sont absentes. Un collier souple (« *colàs* ») est employé pour soulager les bêtes de somme, indifféremment mulets ou bovidés. La forme du collier est donnée par deux javelles de seigle pliées en deux et liées à leur extrémité. Elles sont enveloppées de toile de jute et de bourre de laine (« *lainette* », « *lanèta* ») pour la partie sommitale du collier¹⁹⁰. Ces colliers ont été maintes fois réparés avec des morceaux de toile de chanvre ou encore rafistolés avec des morceaux de peau de vache, de veste de velours et de « bleu » pour l'un d'eux. Michel Gourdon¹⁹¹ décrit dans son ouvrage, un collier de ce type bourré de genêt. Un des jougs¹⁹² présente un décrochement, laissant supposer un attelage mixte, mule et bœuf...

¹⁸⁶ BRUNHES DELAMARRE M.-J.- & HAIRY H. – *Techniques de production : l'agriculture*, Paris, Musée National des arts et traditions populaires, guides ethnologiques 4/5, éditions de la Réunion des musées nationaux, 1971.

¹⁸⁷ CASIMIR J.- *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929*. Monographie agricole du département des Alpes-Maritimes, 1937. (p.40)

¹⁸⁸ Cf option citée

¹⁸⁹ IO071_256 et IO071_257),

¹⁹⁰ IO071_213 et IO071_214.

¹⁹¹ GOURDON M et MM. - *Mémoire d'en haut, architecture et objets de la vie quotidienne dans les vallées du Mercantour*, éditions du Cabri, Breil-Sur-Roya, 1999, (p. 75).

¹⁹² IO071-257



Collier souple, « colas »
Ht 45 cm L 25 cm lg 13 cm
Paille de seigle/ficelle/toile de
chanvre/toile de jute /lainette
IO071_213
©E.P.R

Un éleveur à la retraite de Bouchannières mentionne que seuls les bovins qui procèdent à des travaux dans les champs sont ferrés. Le seul fer de vache découvert à Barels est un demi fer de fabrication artisanale¹⁹³. Les mules et les mulets sont ferrés l'année. Leur ferrage comprend généralement deux crampons à l'arrière¹⁹⁴ et en hiver sont également repliés à l'avant¹⁹⁵ pour éviter que les animaux glissent sur des plaques de glace.

2.4 « Charrue tourne-oreille »

Seuls quelques éléments métalliques de ce type d'araire ont été retrouvés à Barels. Nous n'avons retrouvé à Barels¹⁹⁶ à savoir une roue d'un train avant et un morceau de soc. Le versoir, du fait de sa mobilité a disparu. Ce type de charrue est manipulée par un ou deux mancherons, sur lesquels on a visé dans leurs prolongements le dispositif de labour : à savoir un soc à pointe diamantée et un versoir mobile. Pour renforcer sa solidité, le dispositif est relié au timon horizontal par une pièce métallique faisant également office de coutre ou plus communément de « couteau ». A l'avant du timon, se trouve une roue pour faciliter le guidage et un anneau généralement cranté pour orienter la poussée en fonction de l'emplacement où est accroché le palonnier. Le laboureur, à l'inverse de l'araire qu'il soulève pour faire pénétrer le soc, fait pression sur le ou les mancherons pour enfoncer le versoir. Son introduction a dû se faire dans le premier tiers du XX^e siècle.

2.5 Attelage de la « charrue tourne-oreille »

On accroche à l'anneau du timon un palonnier. La bête de somme, mule ou mulet est équipée d'un collier relié par des traits, soutenus par une sellette, au palonnier. Les deux colliers d'épaule découverts à Barels ne sont pas à proprement parler des colliers de labour, mais plutôt des colliers d'attelage. Ils s'ouvrent en effet en bas. Ils ont été fabriqués sur mesure par un bourrelier. La paille de seigle est assemblée pour former quatre javelles. Elles sont enveloppées dans de la toile de jute recouvertes de cuir et séparés par des attelles en « S ». Deux coussinets en toile forte bourrés de laine (« lainette ») habillent la face interne du collier pour protéger l'encolure et les épaules de la bête de somme. Le dispositif de fermeture du collier est boulonné sur les attelles. Bien que cet élément soit manufacturé, on constate que les autres crochets nécessaires à la fixation du harnachement (massillons et anneaux dans lesquels passent les guides) sont de fabrication artisanale. La fabrication du collier nécessite outre l'intervention d'un bourrelier, celle d'un forgeron.

2.6 La charrue « Bourguignonne »

Quatre socs de charrue Bourguignonne estampillés comme tel¹⁹⁷ ont été découverts à Barels. Le modèle semble très répandu. Il est connu aussi bien à Guillaumes qu'à Puget-Théniers. Il semble toutefois s'être diffusé tardivement dans les années 1930 et surtout après la seconde guerre mondiale. Comme l'explique Catherine Llatty¹⁹⁸ : « la bourguignonne est

¹⁹³ IO071_128

¹⁹⁴ IO071_205

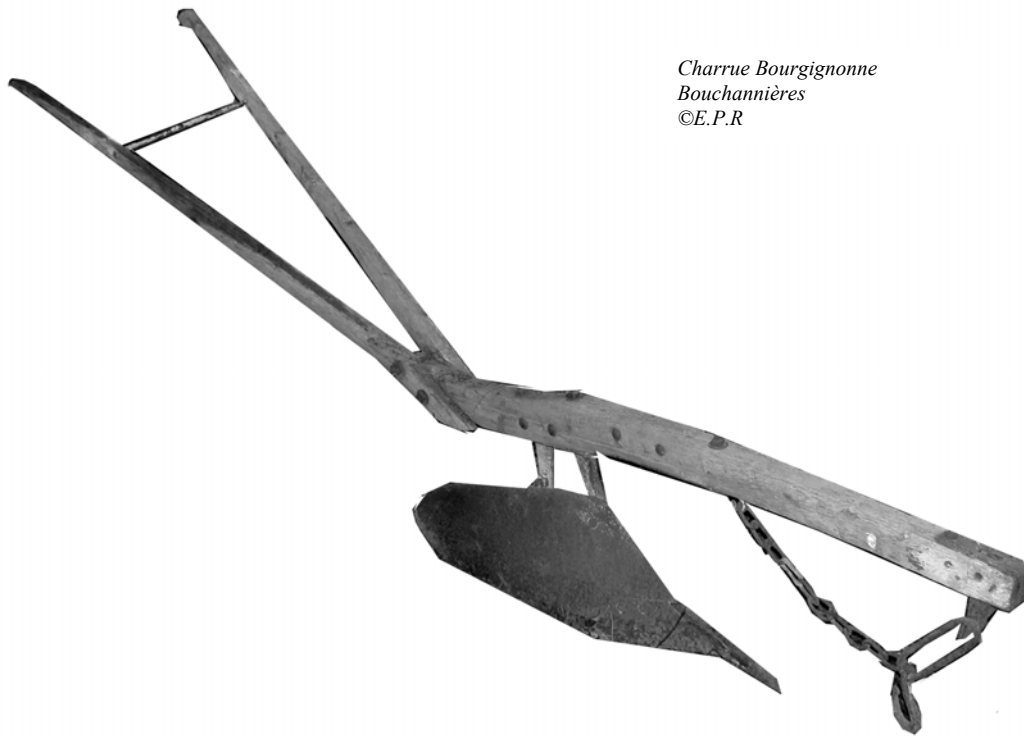
¹⁹⁵ IO071_204

¹⁹⁶ La charrue tourne-oreille est construite sur un châssis d'araire. On a adapté sur un soc fixe à pointe diamantée, un versoir plus important et plus efficace qu'une simple aile et de plus mobile.

¹⁹⁷ BOURGIGNON G. STEEL TRIPLEX

¹⁹⁸ LLATY C. – Des labours au battage. La culture des céréales dans les Alpes-Méridionales (XIX^e –milieu XX^e siècle). Pour une analyse ethnologique des variations techniques. Université de Provence, Aix-en-Provence 1999, P 114.

munie d'une reille fixe et de deux versoirs distincts correspondant chacun au labour de droite et au labour de gauche. Pendant que l'un travaille, l'autre est au repos et mis en réserve entre les deux mancherons. » Le timon est équipé d'un coutre et s'achève par un régulateur. Une charrue de type semble avoir encore été employé par les néo-ruraux. Les socs ont été réparés avec une soudure électrique. Robert Fournier remarque que cette charrue a une faiblesse au niveau du sep qui a tendance à se vriller.



*Charrue Bourgignonne
Bouchannières
©E.P.R*

B. RECOLTES ET TRAITEMENTS DES PRODUITS

1. La Fenaison

La fenaison, limitée à une seule coupe, se déroule à Barels durant tout le mois de juillet. Elle commence par les quartiers les plus proches, pour se continuer vers les quartiers les plus éloignés. Un extrait d'une lettre le 19 juillet 1916, adressée à Joseph Lance, prisonnier dans le canton de Gruyère (Suisse) l'atteste : « *Clémentin as une prolongation de dix jours, aussi on peut avancer le travail ; nous avons finit le foin d'ici, nous travaillons à Serralonge, mais il y en a très peu ; aux couines de même, donc il sera vite charié. Nous n'avons pas eu encore eu de pluie, et pourtant nous en auront bien besoin car tout est sec, c'est déplorable.* »

1.1 Manche de faux

Un seul manche de faux¹⁹⁹ a été inventorié et de plus il est manufacturé. La lame de faux est poussée²⁰⁰. Le crochet de la lame est fixé au manche au moyen d'un anneau, muni d'une vis de serrage. L'inclinaison de la lame se fait au moyen de deux cales, l'une en cuir sur la face avant et l'autre en bois sur la face arrière.

1.2 Lames de faux (« *dalh* »)

La majorité des lames de faux découvertes sur le site (9 sur 12) sont des lames dites « italiennes ». Elles se distinguent par un talon cintré. Deux autres lames appelées « *dalhet* » sont sans talon, et une seule est à talon droit. Les marques inscrites montrent la diffusion lointaine des lames fabriquées en Italie (DRAGO NERO et RIBA CHIABI B. à Vecchia) et bien sûr, l'importance des grandes manufactures françaises d'outillage (CHORLIER & GUICHARD, REVOLLIER²⁰¹, DORIAN-JACKSON²⁰², MANUFRANCE²⁰³).

Toutes ces lames abandonnées présentent des traces d'usure dues aux coups et à de multiples martelages et affûtages. Toutefois la lame de faux, comme le reste de l'outillage métallique, est l'objet de tous les soins. Une lame²⁰⁴ dont l'attache s'est rompue a été réparée avec un morceau d'une autre lame de faux (de marque A* BAT). L'extrémité du dosseret a été recourbée pour maintenir le triangle comprenant l'attache. Cette pièce a été rivetée à chaud en trois points. Antérieurement un horizontal a été stoppée par une pièce métallique (2,5 x 4,5 cm) rivetée à chaud en « Dans un coin des remises, traînait toujours quantité de débris d'objets métalliques, fi fer à mulet, clous...dont un jour on aura le besoin pour une réparation. Ce type de réparation « domestique » nécessitait, toutefois, un petit dispositif de forge, si ce n'est à domicile, chez l'un des habitants des trois écarts. Certaines lames sont transformées en coupe-foin²⁰⁵ à l'exemple du morceau de lame de faux sans talon²⁰⁶ dont l'extrémité du dosseret a été



Affûtage d'une lame de faux dite italienne, durant la moisson.

*26 juillet 1917 ?
Coll. Lance*

¹⁹⁹ IO071_221

²⁰⁰ La potence est dans le sens opposé à la lame.

²⁰¹ Société Experton et Revollier, créée en 1810 à Grenoble (Isère)

²⁰² La société Dorian est issue de la première fabrique de faux française créée par le Maréchal Sault à Toulouse en 1816 et transféré à Saint Etienne en 1839 (Loire) avec pour maîtres de forge Jackson, Dorian et Holtzer.)

²⁰³ Anciennement Manufacture Française d'Armes et de Cycles de Saint Etienne (Loire)

²⁰⁴ IO071_184

²⁰⁵ Coupe-foin : Outil utilisé en percussion posée, pour cisailer du foin avant de le distribuer aux animaux.

²⁰⁶ IO071_136

retournée et l'attache pliée pour se retrouver dans le prolongement de la lame et faire office de manche.

1.3 Râteau de fenaison (« rastèu »)

Le foin retourné à la fourche, jusqu'à son complet séchage est rassemblé en tas avec un râteau de fenaison.

Les deux râteaux, retrouvés à Barels, ne sont pas de fabrication domestique. Le râteau²⁰⁷ est composé d'une pièce de bois de section rectangulaire (66 x 4,5 cm / ép. 3,8 cm), percée sur la tranche de 22 trous. Les dents souples (noisetier ou églantier) sont de section losangique et maintenues dans leur emplacement par de petites chevilles (D. 0,02 cm) disposées le long du râteau en dent de scie. Le râteau est percé latéralement de deux trous (D. int. 1,6 cm) pour l'emboîtement d'un manche souple se terminant par une extrémité bifide. Les dents se trouvant à cet emplacement font également office de cheville. Le râteau fendu a été réparé par un morceau de fil de fer et un cache serrure cloué (6 x 3,7 cm). Le second présente les mêmes caractéristiques. Il possède toutefois un manche souple bifide perpendiculaire au cadre.

2. Battage et affûtage des lames

2.1 Enclumette (« martelièra »)



Enclumette à ressaut
L 27,5 cm larg 7,5 cm
forgé
IO071_39
©E.P.R

Les deux enclumettes en fer forgé découvertes à Barels sont des enclumettes à ressaut²⁰⁸. Elles sont formées d'une pointe de section carrée, d'une lumière rectangulaire dans lequel passe deux volutes et d'une tête, dite à panne et talon. Elles permettent de régulariser les irrégularités d'une faux par martelage avant l'affûtage. L'opération consiste à redonner du fil à une lame usée, ébréchée. Elle oblige le faucheur à un arrêt momentané de son travail et au démontage de la lame de la faux. Le type à ressaut permet d'enfoncer dans le sol l'enclumette jusqu'aux volutes à l'aide d'un marteau « chapouire » sans abîmer l'arête. « Avec ce type d'enclumette, on bat sur le dos de la lame. Le battage est plus facile qu'avec l'enclumette à table, tout en réclamant toujours beaucoup d'habileté et de compétence.²⁰⁹ »

2.2 Pierre et coffre (« colhièr »)



Coffre « couillier »
D 6,4 cm Ht 22,4 cm
Fer Galvanisé
IO071_220
©E.P.R

Un unique coffre en fer galvanisé²¹⁰ a été conservé sur le site. Une photo du 1/3 du XX^e siècle montre un faucheur ayant un coffre monoxyle en bois, dont l'attache est passée à un morceau de corde ceinturant la taille. Le coffre pend sur le devant, ce qui lui vaut son appellation de « couillier ». Le coffre, en fer galvanisé, se présente sur un plan cylindrique à fond conique, bords hauts droits et col à boudin. Il possède une patte métallique rivetée au sommet en un point. Elle s'affine à son extrémité. Il a été réparé au moyen de soudures à l'étain et avec un mélange de résine et de toile. La pierre à affûter doit rester toujours humide et baigne dans l'eau avec de la paille pour éviter que le faucheur ne se mouille. On remarque que les soudures à l'étain ne sont pas le fait d'un professionnel. Elle nécessite donc d'avoir à domicile un nécessaire de soudure comprenant au moins un fer

²⁰⁷ IO071_242

²⁰⁸ IO071_039 et IO071_116

²⁰⁹ cf.5

²¹⁰ IO071_220

à souder à tête de cuivre, une pierre à ammoniac pour nettoyer le cuivre une fois chauffé et des tiges d'étain.

2.3 Meule

Pour affûter les lames de faux et tout un panel d'outils, les habitants utilisent des meules de fabrication domestique en grès²¹¹. Ce grès provient du vallon du Lavinier. Une partie des blocs dévalent même jusque dans la Barlatette. Nous avons pu reconstituer une meule d'un diamètre de 39 cm sur 9 cm d'épaisseur. Son entraînement était assuré par une manivelle. Le bac à eau était une auge monoxyle en mélèze. La réalisation de cette meule supposait une bonne maîtrise de la taille de la pierre et la possession d'outils adéquats.



Meule
D 39 cm Ep 9 cm
Grès
IO071_228
©E.P.R

3. La Moisson

La moisson se réalise à Barels durant le mois d'août. La date varie suivant les variétés employées : froment, seigle, orge et l'exposition de la parcelle. La récolte se fait à la faucille et par la suite la faux. Les javelles sont regroupées en gerbier (« *jaibairon* »). Dans le Moyen-Var, ces gerbiers sont de très courte durée. Ils sont constitués à proximité de l'aire de foulage pour achever le séchage des grains. En altitude, ils sont employés pour le mûrissement des grains et notamment du seigle.

3.1 Faucille (« *volame* »)

Les faucilles retrouvées sur le site sont dans un très mauvais état. Elles possèdent toutes un dossier et sont de fabrication industrielle. Elles ne sont pas marquées. Leur diamètre à la corde est relativement court entre 27 et 36 cm pour la plus grande. La soie est noyée et le doigt du moissonneur n'est pas protégé par un décrochement de la lame. Une photo du premier tiers du XX^e siècle montre cependant une faucille avec un diamètre à la corde plus important. L'inventaire après décès de Marc Toussaint Cazon (Barels) fait la distinction entre les faucilles et le volant²¹². Lors de la coupe, on commence par saisir la javelle de la main gauche tout en la tournant. On engage ensuite le croissant et l'on procède à la coupe en ramenant la lame vers soi.

4. Dépiquage et vannage

Les aires de foulage²¹³, se situent généralement au nord des étables - fenils. Certaines sont semi abritées. On procède au nettoyage de l'aire par arrachage des mauvaises herbes prises dans les interstices des pierres et par balayage. On dispose à la fourche les gerbes circulairement et l'on procède au foulage. Les vaches attelées donnent la cadence au mulet (quand on en possède un) qui est derrière, monté par les enfants ou guidé. Pour éviter une trop

²¹¹ IO071_228 et IO071_229.

²¹² ADAM 3E004/383 : DURANDY (André-Just), notaire royal f°399 Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon, Barels.

²¹³ Surface unie et dure où l'on dépique les grains.

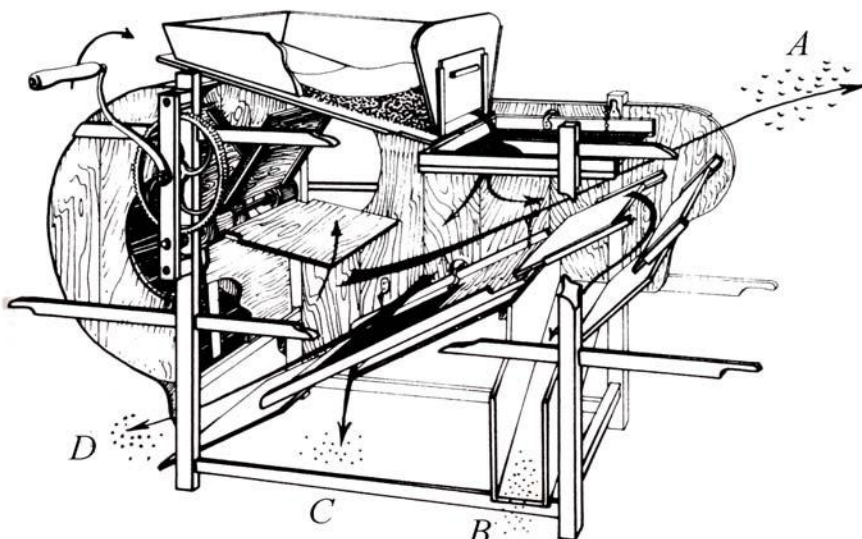
grande consommation d'herbe par les bêtes, celles-ci portent une muselière en osier. Le manège démarre, et au fil des tours, on repositionne les gerbes sous leurs pieds. La paille est ensuite ramassée au râteau à foin et stockée. Le grain est balayé en tas et l'on procède à son vannage.



Scène de foulage au hameau de la Palud, vers 1917
© Coll. Lance

Seuls les grains destinés aux semences, environ 20 %, sont battus séparément. De source orale, dans le 1/3 du XX^e siècle on procédait de la manière suivante. Une porte était placée sur des tréteaux. La main inactive tenait la javelle en place sur la porte et la main active armée d'un bâton (un manche de balais) martelait la javelle. Ces grains proviennent généralement du champ ayant eu le meilleur rendement. On peut supposer que le seigle était battu pour conserver à la paille toutes ses qualités pour l'éventuel rempaillage d'une chaise ou dans des temps plus reculés pour la couverture de charpente comme l'atteste des mentions à Bouchanières au XIX^e siècle.

Les grains étaient ensuite vannés. Nous n'avons pas retrouvé de van à Barel's. Toutefois, les vans anciens, en bois déroulé, étaient habillés d'une peau de porc, les plus récents d'une grille métallique circulaire. Ultérieurement, au début du XX^e siècle, l'emploi du tarare semble s'être généralisé.



4.1 Tarare (« ventaire »)

Un tarare se compose d'une trémie, d'un ventilateur soufflant sur le mélange à nettoyer pendant son passage sur un crible qui est animé d'un mouvement trépidant. La trémie est située au-dessus de l'appareil,

elle reçoit le mélange à nettoyer. A sa partie inférieure, elle est munie d'une ouverture réglable par une vanne qui permet de modifier le débit pendant le passage sur le ou les cribles. Les graines sont soumises à une ventilation énergique provoquée par des ailes du ventilateur enfermé dans le tambour. Ce courant d'air a pour but d'entraîner les matériaux plus légers qui sont expulsés à une extrémité du tarare (A). Une « ventile » permet de modifier la direction du courant d'air. Le crible ou châssis est constitué d'un tamis à secousses animé par une tige entraînée par une manivelle solidaire de l'axe du ventilateur. Le calibre des mailles du tamis est déterminé par les dimensions des graines à « tararer ». Les graines sont ensuite entraînées par gravité sur un plan incliné qui débouche à l'extérieur (D). La vitesse est de 35 à 40 tours minute, le débit de 4 à 44 hectolitres à l'heure avec deux hommes. Jean-Noël Marchandiau²¹⁴, en se référant, à l'*Illustration* du 2 septembre 1843, rapporte que : « le tarare, universellement adopté dans tout le reste de la France, commence à peine à s'introduire dans les exploitations du Midi en 1843. » Une enquête agricole de 1937, qu'il cite également sans préciser le département, mentionne que : « depuis 1870 des tarares actionnés par un homme étaient en usage. » Son utilisation s'avère plus tardive pour le site de Barels. Tous les tarares recensés sont de seconde génération. Ils possèdent des ventilateurs munis de pâles en acier contrairement aux premiers ou les pâles étaient en bois. Le tarare n'était pas seulement utilisé pour les céréales : les lentilles²¹⁵ et les pois en bénéficiaient.

Les grains sont ensuite lavés dans la fontaine²¹⁶ (nettoyée au préalable), puis mis à sécher sur des draps et transportés dans des sacs. Une partie est conservée en sac. Elle est amenée à la mouture dans le courant du mois d'octobre au moulin de la Barlatte²¹⁷ (Châteauneuf-d'Entraunes) par le chemin des Portes. Le moulin de Barels n'est plus mentionné en activité en 1899. Le reste des grains est stocké en vrac dans des coffres à grain. Une seconde mouture est faite au début du printemps. Le son est donné sous forme de bouillie aux animaux de la ferme.

²¹⁴ MARCHANDIAU J.-N.- *Outillage agricole de la Provence d'autrefois*, Aix-en-Provence, édition Edisud, 1984, (p. 130).

²¹⁵ Une partie des lentilles est également amenée au moulin pour être transformée en farine.

²¹⁶ ADAM 3E004/383 : DURANDY (André-Just), notaire royal f°399 Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon, Barels. Novembre 1833 mention d'un lavoir pour le bled, évalué trois livres.

²¹⁷ Le moulin de la Barlatte a cessé de fonctionner en 1942. A la différence des moulins Barels, il possède un tamis-blutoir.

5. La culture et préparation du chanvre

Cette activité se pratiquait autrefois à Barels, le cadastre an V mentionne deux parcelles de chenevier respectivement de 30 cannes²¹⁸ et 36 cannes (131 et 158 m²) aux lieux dits la Traverse et au Rioul des Traverses, au Gravas (secteur de la Palud). Une source orale mentionne des « cannebiens » en contrebas du hameau des Laves. L'inventaire n'a malheureusement révélé qu'un peigne ou séran intermédiaire²¹⁹ (« *brüstia* ») et un dévidoir vertical utilisés dans la préparation du fil du chanvre. La culture du chanvre demande des attentions particulières. Au plus on pioche profond, au plus le chanvre vient haut. Sa croissance ne réussit jamais aussi bien que si on le sème toujours au même endroit à l'inverse des autres plantes. Plus on le sème fin, c'est-à-dire serré, plus la tige est fine. Il n'est pas utile de désherber, car le chanvre est toxique. Il entraîne la mort des plantes se trouvant à proximité. On le sème lorsqu'il n'y a plus de risque de gelée, vers la fin mai. Les plants lèvent très vite et dès les premiers jours on doit les protéger des oiseaux. Les cultivateurs préféraient le chanvre ne portant pas de graines, le mâle, improprement appelé femelle (« *lo fumèu* »). Les tiges les plus fines étaient récoltées plus rapidement, au mois d'août, afin d'obtenir de la filasse fine pour le filage. Cette première opération consiste à « *fumeler* » le chanvre (« *fumelar lo chanèbe* »). Celui portant la graine était laissé à mûrir jusqu'au mois de septembre où l'on arrachait les pieds. Si le chanvre était coupé à la faucille on perdrait la fin des fibres. Il donne de la filasse grossière qui peut-être utilisée pour la confection de sacs ou de toiles de chanvre. On égrène le chanvre sur un drap ou sur un sol propre (« *desbosolar lo chanebe* »). On réalise des « mas », des petits paquets de 7 à 8 brins s'ils sont fins ou de 4 à 5 s'ils sont plus gros. On les attache avec du genêt. On ligature ensuite tous ces « mas » en gros fagots « *lei boirèls* » d'une cinquantaine de centimètres de diamètre. On met à tremper le chanvre (« *najar* ») dans un bassin artificiel (« étang ou « *nai* ») afin que la partie cellulosique de la plante pourrisse. La durée de l'opération dépend de la température de l'eau. Plus l'eau est froide et plus cette phase est lente. En haute montagne elle dure une cinquantaine de jours. La fibre se détache des chènevottes (« *li eschenduelhs* »). On défait les « *bouirels* » dans une odeur pestilentielle et l'on fait sécher les mas contre un mur au soleil. Pour obtenir des fibres en rubans fins, on casse la partie cellulosique. Pour se faire, on martèle à l'aide d'un maillet sur un plot creusé (« *la costoloira* »), les mas de chanvre. Le passage à la broie (« *bregon* ») permet ensuite d'ouvrir les fibres de chanvre avant d'utiliser des sérans (« *brüstia* »), en passant du plus grossier, au peigne intermédiaire et enfin au plus fin. L'utilisation des « *brüstia* » se fait de préférence sur un balcon au soleil. La chaleur facilite l'opération. La poignée de chanvre est tenue de la main droite et lancée dans le peigne puis tirée en la ramenant vers soi.

Ce qui reste dans le séran se nomme « l'étope », à la main, il ne reste que la « *rista* » c'est-à-dire l'ensemble des fibres les plus longues. L'étope prise dans le séran intermédiaire, « l'étopas » est filée pour faire la trame des sacs. L'étope conservée dans le séran fin, « l'étopa », se file pour faire de la toile grossière. Lorsque la « *rista* » est passée dans le séran fin, il ne reste que les fibres les plus longues et les plus solides. Ces fibres vont servir à fabriquer le fil (« *tòrt* »). C'est-à-dire deux fils retordus ensemble pour donner du fil à coudre. On file, dans ce cas, de préférence dans une atmosphère humide et chaude, à l'étable derrière la queue d'une vache. On obtient un fil beaucoup plus fin et les fibres de chanvre s'écartent moins et font moins de bourre. En attendant le filage, les « *risto* » sont tressées, entortillées et mises sur une hauteur au sec²²⁰.

Séran intermédiaire
Ht 8 cm L 17 cm Larg. 7 cm
EPR 97-499



²¹⁸ Canne carré: unité de valeur utilisée dans la moitié sud de la France. 4,39 m²

²¹⁹ IO071_149

²²⁰ Le filage du chanvre sera développé ultérieurement dans un chapitre consacré aux activités domestiques.

6. L'Apiculture



brusc »
31 cm lg 36 cm

Les ruches (« brusc ») découvertes à Barels sont dites à rayons fixes²²¹. La première s'organise sur un plan carré (32 cm de côté) et la seconde sur un plan rectangulaire (31x46cm). Elles se composent de quatre planches de mélèze clouées d'une hauteur variant entre 70 et 73,5 cm et d'un couvercle mobile sans charnière. Elles ne possèdent pas de fond. L'entrée et la sortie des abeilles se fait à la base par de petites ouvertures triangulaires. Les abeilles développent leurs cadres sur le couvercle. Les ruches sont regroupées dans des ruchers (« apiel »). Le site est choisi en fonction de l'exposition. Les ruches sont déposées sur une banquette de pierre plate le long d'un mur de soutènement ou profitent quand cela est possible d'un abri sous roches. Des pierres évitent que les couvercles ne se soulèvent. Ce type de ruche présente l'avantage d'être rapidement colonisé par les essaims sauvage. De plus, compte tenu de la petitesse de ces ruches, ils se développent rapidement. On procède également à la capture des essaims de diverses manières. On peut l'enfermer dans un sac comme le montre une photo réalisée à Barels du 1/3 du XX^e siècle, ou bien étaler un drap sous l'essaim et frapper la branche qui le maintient. On le transporte ensuite dans une ruche en prononçant les paroles consacrées : « a carai, a carai ». On peut encore amener une ruche (préalablement frottée de millepertuis) et attendre que la reine y pénètre ou encore capturer un essaim avec un simple tablier²²².

Marcel de Clinchamps²²³ met toutefois en évidence les défauts de ces ruches : « Les abeilles logées dans ces ruches sont livrées à leurs instincts, la main de l'homme n'intervient pas. Ces ruches présentent de grands inconvénients. Elles ne permettent pas de voir ce qui se passe à l'intérieur, alors qu'il est intéressant et utile de suivre le travail de l'abeille, de se rendre compte de l'état des provisions et du couvain, ou en encore de rechercher la reine. Ces ruches produisent peu car il faut tuer ou chasser les abeilles pour récolter le miel. Il faut ensuite briser les rayons pour les sortir et extraire le miel. De plus ces ruches sont trop petites, les abeilles essaient d'une façon excessive, ce qui affaiblit la population ». Pour toutes ces raisons les ruches à rayons fixes ont été progressivement abandonnées au profit des ruches dites « cadres ». Le rendement moyen des ruches à rayons fixes est évalué entre 14,5 et 18 kg de miel, 2 kg cire dans le troisième tiers du XIX^e siècle²²⁴. Le prix du kilo de miel 1,5 F à la même époque correspond au salaire d'un journalier.

²²¹ IO071_060 et IO071_216.

²²² On se référera aux entretiens réalisés par GOURDON M.- « Ruches-placards dans la haute vallée du Var », dans Les ruchers dans les murs, les cahiers de Salagon N°5, Mane, Les Alpes de Lumière, 2002, (p.31)

²²³ CLINCHAMPS de M.- *La culture rationnelle des abeilles dans les Alpes-Maritimes*, Nice, société d'Aviculture et d'Apiculture des Alpes-Maritimes, 1934, (p.17)

²²⁴ ADAM 6M1059 Statistique agricole, arrondissement de Puget-Théniers, 1878 - 1883

C. TECHNIQUES DE TRANSPORT

1. Portage mécanique

1.1 Le câble fou

Au lieu dit les Hermasses dans le secteur des Laves, on peut observer l'arrivée d'un câble fou. Le câble est enroulé autour d'un arbre à proximité d'un petit édifice agricole servant de fenil et peut-être de remise. M. Léa n'a pas le souvenir d'emploi de ce type de câble à Barels. On peut supposer que le départ de ce câble se trouvait au devant de la ferme²²⁵ en bordure du promontoire au sud-est des Laves. Ce câble fou est bien entendu à sens unique, cependant il n'a pas vocation, comme la plupart des câbles fous, à desservir la ferme, en débardant du bois ou charriant du foin. On peut penser que ce câble a servi à transporter le fumier des deux étables formant le soubassement de la ferme et permettre ainsi la fumure des terrains en contrebas.

1.2 Le câble à lait de Bouchannières

Le hameau de Bouchannières se situe à une heure et demi de marche de Guillaumes. Il fournit, au début du XX^e siècle, à la laiterie coopérative cinq cents litres de lait environ par jour. Le lait est acheminé à tour de rôle par les propriétaires à dos de mulet. Le trajet est fort pénible voir impossible l'hiver, quand la route est couverte d'une épaisse couche de neige séjournant des mois entiers.

Pour éviter cette corvée, on décide en 1908 de construire un câble porteur pour desservir les associés de la laiterie coopérative du Haut-Var habitant Bouchannières. Le câble doit relier le hameau à la vallée du Var au niveau du hameau de la Ribière. Un service automobile de transport laitier, desservant la vallée, peut récupérer le chargement. Cette construction a également pour vocation d'inciter les propriétaires à progressivement remplacer leur petit bétail par du gros bétail, et par conséquent accroître les quantités de lait fournies par le hameau. De plus, comme le souligne l'ingénieur des améliorations agricoles, *« dans cette région, où le terrain est peu stable, le remplacement du petit bétail par le gros bétail qui fait moins de dégâts augmente la stabilité du terrain »*. On décide que les propriétaires payeront une taxe capable de couvrir l'investissement, l'entretien et l'amortissement. Elle représente par litre de lait une dépense de 0,012 francs. Cette taxe est très faible et le transport à dos de mulet revient à un prix supérieur. La laiterie arrivant à payer le lait aux coopérateurs à 0,24 francs on voit que la dépense pour le transport est de 1/20 du prix payé, et assure le transport par tout temps. En outre le lait, n'étant pas cahoté, arrivera en bien meilleur état²²⁶.

Pour bénéficier de la subvention, une association syndicale libre est créée le 23 février 1914. Elle siège à Guillaumes²²⁷. Le coût du projet est évalué à 15 000 francs, dont le tiers financé par l'Etat. Le projet est malheureusement stoppé par la Première Guerre Mondiale. Le procès verbal de réception définitif date du 23 décembre 1923. Le câble sera électrifié en 1938 et cessera de fonctionner à la fin des années 1940.

²²⁵ Inventaire du patrimoine immobilier 071_A4_001

²²⁶ ADAM 7M345 - Direction de hydraulique et des améliorations agricoles - Projet de Câble transporteur. Mémoire explicatif, dressé par l'ingénieur des améliorations agricoles de Pampelone - Nice le 11 Mars 1908 - revu le 1 juin 1912.

²²⁷ ADAM 7M345 – Acte de création de l'association

On confie le chantier aux Ateliers de la Galocherie A.RIVOIRE & Cie à Grenoble. Le système adopté est un câble porteur aérien à mouvement alternatif. L'ingénieur justifie son choix de la manière suivante. Un système plus compliqué est inutile, vu les petites quantités transportées chaque jour. D'autre part, il est difficile de concevoir un système plus simple. Enfin pour remonter les bidons de lait vides, il est nécessaire d'avoir deux câbles porteurs. Si on voulait n'avoir qu'un seul porteur et remonter les bidons vides au moyen d'un manège, le temps nécessaire à cette opération serait fort long et enlèverait aux câbles la plus grande partie de leur intérêt. Le système de câbles est formé de deux câbles porteurs, maintenus à leur partie supérieure par des attaches solides fixées dans un massif de maçonnerie et tendus à leur partie inférieure par des contrepoids. La tension est ainsi constante et à l'abri des variations de température. Le câble tracteur sans fin, a une courbe moins tendue que le porteur. Il est fixé à sa partie supérieure sur deux poulies en huit sur lesquelles agira le frein ; à sa partie inférieure sur une poulie à axe vertical fixée sur un chariot, sur rail, dont le déplacement règle la tension du tracteur. Les bidons de lait sont transportés dans une benne avec armature métallique. Elle est fixée à un chariot à deux poulies roulant sur le câble porteur et maintenu sur le tracteur au moyen d'une pince.



*Station du départ du
câble à lait
Croix d'Empeyron
(Bouchannières)
G.Véran
©E.P.R*

2. Portage animal

2.1 Les bâts

Un premier type, « *lo bast* », se rapproche d'une selle sur laquelle est placée une armature de bois (hêtre ?) comprenant deux arceaux et quatre montants. Un ensemble de crochets et trous permettent la fixation de la charge et le passage des cordes (« *un' aja* » et « *fus* »). Pour plus de détail voir la description du bât²²⁸. La « selle », sur sa face interne est composée de deux coussinets en toile fine bourrés de lainette. « L'assise » est formée par deux gros boudins en paille de seigle. Ils sont enveloppés dans de la toile grossière. On peut supposer, bien qu'invisible, un habillage identique sur les côtés latéraux. Sur sa face externe, une peau de bovin recouvre l'ensemble. Ce type de bât est généralement l'œuvre d'artisan bourrelier. On peut y arrimer tout type de charge : bois, filet à foin (« *barrion* », sacoches (« *ins* »), sacs, hottes, éléments de charpente...



Bât « *bast* »
Ht 55 cm L 71 cm
IO071_179
©E.P.R

2.2 Arrimage de deux filets à foin

Deux barrillons peuvent être portées sur un bât. Comme le rapporte Robert Fournier²³⁰ : « *Les cordes du bât, seulement les deux « aja » de devant sont croisés de droite à gauche. A l'extrémité de celle qui pend à gauche est nouée une ganse. La « fus » (longue corde se terminant par des crochets en buis) reste lovée mais dénouée et posée à droite des pattes avant. Les barrillons sont placés au sol, barres de bois au-dessus. Le premier est installé le long de la bête et le second légèrement de biais. On saisit alors d'une main la corde gansée, tandis que l'autre main agrippe une barre du premier « barrion » et le hisse sur les cuisses puis d'un coup de reins et de genou, le pose sur le bât. Le barrillon est maintenu en équilibre d'une main par la corde gansée qui l'entoure. On se retourne ensuite pour saisir le second filet à foin. Et l'installer comme le premier sur le bât. Tout en le maintenant avec l'épaule, on ramasse avec le pied la corde pendant à droite, qui, passant sous le second barrillon est enfilée dans la ganse de l'autre corde, puis serrée et nouée. Les deux barrillons sont ainsi ceinturés sur le bât. Il faut ensuite les écarter un peu à l'arrière, ce qui a pour effet de dégager la croupe, de faire remonter l'avant en libérant le cou de l'animal. Les deux barrillons forment un « V », ce qui facilite la progression dans les passages les plus difficiles. L'arrimage se termine avec la « fus ». Elle ceinture trois fois la charge et la maintient en place.»*

Des compléments d'informations sont apportés par un entretien réalisé par Michel Gourdon auprès de Léon Rancurel en 1992 : « *Il faut être bon à charger, avec la « traversière » il faut tenir le barrillon que l'on a déjà envoyé, puis après il faut envoyer l'autre barrillon, attacher les deux avec la « traversière » et après il y en a une autre (corde) qui est plus longue, plus grosse, que l'on appelle la « fun ou fus » que l'on attache par devant et par derrière. Puis sur le bât entre les deux barrillons, il y a un crochet, on serre bien les cordes dessus et c'est chargé. Il faut mettre les barrillons un peu plus haut devant que derrière, les barrillons poussent de chaque côté par rapport au crochet qui est sur le bât »*

²²⁸ IO071_179 et IO071_006

²²⁹ Alphonse Payan exerce cette profession à St Martin d'Entraunes dans le premier tiers du XX^e siècle. Il avait coutume de se déplacer de ferme de ferme pour fabriquer ou réparer des bâts. Son élève Jean-Ros exerce à partir de 1938 à Puget-Thénié. Il avait l'habitude de se rendre sur les foires et notamment celle de Guillaumes.

²³⁰ FOURNIER R. – « *Lou bast* », dans *Mounta, les voies de communications et le transport en Pays de Roudoule*, Cala, Puget-Rostang, Ecomusée du pays de la Roudoule, 1998, (p. 61-62)

2.3 Arrimage d'une charge de bois

On se référera une nouvelle fois à Robert Fournier : «*Selon la nature du relief, le muletier positionne sa bête, si possible sur un espace plat. Il peut circuler ainsi tout autour de cette dernière. Le muletier resserre alors la sangle du bât. Les cordes, «lis ajo», sont croisées. Les deux cordes de gauche pendent à droite et vice versa. Après avoir choisi deux rondins parmi les plus gros, qu'il dispose de part et d'autre de la bête, il attache en le positionnant très haut un premier rondin. Deux brins de corde passent par-dessous et deux autres brins de corde par-dessus pour arrimer la charge. Ils sont noués par un nœud plat à l'avant et à l'arrière. Si cette portion de charge est bien placée et n'est pas trop lourde, la bête «tient» la charge et ainsi ne laisse pas tourner le bât pendant que l'on charge de l'autre côté. Si deux hommes sont présents, le premier peut soutenir cette demi-charge pendant que le second arrime l'autre demi-charge. A défaut, on utilise parfois un piquet ou une fourche de bois pour aider la bête à soutenir la première demi-charge. Si les poids sont inégaux, on attache le billot le plus lourds un peu plus haut que le second ce qui rétablit naturellement l'équilibre. Il est indispensable que les charges soient déposées sur le bât sans choc, car l'homme ménage le dos de la bête. Le muletier règle enfin la hauteur des charges de chaque côté, il complète le chargement avec des branches de plus en plus petites et termine l'arrimage. Comme au long du parcours certains passages peuvent s'avérer étroits ou délicats, il faut prendre la précaution de charger un billot lourd et plus compact du côté où la bête risque d'accrocher son chargement et de l'autre côté de charger les petits bois plus volumineux.* »

2.4 Le bât à fumier « lei benhas »

Le second n'est pas à proprement parler un bât, car il ne comporte qu'une armature. On l'emploie en combinaison avec un bât souple sans armature («*bastièra, barda ou bardèla*»). L'armature des «*benhas*»²³¹ est composée de quatre pièces de bois formant deux arceaux assemblés en X et maintenues par mortaises et clous. Chacun des arceaux est percé de 16 trous latéraux. Ils sont destinés à accueillir les montants des deux paniers en osier. Les arceaux sont reliés par deux axes pivotant maintenus par des clavettes. Ces axes permettent l'ouverture des couvercles inférieurs des paniers. Ces derniers sont semi-circulaires à fond ouvrant plat. Ils sont composés de montants en osier écorcés au couteau (diamètre moyen des montants 1,5 cm). Les extrémités sont taillées en pointe. Le tressage est simple et en osier plein. Ce bât double sert à transporter du fumier. Il est chargé à la fourche par le haut dans les étables. Arriver sur l'aire d'épandage, le cultivateur ouvre les fonds et répand le fumier. Ce bât peut être également utilisé pour remonter la terre au sommet des terrasses ou transporter des matériaux de construction.

Ces deux types de bât sont harnachés au moyen d'une sous-ventrière, d'une avaloire et d'une croupière, plus communément appelé dessous de queue.

3. Portage humain

3.1 Le panier dit « garbelou »

De fabrication domestique, ce panier se présente sur un plan ovoïde. Son diamètre varie, pour ceux découverts à Barels entre 54 et 60 cm. Son fond est plat



149
Panier « garbelou »
Ht 22 cm D 58 cm
Vannerie à arceau
Noisetier
IO071-253

²³¹ IO071_001 et IO071_084



«*bastièra*»
d'Entraunes
L 70 cm lg 62cm
51



Ht 60 cm L162 cm lg 62cm
EPR97-151
©E.P.R

et ces bords sont bas et ventrus. Sa hauteur varie entre 18,5 cm et 22 cm. Son armature s'organise autour d'un cercle (Longueur déroulée de 160 à 200 cm / matériaux : églantier, noisetier ou viorme) et d'un montant central cloué et/ou ligaturé par brelage d'osier à leurs intersections. De part et d'autre du montant au fur et à mesure du tressage dit «simple» (en osier plein ou refendu) sont glissés les montants flottants. Latéralement, sur le cercle, deux emplacements laissés libres forment les poignées. Ce panier se tient à deux mains contre le corps. Il sert à remonter sur les planches «*faissa-saucha*» la terre que la pluie, la houe ou l'araire ont entraîné. On l'emploie également pour le transport et l'épandage du fumier ou l'épierrage des terres. Dans la construction, il est utilisé pour transporter du gravier, du sable, du plâtre ou de la chaux.

3.2 Le drap « *buscalh* »

Mentionnés par nos informateurs, les draps sont des outils de transport polyvalents largement répandus. Les plus petits sont utilisés pour transporter du fumier et les grands du fourrage ou de la lavande. Il arrive que des cordes de chanvre soient cousues les quatre coins repliés et cousus. Le portage du drap se fait sur le dos et à deux mains. Le drap repose en équilibre à la fois sur la tête et les épaules. La main gauche au dessus de la tête maintient la charge. Le dos est légèrement courbé. La main droite s'appuie sur la hanche et le bras ainsi replié sert de support. On peut toutefois le tenir à deux mains au niveau des clavicules. A dos de mulet, on installe deux draps de part et d'autre du bât. Lors de la cueillette de la lavande, plié en deux, le drap était porté en bandoulière formant une poche. La partie supérieure était nouée haut pour remonter sous l'aisselle et la partie inférieure arrivant à la hanche formait la poche.

3.4 Le filet à foin « *barriou* »

Il est également mentionné par nos informateurs. Le filet se compose de deux montants (L 120 cm environ), d'un filet de cordage et d'une double corde de chanvre d'une longueur variant de 2 m à 2,50 m. On recense deux types de montants. Les premiers sont percés aux deux extrémités pour fixer le filet. Les cordes formant le maillage flottent autour des montants. Les seconds sont percés sur toute leur longueur régulièrement, chaque trou étant le départ de cordes formant le maillage. Le filet est étendu sur le sol. On s'assure que le maillage est régulier. Le filet est rempli en moyenne avec cinq « charges » à la fourche ou même par brassées. Les quatre premières occupent le fond, la cinquième se superpose aux autres au centre. La charge est tassée avec les pieds au fur et à mesure que la double corde est passée en zigzag entre les montants. La double corde est nouée au final avec un nœud plat. Une fois « *pelé* » tout ce qui dépasse, on obtient un cylindre prêt à être transporté. Le barrillon se porte sur le dos courbé, la nuque ou la tête. Un sac ou une veste peut protéger la tête du porteur. Le chargement est maintenu à deux mains au dessus de la tête.

4. Glissage

4.1 Le coin à anneau « *cumangle* »

Un coin à anneau²³² a été retrouvé en réemploi pris dans la maçonnerie de la bergerie de la Palud. C'est une pièce de fer forgé formant un coin biseauté et percé d'un trou dans lequel passe un anneau mobile ovoïde. Il est utilisé pour le débardage des grumes par

²³² 071_117

traînage. Le coin est enfoncé au cœur d'une grume à l'extrémité la plus fine. Dans l'anneau est passé le crochet du palonnier. L'animal attelé avec collier, bricole, et croupière, tire l'ensemble à l'aide de deux traits, cordes ou chaînes. Si le débardage, dans certaines zones pentues, s'avère difficile, un second coin est planté à l'autre extrémité de la grume et des hommes, au moyen d'une corde, retiennent le tronc.

4.2 Le traîneau « *alielhier* »

Son usage est attesté par Noël Toche à Bouchanières pour le transport du foin et du fumier. Cependant, cette innovation technique semble « tardive » dans ce lieu, car elle est peu appréciée par les anciens. Les patins abîment en effet les champs. Une de nos informatrices, Hélène Capan, en a un vague souvenir. Il semble d'un emploi plus courant à Péone. Michel Gourdon²³³ en fait figurer deux représentations dans son ouvrage.

E. LE MOBILIER DOMESTIQUE PRESENT DANS LA CUISINE

1. Les objets de l'âtre

L'inventaire mobilier met en évidence l'absence de chenets, de berceau à bûches. Le feu repose à même la sole, le plus souvent constitué d'un dallage de pierre. La plaque de cheminée est également absente. Une épaisse pierre plate posée sur la tranche en fait office. Le feu est attisé par une fourche d'âtre combinant un soufflet à bouche. Cet objet insolite n'est autre qu'un vieux canon de fusil, communément appelé « *soflaire* ». Les anciennes griffes de fixation de la crosse, servent à manier les bûches ou encore remuer les cendres. Le canon est percé à l'intersection des griffes. On souffle par le gros trou et l'air sort par le petit trou entre les dents du fourchon. Non loin se trouve : un fagot de genêt, un restant de ramée, un stock de pignes de pin (conservé dans une vannerie hors d'usage ou contenant antérieurement une dame Jeanne), une boîte d'allumettes soufrées ou encore plus anciennement un briquet à silex.

²³³ GOURDON M et MM. - *Mémoire d'en haut, architecture et objets de la vie quotidienne dans les vallées du Mercantour*, Breil-Sur-Roya, éditions du Cabri, 1999, (p. 96)

2. Les objets d'âtre pour la cuisson

Une barre métallique transversale, scellée dans la maçonnerie permet la suspension de la crémaillère. On y accroche les anses servantes pour la suspension des récipients. Les crochets articulés s'adaptent à tous les récipients. On récupère généralement les marmites avec une main de fer²³⁴, « l'escaloiras ». Pour les récipients sans anses, on emploie une servante que l'on suspend à la crémaillère. Mais ce qui domine est le trépied²³⁵, « trespèd ». On le place au dessus des braises à même la sole. En fer forgé, il se compose d'un cercle plat se prolongeant par tige. Les pattes coudées à l'équerre soutiennent jusqu'au cœur du cercle les récipients. Certains trépieds sont adaptés pour supporter une poêle, sur la tige se trouve un empattement pouvant supporter le manche d'une poêle métallique. D'autres, plus bas, triangulaire déposé la sole permettent de caler les marmites.



Marmite « Pinhata »
Ht 19 cm D 26 cm
IO071-313
©E.P.R

3. Les récipients de cuisson dans l'âtre ou du potager

Les chaudrons ou les « chaudières » (« chaudièras ») plus petites sont évalués les inventaires au poids. Ces récipients sont en cuivre ou en se référant aux inventaires de la seconde moitié du XIX^e siècle en airain (bronze). Leur contenance varie de un demi à « trois brocs ». Certains ont été « rapiécés » avec un morceau de plaque métallique, de fil de fer, on encore avec un point de brasure. Les inventaires mentionnent également des marmites en fer. Les récipients en terre dominent²³⁶. La « pinhata » de Vallauris, par le biais des foires, des négociants ou des aubergistes se retrouve dans les plus lointaines campagnes. On retrouve notamment les marques : Terrin-Gazan²³⁷ (fondée vers 1903 - fermée en 1965), N.A. (non identifiée). Ces marmites plus souvent sur plan circulaire, à bords moyens ventrus et col droit. Elles sont munies de deux anses latérales à double gorge en forme d'oreilles. L'extérieur est verni tout comme l'intérieur avec de "l'alquifoux". Un minéral naturel de plomb trituré avec du sable, mis au four ce mélange fond et se transforme en silicate de plomb. Il est délayé en pâte fine avec de l'eau on en badigeonne les parties que l'on désire. On emploie également des terrines, au décor parfois sophistiqué, comme un engobage marbré beige et bleuté ou encore de petites cruches, à l'image du « topin »²³⁸.



Terrin
« tian »
Ht 10,5 cm D 32,5 cm
IO071-058
©E.P.R



« Topin »
Ht 10,5 cm D 9 cm
IO071-036
©E.P.R

4. Le potager

Adossé au mur, il jouxte la cheminée. Il comporte généralement deux feux équipés de grilles sur plan carré en forme de pyramide tronquée et renversée. On les utilise pour « tenir les braises », pour cuire à petit feu plusieurs plats, les réchauffer ou les maintenir au chaud. L'utilisation de ces grilles était plus rapide et plus pratique que d'allumer un feu dans la cheminée ou un poêle. Le tirage se fait par-dessous. Le cadre



« Potager »
Ht 8 cm L 16 cm lg 16 cm
EPR86-18
©E.P.R

²³⁴ IO 071_202

²³⁵ IO071_091

²³⁶ Rare sont ceux qui ont résisté aux outrages du temps et aux concours de tir des chasseurs.

²³⁷ Matthieu Terrin (1864-1933) marié avec Rosine Gazan, va prendre comme raison sociale Terrin-Cazan le différencier d'un Antoine Terrin. Son fils Jean Terrin (1898-1983), continua la fabrique Terrin-Gazan vers 1965. FOREST D. – Pignates et poêlons, poterie culinaire de Vallauris, Musée Magnelli, Réunion Musées Nationaux, Paris, 1996, p.80.

²³⁸ Pour en savoir plus : GIRARD N. & VARALDI R. – Les poteries de Vallauris, dans les annales de la société scientifique et littéraire de Cannes et de l'arrondissement de Grasse, Tome VI, Imprimerie Cruvès & Vincent, Cannes, 1933-1934.

du potager est maçonné. Les matériaux principaux sont une nouvelle fois les lauzes marneuses et le plâtre. Seul le potager du presbytère se distingue par l'emploi de carreaux vernissés. Les cendres sont récupérées dans le bac inférieur et sont ultérieurement utilisée comme engrais ou encore pour la lessive du linge, ont fera dans ce dernier cas attention à ne pas utiliser du bois de sumac « *fustet* » dont les cendres peuvent teindre en kaki.

5. Le poêle à bois « *trèfle* »



Cyril Lance aurait été le premier habitant de Barels à ramener un poêle à bois en 1912. Son introduction semble plus ancienne dans le canton. Un inventaire en mentionne un au hameau de Bante en 1875²³⁹. Les trois feux ou quatre feux du poêle rappelant la forme du végétal lui ont valu ce nom. Ces poêles sont fabriqués dans le Jura. Deux poêles proviennent de la fabrique La Romaine en Haute-Saône²⁴⁰. Les pieds léonins, peuvent être surmontés de Putti encadrés de feuilles d'acanthes. Le poêle comprend une porte faciale et une ou deux portes latérales suivant son épaisseur. Les poêles à quatre feux sont compartimentés. L'introduction

Marmite à col. Vallauris
Ht 24,5 cm D 24,6 cm
EPR86-190
©E.P.R

du poêle va révolutionner les modes de chauffage et de cuisson. Les manteaux de cheminée vont être percés en partie haute, afin de raccorder la tubulure du poêle. La tubulure va être la plus longue possible, afin de prolonger les effets bénéfiques du chauffage. Le poêle va parfois se retrouver au centre de la pièce ou même accolé contre le mur opposé. Certains habitants vont également acquérir de petits poêles cylindriques « d'appoint » pour chauffer les chambres dans le prolongement du conduit, ou ayant comme c'est le cas au Serre un second conduit de cheminée. L'introduction du poêle va modifier la batterie de cuisine. Les céramistes de Vallauris vont innover en créant de nouveau modèle. Le fond du récipient s'insère d'une dizaine de centimètres dans le poêle. Mais le pot de terre n'a pas résisté contre le pot de fer et la marmite en fonte s'impose. On en retrouve de nombreux exemplaires fragmentaires sur le site. La période consacrée à la coupe du bois va être rallongée. On doit en effet couper les troncs en plus petite section.



Marmite en fonte « oulo »
Ht 20 cm D 32,5 cm
IO071-088
©E.P.R

VI. Les meubles ou instruments liés à des préparations culinaires

6.1 Les pétrins « *mai à patrir, maie* »

²³⁹ 4U20/009 justice de Paix de Guillaumes f°50 Inventaire des biens après décès de Jean-Baptiste Lieutaud, Hameau de Bante, quartier dit lou Traouc. 7 novembre 1875.

²⁴⁰ IO071_224

Pour faciliter la fabrication du pain, le pétrin doit se trouver de préférence non loin d'une source de chaleur. On privilégiera par conséquent son emplacement dans la cuisine. Trois types ont été découverts à Barels. Le premier type s'inscrit dans la tradition provençale. Des modèles identiques ont été identifiés dans la vallée de la Roudoule et autour d'Entrevaux. Le pétrin repose sur un buffet bas, à deux battants, utilisé pour stocker le pain et les instruments nécessaires à sa préparation. Le second type ne comporte pas de pieds. Deux équerres de bois, scellées dans la maçonnerie peuvent servir à le soutenir. Certains pétrins peuvent reposer sur une caisse²⁴¹. On les déplace, au moment de la préparation du pain à proximité de la cheminée. Le meuble repose dans ce cas sur deux chaises. Le troisième type est plus petit. On peut l'utiliser, dans les périodes où les fournées sont plus régulières, notamment l'été. Les essences employées pour la fabrication du meuble sont le mélèze, le pin et le noyer²⁴². On utilise le pétrin, couvercle rabattu, pour confectionner des tartes ou des tourtes « *tourtous* ». On l'ouvre seulement pour préparer la pâte à pain. La farine est tamisée avec des tamis en soie ou de crins²⁴³. Nombreux sont ceux qui ont été réparés par une couture ou pour les plus gros trous par du tissu. A l'intérieur du meuble, se trouve une planche nommée « *cougno pasto* » qui sert à cloisonner le pétrin. On l'utilise notamment pour maintenir le levain à une extrémité du pétrin en attendant le pétrissage de la pâte. Le levain est le reste de pâte d'une précédente fournée qu'on a laissé fermenter pendant une quinzaine de jours, plus longtemps même en hiver. S'il est trop sec, on le rafraîchit en le pétrissant avec un peu d'eau, de sel et de farine. La veille de la nouvelle fournée, on le défait dans trois ou quatre litres d'eau tiède et on le pétrit à nouveau avec de la farine de façon à obtenir une grosse pâte ayant la consistance voulue. On laisse celle-ci reposer au chaud toute la nuit recouverte de farine. Au matin le levain "a fleuri". Selon la quantité du pain à fabriquer, on met plus ou moins d'eau légèrement salée. On délaie lentement le levain dans l'eau en ajoutant petit à petit de la farine. On travaille ensuite la pâte par coupe. Enfin on la laisse lever recouverte d'une couverture en laine pendant au moins trois heures. On travaille encore une fois la pâte par pliage dans le pétrin avant de couper les pains avec une raclette « *raspla* » et de les déposer sur une planche à ridelles recouverte de son. Une fois couverte de pains « *colomp* », elle est mise sous une couverture chaude. On laisse ainsi reposer les pains une vingtaine de minutes, avant de les transporter au four.



Marque à pain
Fabrication Fernand Lance
Barels, buis
Ht 10 cm D 5cm
©E.P.R

6.2 Les râpes « *gratuaire* »

On retrouve comme dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes, les boîtes à râpe. La façade est inclinée vers le haut et s'ouvre en guillotine. La râpe est clouée sur la paroi du dos. Elle peut servir soit à râper du fromage ou faire des miettes de pain pour la soupe. M.L, se souvient également de ragoût à base de pain dur émietté et de sauce.

6.3 Les planches à hacher ou à égoutter « *mastra* »

On retrouve ces planches en pin dans tous les foyers. Elles sont de forme trapézoïdale et fermées par des bords bas droits cloués. La planche est ouverte sur



²⁴¹ADAM 3^E004/351 Durandy Adolphe à Guillaumes – F°11 - Inventaire des biens d'Alexandre La... janvier 1870.

²⁴²ADAM 3E004/383 : DURANDY (André-Just), notaire royal f°399 Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon

²⁴³ADAM 3^E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes. F°215 des biens composant la succession de feu Payan Joseph Victor, le 17 décembre 1850.

Planche «*mastra*»
L 69,3 cm lg 49 cm
10071-031
©E.P.R

son petit côté pour permettre l'évacuation des denrées. Le fond de la planche présente souvent des traces d'usure dues à l'emploi d'un hachoir. Légèrement incliné, elles peuvent servir à égoutter des faisselles ou encore du miel s'écoulant des avéoles.

6.4 Les mortiers



Mortier
Ht 11,5 cm L 27 cm D 25,5 cm
©E.P.R.

Les habitants de Barels ont abondamment profité du gisement de grès du ravin du Lavenier (situé de l'autre côté de la Barlatette à l'entrée du Parc National du Mercantour). Les mortiers sont taillés dans la masse. Ils peuvent être circulaires ou bénéficier d'oreilles de préhension. Le pilon, n'est autre qu'un galet de grès ou une branche de buis taillée au couteau. On y pile toutes les plantes condimentaires : la sauge, la menthe, l'ail..., ou encore les noix. Certains mortiers ont pu être taillés dans le bois²⁴⁴.

Les ustensiles culinaires



Cuillère, Serre
©E.P.R.

On peut aisément imaginer un lot de louches, de cuillères ou de fourchettes en buis taillées au couteau. Le noyer est également employé²⁴⁵. Certaines louches « *culhèra* » ou certaines grandes fourchettes à deux dents sont en laiton ou en airain. Dans l'ensemble, les couverts en fer blanc étamé dominent. Les habitants de Barels n'ont pas échappé à la « grande distribution » et les assiettes, jattes (autrefois en bois), tasses en fayence, sont estampées DIGOIN & SARREGUEMINES. L'inventaire des biens après le décès d'Alexandre Lance (1870) fait état d'une douzaine d'assiettes en fayence jaune. La couleur de cette fayence peut laisser supposer une production venant d'Apt²⁴⁶. La batterie de cuisine est suspendue à un dossier de cuisine (« *esculier* »), un cadre simple, à barre transversale hérissée de crochets et de clous. Les poutres sont également rythmées par des séries irrégulières de clous ou de crochets en bois²⁴⁷. Une étagère adossée à un mur peut éventuellement y prendre appui.

6.6 L'eau dans la cuisine



lg 3,6 cm Ht 29,5 cm
©E.P.R.

L'évier tel que nous le connaissons n'est pas très répandu à Barels. Seuls deux exemplaires nous sont connus : - un évier tardif en ciment dans l'embrasure d'une fenêtre au Serre, surmonté de carreaux vernissés - un évier circulaire de petit diamètre sous la cage d'escalier du presbytère entièrement maçonné de carreaux vernissés sans évacuation. L'inventaire mobilier tend à nous laisser supposer que les habitants de Barels se sont fabriqués des éviers dans des pièces monoxyles de mélèze. L'eau est ramenée de la source avec des seaux en bois et ultérieurement dans des arrosoirs en fer blanc puis galvanisés. Les traces de brasure ou de soudure approximatives attestent la présence de fer à souder et d'étain.

²⁴⁴ 3^E004/351 Durandy Adolphe à Guillaumes – F°11 - Inventaire des biens d'Alexandre Lance, le 14 janvier 1870.

²⁴⁵ ADAM- 3^E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes. F°215 : inventaire des biens composant la succession de feu Payan Joseph Victor, le 17 décembre 1850.

²⁴⁶ 3^E004/351 Durandy (Adolphe) – Inventaire des biens d'Alexandre Lance, le 14 janvier 1870.

²⁴⁷ IO071_201

7. Les sièges

La majeure partie des sièges a une assise en planches. L'assise varie entre 39 et 40 cm de haut contre 45 cm pour les chaises standard que nous connaissons aujourd'hui. Les pieds sont de section carrée (4x4cm). L'assemblage est à tenon mortaise chevillés. Le dossier est rectangulaire. Il peut être droit ou légèrement incliné vers l'arrière. Sa hauteur voisine les 80 cm de haut. Il est généralement divisé par un montant central, animé d'un motif de rainure à double gorges. En cela, il ne se différencie pas des sièges présents dans le Moyen et le Haut-Var. La décoration est très limitée. Marie-Pascale Mallé²⁴⁸, remarque que même dans les Hautes-Alpes dans les vallées où le mobilier est abondamment sculpté, les sièges le sont rarement. Un dossier est décoré en partie haute de montants tournés. Les montants d'un autre sont décorés de cannelure. Les essences employées sont le noyer et le mélèze. La fabrication peut être domestique. Un siège est marqué M.E et un autre M.V. On peut supposer que le second est l'œuvre de Venance Mandine²⁴⁹. Deux sièges sont paillés avec du seigle. Leur dossier est partagé par des traverses. Un fauteuil paillé (dossier 95 cm, assise 45 cm) est équipé d'accoudoirs décorés par des volutes taillées au couteau. Toutefois, un billot taillé de façon telle qu'il présente un dossier peut également servir de fauteuil. On le trouvera généralement à proximité de la cheminée.

8. Le rangement

8.1 Le buffet

La cuisine peut comporter un buffet en mélèze ou encore en pin sylvestre. Ce sont des buffets à un corps, comportant deux battants, surmontés de deux tiroirs de ceinture. Les assemblages des panneaux formant le plateau, le fond et le dos sont à rainure et languette à simple parement. Le plateau peut être souligné par un motif décoratif de rainures à double gorge. Les faces latérales sont animées par des panneaux à cadre fixe encadrant une table saillante. L'assemblage du cadre est à tenon mortaise et chevillés. La table saillante est embrevée. Les battants sont élaborés selon les mêmes principes. Les tiroirs sont assemblés à mi-bois à enfourchement renforcé par un clou en fer forgé. Un des tiroirs comporte une serrure.



*Buffet à deux battants
Mélèze
Ht 127 cm L 148 cm lg 50 cm
10071-299
©E.P.R*

8.2 Les placards muraux

Ils sont aménagés dans les murs à hauteur d'homme. Un châssis cadre en bois peut assurer la fixation des battants. Toutefois les gonds peuvent être scellés et une simple feuillure dans la maçonnerie peut accueillir un ou deux battants. Ils peuvent indifféremment surmonter un potager, une niche... Michel Gourdon précise que ces niches pouvaient servir d'emplacement pour les seaux ou encore les chaudières²⁵⁰. Certains s'appuient sur des murs porteurs et sont cloisonnés sur un des côtés par un coffrage de lauze et de plâtre. En partie basse, la cloison peut-être ajourée.

8.3 Les paniers muraux

²⁴⁸ Mallé Marie-Pascale – L'habitat du nord des Hautes-Alpes, Association pour le Patrimoine de Provence et Société d'études des Hautes-Alpes, 1999, Aix-en-Provence, p.306.

²⁴⁹ Nous avons trouvé, un banc de menuisier et deux varlopes marqués des mêmes initiales.

²⁵⁰ Gourdon Michel & Marie-Louise – Mémoire d'en haut. Architecture et objets de la vie quotidienne dans les vallées du Mercantour, éditions du Cabri, Parc National du Mercantour, Breil-sur-Roya, 2000, p. 173.

Ce sont de petits et moyens paniers de forme demi-circulaire à dos plat et à fond plat. La vannerie est dite à montants en arceaux. Les montants forment des arceaux disposés en éventail à partir de deux ligatures diamétralement opposées. Le tressage est simple. Ils sont généralement fabriqués dans la cellule familiale. Ils sont fixés au mur pour contenir des plantes condimentaires ou peuvent être encore utilisés comme garde-manger.

F. LE MOBILIER PRESENT DANS LES CHAMBRES

1. La literie

Les lits ne sont pas d'une très grande originalité. Ce sont des lits de bout à deux places, c'est-à-dire adossés par le chevet de tête. Les matériaux qui dominent sont le pin sylvestre, le mélèze et le noyer. L'inventaire des biens d'Alexandre lance mentionne également du bois blanc²⁵¹. Les panneaux ne sont pas décorés et sont assemblés à tenon et mortaise et chevilles. Un lit en pin sylvestre est toutefois animé sur la ligne de crête des chevets d'un motif en accolades ponctué de disques. La paillasse est soutenue par une succession de planches transversales. Enfin, le lit peut se résumer à sa plus simple expression à savoir un lit monté sur des tréteaux (« bancs »)²⁵². Ce type de lit d'une largeur de 70 cm maximum est réservé aux alcôves. Les deux montants (Ht 40 cm env.) du tréteau sont emboîtés dans des socles rectangulaires. La table du tréteau est saillante. A une extrémité, elle est percée d'un orifice dans lequel s'enfonce une pièce de bois cylindrique verticale. Sur les tréteaux sont déposés des planches mobiles. Les pièces cylindriques soutiennent une planche posée sur la tranche destinée à maintenir en place la paillasse. Les alcôves peuvent être fermées par des rideaux en laine²⁵³. Dans le premier tiers du XX^e siècle, les lits pliants, dits « lits-cages », arrivent au hameau, comme en témoigne une photo datée de 1917. Les habitants de Barels ont pu se les procurer à Guillaumes, ou encore chez Baudin à Entrevaux. De plus, la Manufacture Française d'Armes et Cycles de Saint-Etienne ne ménage pas ses efforts pour distribuer ses produits dans les campagnes les plus éloignées. Cette distribution est facilitée par les transports ferroviaires. Le train a gagné Puget-Théniers en 1892 et les travaux en direction d'Annot sont entrepris en 1901. Une gare est construite au pont de Gueydan (entrée des gorges de Daluis) et le tramway dessert brièvement Guillaumes entre 1923-1926.

La paillasse est fabriquée avec une toile de chanvre grossière « étoupas » ajourée aux quatre extrémités d'une fente permettant le passage des bras. Elle est brassée chaque matin pour éviter son tassement. Elle peut être bourrée de paille de seigle ou de froment, couper en section d'une vingtaine de centimètres avec un coupe-foin. Elle peut être encore garnie de feuilles de hêtre, qui ont la particularité de ne pas se briser, contrairement aux feuilles de châtaignier. Les habitants de La Croix-sur-Roudoule privilégiaient les feuilles de maïs, qu'ils achetaient à Puget-Théniers. La toile doit être forte pour éviter que l'extrémité des pailles n'entame la toile ou encore se fasse sentir par l'utilisateur.

²⁵¹ Op. citée

²⁵² Inventaire d'Alexandre Lance, Op. citée./ 4U20/009 justice de Pais, 7 novembre 1875, F°50 Inventaire après décès des biens de J.B Lieutaud au hameau de Bantes.

²⁵³ ADAM 3E004/383 : DURANDY (André-Just), notaire royal f°399 Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon, Barels.

Le lit outre une paillasse peut-être agrémenté d'un matelas. Seul l'inventaire d'Alexandre Lance (1870) fait la distinction entre la paillasse et le matelas. Le matelas n'est autre qu'une toile de chanvre grossière bourrée de laine. La laine est lavée et ensuite cardée au moyen d'un banc à carder et plus récemment (2nd moitié du XIX^e siècle) d'une cardeuse à balancier. Jacques Drouin précise que la confection d'un matelas occupe une journée entière : « *Après le cardage qui dure de une heure et demi à deux heures, vient le moment important du remplissage de la toile : le matelas est mis en forme et la laine doit être harmonieusement répartie pour un bon équilibrage et assurer par la suite le meilleur confort possible. Il faut 21 à 22 kg de laine pour un matelas deux places.*²⁵⁴ »

Le lit comprend des draps de chanvre, une ou deux couvertures de laine. Il est de coutume en altitude, durant la période de l'hiver que certains emploient des draps de laine tissés en sergé de deux mais non foulé pour se tenir chaud. Le fait que le drap ne soit pas foulé évite une trop rapide infiltration de la crasse. La couleur de laine naturelle choisie tient compte de cette dernière remarque. Les traversins peuvent être bourrés de paille, de laine ou encore de plumes.

2. Les coffres à vêtements

Ce meuble universel, servait de bancs, à empiler les vêtements, la literie et certains objets usuels. Il est parfois appelé coffre de mariage, sa vocation étant alors d'enfermer le trousseau de la jeune mariée. Les inventaires le qualifient de caisse. Un inventaire réalisé dans une chambre à Barbevielle en 1862 (St Martin d'Entraunes) est explicite quant à son contenu. La première caisse fermée à clef contient seize draps de lit en chanvre très grossier, une douzaine de ch
très mauvais état et six demi usées. Une autre caisse contient un gilet neuf en lai
noisette, deux mètres d'étoffe couleur de la bête, une autre à demi usée même étoffe
couleur, un pantalon de la même étoffe un autre gilet noir demi usé, une besace en c
en bon état²⁵⁵.



*Coffre à vêtements, « caïcha »
à parois clouées
Mélèze
Ht 63 cm L 159 cm lg 34 cm
I0071-82
©E.P.R*

La structure des coffres est variable. Un exemplaire de coffre à «pieds-poteaux » a été photographié par Michel Gourdon. Cependant nous n'avons pas pu le retrouver. Ce type de modèle se retrouve en abondance dans les Hautes Alpes. Un second type semble très répandu à Barels. Il s'agit de coffres à parois clouées, dont le piétement est assuré par le prolongement des faces latérales. Ils mesurent entre 155 cm et 162 cm de long, pour une largeur entre 35 à 42 cm. L'assemblage du fond aux faces latérales est à tenon mortaise. Les parois avant et arrière sont clouées. Les planches du couvercle sont assemblées à rainure et languette. Elles sont de largeur inégale. Les charnières en fer forgé à double empattement peuvent être fixées indifféremment sur la face externe ou interne. Certains coffres sont fermés par une serrure. Le décor est absent ou limité. Les bordures du couvercle en quart de rond peuvent être animée par une double rainure. Les piétements peuvent être découpés en accolade. Une façade est animée par une pièce de bois chanfreinée en partie haute et un motif en accolade en partie basse. Une nouvelle fois, les bois dominants sont le mélèze et le pin sylvestre. L'existence de coffres en noyer est fort probable mais, nous n'en avons pas retrouvés.

²⁵⁴ DROUIN J. – De la laine au matelas. La tradition perpétuée du matelassier, dans le Haut-Pays, n°2, février 1997, pp. 6-7.

²⁵⁵ 4U20/008 – Justice de Paix - F°57 - 24 juillet 1862 - Inventaire après décès des biens de Joseph Lieutaud au hameau de Barbevielle.

G. LA CONSERVATION DES DENREES

1. Les jarres de Biot



Biot, XVIII^e siècle
alquifoux, sable
11

©E.P.R

Tout comme les potiers de Vallauris, ceux de Biot ont exporté leur savoir faire dans le Haut Pays. Deux fragments de jarres ont été découverts²⁵⁶. Leurs formes les font dater du XIX^e siècle, mais dans l'église une remonte au XVIII^e siècle. Le principe de fabrication est celui du modelage au colombin. L'argile blanche provient du Vaugrenier. La glaçure combine alquifoux et sable. On y conserve de l'huile d'olive qui provient tantôt d'Entrevaux, de Puget-Théniers ou encore de Gilette²⁵⁷. Les aubergistes ou certains cultivateurs servent de relais quant à sa commercialisation²⁵⁸. Michel Gourdon mentionne l'à Sauze ce type de jarre servait à conserver les fromages dans du foin²⁵⁹.

La vannerie à montants spiralés



Vannerie à montants
spiralés,
Bouchannières
©EPR

On utilise les longues tiges de paille de seigle. Contrairement aux autres céréales, les tiges de paille de seigle ne sont pas foulées mais battues séparément au niveau des épis javelles par javelles, sur une porte posée à l'horizontale. Les brins de paille pour être utilisés ne doivent pas se briser ou encore se couper. La disparition de la culture du seigle a entraîné celle de ce type de vannerie. La ligature est fournie par une ronce. Les sources orales²⁶⁰ mentionnent l'églantier « l'églantine ». La ronce est fendue en deux ou en quatre suivant sa grosseur et sa moelle est enlevée. On débute le récipient par le fond. Un unique exemplaire a été découvert au hameau des Giniès²⁶¹. Il s'agit d'une réserve à grains. La réserve se présente sur un plan circulaire, à fond plat, les bords sont hauts et galbés. Elle est munie d'un couvercle. La conservation du grain dans ce type de récipient étanche relève d'une technique bien particulière. Le grain, bien isolé de l'air ne fermente pas car il est conservé dans sa balle²⁶². Compte tenu de sa taille, le récipient pouvait servir à garder les graines destinées aux semences. Enfin ce type de vannerie a la particularité d'être solide, massif, relativement pesant et résistant aux intempéries.

3. Les coffres et placards à grain « granier »

Trois types de grenier à grains sont présents à Barels. Les deux premiers sont de la famille des coffres en bois ou maçonnés. Le dernier appartient à celle des placards. Ce mobilier, immeuble par destination, intègre murs porteurs et cloisons, ou même une face d'un meuble construit antérieurement. Il se situe généralement à l'étage, dans des pièces saines

²⁵⁶ IO071_217 / IO071_077

²⁵⁷ ADAM E007/082/5F2 – Nizza, 25 avril 1822. Intendenza générale di Nizza divisione de pubblici N°6093 – Circulara ai signori consoli, sindica, consiglere e secretari civici e communitativi sulla statistica della provincia.

²⁵⁸ ADAM 4U20/003 F°36 -31 août 1875 Etienne Robert propriétaire et aubergiste demeurant à Guillaumes contre Joseph Pourchier (Guillaumes). [...] pour s'entendre condamner au paiement au profit du demandeur de la somme de 34 f, qu'il lui doit pour prix de fourniture à lui faites dans le courant du printemps dernier.

1° un hectolitre de blé froment au prix convenu de 28 fr / 2° Douze mesures de plâtre à 4,50 fr/ 3° et un litre d'huile d'olive à 1,50 fr.

²⁵⁹ GOURDON M.L. & M.- Mémoires d'en haut, architecture et objets de la vie quotidienne dans les vallées du Mercantour, les éditions du Cabri, Parc National du Mercantour, Breil-sur-Roya, 2000.

²⁶⁰ J.L (St Martin) – M.L (Bouchannières)...

²⁶¹ Commune de Guillaumes, à proximité du hameau de Bouchannières.

²⁶² BUTLER C.- « Traditions et innovations dans les techniques de conservation des grains à la campagne et à la ville... » dans *les techniques de conservation des grains à long terme*, tome II, 1981, p.36.

prioritairement sombres, que l'on peut identifier comme des remises ou pour certaines comme des chambres. Différentes variétés de céréales ou de légumineuses y sont conservées en grains : froment, méteil, seigle, orge, ers, gesses, lentilles... Les grains se conservent beaucoup mieux que la farine et il est plus facile d'éliminer les charançons et les vers qui se déposent à la surface. Le grain remisé dans les coffres n'est pas lavé. Le grain lavé est quant à lui stocké en sac. On le conduit généralement rapidement au moulin. Ce procédé a d'ailleurs valu à la mouture le nom de « *petit sac* ». La récolte est en effet amenée au moulin de manière échelonné, à l'automne et au printemps. L'usage des greniers n'est pas limité, un inventaire précise que l'on y conserve du fromage²⁶³.

3.1 Les coffres en bois

L'essence dominante est le mélèze. Le cœur du bois de couleur rouge est préféré. Il résiste mieux aux outrages du temps et à la dent des rongeurs. Les coffres mesurent environ 1 mètre de haut. Leurs longueurs varient en fonction de la structure de la pièce. Un châssis cadre en « E couché » assemblé à tenon mortaise et cheville structure la façade du meuble. Les montants verticaux latéraux sont scellés dans la maçonnerie. Ils sont rainurés dans le sens de hauteur. Ils permettent un assemblage à rainure dans lesquels coulissent les languettes des ridelles amovibles. Les ridelles sont enlevées au fur et à mesure que l'on gagne le fond du coffre. Elles mesurent 20 cm environ. Le coffre est fermé par un plateau à simple parement assemblé à rainure et languette ou par des planches.



*Coffre à grain surmonté d'une barrière installée par les néo-ruraux pour en faire un lit d'enfant.
Ht 110 cm L139 cm Larg 71 cm
Mélèze
IO071-112
©E.P.R*

²⁶³4U20/008 fond de la justice de Paix f°57- Inventaire après décès des biens de Joseph Lieutaud, hameau de Barbevielle (St Martin d'Entraunes), 24 juillet 1862.

3.2 Les coffres maçonnés



*Coffre à grain « grenier
Lauze, pin, plâtre
L 203 cm lg 88 cm
IO071-311
G.Véran ©E.P.R*

Le châssis cadre est en bois. Le pin sylvestre domine, mais il n'est pas rare de trouver des pièces de bois en réemploi. Les assemblages sont soignés : mi-bois, queue d'aronde. Le corps du meuble est réalisé par coffrage. Des lauzes marno-calcaires fines disposées sur la tranche ont été coulées dans du plâtre. On y passe, certaines années, une couche de lait de chaux pour des raisons d'hygiène. Un de ces coffres, situé au rez-de-chaussée dans une remise a bénéficié d'un vide sanitaire, limitant les risques d'humidité du côté du mur porteur nord²⁶⁴. Un autre accolé à une cloison, a été renforcé par une pièce médiane, traversant la cloison. Cette pièce enue de l'autre côté du mur par une clavette. La pression exercée par le grain dans le coffre a provoqué sa désolidarisation et a nécessité cette réparation.

placard à grain, une exception ?



*Placard à grain
Mélèze
Ht 219 cm L 224 cm lg 88 cm
IO071-107
G.Véran ©E.P.R*

Un seul meuble de ce type a été retrouvé au hameau de la Palud, à l'étage d'une maison. Il s'agit d'un placard dont un des montants est enchâssé du côté du mur ouest dans du plâtre. Les montants sont rainurés dans le sens de la hauteur afin de permettre l'emboîtement des panneaux.

La façade se partage en quatre sections. Les sections 1 et 4, aux deux extrémités sont composées d'un assemblage à rainures et languettes de 5 pièces de bois (2 grands panneaux et 3 pièces horizontales). En partant du sol : - la première pièce (Ht. 17,5 cm / larg. 25,5 cm) présente un décor de moulures dans sa partie haute sur 3 cm. Elle présente également un évidement de 0,5 cm de long sur sa face interne pour l'emboîtement d'un panneau. Le panneau (Ht. 85,5 cm / larg. 25,5 cm) est décoré d'un évidement sur 3,5 cm de larg. et d'un relief rectangulaire, 1 cm d'épaisseur (Ht. 76 cm / larg. 15 cm). La pièce médiane présente deux moulures en partie haute et basse, sur une largeur de 3 cm. Elle est rainurée sur deux côtés pour permettre l'emboîtement des panneaux supérieurs et inférieurs. Latéralement, les chevillées en deux points. Les sections centrales 2 et 3 sont composées d'un assemblage à rainures et languettes de 4 pièces de bois (3 en partie basse et 1 en partie haute) sur de 58 cm pour la section 2 et de 53 cm pour la section 3. Elles sont chevillées en deux points. L'espace laissé vaquant, correspond à l'emplacement de porte en partie supérieure (60 cm de côté) et d'après les exemples connus dans le Val d'Entraunes, on peut supposer que la partie inférieure (Ht. 80 cm, larg. 56,5cm) était fermée par une succession de ridelle amovible. Le socle comprend trois pièces. La première pièce en partant du sol (larg. 16 cm) est moulurée en partie haute sur 3 cm de large. La seconde (23,5 cm de larg.) présente un évidement encadrant un panneau rectangulaire en relief. La troisième est animée par une moulure haute et basse (larg. 3 cm). La dernière (larg. 22 cm) présente un décor de moulures dans sa partie basse sur 3 cm.

La face latérale gauche comprend deux montants verticaux et neuf pièces de bois (Ht. 219 m - larg. 83 cm), dont 4 panneaux décorés. L'ensemble est monté à rainures et languettes. Il est chevillé. En partant du sol la première pièce (larg. 17 cm) n'est pas décorée. Sur cette dernière s'emboîte au centre un montant intermédiaire central (L. 72 cm larg. 12 cm) séparant deux panneaux décorés comme les précédents.

3.4 Placards muraux et coffres à grains maçonnés

²⁶⁴ IO071-311

Nous avons trouvé dans plusieurs pièces que les inventaires qualifient de chambres, des placards à deux battants qui prennent appui sur un mur porteur et se ferment de l'autre côté par une cloison en plâtre. Ils reposent sur un coffre maçonné légèrement saillant. Ces bacs (« velhas ») sont fermés par un couvercle à charnière, servent à conserver du grain.

G. FILAGE ET PRODUCTIONS DES TEXTILES

1. Le filage

1.1 Le chanvre

Le filage du chanvre se pratique par les femmes à la veillée. Le chanvre se file à la quenouille et au fuseau. On a recours à la salive pour faciliter la torsion du fil. La salive venant à manquer on consomme des pommes sauvages « *avese* ». ²⁶⁵ Les fuseaux pleins sont emboîtés dans un cadre triangulaire percé de plusieurs trous « *la fusièra* ». On réalise ensuite les écheveaux « *escanha* » sur un dévidoir « *débanaire* ». Les écheveaux sont mis à tremper deux jours dans l'eau à la fin de l'hiver, puis lessivés afin que le chanvre naturellement vert devienne écri. Pour ce faire, on les dépose en couche séparés par des morceaux de linge. Au sommet se trouve un « *cendraitòl* », un drap contenant de la cendre tamisée sur laquelle on vide de l'eau, selon le même procédé que la lessive. L'eau, préalablement chauffée dans un cuvier, ne doit pas être bouillante. On risque sinon de cuire le fil et le rendre cassant. Les écheveaux sont mis à sécher. Puis on les dépose sur un dévidoir monté sur un axe vertical « *vindon* » et l'on commence le peloton « *lou grumicèl* » en attachant le fil à une coquille d'escargot percée ; Cela permet au tisserand de se rendre compte au moment de l'ourdissage qu'il n'a plus de fil.

1.2 La laine

La laine n'est pas d'un très grand rapport. Une partie de la production est destinée à l'usage familial pour la confection de matelas, de couvertures, de pelotes pour le tricotage des chaussettes, chandails, cache-nez, châles, l'autre est revendue en vrac. Après la coupe, la toison est triée. On enlève les parties des pattes, du cou et les parties sales de la queue qui seront lavées à part. La belle laine est lavée, puis peignée ; on prend soin de séparer la laine noire de la laine blanche. On procède d'abord au cardage de la laine qui comprend plusieurs peignages successifs, d'abord grossier, puis intermédiaire et fin, au moyen de différents types de peignes. Le peignage grossier se fait au moyen d'un banc à carder ²⁶⁶. Une carder fixe (« *scarasse* ») est clouée sur le banc, la seconde est prise en main par le carder assis à califourchon. La carder est composée de trois éléments. Une]
rectangulaire (31x20 cm/ép 1,5 cm), une pièce de cuir et plusieurs rangées d'
recourbées. Les pointes de la carder fixe sont orientées vers l'avant. Les pointes d'
mobile sont orientées vers l'arrière. On la manipule avec deux poignées. On peigne la laine en
procédant au déplacement horizontal du peigne mobile de l'avant vers l'arrière. On utilise
ensuite une paire de peignes fins « *penches* ». Ces peignes ont deux rangées de dents longues
et convergentes (D 0,3 cm Lg 24 à 29 cm). La tranche est recouverte de cornes. Le manche
perpendiculaire est orienté à 120° vers l'intérieur. Il est de forme circulaire et s'affine à



Peignes à laine « *penches* »
Ht 24,5 cm L 32 cm larg 20,8 cm
EPR86-487

²⁶⁵ Entretiens E.L – Bouchannières – 85 ans.

²⁶⁶ Fiche 071_033.



», « torn »
hannières,
: Fernand Lance
37 cm lg 34 cm

l'extrémité, il mesure environ 30 cm. Le premier peigne est chauffé sur un foyer de cardeur « *fugon* ». La corne évite qu'il ne prenne feu. Ensuite on pose le peigne sur son genou gauche dents en l'air en le maintenant de la main gauche. La laine a été préalablement huilée²⁶⁷ avant d'être peignée. Cette opération se fait dans une atmosphère chaude. La laine est même déposée à proximité du poêle. Cette opération nommée l'ensimage a pour but d'adoucir la laine, de la rendre soyeuse et plus aisée à peigner. On fait prendre au peigne la laine petit à petit en allant jusqu'à la base du peigne et en la tirant vers soi. L'autre peigne est alors retiré du « *fugon* ». L'extrémité pointue du manche est plantée dans un montant de chaise percée à cet effet, ou dans un tout autre système pour maintenir le peigne en place. On utilise le second peigne perpendiculairement au premier. On renouvelle le peignage de la laine. On obtient ainsi un gros flocon de laine peignée dans chaque peigne. Ensuite avec les deux

pouces et les deux index l'on tire et il ne reste dans la main que la laine tirée « *strachel* ». Les « *strachels* » vont être filés à la quenouille ou au rouet. Mis en bobines, le fil sera confié au tisserand pour la réalisation d'une pièce de drap. On peut en conserver de grande quantité. L'inventaire des biens d'Antoine Ginesy²⁶⁸ au hameau de Bantes en 1760 mentionne du fil de laine pour la fabrication de trois pièces d'étoffe. Ce qui reste dans les peignes, les « *pinhons* », est mélangé avec la laine des pattes ou de la queue. On carde ce mélange au moyen de cartes plates appelées « *chardons* ». On fabrique ainsi une espèce de long serpent de la grosseur d'un doigt que l'on appelle la « *liasse* ». Une fois filée à la quenouille ou au rouet (« *tour* »), la « *liasse* » va servir de trame pour le gros drap. La quenouille est coincée dans la ceinture du tablier des femmes. Elles ont parfois un petit ruban, attaché avec une épingle sur le corsage, la "servante" qui tient la quenouille relevée. La laine est tirée à deux mains, puis lors du filage, la fileuse accompagne le fil de la main droite. Elle donne un mouvement rotatif à droite au fuseau au moyen du fil pour que ce dernier s'entortille sur lui-même. Pour faciliter cette opération, le fil est crocheté sur un embout métallique conique se terminant par un crochet (« *lo moscle* ») emboîté au sommet du fuseau. Cette opération de filage se fait au moment de la veillée, dans l'étable ou pendant la garde des troupeaux. Il est de coutume de conserver le matériel de filage dans la chambre.

²⁶⁷ On utilise généralement de l'huile d'olive, de 3^{ème} catégorie dite d'enfer.

²⁶⁸ 3^E004_079 Genesy (Joseph Pierre), notaire Châteauneuf d'Entraunes - Inventaire des biens composant la succession d'Antoine Ginesy, le 16 décembre 1760, hameau de Bantes.

2. Les textiles²⁶⁹

2.1 Les productions domestiques ou artisanales

Barels a connu dans la seconde moitié du XVIII^e siècle une activité textile professionnelle. Joseph Antoine Pons exerça la profession de tisseur à toile et Marc Antoine Lance celle de tailleur d'habits²⁷⁰. A cette période les textiles travaillés sont le lin, le chanvre et la laine. L'emploi de couvertures en lin est encore attesté en 1828 chez Henri Lance. Ce dernier personnage est d'ailleurs en possession de tous les instruments nécessaires à la confection des différents types de toiles, l'inventaire de ces biens après décès fait état de trois peignes neufs pour la fabrication des toiles, que l'on peut identifier comme des sérans (gros, intermédiaire, fin) employés pour le filage du chanvre, de peignes pour les étoffes (laine), et enfin trois métiers dont deux pour les étoffes et un pour les toiles, avec la caisse et le tour pour ourdir²⁷¹.

Le chanvre selon sa technique de tissage permet de produire plusieurs types de toiles. La toile fine (15 fils au cm en chaîne, 34 portées, 90 cm de largeur) n'est jamais assez payée pour la peine qu'elle donne. Elle est utilisée pour faire de belles chemises ou du drap de lit fin pour les gens riches. La toile de ménage (12 fils au cm en chaîne, 27 portées, 90 cm de largeur) est destinée à réaliser des chemises ordinaires en 80 cm ou des draps. On l'appelle dans les inventaires «toile de pays». Ainsi sont confectionnés les draps, les traversins, les chemises pour homme et femme, les nappes ou encore les serviettes²⁷². L'inventaire après décès d'Alexandre Lance en 1870 mentionne dans une commode 30 trente draps de lit, douze serviettes en fil et dix huit chemises toile d'hommes, le tour à demi usé²⁷³. La toile grossière (10 fils au cm en chaîne, 22 portées en 90 cm et 70 cm) sert à réaliser les sacs à farine. Elle est parfois utilisée comme dessus de lit. La toile de sac à blé (5 fils au cm en chaîne, 8 portées, 59 cm de largeur) est confectionnée avec du fil d'étaupe retordu. Ce qui n'empêche pas que cette toile soit très solide, car les sacs ne devaient pas crever. D'ailleurs, une fois usés les sacs à blé servaient au transport des pommes de terre.

La laine permet de fabriquer de nombreux vêtements. Livrée aux aiguilles des tricoteuses elle donne : chaussettes, tricot, écharpes... Les couleurs sont mises en bobines distinctes, cela permet de nombreuses créations alternant laine blanche et brune. Les inventaires mentionnent divers types de draps réalisés en laine. Ils sont généralement tissés en sergé de deux et sans envers. Tout d'abord le drap « lou drap » (12 fils par cm en chaîne ; 30 portées et 40 fils en 1 m) réduit lorsqu'il est porté au foulon « *paraire* » à 75 cm de large. Il est employé dans la confection des vêtements. La laine blanche peut-être teinte. En noir, elle évoque la couleur du deuil. Le vert, à connotation pistache, est réservé aux jeunes femmes, la couleur prune aux femmes mûres. Le « *rosset* », au ton noirâtre est attribué aux hommes, tout comme le « *bisé* » à chaîne noire et trame grise. La gamme est complétée par le « gros bleu » de couleur bleu clair et le bleu marine dont la teinture se fait à partir d'indigo.

²⁶⁹ Chapitre réalisé en collaboration avec M. Philippe Graglia.

²⁷⁰ ADAM (E007/050/CC81). Recensement de population de Guillaumes, 1788.

²⁷¹ ADAM 3^E004/381 Durandy (André-Just), Notaire royal - f°33 – Inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance, 31 octobre 1828 à Barels

²⁷² ADAM 3^E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes - f°125 - Inventaire des biens composant la succession de Jean Pierre Ceze, le 16 juillet 1850 (épargnés par l'incendie)

²⁷³ 3^E004/351 Durandy Adolphe à Guillaumes – F°11 - Inventaire des biens d'Alexandre Lance, le 14 janvier 1870.

En second lieu, un drap plus grossier ou cadis nommé « *incordat*²⁷⁴ » « *encordat* » « *cordat* » ou « *cordilhat* » est cité. Il se caractérise par un fil plus gros. Il est considéré comme plus résistant (10 fils au cm, 22 portées, 90 cm de large, réduit après foulage à 65 cm de large). On conserve sa couleur naturelle. On peut éventuellement le teindre soit en « *roussé* », soit en « *bisé* ». Ce drap est employé dans la fabrication de manteaux, de vestes, ou encore de jupes « *faudas* ». Un dernier type de drap, non mentionné dans les inventaires, est le « *burat* » (11 fils au cm en chaîne, 28 portées, tissé en 1 m, réduit au foulon à 80 cm). Il est tissé à point de toile, donnant un tissu plus léger, proche de la flanelle. On conserve sa teinte naturelle. Toutefois, compte tenu de sa texture, on le réserve pour le vêtement féminin. Le drap en demi-laine « *mieja lana* » ou « *droguet* » est également cité²⁷⁵. La trame, en fil de chanvre, lui a valu ce nom. On distingue deux types de demi-laine, qui se différencie suivant l'épaisseur de la chaîne de chanvre employée. La trame du premier type est plutôt grossière. Le drap est tissé à quatre pédales suivant un sergé de deux. Il est utilisé pour la fabrication de vestes. La trame du second est plus fine (12 fils de chanvre au cm, 24 portées, 80 cm de large, réduit au foulon à 70 cm) s'emploie pour la confection de robe. Il est tissé à deux pédales points de toile). Une dernière variante du droguet dite « *droguet bleu* », emploie une chaîne de chanvre, avec une trame de coton bleu.

Les couvertures « *cubertas* » emploient pour la chaîne de la laine peignée et pour la trame de la laine issue de la « *liasse* » filée au tour. Un type particulier se distingue communément appelé « *drap grès* » ou « *flassa*²⁷⁶ ». Un inventaire en mentionne sous le terme de couvertures de retord²⁷⁷. La laine est seulement cardée et le fil est retordu. La chaîne comprend deux fils. La trame grossière est filée au « *tour* » (« *torn* »). Elles peuvent être également tissées en trois lés ou encore sur un métier spécial en une seule largeur en 2,40 m. Le tisserand se contente alors de faire descendre et monter les lices en appuyant sur les pédales et de battre. Deux enfants positionnés de chaque métier à tisser se renvoient la navette. On peut encore trouver des couvertures, utilisant pour trame de la laine défilée de tricots ou autres, mélangé avec de la laine récemment filée. Elle se nomme « *cubertat refila* ». Un dernier type est la couverture piquée « *vanne* », l'équivalent du boutis. Elle est dénommée dans un inventaire²⁷⁸ « *panni* », qui signifie littéralement en italien : drap. Elle est fabriquée avec de vieux draps ou d'autres tissus superposés, à l'exemple d'une vieille robe de femme ou plus tardivement avec des indiennes.

2.2 Les productions manufacturées

Il ne faut pas négliger à côté de la production domestique ou artisanale, la fabrication industrielle. Les cotonnades ne sont pas ignorées. L'inventaire des biens d'Alexandre Lance (1870) mentionne six serviettes en coton, un autre²⁷⁹ (1850) deux robes en indienne, ainsi

²⁷⁴ ADAM 3^E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes - f°125 Inventaire des biens composant la succession de Jean Pierre Ceze, le 16 juillet 1850 (épargnés par l'incendie)

²⁷⁵ ADAM 3^E004/381 Durandy (André-Just), Notaire royal - f°33 - Inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance, 31 octobre 1828 à Barel.

²⁷⁶ Flassade s. f. (flassade) : flassa, flessada, flasiada, flassadia, cat. frazaste, esp. flaciala et flassata. Mot ayant une base latine caractérisant une couverture de laine. Honnorat Dictionnaire Provençal-Français, 1847, rééd. Marcel Petit - CPM, 1991 Raphèle-lès-Arles.

²⁷⁷ ADAM 3^E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes - F°215 : inventaire des biens composant la succession de feu Payan Joseph Victor, le 17 décembre 1850.

²⁷⁸ 3^E004/351 Durandy Adolphe à Guillaumes - F°11 - Inventaire des biens d'Alexandre Lance, le 14 janvier 1870.

²⁷⁹ ADAM 3^E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes - f°125 Inventaire des biens composant la succession de Jean Pierre Ceze, le 16 juillet 1850 (épargnés par l'incendie)

que 8 tabliers²⁸⁰. La fabrique Ollivier à Saint Martin d'Entraunes a joué un rôle considérable dans la fabrication et la distribution de draps et de couvertures de laine. Cette maison a été fondée en 1830 au hameau des Clots²⁸¹, par le grand-père de Aimé Ollivier (1854-1937). La concurrence, le fait que les draps et les couvertures « étaient trop solides » et par conséquent peu renouvelé, a provoqué la fermeture de l'entreprise familiale en 1906 et la vente des mécaniques au ferrailleur. Seuls les fabriques de Colmars²⁸² et Beauvezer (Alpes de Haute Provence) ont perduré un peu plus longtemps. La famille Ollivier avait développé un réseau de distribution élaboré. Il existait trois dépôts, un à Guillaumes, un Puget-Théniers et un dernier à Saint-Etienne-de-Tinée. De plus, Cézaire Balthazar et Aimé Ollivier ne ménageaient pas leurs temps pour participer aux nombreuses foires des vallées.

H. LE TRAVAIL DU BOIS

Au début du XX^e siècle deux personnes semblent maîtriser du travail du bois. Venance Mandine et Ferdinand Lance. Un établi (« banc ») et une varlope portent la marque M.V du premier. Le second est l'auteur d'un moule à beurre et d'un rouet de très bonne facture et il n'hésite pas à user du couteau pour des motifs décoratifs et figuratifs. Ces personnes ont ce que l'on appelle « de bonnes ». Chaque habitant est toutefois en mesure de réaliser de petits travaux de menuiserie. « *banc* » trône dans la chambre à côté des outils nécessaires au filage, des sacs à farine, des paniers... Deux bancs similaires²⁸³, de fabrication domestique ont été découverts à de la Palud.



*Etabli, banc
Mélèze
Fabrication artisanale
Ht 74 cm L 199 cm lg 44 cm
10071-087
©E.P.R*

Le plateau est épais (8,5 cm). Sa longueur varie entre 189 et 199 cm, sa largeur entre 29 et 33 cm. Il est percé de trous espacés ayant 3 à 4 cm de diamètre pour le positionnement d'un valet d'établi. Un emplacement est réservé pour une griffe²⁸⁴. Les pieds sont à double empattement. L'assemblage combine tenons et queues d'aronde. Le tout est chevillé. Les orifices attestent que sur le pied avant gauche était montée une presse à serrage parallèle. Les vis en fer pour presse d'établi peuvent s'acheter indépendamment. Elles figurent sur le catalogue de la Manufacture d'Armes et de Cycles de St Etienne. L'un des bancs a été aménagé pour recevoir un tiroir. L'autre comporte une rainure porte outils. L'inventaire mobilier a révélé un serre-joint, un ciseau à bois estampé St Etienne, des scies cadre, des varlopes de fabrication industrielle et un bouvet de parquetage dont le fût monoxyle est de fabrication domestique. Il permet de façonner les assemblages à rainures et languettes. Le fer est acheté séparément. Une simple bande de métal peut être découpée au motif voulu et être montée sur un guillaume. C'est pourquoi l'on retrouve régulièrement un décor de double gorge en bordure des couvercles des coffres ou des plateaux de certains meubles. Les assemblages observés, à tenon mortaise et cheville²⁸⁵, sous-entendent bédanes, scies, tarières et mèches (trois pointes), maillets... Le compas permet de mesurer les écartements, les trusquins de marquer les coupes. Les motifs de chanfreins supposent l'emploi de plane. Les

²⁸⁰ Droguet : au XIX^e siècle, étoffe brochée dont les fils, formant les dessins brochés, passent à l'envers d'un dessin à l'autre sans être tissés dans le fond de l'étoffe. LACHIVER M.- Dictionnaire du monde rural, les mots du passé, Fayard, Paris, 1997, p. 642.

²⁸¹ Auparavant Nicolas Ollivier, négociant domicilié à St Martin d'Entraunes, rachetait des étoffes fabriqués par les habitants du canton. (fond privé M.A. Sauze)

²⁸² Draperie des Alpes, J.ROUX, fabricants de draps à Colmars-les-Alpes, fonctionne en 1915. J. Roux achète à cette époque de la laine « surge » (non lavée) aux éleveurs du canton de Guillaumes.

²⁸³ 10071-087/10071-103

²⁸⁴ Pièce métallique en fer forgé en forme de demi-lune crénelée (L. 4,5 cm / D. 7 cm), à soie noyée, enfoncée dans une pièce de bois de section carré emboîté dans le plateau est pouvant se régler à une hauteur voulue.

²⁸⁵ Les chevilles sont taillées au couteau dans des bois fruitiers.

panneaux de meuble au relief rectangulaire ou losangique sont façonnés au bouvet à plate bande. Quoiqu'il en soit, l'outillage est limité. Un inventaire après décès d'une « boutique de menuisier » en 1867 au hameau de Chastellannette (St Martin d'Entraunes) ne fait état que d'un banc, un tour, deux varlopes, six ciseaux à froid, deux vrilles, le tout évalué à 25 francs²⁸⁶. L'inventaire de Joseph Amédée Ginesy à St Martin d'Entraunes (1851)²⁸⁷ mentionne : un marteau et tenaille de menuisier, un valet de banc et ciseau, un banc de menuisier, un vilebrequin, deux « percerets », deux mèches, une scie, un valet, une « hermichette », deux varlopes, un rabot, un bouvet, un « tresquin », un compas en fer, six ciseaux de menuisier, une « écaire », évalué le tout à 9 livres.

I. REPARATION ET TRANSFORMATION

Les inventaires après décès révèlent dans bien des cas, la conservation des « fers vieux ». Ces outils sont conservés, à l'image des pièces détachées en vu de la réparation d'autres en meilleur état. Si, le cultivateur n'est pas en mesure de réparer ses outils lui-même, il peut toutefois fournir la matière première au forgeron et faire ainsi une économie. Comme le souligne Philippe Graglia, il est nécessaire de savoir « tremper » et cela n'est pas donné à tout le monde. Les travaux, les plus répandus, sont les aciérages, la réparation de dents d'outil (« *apounchié* »). Ultérieurement la soudure à chaud²⁸⁸ a pu être renforcée par un additif tel que les plaques LAFFITTE²⁸⁹. Les réparations qui emploient des plaques de métal rivetées à chaud sont dans la mesure du possible évitées. L'outil est en effet percé en plusieurs points et par conséquent affaibli. L'outillage de forge, quand il existe dans un hameau, est limité. L'inventaire de la forge de Joseph Lieutaud (1867) au hameau de Chastellannette (St Martin d'Entraunes) fait état d'une enclume, d'un estoc, d'un marteau, d'une tenaille et d'un soufflet²⁹⁰.

Dans les réparations domestiques il est récurrent que les lames de faux, fragile au niveau de l'attache soient adaptées pour devenir des coupes foins. Les fers à ânes, mules ou vaches usagés sont employés comme plaques perforées pour consolider des éléments de menuiserie. Certains font même office de charnières de porte.

Les chaussures défectueuses sont elles aussi conservées. Les chaussures neuves sont chères. En 1870, à Entraunes, une paire de souliers est vendue 10 F soit 7 jours de travail d'un journalier. Le ressemelage d'une chaussure coûte 5 F²⁹¹.



Plaque Laffite
©EPR

²⁸⁶ ADAM 4U20/009, Justice de Paix, f°26 Inventaire des biens après décès de Joseph Lieutaud.

²⁸⁷ ADAM 3^E004/245 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes f°55 - Inve biens composant la succession délaissée par fu Ginesy Joseph Amédée, le 10 avril 1851. St Martin d'Entraunes.

²⁸⁸ FLUZIN P., PLOQUIN A., DABOSI F.- « Approche métallurgiques et archéométriques » dans *le fer*, sous la direction de MANGIN M., édition Errance, Paris, 2004 pp.113-146 : La soudure par forgeage à chaud : les pièces chauffées sont mises en contact intime par forgeage ; l'interdiffusion des atomes au niveau de l'interface ainsi créée permet de réaliser la liaison métallurgique parfaite des deux réseaux cristallins, éliminant toute discontinuité entre les pièces qui, de ce fait, se soudent. Le succès de l'opération est subordonnée à une préparation adéquate des surfaces : au moment du soudage, elles doivent être débarrassées à chaud de tout film qui inhiberait l'interdiffusion ; le forgeron recourt pour cela à l'usage d'un fondant désoxydant (sable, cendre...), qui élimine tout risque d'oxydation novice des surfaces durant le travail ». Parfois, il fait l'usage d'un liant intermédiaire assez fusible de type des plaques LAFFITTE pour favoriser la jonction entre les pièces.

²⁸⁹ Plaques LAFFITTE : Soudure pour fers et aciers. «Températures : jaune clair pour fer, jaune orange pour acier ». fabriquées par la société des plaques & poudres à souder. Paris.

²⁹⁰ ADAM 4U20/009 – 11 avril 1867 f°26 Inventaire des biens après décès de Joseph Lieutaud propriétaire et cultivateur demeurant au hameau de Chastellannette (St Martin d'Entraunes)

²⁹¹ ADAM 4U20/009- 13 juin 1870 f°66 Procès entre Jean-Baptiste Aillaud et Joseph Gauthier, Entraunes.

Nous avons appris que Ferdinand Lance se servait du cuir pour réparer les semelles. L'inventaire mobilier a révélé un marteau de cordonnier et une alêne, ainsi que deux formes, dont l'une taillée au couteau (L 7 cm et 8 cm). Ces dernières ont pu être utilisées pour fabriquer des chaussures d'enfants.

J. UNE EDUCATION CHRETIENNE

La littérature religieuse véhicule les fondements de l'éducation chrétienne, à l'exemple de ce livre trouvé à la Palud de leçons de morale d'obédience chrétienne (éd.1882). Ce livre dont il ne reste que les pages de 63 à 139 comprend les leçons suivantes : L'Ange et l'homme - Dieu est notre Père - De la prière - Amour de Jésus Christ pour les enfants - Dévotion à la très Sainte-Vierge - Amour des parents pour leurs enfants - Amour des enfants pour leurs parents - Obéissance due aux parents - respect dû aux vieillards, aux infirmes etc. - Respect dû aux personnes constituées en dignité - Reconnaissance - Un enfant bien élevé - Malheur d'une mauvaise éducation - Nécessité de l'instruction - Enfants modèles - Enfants modèles suite - la Grande famille du monde - Devoir d'un bon élève - Conduite d'un mauvais élève - Soins raisonnables de sa santé - objets alimentaires - Des fruits - Vêtements - Animaux domestiques - Animaux utiles - Division du temps - Les quatre saisons - Les trois règnes - les apôtres - avis divers - Moyen à employer pour se faire une bonne réputation - Prières pendant la Sainte Messe. L'inventaire après décès de Marc Toussaint Cazon en 1833, mentionne un autre ouvrage de ce type : *Instructions familiales pour les dimanches*.

On trouve également les grandes classiques des livres de prières qui se transmettent de génération en génération à l'exemple de *l'Office de la Semaine Sainte*²⁹² en version latine et française. La couverture de cuir de l'un d'eux a été recousue grossièrement. Il date de 1859 et appartient à Léon Ambroise Baret qui l'annote le 26 mars 1915 : « *Ce livre appartient à Léon Ambroise Baret de Barels, hameau de Guillaumes, Arrondissement de Puget-Théniers (Alpes-Maritimes); Si je viens à le perdre, celui qui le trouvera aura la bonté de me le rendre, et si il ne le rend pas le Diable l'emportera dans l'enfer et brûlera pendant toute une éternité malheureux Ha Ha Ha pauvre pêcheur qu'an tu seras dans l'enfer.* » Un autre ouvrage de référence tient le haut du pavé : *Le Vesperal Romain* (éd. 1807), annoté pour un exemplaire comme il suit : « *eu libri appartinei a Johanne Vincent Taxil* ». Un second exemplaire « souverainiste » sans date comporte une oraison pour le Roi Charles Albert, un troisième est voué à la longévité : « *Ce livre appartient à Don Jean Baptiste, ce livre apartiendra a ses fils* ». Nous trouvons enfin deux exemplaires du *Petit paroissien Romain* (éd. 1824/ éd. 1886). Le premier appartient à Fortuné Cazon puis Joseph Fortuné Cazon en 1876. Le culte Marial est également à l'honneur, avec deux livres de prière qui lui sont dédiés *De Salve Regina* et *le Nouveau Mois de Marie* (éd. 1893). Vient le culte son Fils avec *Les souffrances de Notre Seigneur Jésus-Christ*. Et comme, cela ne suffit pas, le seul périodique n'est autre que le bulletin paroissial de la communauté de Barels (juillet 1913), à connotation patriotique : « Dieu protège la France ».



Bulletin paroissial de Barels

K. LES LOISIRS

²⁹² Un second exemplaire est mentionné dans ADAM 3E004/383 : DURANDY (André-Just), notaire royal - n°399 : Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon- 23 novembre 1833.

La Sainte Elisabeth, donne l'occasion de participer à de nombreux jeux²⁹³. On joue aux quilles. En 1916 l'enjeu est de deux agneaux. On participe à la loterie. Chaque habitant fournit un lot, c'est ainsi que : « *Charles a gagné un joli sucrier ...* ²⁹⁴ ». On joue à « la longue » avec des boules en buis²⁹⁵. Après guerre, les hommes auront l'occasion de jouer à la « *morra* »²⁹⁶, ou de lire l'Éclaireur de Nice. Tout au long de l'année, les jeunes filles s'exercent à la couture, comme le témoigne un abécédaire²⁹⁷ ou encore un livre, « *l'alphabet de la Brodeuse* » édité par DOLLFUS-MIEG & Cie (DMC²⁹⁸).

Conclusion

Les objets que nous avons inventoriés sur le site ne sont que les vestiges d'une communauté alpine que le temps et les pillages ont bien voulu nous laisser. Cet inventaire n'en demeure pas moins original. C'est la première fois qu'il est engagé de manière aussi exhaustive dans une aire géographique limitée comme le hameau de Barels. Cependant, il est certainement incomplet à cause des outrages du temps. Les éléments de comparaison, nous permettent d'inscrire cette communauté dans l'aire « culturelle » du Val d'Entraunes, de la Haute Ubaye, de la Haute Tinée. Une étude prenant en compte les diverses interactions entre les communautés et les productions domestiques et artisanales permettrait de le confirmer. La plupart des modes de productions et les manières d'habiter, conditionnés par l'altitude ou les milieux paysagers sont similaires. L'absence ou la présence de certaines matières premières, le « génie de la ruralité » et quelques « bonnes mains » ont généré les variantes. Contrairement à ce que certains ont pu croire, cette communauté ne vit pas en autarcie. L'absence de voies carrossables n'a pas empêché son développement, ni son commerce. En 1791, les clous utilisés pour réparer la paroissiale Sainte Elisabeth sont achetés à Nice. L'éloignement n'est alors pas un frein, c'est une richesse qui incite à la découverte à l'entreprise. Imaginons seulement, en l'absence de route, la construction de la filature de Saint-Martin-d'Entraunes en 1830. Les foires de Guillaumes attirent des marchands colporteurs de tous horizons : Colmars, Annot, Saint-Etienne-de-Tinée et du Piémont. Comme d'autres « campagnes », celle de Barels est aspirée par la modernité. L'œuvre civilisatrice du catalogue de la Manufacture d'Armes et de Cycles de Saint Etienne ne l'a pas épargnée. Les efforts des associations agricoles ou mutualistes à l'exemple de la construction de la coopérative laitière du Haut-Var ou encore de l'Etat et du département comme l'amélioration de la race bovine n'ont que faiblement entravé l'exode.

²⁹³ Cf. Polidori M.- La fête de Sainte Elisabeth, Fête d'hier et d'aujourd'hui, Ecomusée du Pays de la Roudoule, 2004.

²⁹⁴ Lettre adressée à Joseph Lance, le 4 juillet 1916.

²⁹⁵ IO071-068

²⁹⁶ La Mourra (la mourre) : Ce jeu de hasard d'origine italienne a sans doute été introduit à Nice au début du siècle par les nombreux piémontais habitants la ville. Deux personnes y jouent en se montrant rapidement les doigts d'une main, les uns élevés, les autres fermés. Les joueurs crient en même temps un nombre qui doit être, pour avoir gagné, égal à la somme des doigts levés. Le rythme rapide de ce jeu, les doigts imparfaitement ouverts ou fermés contraignaient les joueurs à la vigilance. BAQUIE J.-P. – Les anciens jeux du Pays Niçois, ADEC, Nice, 1987.

²⁹⁷ IO071-050

²⁹⁸ IO071-051 En 1746, Jean-Henri Dollfus, Jean-Jacques Schmalzer et Samuel Koechlin créent à Mulhouse, un atelier de fabrication de « toiles indiennes ». Au cours du XIX^e siècle, DMC développe deux activités l'impression sur le tissu et le fil à broder. En 1886, DMC publie « l'encyclopédie des ouvrages de dame » de l'autrichienne Thérèse von Dillmont, traduite en 17 langues et éditée à près de deux millions d'exemplaires. C'est dans cette lignée que s'inscrit cet ouvrage.

DOMAINE D'AIN-EL-DJENAN

ORAN (ALGERIE)



ADRESSE POSTALE
M^e le Directeur de Domaine d'Ain-el-Djenan, Oran

ADRESSE TELEGRAPHIQUE
DOMAINE AIN-DJENAN, ORAN

Le 15 Mars 1908

Monsieur Justin Cazon
Boulevard de Guillaume Telles N^{os} 118

Nous avons l'honneur de vous remettre ci-joint avec marchandises
que vous avez bien voulu nous demander par M^r Cazy et que
nous vous expédions par le Gares Pont de Gueydan
Elle s'élève à Frs 118.65 payables à Oran
Expédition N^o 11865
Valeur 30 francs
Veuillez agréer, Monsieur, nos civilités empressées

LE DIRECTEUR DU DOMAINE

NOTA: Nos traites n'annulent pas la condition de paiement dans Oran

<p>MARQUE N^o DAD</p> <p>Un millid vin coléau n^o 1</p> <p>6139 632 lit. à 24 fr. 10 l'hect. fr. 151.70</p> <p>Gare Pont de Gueydan</p> <p>Le compte 3 05</p> <p style="text-align: right;"><u>Valeur au 2^e mois prochain</u></p>	<p>151.70</p> <p>3.05</p> <p style="text-align: right;"><u>148.65</u></p>
---	---

N.B. Veuillez remettre les fûts vides bouchés, propres à leur usage en gare de Pont de Gueydan
ou les adresser à M. C. Beauvillain, rue de Marseille, comme fûts vides en retour.
en réclamant du chemin de fer l'application du tarif spécial le plus réduit.
Vous voudrez bien conserver avec le plus grand soin le fût de contenance de plus qui nous est indispensable
pour revendiquer du chemin de fer, l'application dudit tarif. Vous nous obligerez beaucoup en nous retournant
cette pièce, pour que nous puissions nous faire détaxer, si y a lieu.

Livraison de vin en provenance d'Oran au Pont de Gueydan pour le compte de Justin Cazon domicilié à Barel.

©Astolfi

Bibliographie

Livres

- BENOIT F. – *L'outillage rural en Provence, Histoire de l'outillage rural et artisanal*, Marseille, Jeanne Laffitte, 1984 (1^{ère} édition : Paris, 1947).
- BRUNHES DELAMARRE M.- J. – *La vie agricole et pastorale dans le monde. Techniques et outils traditionnels*, Grenoble, éditions Glénat, 1999.
- BRUNHES DELAMARRE M.-J., HENNINGER R. – *Transports ruraux*, Guides ethnologiques 3, Paris, éditions de la réunion des musées nationaux, 1972.
- BRUNHES DELAMARRE M.-J., HAIRY H. – *Techniques de production : agriculture*, Guides ethnologiques 4/5, Paris, éditions de la réunion des musées nationaux, 1971.
- COLLECTIF – *De l'habitation au musée : mobilier du Queyras*, Exposition documentaire, Cuneo, Museo civico in S. Francesco, 22 aprile – 30 giugno, Gap, Musée Départemental, 8 juillet – 30 octobre 1989, éditions l'Arciere, 1989.
- COLLECTIF – *Mounta Cala, les voies de communication et les techniques de transport*, Ecomusée du Pays de la Roudoule, Puget-Rostang, 1998.
- COUPIER J. – *Dictionnaire Français-Provençal*, Association « Dictionnaire Français-Provençal », Aix-en-Provence, édition Edisud, 1995.
- COMET G. – *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France, VIII^e-XV^e siècle)*, Rome, Ecole française de Rome, 1992.
- FERDIERE A.- *Le fer*, édition Errance, collection « Archéologiques, Paris, 2004.
- FOREST D. (sous la direction de) – *Pignates et poêlons, poterie culinaire de Vallauris*, catalogue de l'exposition au Musée Magnelli et Musée de Céramique de Vallauris du 30 juin au 30 septembre 1996, Paris, éditions Réunion des musées nationaux, 1996.
- GIRARD N. & VARALDI R. – « Les poteries de Vallauris », dans *Annales de la société scientifique & littéraire de Cannes et de l'arrondissement de Grasse*, Cannes, Tome VI, 1933-1934, pp. 101-111.
- GUEIDAN E. – *Le jardinier provençal des légumes, des fleurs, des fruits*, 1914, 160 p.
- HAUDRICOURT A.-G, JEAN BRUNHES DELAMARRE M. – *L'homme et charrue à travers le monde*, Paris, Gallimard, 1955.
- LACHIVER M. – *Dictionnaire du monde rural, les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997.
- LLATY C. – *Des labours au battage. La culture des céréales dans les Alpes Méridionales (XIX^e – Milieu XX^e siècle). Pour une analyse ethnologique des variations techniques*, 2 vol., Aix-en-Provence, Université de Provence, 1998.
- MALLE M.-P – *L'habitat du nord des Alpes*, coll. cahier du patrimoine, association pour le patrimoine de Provence, Paris, Imprimerie Nationale, 1999.
- MANUEL A. – *Notes sur les métiers d'autrefois*, Sabença de la Valéia/ amis du musée de la vallée Barcelonnette, Mane, Les Alpes de Lumières, 1993.
- MARCHANDIAU J.-N. – *Outillage agricole de la Provence d'autrefois*, Aix-en-Provence, Edisud, 1984.
- MASETTI N.-L.- L'apiculture d'autrefois, dans *bulletin d'information du Groupe de recherches historiques en Provence*, n°7 juillet 1996. pp. 10-12
- MISTRAL F. – *Lou Tresor dóu Felibrige*, 2 tomes, Raphèle-lès-Arles, Culture Provence et Méridional, 1979.
- MUSSET D. – *Espèces végétales et animales domestiquées dans l'aménagement rural du Haut-Pays niçois*, Nice, Parc National du Mercantour, institut d'études et de recherches inter-ethniques et inter-culturelles, 1984.
- PETRUCI J. – « Le tournage des jarres à la corde à Biot », dans *Bulletin d'information du Groupe de Recherches historiques en Provence*, n°5, janvier 1995, pp.14-26.

- POTEUR J.-C. – « Typologie et évolution des marmites produites en Provence Orientale du XVI^e au XVIII^e siècle, dans *Atti, IX Convegno internazionale della ceramica, Centro ligure per la storia della ceramica*, 1976, pp. 423-432.
- RAYBAUT P. – *Autoconsommation et société traditionnelle*, Thèse de Doctorat d'Etat, Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1981.
- RAYBAUT P. – *Les sources régionales du pays de Nice*, Fayard, Paris, 1979.
- RAYBAUT P. & PERREARD M. – *Le comté de Nice*, dans l'architecture rurale française, Musée National des arts et traditions populaires, Paris, édition Berger-Levrault, 1982.
- REIGNIEZ P. – *L'outil agricole en France au Moyen Âge*, Paris, Errance, 2002.
- RENAUX A. – *Le savoir en herbe. Autrefois, la plante et l'enfant*, Montpellier, Les presses du Languedoc, Parc National des Cévennes, 1998.
- RICHARD P. – *Thésaurus raisonné pour l'outillage agricole*, Paris, Musée National des Arts et Traditions Populaires, 2003.
- ROBERT J.F. – *Rêver l'outil, gestes essentiels - outils de toujours*, Saint Gingolph, Editions Cabédita, 1995.
- TARDIEU S. & HARMON M. – *Equipement et activités domestiques*, Guides ethnologiques 10/11, Paris, éditions de la Réunion des Musées Nationaux, 1972.
- THOMASSIN Ph. – « Lou canebé », dans *journal de l'Ecomusée du pays de la Roudoule*, n°18, 1999, pp.14-16.
- TROCHET J.-R. – *Catalogue des collections agricoles : araires et autres instruments aratoires attelés symétriques*, Musée National des Arts et Traditions Populaires, Paris, Edition de la Réunion des Musées Nationaux, 1987.
- TROCHET J.-R. – *Aux origines de la France rurale : outils, pays et paysages*, Paris, Edition du CNRS, 1993.
- VAN MOL J.-J. – *Le paysan et la machine. Innovations techniques en agriculture en Belgique aux 19^e et 20^e siècles*, Treignes, Ecomusée de la région du Viroin, 1998.
- VIRVILLE M. (sous la direction de) – *Système descriptif des objets domestiques français*, Musée National des Arts et traditions populaires, Centre d'ethnologie française, Paris, Editions des musées nationaux, 1977.
- Catalogue n°1 de la Société industrielle de poteries culinaires, imp. B. Arnaud, Vallauris.

Archives départementales des Alpes-Maritimes

Archives notariales

- 3E004/079 Genesy (Joseph Pierre), notaire royal collégié, Châteauneuf- d'Entraunes.
f°79 - Inventaire des biens composant la succession d'Antoine Ginesy, le 16 décembre 1760, hameau de Bantes.
- f°137- Inventaire des biens composant la succession de Joseph Arnaud, le 13 décembre 1762, Villeneuve.
- 3E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes.
f°125 - Inventaire des biens composant la succession de Jean Pierre Ceze, le 16 juillet 1850 (épargnés par l'incendie). St Martin d'Entraunes
f°215- Inventaire des biens composant la succession de feu Payan Joseph Victor, le 17 décembre 1850. St Martin d'Entraunes.
- 3E004/245 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes
f°55 - Inventaire des biens composant la succession délaissée par fu Ginesy Joseph Amédée, le 10 avril 1851. St Martin d'Entraunes.
- 3^E004/381 Durandy (André-Just), notaire royal

f°33 - Inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance, 31 octobre 1828 à Barels
3E004/383 : Durandy (André-Just), notaire royal
f°399 - Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon. 23 novembre 1833.
3E004/389 : Durandy (André-Just), notaire royal
f° 39- Inventaire des biens meubles et immeubles, bestiaux et denrées délaissés par le défunt Jean Roch Repon, du hameau d'Ensengues, le 31 janvier 1839.
03E109/015 – Désiré Pellat notaire année 1896
f°100 – testament de Marc Romain Lance, le 17 juin 1896
f°28 – inventaire des biens meubles dépendant de la succession de Pons Jean baptiste à Bouchonières, le 12 février 1897
f°31 – inventaire des biens mobiliers qui dépendent de la succession de Arnaud Jean feu Hiancinthe à Enaux
f°127 – inventaire des meubles, objets mobiliers, linge, créances, argent comptant, dépendant des successions confondues de Giraud Gratien et Giraud Eléonore son épouse, tous deux décédés à Enaux, le 19 août 1897
03E109/024 Brun Joseph Louis (notaire à Puget-Théniers) - Acte du 17 avril 1897 – Inventaire d'un magasin de draps, lainages, tissus et articles de mercerie, appartenant à M. Laugery à Puget-Théniers.
03E109/028 Arnaud Augustin (notaire à Puget-Théniers) Acte du 3 mars 1902 – Inventaire d'un fonds de commerce de comestibles, boucherie et denrées alimentaires.

Justice de paix du canton de Guillaumes

4U20/008 f°57 - Inventaire après décès des biens de Joseph Lieutaud, hameau de Barbevielle (St Martin d'Entraunes), 24 juillet 1862.
4U20/009 justice de Paix de Guillaumes f°50 Inventaire des biens après décès de Jean-Baptiste Lieutaud, Hameau de Bante, quartier dit lou Traouc. 7 novembre 1875

Annexes

Annexe 1. Inventaire des biens composant la succession d'Antoine Ginesj, le 16 décembre 1760, hameau de Bantes.

Annexe 2. Inventaire des biens composant la succession de Joseph Arnaud, le 13 décembre 1762, Villeneuve d'Entraunes.

Annexe 3. Inventaire des biens composant la succession de Jean Pierre Ceze, le 16 juillet 1850 (épargnés par l'incendie). St Martin d'Entraunes.

Annexe 4. Inventaire des biens composant la succession de feu Payan Joseph Victor, le 17 décembre 1850. St Martin d'Entraunes.

Annexe 5. Inventaire des biens composant la succession délaissée par fu Ginesy Joseph Amédée, le 10 avril 1851. St Martin d'Entraunes.

Annexe 6. Inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance, 31 octobre 1828 à Barels.

Annexe 7. Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon. 23 novembre 1833.

Annexe 8. Inventaire après décès des biens de Joseph Lieutaud, hameau de Barbevielle (St Martin d'Entraunes), 24 juillet 1862.

Annexe 9. Inventaire des biens après décès de Jean-Baptiste Lieutaud, Hameau de Bante, quartier dit lou Traouc. 7 novembre 1875.

Annexe 1. Inventaire des biens composant la succession d'Antoine Ginesy, le 16 décembre 1760, hameau de Bantes.

3^E004_079 Genesy (Joseph Pierre), notaire royal collégié, Châteauneuf d'Entraunes. f°79

[...] Au nom de Dieu soit il Amen. L'an d'après la nativité de notre seigneur Jesus Christ mille sept cents soixante et le seize du mois de decembre a villeneuve et à l'hameau des Bantes avant midy ; par devant nous Joseph Pierre Genesy notaire Roÿal et secretaire de cette comunauté est comparu anne marie Ginesy veuve de fu antoine ginesy laquelle nous a exposé que vers la fin du mois de juillet courante année est décédé antoien ginesy son mary apres avoir fait son testament reçu par nous dit notaire dans lequel testament il auroit faits quelques legats pies et autres et institué en son heritier universel, Louïs Dominique Ginesy son unique fils agé seulement de quatre ans et demy environ avec charge a la dite son epouse que le testateur nomma pour tutrice de son fils de faire proceder à l'inventaire des ses biens avec l'assistance de Jean Baptiste Ginesy son cousin et de Hyacinthe ginesy son beau frere lesquels le dit testateur a nommé pour assister en la dite tutele la dite son epouse en execution don du porté au dit testament la dite veuve nous a requis d'accéder a la maison du dit son fils pour proceder au dit inventaire en conformité des royales constitutions et ayant conclu la dite veuve et ses dits cousin et Jean Baptiste Ginesy et frere Hyacinthe Ginesy ont signé la veuve a fait sa marque pour ne scavoir ecrire.

Jan Baptiste Ginesi

Hiacinthe Ginesy

Marque de + anne marie Ginesy

En excecution de quoÿ nous dit notaire ayant été nommé du fu testateur a faire le dit inventaire ay accédé à la maison deu fu antoine ginesy en compagnie de Jean Baptiste ginesy cousin du défunt et de Hyacinthe Ginesy son beau frere et de clemens ginesy joseph Ginesy et dominique Roubaud pris pour témoins, au second étage de la maison pour proceder au dit inventaire requis en la forme cy après et premierement avons trouvé au dit étage une cou a païtir ave son couvercle de bois de melèze une grosse caisse de bois noÿer une petite table grossiere et deux cahsies le tout a demy usé deux gros chaudrons de contenance de un trois brocs et l'autre un broc et demy deja usés et rapiessés cinq petit chaudron de contenance d'environ demy broc deux encore bonnes et les autres rapiessées deux pots de fer une contenance de demy broc et l'autre un quart a demy usées, un poids pesant au plus quarante livres, cinq pic de fer et deux pioches pour l'agriculture de la terre deux socs de charrue avec deux anneaux de charrue trois aches une grosse et deux petites une faux, quelques faucilles pour couper le bled et des petites pour des buissons, une mesure d'émine et picotin du fil de laine pour trois pièces encore d'étoffe de maison plus cette veuve a ouvert un grenier qui se trouve dans la dite maison ou nous avons trouvé quelques papiers dans un sac lesquels jay passés un après l'autre mais ils regardent l'héritage et affaires diceluÿ fort anciennes comme des achats quittance d'aucune nécessité de detailler icy il n'y a qu'une convention publique reçus par le fu pierre chrisostome Arnaud en date du 24 janvier 1751 passée entre antoine Ginesy et Honoré Mandine de chateauneuf portant la dite convention trois cents cinquante livres que le mandine s'obligea de luy paÿer pour les causes portées au dit contract plus se trouve dans la dite masiosn et au dit grenier encore douze charges d ebled ou fairne pour l'usage de la famille plus y avons trouvé une piece de toile de maison pour l'usage de la famille dix couvertes quatre de laine et les autres de chanvre grossieres deja usées deux draps de lit, trois servietes et une nape a demy usées plus se sommes portés en la susdite conformité a une chambre au dessus de la dite maison acquise de terese gautiere ou nous avons trouvé un habit du dfunct encore quasi neuf et une douzaine de sacs a demy usés, plus se sommes portés en la susdite conformité dans trois écuries qui se trouvent au dessous la dite maison dans lesquelles n'y avons rien trouvé et la dite veuve nous a déclaré y avoir une jument déjà vieille deux vaches vingt une brebis, vingt quatre agneaux de cette année, plus la dite veuve nous a consigné les terres et possessions suivante [...]

Annexe 2. Inventaire des biens composant la succession de Joseph Arnaud, le 13 décembre 1762, Villeneuve.

3^F004_079 Genesy (Joseph Pierre), notaire royal collégié, Châteauneuf d'Entraunes. f°137

[...] En execution requoÿ nous dit notaire aÿant été nommé du Sieur Juge a faire le dit inventaire aÿ accédé a la maison du dit fu Joseph Arnaud en compagnie de Jean Baptiste Brun et Honoré Brun fils d'honoré proches parents du defunct et des trois temoins cÿ après nommées et nous étant introduicts dans la maison d'habitation au second étage dicelle pour proceder au dit inventaire requis en la forme cÿ après et premierement avons trouvé au dit étage une mé à patrie de meleze avec son couvercle du meme a demÿ usée trois caisses une noÿer et deux de meleze presque usées une table de noÿer sept chaises de noÿer et une huitième de pins deux gros chaudrons et une chaudière de contenance de deux brocs et demÿ et l'autre d'un broc et demÿ la chaudière d'un broc a demÿ usé un pot de fer de contenance de demÿ broc neuf et une petite a demÿ usée et deux autres hors d'usage un poids pesant quatre rups au plus fort quatre pics une pioche pour l'agriculture de la terre, un soc de poids de demÿ rup, un anneau de charrue quatre aches de peu de valeur six faux trois a couper le bled et trois a couper les buisson un faux à faire la rame une mesure d'émine quatre sacs de farine pour l'usage de la famille un sac de papiers concernant les affaires de la maison plutôt passières qu'actives, six sacs a demÿ usées, deux draps de lit a demÿ usés deux napes deux servietes une cuillère de laiton un vieux armoire de bois un levier et une masse de fer une cremaliere et un autre dont on ne sert pas en bon état un pot à huile contenant un --- d'huile quatre couvertes de laine a demÿ usées et deux couvertes de chanvre esposées au meme état huit chemises – côté de la cuisine et y avons trouvé un marteau et tenailles ferrées un marteau et martelière pour la faux deux rasoirs sommes ensuite descendus au dessous de la maison ou il y a trois appartements un pour l'usage de la famille une louée a magdeleine Trouche l'autre a maguerite Payan dans lesquelles il n'y a rien se sommes portés à l'écurie côté de la maison ou nous avons trouvé une jument encore jeune une vache vieille et un veau femelle d'une année un couchon et cinq poules plus neuf brebis et trois agneaux deux chèvres et un chevreau et un bouc plus elle a nous a consigne une crote porche de la maison d'honoré brun a magdeleine perdigon et les terres et près suivant [...]

Annexe 3. Inventaire des biens composant la succession de Jean Pierre Ceze, le 16 juillet 1850 (éparnés par l'incendie). St Martin d'Entraunes

3^F004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes. f°125

[...]

1° 22 draps de lit, très usés, toile de pays évalués, 66 livres

2° 10 couverture d'incordart, mi-usées, évalués, 30 livres

3° 5 couvertures en laine, évaluées, 25 l

4° 3 paillasses, usées, 9 l

5° 26 chemises de femme ; 5 pour homme, et 20 pour enfant, tout en toile de pays, mi-usées, 81 l

6° 5 nappes, et 10 serviettes, grossiers et usées, 16 l

7° 6 traversins mi usés, toile du pays, évalués 3 livres

8° 4 robes laine, étoffe du pays, et deux indienne, mi usés , 15 l

9° 30 coiffes pour femmes usées, 7,5 l

10° 10 fichus pour femme usés, 8 l

11° 9 tabliers dont un drogué et les autres indiennes, 8 l

12° 13 sacs pour le blé très usés, 19 l

13° 1 pièce de toile de 28,10 mètres de longueur, 40 l

14° 2 chénes noires et deux chénes blanches fil de laine, pour étoffe faisant 5 chilots chaque, et 18 chilots noire et blanche pour le lissage des chénes, 78 l

15° 24 kg laine surge noire, 20 l

16° 6 chaudrons de différentes dimensions pesant 17 kg , 17 l ,

17° 3 marmites en fer (cuivré ?) très usées, 6 l

18° 9 assiettes, une écuelle, une jatte, 12 fourchettes, 9 cuilliers, en fer, 2 l

19° 1 cafetière, et une boîte en fer blanc, 7 verres à boire, 9 bouteilles et 1 huillier en fer blanc, 9 l

20° 2 petites jarres en terre, et deux tonneaux, 2,50 l

21° 1 pétrin, 5 planches pour le pain, 1 tamis en soie, un en crin, 4 caisses, 1 grenier, 2 arches, 9 grandes ruches le tout en bois et en mauvais état, 19 l

- 22° 2 tables à manger, 7 chaises, en très mauvais état, 1 émine et grible en fer, 5 l
- 23° 1 cuvier de moitié avec Grac, et Autherman, 1,5 l
- 24° 1 balance de moitié avec Grac, 1 l
- 25° 10 kg de fer vieux provenant des outils de campagne réduit à cette situation par l'incendie, 2 l
- 26° 1 fusil de chasse simple, en mauvais état, 1 l
- 27° 1 jument hors d'âge, 2 vaches, 1 veau de six mois, et 20 bêtes d'average, 300 l compris le bât, une bastière et les beignes à charrier le fumier et aute pour le sable
- 28° Maison d'habitation grange et écurie, réduits en décombres par l'incendie [...]

Annexe 4. Inventaire des biens composant la succession de feu Payan Joseph Victor, le 17 décembre 1850. St Martin d'Entraunes.

3^E004/244 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes. f°215

- 1° 4 chaudrons en airain de différentes dimensions, et un chauffe lit, meme melais, pèsans, le tout 13 kg, 7,80 livres.
- 2° 4 marmites en fer grise de diverses dimensions usées, pesant 22 kg, 20 l
- 3° 2 poeles à frire, en fer, 2 l
- 3° 1 cuillère en laiton et une en fer, 2 l
- 4° 3 caffetieres en fer blanc, un bruloir en fer, un moulin a caffè et une boîte en fer blanc, 4 l
- 5° 1 saladier, 5 jattes, 18 assiettes, 6 tasses à caffè avec secoupes un sucrier, une soupière, un pot, une saliere, fayence blanche et jaune, un plat et onze écuelles six communes et deux pots même terre, 115 l
- 6° 14 fourchettes en fer, 10 cuillers à soupe en airain, 5 idem en fer, à caffè, 3 l
- 7° 3 bouteilles dites Bourcharde, 20 bouteilles de litre, verre noir, avec 14 gobelets en verre blanc, 1,5 l
- 8° 3 cantines ? de tôle, 70 l
- 9° 2 chenêts, 2 cremallières, une pincette et une poele pour le foyer, un gril, 3 lampes en fer, 1 soufflet, 5 l
- 10° un pétrin, 7 planches à pain, 2 tamis en crin, deux autres planches à pain, bois de mélèze, usés, 5 l
- 11° une table à manger, en noyer, 3 chaises en bois, 4 chaises en paille, 3 caisses en noyer, ---- mélèze, deux grenier en mélèze et 3 malles, 25 l
- 13° 6 paniers pour les herbes, et six paniers pour la terre, en osier, 1,5 l
- 14° 1 émine, mi usé à bled, 1 van, 4 bounoulus en terre, 2 l
- 15° 1 fourchette en bois noyer, 3 l
- 16° 5 nappes et 15 servietes, 10 l
- 17° 3 paillasses, 20 draps de lit, 6 couvertures de retord, 2 de laines, une chanvre, 1 couvre pied piqués, 2 traversins, 35 l
- 18° 15 chemises pour homme, toile de pays, 20 l
- 19° 7 chemises de femme, toile de pays, 6 tabliers d'indienne, 7 coiffes, le tout mi usé, 40 l
- 20° 2 petites brosses d'habits, une glace, deux rasoirs et une pierre à aiguiser les rasoirs, 3 l
- 21° Une charrue monté avec son joug, 5 pic pointus, un batard et une pioche, un marteau de maçon, 25 l
- 22° Une hache et un fouisset, 5 fauciles et une volame, 6 l
- 23° Un marteau et tenailles de menuisier, un valet de banc et un ciseau le tout évalué 3 l
- 24° 3 chaînes en fer pour attacher les vaches, 2,5 l
- 25° 20 vingt kilos de fer vieux, 5 l
- 26° 2 fusils simples, 5 l
- 27° 1 parapluie usé 1 l
- 27° 3 tonneaux pour le vin, une ---- et un broc, 15 l
- 28° 1 jument âgé de quatre ans, 150 l et une vache hors d'âge, 70 l
- 29° 3840 kg de foin et paille, entassés dans la grange de l'hoirie située à Prapelet, 80 L [...]

Annexe 5. Inventaire des biens composant la succession délaissée par fu Ginesy Joseph Amédée, le 10 avril 1851. St Martin d'Entraunes.

3^F004/245 Payani Jean-Baptiste, avocat et notaire royal à St Martin d'Entraunes f^o55

- 1° 8 chaudrons en erain de différente dimension et 1 chauff lit, le tout mi usé, pesant 27 kg, 60 livres
- 2° 4 marmites en fer grise de différentes dimension mi-usées, pesant 25 kg, 25 l
- 3° 3 poèles en fer à frire, 4 l
- 4° 3 cafetieres, 2 boîtes en fer blanc, 1 bodon meme metal, 6 l
- 5° 6 cuillieres dont 2 en fer et quatre en bois, 1,5 l
- 6° 10 écuelles, 2 douzaines assiettes, 8 jattes, 2 plats, un poelon , 4 toupins, 4 toupins et une bourrache, poterie commune, 8 l
- 7° 18 fourchettes en fer, 6 cuelliers à soupe et 4 à café, 1 cuellier gros à soupe en etien (étain), 3 l
- 8° un mortier en marbre avec son pilon, 1,5 l
- 9° 12 bouteilles verre noir dont deux bouchardes et un huillier en étein, 3 l
- 10° 7 tasses à café fayence blanche, 18 verres de table, et deux cabarets en fer blanc, 5 l
- 11° 4 lampes en fer, une lanterne, 2 l
- 12° Une carafe, une gratée ?, 4 cremaillères en fer, un chênnet, une pincette, une pèle à foyer, un gril et un trépied, un pouale a feu en fer, 25 l
- 13° deux dictionnaires, 18 livres vieux, 10 l
- 14° 1 romaine, pesant 3 rups, 3 l
- 15° 1 couloir et une forme avec sa soucoupe en fer blanc, et 2 autre formes en bois pour le fromage, 4 l
- 16° 4 tables à manger dont une en noyer et les autres en bois blanc, 15 l.
- 17° 3 vans en peau un en fil d'arreiliar ? et 3 tamis, 5 l
- 18° 1 émine, 3 cruches à eau, 3 l
- 19° 3 rasoirs et une pierre pour les éguiser évalué le tout 2 l.
- 20° 12 chaises, 8 en paillées, et 4 en bois, 3 l
- 21° 8 kg huile d'olive, 8 kg huile de noix, 19 l
- De la cuisine descendue dans un petit magasin à côté il a été inventorié
- 22° 2 charrues montées avec leur joug, un béchal, 5 pics, une pioche, une pele courbe, une pele droite, 2 haches, 2 hacheaux, deux fausset por la ramille, un marras, 5 fausilles, et 6 serpettes, deux faulx, avec son enclume te marteau, deux anneaux pour le joug, 25 l
- 23° 1 marteau et une étenaille, un coin en fer, une massue à fendre le bois, 1,5 l
- 24° 1 levier, une masse en fer, un louve et 2 cuviers de moitié avec jean Baptiste et messon ? Ginesy, 12 l
- 25° 2 gorbins, 5 panier pour le fumier, 4 corbeilles en osier, 7 paniers a anse, 2 paniers pour le blé le tout évalué 3 l.
- 26° 1 ciseau pour tondre une scarasse, une carde et brise pour la laine évaluée, 3 l
- 27° 1 banc de menuisier, 1 vilebrequin, 2 percerets, 2 mèches, une scie, un valet, un mange foin, une hermichette, 2 varlopes , un rabot, un bouvet, un tresquin, un compas en fer, 6 ciseaux de menuisier, une écaire, 6 l
- 28° 2 kg fer vieux, 0,5 l
- 29° 2 selles, 2 bâts avec leur harnais, deux cousins pour labourer, 3 beignes pour charrier le fumier et deux pour la terre, 8 mailles dit bariou, 3 rateaux et 2 fourches, 30 l
- de ce magasin nous sommes descendu à un autre magasin en dessous, et la arrivés il a été inventorié
- 30° 2 pétrins très usés, 5 planches pour le pain, un grenier en bois pour la farine, 3 greniers a bled en bois et 3 vieilles caisses le tout en mauvais état et évalué le 15 l
- 31° 5 charges et demi blé froment et deux charges de farine, une charge d'orge, et un sac ragagnon, le tout évalués 60 l .
- 32° 25 kg sel, 7,5 l
- 33° 5 charges pomme terre, 25 l
- 34° 2 tonneaux de la contenance d'une outre dans chaque dans lesquels il y a trente litres vieux rouge, 15 l
- de ce magasin, s'étant transporté à l'écurie il y a été inventorié
- 35° 2 mulets hors d'âge, une genisse, une vache vieille, vingt une brebis, un bélier, 3 chèvres, 2 chevreaux, 16 agneaux de lait, un cochon et 3 poules et un coq, le tout évalué 380 l
- 36° 1800 kg fourrage, pour la nourriture des dits bestiaux, 36 l
- de l'écurie montés dans une chambre de l'hoirie il a été inventorié
- 37° 14 essuies mains, 18 serviettes, 9 nappes, 25 draps de lit, le tout toile de pays, 100 l
- 38° Une vane pour lit, 13 couvertues d'encordat, 4 de laine, 4 paillasses, 3 traversins, 5 cousins et 2 matelas, 80 l
- 39° 24 chemises pour homme, 32 chemises pour femme, toile de pays, et usées et tout évaluées 100 l

- 40° 1 redingotte, 11 robes de femme, en laine, 8 robes indienne et coton et 12 tabliers, idem 6 fichus pour femme, 40 coiffes pour femme, 7 paires bas pour femme aussi en laine et coton, le tout mi-usé, 80 l.
 41° 20 mètres étoffe barelle, 36 livres
 42° 22 sacs d'incordat, pour le blé, mi usés, 20 francs
 43° 10 kg fil étoupe, 7 kilos fil de chanvre, 4 kilos coloquette, 9 kilos fil écreu incordat, 10 kg fil de chanvre, 9 l.
 44° 8 kilos cire, 25 l
 45° 1 fusil à deux coups, et un autre à un coup, 30 l.
 46° 3 couchettes, 18 l
 47° Bureau en bois noyer, une commode idem en mauvais état, 24 l

Annexe 6. Inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance, 31 octobre 1828 à Barel

3^E004/381 Durandy (André-Just), Notaire royal f°33

« Inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance.

L'an mil huit cent vingt huit et le cinq du mois de novembre à onze heures du matin à Barel et dans la maison d'habitation du défunt Henri Lance.

A tous soit manifeste, que Henri Lance fu Marc Antoine étant décédé le deux (barré) novembre courant mois, après avoir fait son dernier testament, reçu par nous notaire soussigné le trente et un octobre expiré, insinué au bureau de Guillaumes le quatre novembre courant mois, pour cinq livres cinq centimes, par lequel il aurait institué pour son héritière générale et universelle sa fille pupille Marie Romaine et nommé pour tuteur de la dite fille Joseph Emmanuel Pons, son beau frère, à la charge par le dernier de faire faire l'inventaire et description des biens qui se trouveraient dans son hérité, par nous notaire soussigné et insinué comme il est dit dans le dit testament, conséquemment le dit tuteur Joseph Emmanuel Pons, voulant se conformer au preterit du même testament, nous aurait requis de nous transporter en le dit hameau de Barel, pour l'effet que dessus où arrivés et entrés dans la maison d'habitation du défunt Henri Lance, par devant nous André Just Durandy notaire royal, témoins et parents et voisins soussignés, constitué personnellement le dit Joseph Emmanuel Pons fû Dominique, natif et habitant du terroir de la

.....

ville de Guillaumes tuteur nommé dans le susdit testament, lequel en nous retirant son instance, c'est-à-dire de procéder à l'inventaire des biens meubles et immeubles délaissés par le défunt Henri Lance, tout premièrement nous avons choisi pour expert, pour procéder à l'estimation des meubles à inventorier, Basile Pons fils de Marc Antoine, natif et habitant de ce hameau de Barel, lequel présent par devant nous, nous lui avons déféré le serment de bien et fidèlement remplir la dite commission, qu'il a prêté, touchées corporellement les écritures entre ses mains préalable monition à lui faite de la force et importance d'un tel acte ; ensuite toujours la présence de qui dessus, nous avons commencer à inventorier ainsi que suit

1° dix sept chemises dont quatorze d'homme et trois de femmes. le tout à demi usé évaluées le tout par l'expert à trente quatre livres neuves 34

2° une nappe à demi usée évaluée une livre cinquante centimes 1-50

3° deux draps de lit à demi usés évalués à quatorze livres 14

4° deux couvertures pour le lit toile de lin évaluées les deux quatre livres 4

5° deux couvertures idem en laine 4

6° une veste, un gilet, une redingote, une paire souliers, le tout en mauvais état, et évalué le tout à à (sic) sept livres neuves 7

[...]

7° une jupe, une casaque, seize coëffes, cinq mouchoirs dont un du col, et quatre pour le nez, deux tabliers évalué le tout vingt trois livres neuves 23

7° neuf livres fil de chanvre, et onze id évalué le tout à treize livres quatre vingt centimes 13-17

8° vingt cinq livres laine neuf livres 9

9° deux marmites airain pesant onze livres, trois marmites évalué le tout quinze livres 15

10° trois assietes, deux eueles, trois bouteilles dont une de deux pots, une d'une part, et une de pinte évalué le tout à une livre quatre vingt centimes 1-80

11° une cruche, une poêle à frire, un poids ou soit balance, deux verres, un flasque, quatre fourchetes en fer, évalué le tout à douze livres quatre vingt cinq centimes 12-85

12° dix picotins bled, quatre picotins lentilles, un septin esses, évalué le tout à huit livres soixante centimes 8-60

13° une paire besaces, deux pans demi laine, un tamis en crin, une chaise en bois, une autre idem (ajouté) 5

14° dans une petite caisse non fermée à clef, il a été trouvé les papiers dont le détail suit

une obligation sous seing privé à la date du dix huit novembre mil huit cent vingt signée Jean Baptiste Don, Marc Antoine Don, portant la somme de cent francs dus par les derniers une année après la date de la dite obligation, et produisant interet aux cinq pour cent 100

plus extrait authentique d'un acte de transaction, à la date du dix octobre mil huit cent vingt un, reçu par notre père, insinuée au bureau de Guillaumes le quatre novembre d'après, pour dix huit livres quatre vingt dix centimes, passée entre Honoré et Henri Lance frères, et portant la somme encore due de la part du premier au second seize cent livres 1600

autre extrait authentique d'un acte de vente à la date du onze novembre mil huit cent vingt six reçu par le même notaire, insinué au même bureau le neuf décembre d'après pour neuf livres trente centimes, passé de la part de Joseph Emmanuel Pons à Henri Lance.

Au certificat de transcription d'un acte de vente, reçu Sieur notaire Durandy à la date du treize novembre mil huit cent vingt sept, et transcrit le cinq décembre même année,

Un bordereau d'inscription à la date du sept juillet mil huit cent vingt sept, pour le même objet que l'acte de transcription qui est un bail en paye, de manière qu'il est inutile de porter la somme désignée de ce bordereau.

15° six livres huile d'olive, deux livres beurre six livres sel, une poile en fer, une lampe en fer, trois peignes neuf pour la fabrication des toiles deux idem pour les étoffes, trois métiers dont deux pour les étoffes et un pour les toiles, évalué avec la caisse et le tour pour ourdir, à soixante trois livres 63

16° une brebis trois livres 3

17° deux sacs évalués deux livres 2

18° dans une bourse en peau, nous avons trouvé une pièce de cinq livres, une de deux livres, et une d'une livre faisant le tout de 8

19° le tuteur Pons nous a déclaré que le défunt possédait une maison d'habitation située en le hameau du Serre, avec une aire un pré et un jardin le tout attigue confrontant du levant Simon Taxil, et du couchant Jean Dominique Lance, évalué le tout à cinq cent livres 500

20° un bois en Salve Longe confrontant du levant un ravin, du couchant Jean Baptiste Cazon 240

21° tous les immeubles portés dans l'extrait du onze novembre mil huit cent vingt six déjà inventorié, y compris à cet article la maison, évalué le tout à trois cent livres 300

22° le tuteur nous a encore déclaré qu'il est à la connaissance que Jean Baptiste Cazon doit lui devoir la somme de trois cent livres 300

23° une hache, une malteliere, évalué le tout à trois livres cinquante centimes 3-50

total trois mille deux cent soixante cinq livres cinq centimes 3265-05

Enfin le tuteur en se réservant d'ajouter ou diminuer au présent inventaire, s'il s'en trouvait, ou qu'il fut reconnu que quelqu'un sut encore quelque chose, nous a encore déclaré être créancier du défunt Henri Lance de la somme de cent douze livres neuves, pour restant prix d'un acte de vente, dont il lui avait concédé quittance sous la bonne foi de Henri Lance.

Ensuite tous les effets, papiers et argent, ont été retirés par le tuteur Joseph Emmanuel Pons, pour les soigner, et représenter lorsqu'il sera nécessaire et requis légalement, le tout sous l'obligé de ses biens présents et futurs sous la clause du constitut possessoire ; de tout quoy le dit Pons nous a requis acte, que nous lui avons concédé et concédons.

Fait lu et prononcé à claire et intelligible voix au lieu que dessus toujours en présence des sieurs Pierre Simon Taxil fû Victor, Jean Baptiste Don fu Honoré, Toussaint Cazon fils de Laurent Cazon, témoins, et Laurent Cazon fû André, Jean Louis Pourchier fu Jean Joseph, Pierre Genesy fu Dominique, et Jean Dominique Lance fu Jean Louis, voisins ou parents, et tous sept natifs et habitants de ce hameau de Barels, ainsi que de l'expert Basile Pons, qui ont tous signé avec nous notaire après avoir vaqué pour la confection du présent quatre heures, non compris l'accord et le retour qui est de six heures.

Le droit d'insinuation 246

[Signatures]

Annexe 7. Inventaire des biens meubles et immeubles laissés par feu Marc Toussaint Cazon. 23 novembre 1833

3E004/383 : DURANDY (André-Just), notaire royal n°399

« Inventaire des biens, meubles et immeubles, délaissés par feu Marc Toussaint Cazon

L'an mil huit cent trente trois et le vingt trois du mois de novembre ; à onze heures du matin, au hameau de Barels, terroir de la ville de Guillaumes, et dans la maison d'habitation des hoirs de Marc Toussaint Cazon. Il est ainsi? que par testament du douze novembre courant mois, le susdit Marc Toussaint Cazon aurait fait son dernier testament reçu par nous notaire soussigné dans lequel, entre autres dispositions, il aurait institué pour son héritier universel Jean Fortuné son fils encore dans l'âge pupillaire, et lègue l'entier usufruit de tous ses biens jusques à l'âge majeur de son dit héritier à son épouse dïtte Victoire Reine Graille à la charge cette dernière de faire procéder à une simple description de tous ses biens par nous notaire soussigné. Que la susdit Marc Toussaint Cazon étant décédé le treize même mois, et sa dite veuve, usufruitière universelle, voulant se conformer, au présent du susdit testament, nous aurait fait instance de nous transporter sur le dit hameau, pour procéder à la description ordonnée de laquelle instance adhérant, et rendre exprès en le dit hameau ; par devant nous avocat Durandy André Just notaire royal et témoins soussignés, s'est personnellement constitué dïtte Victoire Reine Graille fille du sieur Jean Joseph native du hameau des Tourres, terroir de la commune de Chateaneuf et habitant au ledit hameau et lu sur la présence de la même dïtte Graille veuve Cazon des parents et témoins soussignés, il a été procédé à la description cy après

premièrement, la dïtte veuve Cazon née Graille nous a présenté tous les meubles, effets, et papiers délaissés, par son défunt mari, Marc Toussaint Cazon, et dont le détail suit, les meubles, effets, denrées et bestiaux ayant été estimés par le sieur Simon Taxil, natif et habitant de ce hameau.

En commençant donc à inventorier les papiers domestiques et titres des créances, nous avons trouvé premièrement un petit livre non affolié, commençant à la première page, le livre appartient à Joseph Laurent Cazon du hameau de Barels, il y a trente neuf pages écrites en entier ou à demi, traitant de la naissance des enfants de Joseph Laurent Cazon père du dit Toussaint, de divers comptes des père et fils Cazon la plupart croisés à l'exception, d'un compte avec François Riboty qui reste débiteur de vingt deux francs de l'an mil sept cent nonante, mais que la veuve dit avoir été soldé plus un autre compte avec Honoré Don de mil sept cent nonante un, que la veuve dit aussi avoir été soldé.

Plus un autre du douze avril mil sept cent nonante trois avec Etienne François Toche, qui reste débiteur de quatre livres huit sols, que la veuve dit avoir payé plus un autre compte de mil sept cent nonante sept dans lequel Joseph Toche Gandole reste débiteur le déduisant avec reçu de vingt quatre livres.

reste trente trois livres

plus un un (sic) compte de six francs dus par Basile Pons de l'an mil huit cent trente deux

plus un reçu d'Ambroise Lance, disant reçu la pension de mil huit cent trente deux

plus un compte de divers reçu de Jean Baptiste Laugier, signé au bas par nous notaire au [?]

plus une somme de vingt quatre livres, due par Jean Baptiste Melan(?), provenant pour restant prix d'un poulain mulard

autre compte avec le dit Laugier, aussi signé par nous notaire royal au [?]

autre compte avec Marc Antoine Pons et Joseph son fils, que la veuve dit avoir été arrangé

enfin un autre compte avec Joseph Toche soldat à la date du dix huit février dernier, portant que le dit Toche signé au bas reste débiteur de huit francs

ensuite la dite veuve nous a présenté, divers titres authentiques et obligations sous seing privé détaillés cy après
1° constitution de rente de Joseph Laurent Cazon de la part de Jean Baptiste Laugier du Castelet les Sausses en France portant la somme de trois cent livres ensemble sous bordereau d'inscription du deux juin mil huit cent trente deux, le titre étant à la date dix huit germinal au treize, correspondant au sept avril mil huit cent quatre reçu Maître notaire Durandy

2° autre constitution de rente pour le dit Joseph Laurent Cazon de la part du susdit Laugier à la date du vingt un brumaire an onze, correspondant au douze novembre mil huit cent deux reçu même notaire et portant la somme de trois cent francs avec son bordereau, du dit jour deux juin

3° obligation à terme pour le susdit Cazon de la part du dit Laugier, portant la somme de mille livres, sous la date du quatorze messidor au onze tiers juillet mil huit cent deux même notaire ensemble son bordereau d'inscription du dit jour deux juin

4° autre obligation à terme, en faveur du dit Marc Toussaint Cazon de la part du dit Laugier portant la somme de six cent livres en date du douze novembre mil huit cent six reçu meme notaire avec son bordereau d'inscription du deux juin susdit

5° obligation sous seing privé à la date du seize avril mil huit cent vingt trois, passée de la part de sieur Etienne Lions de Bouchenière, hameau de Guillaumes en faveur du dit Toussaint Cazon portant la somme de cent cinquante livres, avec quatre pour cent, à constitution de rente

6° autre obligation, sous seing privé, à constitution de rente avec cinq pour cent, portant la somme de cent livres, sous la date du neuf décembre mil huit cent trente trois, passé de la part de Joseph Toche soldat du hameau d'Ensengues, en faveur de Joseph Laurent Cazon

7° autre obligation à terme, passée de la part de Joseph Louis Boyer de Guillaumes, en faveur de Cazon Joseph Laurent, portant la somme de six cent livres, en date du quinze novembre mil huit cent vingt un reçu par nous notaire soussigné avec son bordereau d'inscription du vingt cinq novembre mil huit cent vingt huit

8° obligation sous seing privé, à constitution de rente, avec cinq pour cent, passée, de la part de Jean Joseph Roubin de Daluis, en faveur du susdit Cazon Joseph Laurent, du onze novembre mil huit cent vingt six

9° autre obligation sous seing privé, à terme, passée de la part de Victoire Pourchier de St Dalmas en faveur de Laurent Cazon, en date du vingt sept juin, mil huit cent vingt sept, et portant la somme de deux cent sept livres

10° autre obligation, sous seing privé, à la date du dix octobre mil huit cent vingt sept, produisant interets, avec cinq pour cent, passée de la part de Joseph Pourchier fils de Jean Baptiste de ce hameau en faveur de Cazon Joseph Laurent, et portant la somme de soixante sept livres

11° autre obligation à terme, sous seing privé du vingt neuf juin huit cent vingt huit, portant la somme de cent trente huit livres cinquante centimes, passée, de la part de César Coste de Bante hameau de la commune de Villeneuve, en faveur de Toussaint Cazon

12° autre obligation à terme, sous seing privé du dit jour vingt neuf juin, portant la somme de deux livres, passée en faveur du dit Toussaint Cazon, de la part de César Coste du dit hameau de Bante, sous le cautionnement solidaire de Bonaventure Ginesy du dit hameau de Bante

13° extrait authentique d'obligation, passée, de la part de Joseph Antoine Graille de Chateaneuf, en faveur de Toussaint Cazon, en date du huit décembre mil huit cent vingt huit, reçu sieur notaire Genesy, et portant la somme de trois cent cinquante livres avec son bordereau d'inscription du douze août mil huit cent vingt neuf

14° obligation sous seing privé, à la date du vingt deux décembre, mil huit cent vingt huit portant la somme de deux cent cinquante livres passée, de la part de Jean Baptiste Genesy en faveur d'Ambroise Lance, cédée ensuite par cession mise au bas de l'obligation de la part du dit Lance à Toussaint Cazon le vingt huit décembre mil huit cent vingt huit

15° autre obligation à terme, sous seing privé, du seize février mil huit cent trente, passée de la part d'Ambroise Lance, en faveur de Cazon Toussaint, portant la somme de huit cent livres produisant interets, avec cinq pour cent

16° autre obligation à terme, du vingt juin, mil huit cent trente, passée de la part de Grégoire Pourchier de St Dalmas le Selvage, en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de de (sic) deux cent quatre livres

17° autre obligation à terme, sous seing privé, de la part de Xavier Graille, en faveur de Toussaint Cazon en date du vingt trois octobre, mil huit cent trente et portant la somme de deux cent livres

18° autre obligation à terme, sous seing privé, à la date du sept octobre, mil huit cent trente un, passée de la part de Pierre Brun feu Melchior du lieu de Bousieres, hameau de St Etienne en faveur de Toussaint Cazon, et portant la somme de deux cent quatre livres, pour prix d'un poulain mulard ; au bas de la même obligation il y a un reçu à la date du vingt six juin mil huit cent trente un de cent livres à St Etienne, de manière qu'il reste cent quatre livres, le reçu se trouve sans signature

19° obligation sous seing privé, en date du onze octobre, mil huit cent trente un, passée de la part de Maurice Mandine des Tourrés, et portant la somme de cent livres, cédées ensuite par Balthazar Ginesy de la ville de Guillaumes, par cession mise au bas de l'obligation la date du onze novembre mil huit cent trente un

20° autre obligation à terme, sous seing privé à la date du vingt huit novembre, mil huit cent trente un, passée de la part de Balthazar Ginésy de la ville de Guillaumes, en faveur de Toussaint Cazon, portant la somme de quarante livres

21° autre obligation à terme, sous seing privé à la date du vingt huit juillet, mil huit cent trente deux, passée de la part de Joseph Martin feu Joseph Victorin de St Dalmas, la faveur de Toussaint Cazon, et portant la somme de cent trente deux livres

22° autre obligation à terme, sous seing privé à la date du dix neuf novembre, mil huit cent trente un, passée de la part de Victor Mandine du hameau des Tourrés, en faveur de son fils Jean Henri Mandine son fils, portant la somme de quatre cent septante une livres, produisant interets au cinq pour cent, cédée, de la part du premier, en faveur de Toussaint Cazon, par cession mise au bas de l'obligation du vingt sept mars mil huit cent trente deux à la suite de la cession, il y a reçu à la date du premier avril mil huit cent trente trois, signée Toussaint Cazon, et portant la somme de deux cent livres, de manière qu'il reste dû deux cent septante une livres

23° autre obligation à terme, sous seing privé à la date du six octobre mil huit cent trente deux passée, de la part de Jean Baptiste Issautier de Bousées, hameau de St Etienne, sous le cautionnement solidaire de Charles Fulconis de St Etienne, en faveur de Toussaint Cazon, et portant la somme de cent quarante quatre livres

24° autre obligation à terme sous seing privé à la date du douze octobre mil huit cent trente deux, passée de la part du père et fils Antoine et Grégoire Pourchier du lieu de St Dalmas, en faveur de Toussaint Cazon, et portant la somme de septante deux livres, dans cette même obligation il y a une cession de la part de Grégoire

Pourchier, au dit Cazon, savoir deux cent vingt huit livres, sur Barthelemy Hipolite de Chateauneuf et cent trente deux livres sur Joseph Martin de St Dalmas

25° autre obligation à terme sous seing privé à la date du neuf décembre mil huit cent trente deux, passée de la part de Jean André Ginesy du hameau de Bante terroir de Villeneuve en faveur de Toussaint Cazon, portant la somme de septante quatre livres cinquante centimes

26° autre obligation à terme, sous seing privé à la date du dix neuf novembre mil huit cent trente deux, passé en faveur de Toussaint Cazon de la part de Marc Antoine Lance Ramé de ce hameau, et portant la somme de trois cent livres

27° autre obligation à terme, sous seing privé, à la date du dix décembre, mil huit cent trente deux passé, de la part de Paul Clenchard de Chateauneuf en faveur de Toussaint Cazon, et portant la somme de trois cent livres

28° extrait authentique d'acte d'obligation du seize décembre mil huit cent trente deux, reçu par notaire Aillaud, passé de la part d'Hipolite Barthelemy en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de deux cent livres, avec inscription à la date du douze janvier dernier, cy ...

29° autre obligation à terme, sous seing privé, à la date du dix janvier dernier, passé de la part de Joachim Fabre, en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de quatre vingt livres

30° autre obligation à terme, sous seing privé de la part de François Laurent Payany, en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de septante livres

31° autre obligation à terme, sous seing privé à la date du seize août mil huit cent trente trois passé de la part de Victor Barety d'Ensengués hameau de Guillaumes, en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de quatre vingt cinq livres.

32° autre obligation sous seing privé, à constitution de rente, à la date du treize novembre courant mois passée de la part de Jean Dominique Lance de ce hameau, en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de trois cent livres.

33° autre obligation, sous seing privé, sans date passé de la part d'Hipolite Pierre Trouche, payable en octobre prochain, en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de septante huit livres, pour prix d'une vache

34° obligations à terme, sous seing privé, la première à la date du vingt sept avril, mil huit cent sept portant la somme de trois cent francs, et la seconde à constitution de rente, à la date du douze novembre mil huit cent quinze, portant la somme de cent livres, passées les deux de la part de Jean Pétré fu Antoine de Daluis en faveur de Toussaint Cazon

35° autre obligation à terme, sous seing privé à la date du trente mars mil huit cent trente, passée de la part de Pierre Mandine, en faveur de Toussaint Cazon et portant la somme de cent vingt deux francs, au bas de l'obligation. Il y a arrêté de compte du treize novembre courant mois, sans lequel la somme est réduite à trente sept livres vingt cinq centimes, signé par trois témoins

36° convention de bail à cheptel, sous la date du dix sept août dernier, passée entre Toussaint Cazon et Joseph Mandine surnommé Peirere du hameau des Tourres terroir de Chateauneuf, au sujet d'une vache louée de la part du premier au second pour quatre ans estimé la dite vache à soixante livres

37° la veuve Cazon nous a présenté dix huit draps de lit six neufs et les autres à demi usés que l'expert sieur Taxil a estimé à cinquante quatre livres

38° autre quatorze draps de lit plus grossiers en bon état, évalués quarante deux livres

39° quatre nappes en bon état, dix serviettes en bon état, évalué le tout à vingt livres

40° six couvertures en laine, deux en coton, quatre paillasses, un lit avec ses rideaux en laine, une couchette bois de noyer, le tout en bon état évalué le tout à cent dix huit livres

41° quarante chemises d'hommes, le tout en bon état évalué cent quarante livres

42° deux habillements complets d'homme, étoffe de pays, évalué le tout à vingt livres

43° deux redingotes à demi usées évaluées vingt livres

44° une table garnie(?) bois de noyer, et cinq coupes bois idem le tout à trente livres

45° quarante sacs en bon état, dix sept cannes toile de ménage et quatre cannes aussi toute en un jupon(?), évalué le tout à cent vingt trois livres

46° deux charges bled froment et méteil deux charges orge évalué le tout à deux cent huitante livres

47° un petit miroir, deux rasoirs, quatre tamis, dont un soie, et trois en lin, le premier en mauvais état deux en [?], et une autre en fil d'a... ?, évalué le tout dix livres quarante centimes

48° un parapluie, trois fusils, évalués le tout à vingt livres

49° deux tables dont une grosse bois de noyer et l'autre petite bois de pin, un berceau bois de noyer, évalué le tout à dix livres

50° huit chaises partie bois de noyer, et les autres en paille, deux petraïns en bon état, dont une bois de noyer et l'autre en pin, quatre planches pour le pain, et deux idem petites, évalué le tout à vingt quatre livres

51° un poids ou soit balance, en bon état, évalué à douze livres

52° six marmites en bon état, dont quatre grosses et deux petites, une cloche, une crémaillère, une autre idem, deux poêles à frire, deux seaux en bois pour l'eau deux haches, deux douzaines assiettes fayence blanche, et une

idem fayence rouge, six ecueles, six ceuilleres dix huit couverts, en fer, à demi usés, un moulin à café, un moulin pour idem, évalué le tout à quarante cinq livres soixante centimes

53° trois livres, le premier intitulé L'office de la Semaine Sainte, le second Les souffrances de Notre Seigneur Jésus Christ et le second (sic) instructions familières, pour les dimanches évalués trois livres

54° trois tonneaux en bon état, deux cercles en fer et l'autre en bois, contenant les trois trois charges et demi, une barrique, vingt bouteilles six de cinq pintes et les autres de pinte, deux flacons contenant deux pots à eau, évalué le tout à trente sept livres cinquante huit centimes

55° six marmites ou chaudieres airain, un chauffe lit, pesant le tout quatre rups cinq livres, une ceuillere en leton, une pompe, trois lampes en fer, un trepied en fer, une grille, une paire chenets, évalué le tout à quatre vingt treize livres septante cinq livres

56° quinze charges pommes de terre évaluées quarante cinq livres

57° quatre rups huile d'ollive, six rups sel, évalué quarante quatre livres

58° sept rups laine non lavée, évaluée à soixante trois livres

59° quatre tasses fayence blanche, quatre veres, évalué le tout à une livre cinquante centimes

60° deux charrues montées, trois pioches, deux sappes, quatre pics pointus, un [?], une masse en fer, un levier, une hache, un huchet un autre idem deux coignets pour fendre le bois, une [?] pour le [?], trois faussilles et six serpetes, un couteau ou soit maras, évalué le tout à quarante cinq livres

61° deux faux à faucher, deux peignes pour le chanvre, deux idem pour la laine, une paire [?], une paire peignes ou soit [?], deux tous fer(?) pour la laine, et un petit, deux paires ciseaux ou soit force (?) fer un marteau pour les pierres, un autre idem petit une paire tenailles, une marteliere pour aiguiser la faux, une herse pour la terre, évalué le tout à soixante une livre

62° quatre clochettes pour average une livre

63° deux chaines en fer grosses et cinq petites, un trident, évalué à cinq livres

64° une mule poil noir hors d'age, deux vaches trente huit betes lanées et quatre chevres, un cochon, un bat en bon état, évalué le tout compris un [?], à quatre cent nonante huit huit centimes

65° une selle en mauvais état évaluée à cinq livres

66° une [?] évaluée à six livres

67° deux scies grosses pour fendre le bois, évaluées trois livres, et deux bidons en fer blanc évalués une livre total

68° une urne ou soit jarre pour l'huile contenant quatre rups une livre cinquante centimes

69° une paire pincetes, une pèle, évaluées une livre

70° un lavoir pour le bled, évalué trois livres

Total dix mille huit cent septante huit livres soixante six centimes

Annexe 8. Inventaire après décès des biens de Joseph Lieutaud, hameau de Barbevielle (St Martin d'Entraunes), 24 juillet 1862.

4U20/008 fond de la justice de Paix f°57

L'an mil huit cent soixante deux et le vingt quatre du mois de juillet.

Nous Pierre Léon juge de Paix du Canton de Guillaumes, département des alpes maritimes assisté de Sieur Clenchard François Xavier greffier de cette justice de paix.

Informé par M le Maire de St Martin d'Entraunes que le nommé Lieutaud Joseph, de la maison daquet il avait les clefs était décédé à Nice à l'hôpital civil de St Roch le vingt deux octobre mil huit cent soixante un et qu'il laissait des héritiers absents.

Nous nous sommes transportés accompagnés de M le Maire de St Martin et du Lieutaud Jean Baptiste frère du défunt qui nous a représenté une procuration de la nommée Marie Lieutaud sa sœur majeure reçue par M Louis Bouteille et son collègue à marseille le quatorze juillet mil huit cent deux dûment enregistré et qui nous fait observer que malgré ses recherches il n'avait pu découvrir le domicile du nommé Balthazar Lieutaud autre frère du défunt, nous nous sommes transportés avec les susdits au hameau de Barbevielle de la commune de St Martin. M le maire de cette commune nous ayant remis les clefs nous sommes entrés dans une chambre servant de cuisine au rez de chaussée ayant vu sur la campagne au midi et à l'ouest prenant jour par une petite fenêtre, nous sommes entrés ensuite dans une autre chambre toujours au rez de chaussée servant de chambre à coucher au défunt et prenant jour par une fenêtre exposée au midi enfin nous sommes montés dans une chambre unique située au premier étage et dont la fenêtre donnant au midi était entre ouverte.

Après avoir fait part au Sieur Liautaud Jean Baptiste du sujet de notre transport, il nous a requis de procéder à la description sommaire des meubles et effets délaissés par le dit Joseph Lieutaud son frère décédé, attendu qu'ils sont d'une valeur trop minime pour nécessiter l'apposition des scellés et a déclaré ne savoir signer.

Examen fait des meubles et effets mobiliers se trouvant dans les trois pièces sus désignées nous avons reconnu qu'ils étaient de trop faible importance pour nécessiter une apposition de scellés ; en conséquence nous avons fait la description ainsi qu'il suit et avons nommé pour en faire l'estimation le sieur Clenchard François Xavier notre greffier.

1° une grande table avec tiroir en bois de cerisier, évaluée à dix francs

2° quatre chaises dont deux en bois et deux en paille évaluées à deux francs

3° cinq verres ordinaires cinq bouteilles vides dont une contenant trois litres et demi dite boucharde et les cinq autres de la contenance d'un litre chacune, évalué le tout à deux francs cinquante centimes.

4° deux plats ronds, sept écuelles, cinq assiettes, une petite marmite en terre, une cruche, un grand poëlon, deux toupins un pot à eau, un récipient dit toupine le tout en terre de pipe, deux boraches, une gate également en terre de pipe évalué le tout à quatre francs

5° quatre cuillers et six fourchettes en fer battu, une douzaine cuillers en bois, une petite lanterne, un huilier, une tenaille, un marteau, une hache, une autre petite hache dite hachette, deux paires de gros souliers dont une paire neuves, un petit poids, une patène ? en fer plus deux cuillerées en bois et quatre paniers évalué le tout à seize francs.

6° Six chaudrons en cuivre dont deux en mauvais état pesant ensemble quatorze kilos et cinq hecto évalué le tout à vingt huit francs cinquante centimes.

7° une cremaillère, un gril, une pelle et deux marmites en fonte, un pic en mauvais état, un piège en fer évaluée le tout à six francs

8° un rasoir, un couteau, une pierre à aiguiser le rasoir, une poêle à frire, un instrument à briser la laine, quatre paniers pour le fumier, deux rapés, une planche dite tannouaire ? évalué le tout à dix francs

9° dix killogrammes fil grossier pour serres évalués vingt francs.

10° Quatre vingt quatre décalitres blé dans un meuble à ble évalué à deux francs le décalitre, total cent soixante huit francs.

11° deux sacs contenant du son un sac contenant quatre décalitres de lentilles, deux décalitres de graines de chanvre contenu dans un autre sac évalué le tout à douze francs

Dans la chambre du rez de chaussée

12° un lit fermé de douze bancs douze planches en travers de un mètre de long sur douze centimètres de large, d'une paillasse, de deux couvertures dont une en chanvre grossier et l'autre en laine à carreau, évalué le tout à quinze francs

13° une caisse fermée à clef contenant seize draps de lit en chanvre très grossier, une douzaine de chemises en très mauvais état et six demi usées évalué le tout à cent trente francs.

14° une autre caisse contenant un gilet neuf en laine bleu et noisette, deux mètres d'étoffe couleur de la bête, une autre à demi usée même étoffe et même couleur, un patalon de la même étoffe un autre gilet noir demi usé, une besace en demi laine, en bon état évalué le tout à vingt francs

15° Deux cravates en coton, un chapeau évalué a trois francs

16° trente kilos laine brute évaluée a un franc vingt cinq centimes le kilo total trente quatre francs cinquante centimes.

17° une selle demi usée avec un sous gorge a double grelots, huit sonnettes pour average évalué le tout a seize francs.

18° un lit composé de planches et de bancs avec paillasse, six décalitres orge, quatre kilos de lard, un sac contenant huit kilogrammes et demi de fil de chanvre, évalué le tout a vingt trois francs.

19° deux cent kilos de bois à brûler évalué a un franc cinquante centimes

20° quatre vieilles caisses vides et un petrain, une scie montée, une faux montée, un rateau en bois évalué le tout a douze francs.

21° une pioche large, une hache, une pele pour le four, un manche en bois, une pierre à aiguiser tournante, un tour a filer la laine , un banc de menuisier, deux scies à main en très mauvais état. Une caisse contenant plusieurs fromages gatés évalué le tout à douze francs.

Nous nous sommes ensuite transportés avec les susnommés dans un autre batiment composé de deux écuries et de deux greniers a foin dans l'écurie se trouvait

22° une vache évaluée à soixante et dix francs, (vielle)

23° douze brebis, six agneaux, et six tardons ou soit agneaux du printemps évalué le tout a deux cent vingt francs dans le grenier a foin se trouvait déposé vingt cinq quintaux métriques évaluée a quater francs le quintal métrique total cent francs

Total 937 francs

Lesquels meubles et effets ci-dessus décrits sont tous ceux a nous indiqués par les comparants, lesquels, après serment prêté devant nous ont déclaré qu'ils n'ont rien détourné, vu ni su qu'il ait été rien détourné directement ou indirectement des meubles effets, titres papiers dependant de la succession du dit defunt Joseph Liautaud.

Annexe 9. Inventaire des biens après décès de Jean-Baptiste Lieutaud, Hameau de Bante, quartier dit lou Traouc. 7 novembre 1875

4U20/009 justice de Paix de Guillaumes f°50

Rez-de-chaussée

Dans une pièce servant de cuisine et prenant jour par une fenêtre, donnant vers le sud

Nous avons trouvé, 1° une table à manger en bois de noyer à demi-usée, 2° trois chaudrons en cuivre dont deux moyens et un petit très anciens, 3° un pétrin presque hors de service, 4° six chaises en bois usées, 5° trois marmites en fontes dont une grosse et deux moyennes presque hors de service, trois seaux en bois usés, une douzaine d'écuelles en terre grossière, une douzaine d'assiettes de terre grossière, et quelques petits objets de cuisine, un mortier avec son pilon en bois, une râpe montée sur caisse à demi usée, une lampe à pétrole, une lanterne, une grille en fer et une poêle le tout très ancien.

Dans une pièce à côté et prenant jour par une fenêtre

1° un garde robe en noyer très anciens contenant, une douzaine et demi de chemises d'hommes usées et vingt-quatre chemises de femme appartenant à la veuve, douze draps de lit au trois quart usés, 2° une couchette en bois de noyer avec paillasse, deux draps de lit et trois couvertures de fil son usées ; 3° un vieux pétrin posé sur deux morceaux de bois, 4° une malle, appartenant à la veuve et renfermant son linge , 5° une caisse en bois de pin, contenant des papiers de famille sans valeur, et deux gilets en drap grossiers du défunt, 6° une mauvaise table en bois blanc, 7° deux sacs remplis à demi, contenant un du son et l'autre de grosse farine, une balance, trois ciseau pour tondre les brebis a demi usés, quatre paniers.

Dans un placard à droite en entrant, au fond de la chambre, une douzaine de bouteilles de litres et demi litres, deux bouchardes et six petits verres à boire.

Dans un autre placard à gauche en entrant à côté de la fenêtre, contenant du linge hors service, une balance.

Dans une alcove, se trouve un lit monté sur un banc, avec une vieille paillasse, un drap de lit, et deux couvertures de fil de sac, trois robes de la veuve.

Dans un cabinet en face de la porte d'entrée, contenant environ cinq cents kilos de farine ; renfermée dans dix sacs en toile de sac de ce pays, (soit cinq charges) quarante deux doubles décalitres de blé froment, dans deux greniers en plâtre (soit sept charges) environ trois kilos de fromage de ménage.

Au premier étage

Dans une chambre à coucher prenant jour par une petite fenêtre du côté de l'est. 1° une couchette en bois blanc usée avec paillasse, un drap de lit, une couverture en laine et trois autres couvertures en toile de sac de pays, 2° une autre petite couchette en bois blanc demie-usée, avec paillasse et un drap de lit, une caisse appartenant au domestique,

Dans une vieille caisse en bois blanc six doubles décalitres environ d'erre (soit une charge) dans une autre petite caisse en bois blanc et usée, environ quinze kilos de sel, une vieille chaudière cuivre pour l'eau.

Dans une chambre à l'ouest, prenant jour par deux petites ouvertures au sud, un lit en noyer à demi usé, avec une paillasse, deux draps de lit, une couverture piquée très usée et deux couvertures toiles de sac, environ quatre kilos de lard, trois robes et jupons appartenant à la famille, quatre doubles décalitres de lentilles dans un sac, environ deux doubles décalitres de haricots sec dans un sac, environ quatre doubles décalitres de blé pour semence, environ trente kilos de son dans un sac, dix paniers en osier grossiers, deux dévidoirs dit tournets et deux dévidoirs, environ trois kilos de fromage, un poêle avec ses tuyaux, le tout en tôle et très vieux

Dans une petite écurie, deux cochons, d'environ quatre vingt kilos l'un,

Dans une autre pièce servant de cave, un grand chaudron en cuivre, un petit tonneau dit barrique : d'environ cinquante litres vide, un vieux tour, deux vieux seaux en bois, environ soixante douze doubles décalitres de pommes de terre (soit douze charges) une massue cerclée en fer et deux coins en fer pour fendre le bois, une faux montée avec ses accessoires dit martelières, une pioche dit ichaux, un petit marteau pointu, trois petites haches et une scie, une vieille cuve, deux pioches dit béchas, une charrue montée, une vieille mesure.

Dans une écurie au milieu de la maison, une vache âgée d'environ douze ans et une dizaine de poule.

Dans une autre écurie, un beuf, âgé d'environ 4 ans, une mule d'environ seize ans, une vieille bride, un bât avec tout son accessoires, deux cuves pour la lessive.

Sous le hangar au devant de la porte d'entrée, six couteaux courbes dit pouillières pour couper l'herbe, une barde usée, une grande scie dite loube,

A droite de la porte d'entrée dans une chambre, une couchette en bois blanc, avec sa paillasse, deux draps, une couverture en toile de sac et une couverture en laine, une autre couchette en bois blanc, sa paillasse, deux draps de lit et une couverture en laine, une malle renfermant du linge de la famille, divers linge pendus aux murs de la famille, une caisse en bois, renfermant quelques petites provisions, le tout appartenant ce qui est dans cette chambre à la belle-mère du défunt la dame Lieutaud veuve Arnaud, suivant sa déclaration

Dans la grange environ deux mille kilos de paille et environ quatre mille kilos de fourrage.

Nous avons interpellé la veuve pour savoir le nombre de bêtes à laine se trouvant en ce moment en paturage, elle nous en a déclaré le nombre de vingt,

Et comme dans nos recherches nous n'avons pas trouvé de l'argent, nous avons interpellé à ce sujet la dite veuve qui nous a déclaré n'avoir trouvé au moment du décès de son mari, qu'une seule pièce en or de dix francs, dans le porte monnaie de ce dernier. [...]

LA VIE A BARELS DANS LES ANNEES 1920

Cécile Cordier



Les Barélois, 1917. Coll. Lance

Introduction

L'intérêt des enquêtes orales dans le cadre d'un projet tel que celui-ci est de permettre de vérifier certaines hypothèses, mais aussi de donner du sens à l'ensemble des découvertes ; seules les informations orales sont à même de nous éclairer sur la « façon dont on vivait » à Barels, et ainsi rendre aux objets, aux techniques, aux bâtiments le sens qui fait d'eux les témoins d'une histoire singulière.

1. Le déroulement de la recherche

1.1 La mise en place des enquêtes orales

Nous avons tout d'abord pris le parti d'engranger un maximum d'entretiens oraux auprès des deux doyens qui ont vécu à Barels durant la première moitié du XX^e siècle ; Mme C. et M. L., tous deux âgés de 86 ans, ont été interrogés tout au long de cet automne.

La troisième enquêtée est Mme A. âgée de 73 ans, qui nous apporte ce que l'on peut nommer des données de seconde main dans la mesure où, bien que née à Barels, elle n'y a pas séjourné assez longtemps pour s'être forgé ses propres souvenirs : en effet partie à 4 ans pour vivre à Guillaumes chez sa grand-mère paternelle, elle nous propose des informations que celle-ci lui a transmises lors de son éducation.

La période dont il est question dans les entretiens va approximativement de 1922 à 1935 ; en effet, deux de nos enquêtés étant nés en 1917, l'on peut approximativement considérer que leurs souvenirs ne sont pas antérieurs à 1920.

Les deux principaux biais rencontrés sont les défaillances mémorielles et la « romantisation » des expériences vécues. Ce sont deux problèmes rencontrés lors de tout recueils d'informations orales, mais ils deviennent ici particulièrement gênants du fait du trop faible nombre d'informateurs : en effet, habituellement, c'est la confrontation de différents discours sur le même événement qui permet de corriger ces biais.

Or ici, c'est loin d'être toujours possible, notamment parce que nos enquêtés ne se souviennent pas des mêmes choses, du fait de leur distinction sexuelle d'une part, et d'autre part du fait de l'intérêt divergent que chacun porte sur les différents domaines de la vie quotidienne.

Ainsi, C. a pu, plus particulièrement, nous renseigner sur la préparation des repas, tandis que L. nous a surtout renseigné sur l'organisation des travaux agricoles.

Dans la pratique, il a tout d'abord fallu élaborer un guide d'enquête assez large pour englober l'ensemble des activités humaines que nous supposons rencontrer à Barels. Ce guide est évolutif, il a dû être modifié et complété en fonction des découvertes lors des enquêtes.

Puis nous avons réuni des coordonnées d'informateurs potentiels lors de la procession de la Sainte Elisabeth, le 7 Juillet 2003.

1.2 La mise en forme des informations recueillies

De ce premier travail de recueil de données, plusieurs thèmes pertinents à explorer se détachent ; nous les présenterons dans la conclusion de ce rapport. Dans l'état actuel de la recherche, nous pouvons proposer une description (incomplète) de certains grands domaines de la vie domestique, agricole et collective « *barelenques* », élaborée à partir des données brutes de terrain.

Nous avons tenté tout d'abord de traiter de quelques grands aspects de la vie domestique, en présentant dans une première partie les informations recueillies dans les domaines de l'alimentation et de l'habillement, et en décrivant le mode de vie induit par la dure saison hivernale à Barels. Dans un second temps, nous proposons une description des activités agricoles ayant pour but de produire des biens consommables par le foyer, mais aussi des biens destinés à être vendus, assurant un revenu pécuniaire à la famille. Enfin, nous traitons des activités à caractère collectif, comme l'entretien des aménagements collectifs ou l'organisation de festivités, qui sont autant d'occasions pour les « *barelenques* » de se réunir et d'affirmer un sentiment d'appartenance à cette communauté.

2. Chrono biographie des enquêtés

2.1 C.

C. est née le 27 novembre 1917, à Barels, dans la maison familiale du hameau des Laves, la première maison à gauche lorsqu'on arrive du sentier pédestre reliant Bouchanières à Barels. Son père, J. L. (1880-1955), né lui aussi à Barels, est le fils de C. et d'H. L., natifs tous deux de ce même hameau.

J. L. se marie avec E. T. (1891-1944), une fille de l'assistance publique que son père C. L. avait gardé un temps, et qui est revenue à Barels chez son père nourricier suite à un avis médical d'aller séjourner en montagne pour se guérir d'anémie. Elle demande donc à être envoyée à Barels où elle retrouve Joseph, qu'elle épouse le 1912.

F. naît en 1913 à Barels, puis la guerre éloigne J. L. de son foyer durant plus d'un an ; blessé et prisonnier, il terminera celle-ci en 1916 à Gruyère en Suisse, à la pension Bourgoz.

E.T. donne ensuite naissance à C. ; suivront F. (1919-1988), J. (1924-1996), puis les jumeaux S. (1931) et R. (1931-1984). En 1930, ils s'occuperont d'un petit de l'assistance publique, R. B. (1930-1950), il était âgé d'un mois alors), qu'ils devront « rendre » en 1936, alors qu'il avait atteint l'âge scolaire obligatoire de 6 ans, et qu'il n'y a alors plus d'école à Barels.

C. termine sa scolarité en 1931, elle est alors placée chez Madame O. 6 mois de l'année, d'octobre à mars, pour y apprendre la couture ; de même en 1932 et 1933. La saison 1934, elle garde les trois filles de la directrice de la poste de Guillaumes. Les autres 6 mois de l'année, elle retourne à Barels, aider sa famille dans leur exploitation.

Elle se marie avec L. C. le 3 août 1935, travaille à l'exploitation familiale (vignes, oliviers, mais aussi maraîcher, fleurs... elle tiendra durant des années un banc au marché Libération à Nice) et s'installe dans la maison familiale de son époux, où elle vit encore aujourd'hui. Ils auront trois enfants.

2.2 L.

L. est né le 17 mars 1917 ; orphelin, il est placé tout d'abord dans une famille de Bouchanières, puis chez C. C., sœur de J. L..

Il a vécu à Barels au hameau du Serre dans la dernière maison sous le surplomb sur lequel est bâti l'Eglise ; il y demeurera de 1923 à 1929, date à laquelle il est placé dans une famille de Saint Brès ; alors qu'il atteint l'âge limite de 14 ans, âge auquel les familles d'accueil ne sont plus rémunérées, mais doivent *a contrario* verser un salaire à l'enfant, il est placé à Sauze où il sera garçon de ferme jusqu'à ses 18 ans. Il s'engage alors dans l'armée, participe à la Seconde Guerre Mondiale, puis devient facteur jusqu'à sa retraite en 1987.

En 1949, il épouse E. avec qui il aura 4 enfants. Il vit aujourd'hui à Saint Martin d'Entraunes, et occupe ses journées à son potager et ses arbres fruitiers.

2.3 A.

Née le 23 octobre 1930 à Barels de A.C. et L.G., A. quitte Barels et son foyer parental en 1934, car l'école de Barels est définitivement fermée. Sa grand-mère paternelle, C. L., l'accueille donc à Guillaumes afin qu'elle puisse être scolarisée, et lui raconte comment la vie s'organisait dans son village origine L.

C.L. est native de Barels, fille de C.L et H.L.; elle épouse F.C., un autre natif de Barels, de qui elle a un fils, A., né en 1901 ; veuve, elle prendra plusieurs enfants de l'assistance publique afin de l'aider dans la tenue de la ferme familiale, dont A. T. et L.

En 1929, elle épouse en seconde noce A.L., lui-même vieux garçon, et part rapidement vivre à Guillaumes ; elle laisse à son fils A. les biens de son père. Lors d'un festin, celui-ci a rencontré L.G., une fille de l'assistance publique élevée à la Gardivole, un quartier du Hameau des Tourres. Il l'épouse en 1929 ; ils auront 11 enfants dont l'aînée est A., née en 1930. Ils vivront du travail de leur terre et surtout de leur troupeau de moutons. Ils quittent Barels pour Villeplane en 1935, afin de scolariser leurs enfants, mais l'école ferme l'année d'après. Ils partent donc à Châteauneuf-d'Entraunes où A. obtient une place de cantonnier.

A. vit aujourd'hui avec son époux, du mois de novembre au mois de juin à Nice, et le reste de l'année à Guillaumes. Ils ont eu trois enfants.

A. LA VIE DOMESTIQUE DES « BARELENQUES »

L'organisation de la vie des foyers « *barelenques* » tournait autour de trois principales occupations : l'alimentation, l'habillement et la préparation de la saison hivernale.

1. L'alimentation

Vu l'éloignement de Barels vis-à-vis du chef lieu de canton, Guillaumes, qui était le premier village où l'on trouvait des commerces, les pratiques d'autosubsistances étaient fortement développées.

1.1 Les matières premières

Chaque famille disposait de champs cultivés sur lesquels elle récoltait du blé, de l'orge, de l'avoine, du seigle, des lentilles, des pois de diverses espèces, des pommes de terre, mais aussi des betteraves fourragères, du sainfoin, du trèfle, de la luzerne, destinés à l'alimentation du cheptel. Chacun possédait aussi des prés, naturels ou artificiels, afin de faire paître vaches, moutons et chèvres, et un terrain boisé pour la provision d'hiver.

Un jardin potager familial où l'on trouvait toutes sortes de légumes se trouvait près de l'habitation, des arbres fruitiers, naturels ou plantés par l'homme, permettait la réalisation des confitures.

Le cheptel familial était composé de vaches, moutons, chèvres, porcs, poules, et lapins, fournissant viande, oeufs et lait. De plus, un certain nombre de produits prélevés directement sur le milieu naturel entre dans la composition des repas « barelenques ».

Tableau : Les aliments consommés à Barels

	Produits entrants dans l'alimentation à Barels
Jardin potager	Ail : cru ou cuit
	Betteraves potagères : bouillies
	Camomille
	Carottes : bouillies
	Cébettes : crues
	Céleris : crus ou cuits
	Choux verts : bouillis
	Courges : bouillies
	Haricots verts : bouillis
	Laurier
	Menthe : crue ou cuite
	Navets : bouillis
	Oignons : frits ou cuits
	Persil : cru ou cuit
	Petit pois mange tout : bouillis
	Poireaux : bouillis
Pommes de terre : bouillies, frites	
Salades : crues ou bouillies	
Céréales et légumineuses à consommation humaine	Pommes de terre : bouillies, frites
	Blé : farine
	Pois : farine et bouillis
	Seigle : farine
	Lentilles : cuites ou farine
Fruits	Cerises : crues et confiture
	Coing : gelée
	Fraises des bois : crues ou confiture
	Nèfles : crus
	Noix : crues
	Poires : crues ou cuites
	Pommes (reinettes et calvi) : crues ou cuites
	Prunes « <i>afatou</i> » : cuites et confitures
Prunes de la Saint Michel : crues, cuites et confitures	
Baies sauvages	Eglantine
	Groseille sauvage (« <i>agrémò</i> »)
	Sorbier domestique
	Sureau
Salades sauvages	Doucette
	Epinard sauvage (« <i>sangari</i> »)
	Longe
	Pissenlit

Champignons	Champignon de mélèze
	Champignon de Paris
	Mousseron des prés
	Sanguins

Plantes aromatiques trouvées à l'état naturel	Gentiane
	Hysope
	Menthe
	Sarriette (« <i>pévrédanne</i> »)
	Sauge
	Thym
	Tilleul

Elevage	Chèvres
	Lapins
	Moutons
	Porcs
	Poulets
	Vaches

Produits Animaux	Lait : froid ou chaud
	Œufs : omelette, œufs au plat, à la coque...
	Miel
	Saindoux

Produits Laitiers	Beurre
	Crème fraîche
	Fromage (vache, chèvre, brebis, mi vache et mi chèvre ou mi brebis)

Produits alimentaires achetés à Guillaume	Café
	Cannelle
	Caramels
	Chicorée
	Citrons
	Clous de girofle
	Dattes
	Eau de Vie
	Figues sèches
	Huile d'arachide
	Huile d'olive
	Morue séchée
	Oranges
	Pâtes sèches
	« Petit Beurre Brun »
	Poivre
Riz	

	Sel
	Sucre
	Vin
	Vinaigre

1.2 Fabrication domestique

Un certain nombre de produits étaient fabriqués à partir de matières premières disponibles à Barels et d'autres achetées à Guillaumes.

Le beurre, la crème fraîche, le fromage, le pain, la préparation des différents morceaux de cochon sont ainsi façonnés sur place ; ces aliments sont présentés par nos informateurs comme des composants essentiels des repas quotidiens.

1.2.1 Les produits laitiers

La fabrication de produits laitiers était assurée par les femmes, à partir de la production familiale de lait de vache, de chèvre et parfois de brebis. Les informations qui suivent nous ont été données par C.

La crème fraîche, mangée sur du pain ou cuisinée, était fabriquée ainsi : l'on mettait du lait de vache dans une chaudière, que l'on laissait tiédir doucement sur le poêle dans la cuisine. Souvent, on le mettait la veille au soir, alors que le feu allait mourir, et le lendemain matin, une pellicule de crème s'était formée. On l'écumait alors, avec une écumoire en bois trouée de fabrication artisanale.

Pour le beurre, l'on commençait par procéder de façon identique en fabriquant de la crème ; ensuite, puisqu'il n'y avait pas de baratte, la crème était disposée dans un saladier en faïence ou en poterie, puis battue à la cueillere en bois. Quand elle commençait à « prendre », à se solidifier, l'on versait de l'eau fraîche afin de la débarrasser de son petit lait, opération que l'on recommençait à plusieurs reprises, jusqu'à obtenir une motte de beurre. On moulaient ensuite ce beurre de la forme désirée et l'on pouvait y graver sur le dessus différents motifs (chez C., sa maman lui donnait une forme ovale, tenant la motte d'une cuillère en bois et la façonnant à l'aide d'une autre).

Le fromage est fabriqué toujours dans le même récipient ; on fait tiédir doucement le lait (de vache, de chèvre, occasionnellement de brebis, seul, ou mélangé) que l'on a salé et mélangé avec de la présure afin de le faire cailler ; cette présure est un petit bout d'estomac de chevreau non sevré.

Lorsque que « *le caillé* » est bien ferme, on l'écume et on le dispose dans des moules de métal de formes cylindriques, terminés par une plaque cylindrique perforée, de façon à permettre aux fromages de bien s'égoutter. On presse le caillé afin de faciliter l'égouttage grâce à une pièce de bois d'un diamètre légèrement inférieur à celui du cylindre. On le place ensuite dans un moule identique mais au fond perforé plus finement et on le presse de nouveau ; le fromage reste dans ce moule environ 24 heures, après quoi il est disposé durant un jour ou deux sur une planche en bois installée dans la cuisine, puis déplacée à la cave le temps de l'affinage, soit environ 15 jours.

Ces fromages sont ensuite conservés jusqu'à leur consommation ou leur vente :

C. : « *Quand il était fait alors on le rentrait dans une caisse en bois qui se fermait bien, avec de la paille au fond... on y mettait le fromage lorsqu'il était assez sec (...) il fallait quand*



*Marque de moule à
beurre,
Fabrication F. Lance
Coll. M. Lance*

même attendre une quinzaine de jours pour qu'il sèche. (...) C'était une grande caisse, comme la table là, longue comme ça et plus étroite²⁹⁹. »

Pour obtenir un fromage plus sec, on écrémait légèrement le lait tiède avant d'y mélanger la présure, et allongeait évidemment le temps de séchage ; l'on pouvait ainsi plus facilement râper ce fromage « demi écrémé ».

1.1.2 Le pain

Le pain est fabriqué par les femmes³⁰⁰, tous les 10 jours en été, et tous les 15 jours le reste de l'année.

La veille de la cuisson, il faut tout d'abord délayer dans de l'eau tiède un bout de pâte crue qu'elle aura conservée de la fois dernière ; de la valeur d'un petit pain, cette pâte a été soigneusement farinée, puis laissée 15 jours dans un coin du pétrin, afin qu'elle aigrisse.

Le lendemain matin, elle ajoute au levain l'eau, la farine et le sel, qu'elle mêle intimement dans son pétrin ; en effectuant des mouvements de bras circulaires, de bas en haut, elle « aère » ainsi la pâte longuement. Plus ce travail est consciencieux, plus le pain sera léger. Elle prélève ensuite des boules de pâte qu'elle pose sur une planche à pain le temps du repos, qui importe lui aussi dans la réussite de la préparation. Une heure est un minimum nécessaire. Généralement, on trouve le pétrin dans la cuisine, près du poêle, car la pâte à pain nécessite une température ambiante douce pour lever ; ainsi l'hiver le père d'C. passait parfois le chauffe-lit rempli de braises sous le pétrin pour le chauffer.



Raclette « raspo »
L 11 cm larg 10,5cm
Fer
IO071-264
©EPR

Le travail de la pâte alors terminé, il ne reste plus qu'à nettoyer le pétrin, en détachant à l'aide d'une raclette (« raspo ») la pâte restée sur les parois.

Le chef de famille prend le relais pour la cuisson de ces pains dans un four qui aura été chauffé longuement, puis débarrassé des cendres ; pour que le pain n'attache pas à la paroi du four, l'on passe du son sur le dessous de la pâte. L'on pose alors la boule de pâte sur une planche à pain, puis on l'enfourne.

A chaque fournée, le chauffage du four se faisait à tour de rôle : le premier à cuire son pain devait apporter plus de bois que les autres pour bien préchauffer le four ; il ne restait plus aux utilisateurs suivants qu'à brûler un peu de bois pour réchauffer le four.

On fabrique du pain avec de la farine de blé, mais aussi mélangée avec de la farine de seigle³⁰¹ ; on cuisine aussi des fougasses à l'huile d'olive, sur lesquelles on dresse parfois des tranches d'oignons crus avant la cuisson. La mère de C. attendait que le four soit redescendu en température pour y cuire des tartes aux pommes, aux poires, aux prunes, des « gâteaux lorrains » (quatre-quarts)...

Chez C., les pains étaient conservés d'une fournée à l'autre à l'étage, dans la « chambre à pain » ; disposés sur leurs tranches, sur une planche en bois elle-même posée sur l'arche à grain, et recouverts d'une couverture.

²⁹⁹ Elle me désigne sa table de cuisine, d'environ un mètre quatre-vingt de long, et 1 mètre de large.

³⁰⁰ Bien que le travail de pétrissage soit très pénible, se souvient C.

³⁰¹ Il semblerait que ce soit surtout le cas aux Tourres selon C., et pas dans sa famille car « les enfants n'aimaient pas trop ».

1.1.3 La préparation de la viande de porc³⁰²

Au mois de décembre les propriétaires de porcs adultes procédaient à leur abattage ; comme l'abattage et le découpage du cochon demande un savoir-faire que tous les « *barelenques* » ne possédaient pas, ils faisaient alors appel à des « spécialistes » : D., J. L. et V.B. étaient de ceux-ci lors du séjour de C à Barels.



Un ou deux hommes tenaient l'animal, tandis qu'on lui tranchait la gorge à l'aide d'un large couteau ; le jour de l'abattage, le premier travail était de récupérer le sang, et de découper les morceaux qui seront préparés

ensuite.

Le nettoyage des boyaux est un travail très minutieux, effectué par J. L. et sa sœur, F. R. , l'après-midi de l'abattage : on mettait à l'une des extrémités du boyau un bout de tuyau raccordé à l'arrivée d'eau de la fontaine. L'eau coulait ainsi longuement dans les intestins afin de les nettoyer de leurs impuretés. Ces boyaux étaient ensuite coupés à la longueur requise et mis à tremper dans une bassine d'eau vinaigrée, afin de les débarrasser un maximum des bactéries. Le lendemain ils sont de nouveau rincés à l'eau vinaigrée. Tout cela en prenant garde de ne pas trouser ces boyaux, qui serviront à la confection de boudins noirs et de saucissons.

Le soir de l'abattage, afin de nourrir l'ensemble des participants, on faisait la « *fricassée de cochon* » : on fait revenir des oignons dans de l'huile, puis on y ajoute les abats : un morceau du cœur, les poumons, du foie et du sang. Cette fricassée a la consistance d'une purée, on la mange sans accompagnement.

Les boudins noirs étaient fabriqués le lendemain à partir d'une farce cuisinée par la mère de famille ; Emilie Lance faisait revenir des oignons, y ajoutait de la courge qu'elle avait préalablement fait cuire à l'eau puis longuement égouttée, du riz lui aussi cuit plus tôt et enfin du sang, du sel et du poivre. Les enfants aidaient alors la maman à remplir les boyaux de cette farce. Ces boudins sont mangés dans la semaine suivant leur fabrication.

« Deux ou trois jours après », on préparait les saucissons : à l'aide d'un hachoir-manivelle³⁰³ fixé sur la table, on hachait des morceaux de porc maigres et d'autres morceaux gras, assaisonnés de sel, de poivre et de salpêtre ; il fallait prendre garde à ne pas laisser de trous d'air lors du remplissage des boyaux avec cette farce, sous peine de voir se développer de la moisissure dans le saucisson. On piquait ensuite les saucissons, afin de garantir un meilleur séchage, puis on les ficelait et on les pendait en hauteur ; un mois de séchage était nécessaire avant de pouvoir les consommer.

Toute la semaine suivant l'abattage était occupée par la préparation des différents morceaux de cochon : le roulé, fabriqué à partir d'un morceau assez gras du porc découpé en une tranche peu épaisse, était assaisonné d'ail, de persil, de sel et de poivre avant d'être roulé sur lui-même, puis ficelé et suspendu.

Les morceaux destinés à la salaison étaient lavés, puis salés à plusieurs reprises ; quand ils « ne prenaient plus le sel », c'est-à-dire lorsque celui-ci restait à la surface des morceaux, on posait alors de grosses pierres sur ceux-ci, afin de faciliter le séchage. La majorité du

³⁰² Nous avons ici retracé les différentes techniques de la préparation de la viande de porc relatées par C., la seule parmi nos enquêtés qui se souvient assez précisément de cette pratique. Néanmoins de nombreux points sont restés sans réponses, notamment concernant l'abattage et le découpage proprement dits.

³⁰³ Permet des hacher des aliments crus : « mécanisme métallique comportant un entonnoir, une hélice, des couteaux et un élément cylindrique terminé par une plaque cylindrique perforé. Mû par une manivelle » dans M. de Virville (sous la dir. de) *système descriptif des objets domestiques français*, Paris, Ed. des musée nationaux, 1977, p.82

cochon était préparé ainsi, en jambon, petit salé et lard, car la salaison permettait de conserver ces morceaux près d'une année.

Les morceaux de porc transformé en charcuterie étaient tous suspendus afin de permettre le séchage à l'air libre et de garantir une meilleure conservation ; chez C., ces morceaux étaient conservés dans la « chambre du pain », la pièce à l'étage où le pain était conservé.

L'ensemble des morceaux de l'animal était consommé, les côtelettes, les pieds, la queue, la tête... mais nos enquêtés n'ont que des souvenirs très lapidaires de la préparation de ces morceaux ; il nous appartient de retrouver grâce à la consultation d'ouvrages spécialisés les techniques utilisées à l'époque.

Divers

Nous avons par ailleurs des témoignages de fabrication d'huile « *d'afatou* », c'est-à-dire d'huile produite à partir du noyau de ces petites prunes³⁰⁴ très amères, aujourd'hui encore très nombreuses sur le site, ainsi que d'huile de noix. Cependant, aucun de nos informateurs n'en a vu faire lors de son séjour à Barels. La grand-mère d'Anna lui en a aussi parlé, ce qui nous laisse supposer que ces fabrications locales sont antérieures à 1920. De même pour les grains d'orge ou les glands de chênes que l'on torréfiait afin de les mélanger au café, voire même de le remplacer les jours maigres.

1.3 Composition des repas

Le matin, chez L., le petit déjeuner se composait très souvent de la « *poutrolle* », une soupe de farine de pois ou de farine de lentilles, agrémentée de lait ou de fromage. Chez C., du lait chaud avec du chocolat en poudre de la marque « Phoscao », du pain beurré seul ou bien avec du miel, ou de la confiture, du pain avec de la crème fraîche ou encore une part de « gâteau Lorrain » ; la « *poutrolle* » était chez eux plutôt réservée au repas du soir. Sans oublier la cuillère à café d'huile de foie de morue prise par les enfants afin de les fortifier.



Le midi était le repas le plus consistant, avec des variations en fonction des saisons ; l'hiver plutôt des ragoûts de porc ou de boeuf avec des pommes de terre, des carottes, des navets, ou des lentilles avec du petit salé, du riz avec de la courge... l'été, l'aïoli avec la morue séchée (qu'il fallait faire dessaler la veille dans de l'eau fraîche), des omelettes, des frites, de la salade, du riz avec des feuilles de betteraves (qui remplace la blette que l'on ne cultive pas à Barels ; elles sont aussi utilisées dans la composition de la farce de raviolis)...

³⁰⁴ Issues du prunier de Briançon, marmotier (*Prunus Brigantina* Villars) information donnée par Robert Fournier, botaniste.

Si les travaux des champs ou de gardes de troupeaux ne permettent pas de rentrer manger au domicile le midi, le repas est emporté dans une besace en toile ; il est fait de jambon cru ou de fromage, de pain et de beurre, ingénieusement conditionné :

Cécile « et à midi vous rentriez manger ? »

C. *Oh non, on emportait le... casse-croûte ; c'était toujours beurre, jambon, je me rappelle que ma maman nous mettait le beurre dans une boîte de pastille « Valda » (...) Elle nous remplissait cette boîte et en arrivant (...) il y avait une source, alors il y avait un joli réservoir, et on mettait cette boîte là. »*

Le goûter (« *goustaron* ») pour les enfants était composé de pain beurré, mangé avec une barre de chocolat ou de la confiture, alors qu'ils rentraient de l'école. Lors des grands travaux des champs, tels que la fenaison ou la moisson, les adultes mangeaient en milieu d'après-midi un bout de pain et du jambon ou du fromage, accompagné d'un verre de vin, afin de compenser la forte dépense énergétique, comme le relate *L.* :

L. « il faut ajouter que l'été les paysans, quand il s'agissait de la fenaison ou de la moisson, tout ça c'était les travaux les plus importants, par des journées les plus longues (...) l'après midi vers 4 heures, il y avait un bon goûter... ils faisaient le goûter ! ils étaient en train de moissonner toute une bande, ils allaient au goûter et là c'était le bon jambon, c'était le bon coup à boire, c'était... on mangeait un bon coup ; parce qu'on éliminait beaucoup (...) alors on faisait le goûter parce qu'à ce moment là les journées étaient longues, très longues. »

Le soir, été comme hiver, le repas était composé d'une soupe de légumes ou de farine de pois, avec un bout de fromage et bien sûr du pain.

La mère de *C.* confectionnait beaucoup de pâtisseries, et il y avait toujours des tartes, des ganses, des flans... pour le dessert. Chaque repas était accompagné d'un verre ou deux de vin pour les adultes.

Le dimanche midi, l'on mangeait souvent un lapin ou parfois un poulet avec des gnocchis, des pâtes fraîches ou des « *crouïses* », petites pâtes fabriquées avec de la farine de blé, de l'eau et de l'huile d'olive, sans œufs. Des îles flottantes venaient souvent clôturer ce repas dominical.

Le réveillon de Noël était traditionnellement composé de raviolis à la courge à la sauce de noix (spécialité du Cians et du Haut Var) et chez *C.*, suivait de la morue rôtie servie avec une vinaigrette. Le lendemain, de nouveau des raviolis de courge, avec un poulet, accompagné de pommes de terre, de carottes... Les autres repas plus élaborés qu'habituellement étaient servis le dimanche de Pâques, les jours de cérémonies religieuses (mariage, baptême, communion, confirmation, enterrement) le jour de la Sainte Elisabeth, ou lors du passage d'amis ou de personnes de la famille.

2. L'habillement

A l'époque de nos enquêtés, le chanvre n'était déjà plus cultivé, néanmoins le quartier le « *cannebier* », toponyme connu par tradition orale, situé en dessous du hameau des Laves, et les documents retrouvés aux archives attestent de la culture de cette plante à une époque

antérieure. Dans les années 1920, le prêt-à-porter avait fait son apparition, ainsi que les machines à coudre ; par ailleurs les troupeaux de mouton leur fournissaient la laine nécessaire à la fabrication de vêtements chauds.

2.1 Les chaussures

Les chaussures étaient achetées à Guillaumes chez le cordonnier. Le père de C. les réparait s'il y avait lieu ; à cet effet, il gardait dans leur *galetas* (étage de comble) toutes les vieilles chaussures sur lesquelles il prélevait les pièces dont il avait besoin pour redonner vie à d'autres. Les nombreuses paires de chaussures qui ont été retrouvées sur place attestent de cette pratique.

Le milieu montagnard dans lequel évoluaient les « *barelenques* » rendait plus qu'ailleurs nécessaire d'être convenablement chaussé ; les sentiers de montagnes et la neige étaient en effet redoutables pour les pieds et les chevilles. Des bottines de cuir à semelles en bois cloutées permettaient aux « *barelenques* » de déambuler sans dommages dans les montagnes.

2.2 Les vêtements

Le linge de corps se composait de culottes, achetées à Guillaumes et de chemises de corps ; c'est la mère de C. qui cousait celles des membres du foyer.

L'été, les hommes portaient des pantalons légers en toile et des chemises à carreaux ou à rayures dont ils retournaient les manches, et toujours un petit gilet sans manches boutonné devant, chapeau ou casquette en toile lors du travail au champs ; l'hiver des pantalons de velours, des chemises plus épaisses et des pulls en laine.

Les femmes portaient de longues jupes, de tissus plus ou moins légers selon les saisons et des chemises ; pour les travaux des champs, des blouses, confectionnées domestiquement ou achetées.

Les écoliers portaient des tabliers noirs, sur des robes pour les filles, sur un pantalon et une chemise pour les garçons ; l'hiver, les pulls, bas en laine et cache-nez étaient indispensables.

Une cape noire à capuche les préservait lors des déplacements l'hiver, les hommes portaient souvent leur manteau militaire.

Du temps de nos informateurs, les nombreux épiciers de Guillaumes vendaient du tissu et tout le nécessaire de mercerie ; les mamans de nos informateurs étaient outillées de machines à coudre, de marque « Singer » pour E. et C.L., « Omnia » pour F.R.. Elles occupaient leurs journées d'hiver à raccommoder les pantalons, reprendre les chemises, fabriquer les tabliers scolaires, des robes ou des chemises...

C. « *Ma maman (...) cousait pas mal, elle nous faisait les robes, elle nous faisait les blouses pour l'école, tout ça, alors il lui fallait pas mal de boutons, du fil, des aiguilles ...* »

Il y avait également des couturières à Guillaumes qui proposaient dans leur boutique des vêtements « prêt-à-porter » ; E.L. ne sachant par exemple pas coudre les pantalons, Joseph les achetait donc tout faits.

2.3 la laine



*Baréloise,
vers 1917
Coll. Lance*

Les troupeaux de moutons fournissaient aux familles la laine nécessaire à la fabrication de vêtements et de couvertures³⁰⁵ ; J.L., qui ne possédait que 4 ou 5 brebis, ne produisait de la laine que pour la consommation familiale. Par contre, les propriétaires de gros troupeaux, comme C.C. et son fils A., berger d'un troupeau de 100 têtes, vendaient par ailleurs leurs excédents de laine. On vendait alors les toisons « brutes » (non travaillées) au poids, qui représentaient un revenu intéressant car selon les informations orales recueillies auprès de L., la laine se vendait encore « un bon prix » à l'époque³⁰⁶. Il nous a cité l'exemple des bergers qui louaient des pâturages et que l'on pouvait entendre dire « *cette année, la laine a payé la location de la montagne* ».

La tonte des bêtes est une activité masculine qui se pratique au mois de mars, avant de sortir les moutons de la bergerie ; il vaut mieux être à deux pour ce travail, car la bête se débat. On attrape la bête et on lui lit les jambes avec des cordes de chanvre ; le tondeur la place alors entre ses jambes, le dos sur le sol (la bête est alors quasiment assise) et commence à tondre la laine située sur le ventre et les jambes de l'animal, à l'aide des forces (« *las forcès* »). Il retourne ensuite la bête sur les flancs ; il faut environ compter un quart d'heure - 20 minutes par tête. On obtient alors une toison d'une seule pièce qui est roulée sur elle-même, en commençant par la tête, puis que l'on entrepose dans un endroit sec, en prenant garde aux mites, jusqu'à l'hiver suivant, seul moment où l'on disposait du temps nécessaire pour la travailler, ou bien jusqu'à la venue à Guillaumes d'acheteurs de toison, qui « faisaient dire » la date de leur visite.

Les femmes procédaient ensuite au tricotage de cette laine et fabriquaient toutes sortes de vêtements chauds : pull-over, chaussettes, bas, cache-nez, bonnet, gants...

³⁰⁵ Nous n'avons pas pu savoir si les « barelenques » achetaient des couvertures ou bien si ils les faisaient tisser à partir de leur production de laine.

³⁰⁶ Celui-ci n'a néanmoins pas pu nous éclairer davantage sur le prix d'un kilo de toison.

2.4 La « bugade » (la lessive)



Lavandières, Les Laves,
vers 1917.
Coll. Lance

La lessive des vêtements et du linge de maison était une corvée particulièrement pénible : aller chercher de l'eau en quantité, frotter les draps, les rincer, les essorer... « Couler la lessive » prenait deux jours, voire trois ; tout d'abord, il fallait mettre le linge à tremper

C. « On mettait déjà tremper dans des bassines, avec de l'eau tiède... et puis on savonnait déjà bien comme ça ; on frottait déjà bien, après on allait rincer au lavoir, on frottait au lavoir, il y avait grandes pierres, on appelait ça des pierres, grandes comme ça et on frottait le linge là-dessus ; on savonnait bien, puis on le rinçait (au) lavoir en bois.

Cécile aux Laves il y a un billot de bois creusé... c'est ça ? (...) sur lequel on posait les pierres, c'est ça ?

C. oui, oui pour rincer, pour rincer ; et après on le mettait dans la « tine ». »

Après ce nettoyage au savon de Marseille, on installait dans la cuisine près du poêle la « tine » c'est-à-dire un gros tonneau de bois de fabrication artisanale, fait de lamelles de bois (du mélèze très probablement), tenues entre elles par deux ou trois cercles en fer forgé, dont le cul est surélevé par des pieds et muni d'un trou d'évacuation. On place le linge humide dans ce tonneau, que l'on recouvre d'un drap blanc, spécialement destiné à cela, sur lequel on disposait des cendres.

C. « après on prenait un drap bien épais, on l'arrangeait bien dessus, sur le linge et on mettait les cendres ; les cendres on les passait un peu parce qu'il y avait toujours du charbon ... un peu de tout des fois !

Cécile les cendres vous les preniez où ?

C. dans le poêle ! on avait toujours la réserve (...) quand elle nettoyait, elle les mettait dans un seau

Cécile d'accord, elle les conservait exprès pour la lessive

C. voilà ! et elle les passait dans un tamis »

Ensuite, la femme, ou les enfants, fait couler de l'eau chaude sur ces cendres, ce qui explique l'installation de la « tine » près du poêle

C. « dans la cuisine, et oui, à côté du feu, comme ça on avait de l'eau chaude tout près pour vider sur les cendres ; alors on commençait à l'eau tiède et on finissait à l'eau bouillante.

Cécile pourquoi ?

C. pour blanchir, il fallait que les cendres chauffent bien... ça nettoyait bien, et ça sentait bon !

Cécile pourquoi de l'eau tiède à l'eau chaude ?

C. On ne pouvait pas... commencer à l'eau bouillante, ça aurait... je sais pas moi... brûlé un peu (...) le linge ... il fallait le faire lentement, pour habituer le linge (rires) ! pas mettre directement l'eau bouillante parce que ça... ça cuisait un peu ! »

Une bassine en zinc était placée sous le trou d'évacuation de façon à récupérer l'eau afin de la remettre à chauffer ; ainsi, plus l'eau passait, plus elle était concentrée en cendres, à qui l'on reconnaissaient des propriétés nettoyantes mais aussi blanchissantes.

On laissait ainsi s'égoutter le linge jusqu'au lendemain, avant de le rincer au lavoir et de l'étendre

- C. *« On laissait pour le lendemain, le lendemain, on allait rincer.*
Cécile *D'accord, comme ça l'eau (...) s'égouttait bien toute une journée, puis vous alliez rincer au lavoir...
C. que la veille elle le brossait, on nettoyait bien et...
Cécile *vous nettoyez bien le lavoir ?
C. le lavoir, bien sûr, on allait rincer et il y avait l'étendoir juste à côté ! (...) c'était tout près, on le sortait de l'eau, on le tordait bien, et puis on allait l'étendre tout près là...oh, on était bien installé pour ça, ça allait très bien. Et l'hiver... l'hiver je me rappelle, quand on tendait les draps un moment après c'était une tôle qu'on avait ! (...) tout gelés ! ah ! une mauvaise saison pour la montagne... »**

Les enquêtés ne sont pas d'accord sur la fréquence de ces lessives ; chez L., C. L. semblait ne la faire que deux fois par an, tandis que chez C., elle était faite presque tous les mois

- C. *« Peut-être dans l'hiver on la faisait moins souvent hein, mais après en été(...) Ah non, moi je me rappelle que maman elle la faisait plus souvent (...) peut-être qu'alors, je sais pas moi, ils la remplissaient vraiment (...) peut-être qu'ils en avaient davantage de draps...
Cécile *donc (...) la lessive vous c'était presque tous les mois ?
C. peut-être pas tous les mois, mais tous les deux mois, moi je me rappelle que elle la remplissait jamais bien cette tinoire, donc c'est qu'on la faisait assez souvent ; peut-être moins souvent bien sûr l'hiver que l'été, mais... il fallait la faire quand même parce que nous on était nombreux, hein ! six enfants et bé, y'en avait des lits ! »**

3. L'hiver à Barels

Le milieu particulièrement rigoureux dans lequel évolue les « barelenques » rend certaines précautions indispensables : l'hiver qui durait près de 5 mois bloquait les « barelenques » dans leur hameau. Il leur fallait donc prévoir minutieusement la mauvaise saison. Nous traiterons dans la dernière partie de ce rapport des veillées hivernales, car elles relèvent de l'organisation de la vie collective.

3.1 Les préparatifs de la saison d'hiver

Commencées dès le mois de septembre, les provisions pour l'hiver étaient quelque chose de sérieux, il ne s'agissait pas d'avoir oublié l'huile ou le pétrole ! L'expérience aidant, les « barelenques » s'organisaient afin de rendre la tâche la moins pénible possible

- Cécile *« Alors septembre et octobre c'était surtout le bois, et les provisions aussi je suppose, pour l'hiver ?*

C. *Eh sûrement fallait y penser ! là on faisait monter un petit camion de Guillaumes à Bouchanières, et là bas on allait le chercher avec les ânes (...). Je me rappelle que mon père avait acheté 60 kilos de sucre !*

Cécile pour l'hiver ?

C. *oui, pour l'hiver*

Cécile Et c'est votre famille qui avait fait monter ce camion, ou plusieurs familles ?

C. *Oui, plusieurs de Barels, il y en avait de Bouchanières aussi...ça faisait moins loin que Guillaumes !*

Cécile Et c'était qui, c'était un des épiciers qui ...

C. *Non, un marchand de vin, Ravel il s'appelait... c'est lui qui montait ça. Alors on se réunissait tous pour faire la commande et voilà. Après on portait, il fallait emmener le mulet, emmener l'âne, et on portait un peu sur le dos aussi... et oui ! Le sucre, l'huile surtout c'était assez lourd, le pétrole... il y a des trucs assez lourds ! »*

Ainsi la distance à parcourir à pieds avec les mulets était diminuée de moitié.

Les aliments produits à Barels étaient eux aussi stockés, comme les légumes du potager par exemple, qui étaient ingénieusement conservés à la cave

Cécile « Il y avait des provisions à la cave ou vous n'aviez pas de cave ?

C. *On avait une cave, oui pour le vin et ... et les pommes de terre, les betteraves, alors c'était tout l'hiver, toute l'année...*

Cécile Et ça c'était dans la cave ?

C. *Ca c'était dans la cave et il y avait un petit coin que ma maman, quand elle rentrait les salades, elle les plantait dans ce petit coin, elle mettait de la terre fine, et de la paille et elle enterrait les salades !*

Cécile Elle enterrait les salades ?

C. *Elle enterrait bien la racine*

Cécile d'accord pour que ça ne prenne pas le gel...

C. *oui, oh bé dans la cave, il ne gelait pas et quand elle en voulait une, elle n'avait qu'à traverser la rue, elle l'a prenait là dans la cave. »*

Par ailleurs nous avons appris par C. la technique utilisée pour conserver les choux dans le gel

Cécile « Votre maman elle avait encore des légumes du potager (...) qu'elle avait mis dans la cave à la fin de l'hiver ?

C. *Ah bé oui, il y en avait encore ; jusqu'au printemps on en avait, parce qu'elle en rentrait pas mal dans la cave, après on avait un autre abri : les choux, c'étaient pas la peine de les rentrer, ça ne gelaient pas...*

Cécile Ah oui ?

C. *On coupait des grandes branches de pins et on faisait une cabane...*

Cécile Autour des choux ?

C. *Oui, avec ces branches ; et on mettait les choux là dessous et ils ne gelaient pas... impeccable !*

Cécile Mais vous les déplantiez ?

C. *Ah oui, oui, on les mettait tous ensemble, on les rassemblait, puis on plantait toutes les branches autour, après on en mettait dessus »*

3.2 La réserve de bois

Elle est présentée par nos informateurs comme l'activité la plus fastidieuse parmi toutes celles de la préparation de la saison hivernale ; débutée dès le mois de septembre, la réserve de bois doit être suffisante pour toute la saison

L. *« l'Automne (...) ils préparaient leur bois, la provision de bois, parce qu'il fallait préparer une grosse provision de bois, parce que l'hiver des fois il y avait 1 mètre 50 de neige hein ! Alors quand il y a 1 mètre 50 de neige, il est plus question d'aller se promener dans la nature... ils prévoyaient tout ça, ça c'était prévu hein ! L'automne, avant que la neige arrive, avoir sa bonne provision de bois !*

Cécile *Ils s'allaient le chercher où ?*

L. *Oh bé vous savez à ce moment là on entretenait les (...) champs et les ribes, parce que aux bords des champs, aux bords des près, il y a des arbres et alors on ramassaient les branches mortes ... on faisait « feu de tous bois » comme on dit ! on faisait sa provision de bois. »*

Néanmoins C. se souvient qu'il fallait aller chercher du bois bien au-delà des alentours du hameau ; lui demandant qu'elles étaient les activités de l'automne :

Cécile *« La corvée de bois peut-être aussi, non ?*

C. *Et oui va, on commençait déjà septembre, octobre, il fallait commencer... Eh ! en septembre ! on allumait déjà le poêle le soir... alors là il en fallait du bois et du bois ... et on le coupait, on en faisait à « Serva Longe » et après on le rentrait avec les ânes.*

Cécile *Ah oui ? de si loin ?*

C. *Et oui ! on était obligé parce que par là aux alentours il n'y en avait pas tellement de bois ! C'était tous des arbres fruitiers ; alors on en coupait à « Serva Longe », pin et mélèze, et après on allait le chercher avec les ânes. Il paraît qu'avec le bois, on se chauffe deux fois*

Cécile *pourquoi ? une fois en le faisant (rires)... d'accord, j'ai compris !*

C. *Ils le sciaient, ils le coupaient, alors on se chauffait, on avait pas froid quand on faisait le bois ! (rires) »*

3.3 Les occupations des journées d'hiver

Tandis que les enfants étaient à l'école, les journées d'hiver pour les adultes étaient organisées de façon à effectuer l'ensemble des travaux et petites réparations qu'ils n'avaient pas le temps de faire durant le reste de l'année ; même si tous devaient savoir se débrouiller, chacun était plus particulièrement doué dans un domaine. On échangeait donc des savoir-faire, le spécialiste des paniers échangeait avec son voisin qui travaillait le bois, le rempaillleur de chaise avec une tricoteuse...

Les hommes étaient plus particulièrement spécialisés dans la fabrication des paniers et dans les petites réparations d'outils, de meubles... et ils s'occupaient des bêtes, de couper le fourrage, de le donner aux animaux, de couper le bois...

La paille de seigle, la plus longue, était utilisée pour rempailler les chaises ; pour les paniers, des branches de noisetier étaient mises à tremper dans le bassin du lavoir afin de pouvoir les travailler : l'on écorçait ou non ces branches que l'on fendait en deux. L'on façonnait avec les montants des paniers de la forme et la dimension désirée, puis l'on passait des tiges d'osier entre ces montants pour réaliser le tressage. Si tous savaient réaliser cette dernière étape, la fabrication du canevas était laissée aux spécialistes, tout comme la

fabrication des bats doubles. Aux Lauves, c'était E. L. le spécialiste et à la Palud C. et F.L. ainsi que V. B. ; ces hommes sont aussi les spécialistes dans le travail du bois.

Les femmes étaient plus particulièrement occupées à travailler la laine, à tricoter ou à coudre, en ayant toujours en charge la préparation des repas du foyer et le ménage. Néanmoins, elles avaient moins de travail avec les produits laitiers, puisque durant la saison d'hiver, elles préparaient des quantités de produits laitiers uniquement pour la consommation familiale.

Toutes ces activités s'effectuaient dans une ambiance conviviale, comme nous le relate C. :

« L'après midi au soleil, tu vois là où il y a la maison du Vatican ? Alors ils se mettaient là, les hommes étaient à gauche, les femmes à droite, elles tricotaient ou alors elles raccommodaient au soleil, voilà. Et quand le soleil partait, tout le monde rentrait. Nous quand on arrivait de l'école, on les trouvait tous là ! Tous au soleil, en train de travailler, de bavarder... »

B. LES ACTIVITES A VISEES ALIMENTAIRE ET PECUNIAIRE

Les « *barelenques* » disposaient de plusieurs sources de revenus : certains exerçaient une activité salariée, comme J. L. qui était facteur, avant de démissionner au début des années 20 pour « économiser ses jambes » et se consacrer à sa ferme, ou Arthur Cazon, berger, qui prenait l'été en estive des troupeaux des alentours. Mais la plupart vivaient du travail de leur terre et de leur élevage, et si un commerce existait au sein même de la communauté de Barels³⁰⁷, la plus grosse partie des revenus commerciaux étaient assurés par les ventes des produits de leur ferme à Guillaumes.

1. L'élevage

En plus de fournir aux familles la viande nécessaire à l'équilibre alimentaire, l'élevage de vaches et de moutons notamment représentait pour elles une manne financière importante. Afin d'assurer une productivité satisfaisante de bêtes, il fallait que l'éleveur dispose des réserves de foin nécessaires à la survie de son cheptel lors de la saison d'hiver. Selon le rendement de la fenaison, qui avait lieu en juillet et août, celui-ci savait combien de bêtes il pourrait nourrir les mois d'hiver. Il vendait ainsi l'excédent durant les foires.

1.1 Répartition de la consommation de l'élevage

³⁰⁷ il est difficile de savoir dans quelles mesures certains « *barelenques* » vendaient des produits ou des services à d'autres ; néanmoins, des témoignages attestent de pratiques commerciales entre « *barelenques* ». Deux hommes étaient par exemple réputés pour leurs compétences en menuiserie, Clémentin Lance et Venance Baret, habitants du hameau de la Palud. On allait les voir pour effectuer des réparations trop techniques, ou pour changer un parquet, comme cela fut le cas de celui de la cuisine de Joseph Lance. Ce qu'il est difficile à établir, c'est le moyen de paiement utilisé dans ce cas : il semblerait qu'il pouvait aussi bien s'effectuer en argent, qu'en farine ou viande de porc, selon les informations recueillies auprès de nos informateurs.

Nous avons vu que l'élevage type à Barels était composé de vaches, moutons, lapins et poulets. Par ailleurs, certains, comme les parents de C., élevaient aussi des chèvres et des porcs.

Les lapins, les poulets et les porcs sont essentiellement destinés à la consommation familiale ; par ailleurs, C. nous a expliqué que sur les deux cochons qu'ils élevaient chaque année, ils en vendaient la moitié d'un lors de l'abattage à une famille de Barels qui n'élevait pas de porc.

Les lapins sont fréquemment mangés à la table familiale tandis que le poulet est un met de choix, consommé plus occasionnellement. On préfère en effet vendre les œufs ou les consommer.

Les agneaux étaient consommés à la table de Clémence Lance, de même que les moutons et les veaux, selon les informations transmises par L..

Personne ne sachant tuer les bovins chez J. L., les seuls morceaux de bœuf consommés étaient achetés chez l'un des bouchers de Guillaumes ; sa femme Emilie n'aimant pas les viandes de moutons et d'agneaux, celles-ci n'étaient servies que rarement, cuisinées en ragoût ou en gigot pour les amis reçus à la Sainte Elisabeth, par exemple.

Veaux, vaches, agneaux, moutons étaient élevés pour être vendus sur pieds à Guillaumes et pour produire le lait nécessaire à la fabrication de produits laitiers, pour la consommation familiale mais aussi pour en faire le commerce. Les poulets sont destinés à la consommation du foyer, ainsi que les œufs qui sont vendus en grande quantité. Les lapins et les cochons sont réservés à la seule consommation familiale, sauf cas exceptionnel ; ces derniers sont abattus au mois de décembre, et on rachète des cochonnets à Guillaumes au printemps.

Les chèvres, moins fréquentes, sont surtout destinées aux chevreaux consommés à la table familiale, et à la production de lait, qui permet de fabriquer des fromages destinés à la vente et à la consommation du foyer.

1.2 Le processus de l'élevage

On peut définir deux temps dans l'élevage, la belle saison où les prés naturels ou artificiels, irrigués ou non, fournissent aux vaches, moutons et chèvres leur nourriture ; la saison d'hiver, qui suppose que l'on dispose du fourrage nécessaire à leur alimentation durant près de 5 mois.

D'une manière générale, les plus belles têtes sont conservées pour la reproduction ; ainsi L. nous a fait part du fait que les paysans étaient toujours frileux à l'idée de devoir acheter des bêtes lors des foires : déduisant logiquement que chacun raisonnait de la même manière, ils savaient devoir être très vigilant quant à la qualité des animaux achetés.

Nos informateurs ne se souviennent pas des races et des spécificités des différents animaux élevés à Barels, mis à part pour les moutons qui semblaient être selon L. majoritairement des « *mourré rous* » (appelé aussi « la rouge de Péone »). Les vaches étaient de race « commune », de robe rousse et blanche, les lapins « comme partout » etc...

Bovin

Toutes les familles de Barels possédaient des vaches, que cela soit deux ou trois comme C. L. ou davantage, comme dans la famille de C. qui se souvient en avoir eu jusqu'à quatorze.

Nous avons vu plus haut les différentes préparations à base de lait de fabrication domestique ; les vaches étaient aussi utilisées pour fouler le grain et parfois pour labourer³⁰⁸ ; dans la famille de C., on évitait de trop les solliciter pour les travaux des champs, car elles produisaient alors moins de lait. Chez Clémence Lance, exploitation surtout basée sur les moutons, cela importait moins, puisque le lait de brebis pouvait alors remplacer celui de vache.

Concernant la reproduction, nos sources orales sont contradictoires : L. nous dit que sa « mère nourricière » menait les vaches aux Ramès chez D.T. qui possédait un bœuf reproducteur ; C. se souvient que son père les amenait jusqu'à Bouchanières pour la saillie. Interrogé de nouveau sur cette contradiction, L. s'est souvenu que le propriétaire de la ferme des Ramès passait en fait l'estive à Barels, puis allait vivre le reste de l'année dans sa ferme de Bouchanières. Mais C. ne se souvient pas de cela. Dans tous les cas, la période de vêlage est totalement variable, puisqu'elle dépend du désir de la vache : dès qu'elle se montrait prête (ce qui se traduit par l'attitude entreprenante de la vache qui « monte » sur une de ses congénères) le propriétaire « menait la vache au taureau »³⁰⁹. Lors de l'arrivée au terme de la grossesse³¹⁰, les éleveurs n'avaient évidemment pas recours à un vétérinaire, ils leur fallait se débrouiller en cas de complications en espérant ne pas perdre la mère. Aucun de nos informateurs n'a de souvenir concernant les différents soins qui aurait pu être apporté à une vache dont le vêlage ne se serait pas correctement déroulé.

Du mois de mai à la fin du mois d'octobre, les vaches sont gardées dans les prairies familiales par les enfants ; après le traite du matin, tâche dévolue aux enfants du foyer, ceux-ci partent avec le troupeau. Durant cette belle saison, il ne se pose pas le problème de leur alimentation ; le soir, vers 20 heures, les enfants ramènent le troupeau de vaches qui passera la nuit à l'étable, et procèdent à la traite du soir.

L'hiver, le plus gros du travail est de nourrir le cheptel ; les vaches sont parquées dans l'étable, qu'il faut nettoyer tous les jours, et leur alimentation est composée de foin et de betteraves fourragères crues coupées en rondelles, qui favorisent la production de lait. Elles sont particulièrement soignées, surtout lorsqu'elles ont des veaux, et le chef de famille ne manque pas d'aller leur rendre visite le soir avant de se coucher et le matin dès son réveil.

Les veaux et les vaches trop âgées sont vendus sur pieds aux bouchers de Guillaume ou à ceux venus aux foires, à des périodes variables puisqu'elles dépendent de la période de vêlage ; nos informateurs ne se souviennent néanmoins pas de l'âge atteint par ces bêtes lorsqu'elles sont vendues, L. nous a simplement rappelé que les veaux deviennent « adultes » à deux ans. Néanmoins, des ventes se faisaient obligatoirement en automne, après avoir calculé le nombre de têtes que l'on allait pouvoir nourrir l'hiver en fonction des récoltes de l'été.

Ovin

Le mouton représente lui aussi une base de l'élevage en zone de montagne : bien adapté aux reliefs qu'on y rencontre, il procure viande et lait, mais aussi le « *migoun* », c'est-à-dire le fumier de mouton qui est particulièrement apprécié, car plus facile à étendre que le fumier de vache, ou de porc. Par ailleurs, le lait de brebis peut-être récupéré lors de la période de sevrage de son agneau et permettre la fabrication de fromage.

³⁰⁸ C. nous a rapporté que les vaches utilisées pour le labour n'étaient pas ferrées.

³⁰⁹ Expression employée par L.

³¹⁰ La vache à une durée de gestation de 9 mois.

Durant la belle saison, à l'instar des vaches, les moutons sont menés pâturer dans différents secteurs du territoire de Barels ; L. nous a appris que plusieurs foyers se groupaient alors afin de ne faire qu'un gros troupeau et de permettre aux jeunes bergers de garder à plusieurs. Ainsi, l'on comptait l'été entre trois et quatre troupeaux dans les montagnes baréloises.

L. « Ils avaient presque tous des moutons et alors l'été ces moutons, ils s'étaient groupés en troupeau, ils faisaient trois troupeaux (...) mais c'était des petits troupeaux, le plus gros troupeau c'était nous qui le faisons (...) on arrivait à avoir 300 bêtes ; après les autres c'était des troupeau de 150, 200

Cécile oui, mais groupés avec qui ?

L. voilà par exemple les « Lauves » faisait un troupeau (...) la Palud en faisait un autre et le Serre en faisait un autre, et bé nous on en faisait un (...) voilà plusieurs habitants groupaient leurs moutons et alors, comme il y avait plusieurs quartiers, chaque troupeau avait son quartier (...) partout où il y avait des terres incultes, où il y avait du pâturage dans la montagne, du côté du Serre, c'était nous. Et nous on allait jusqu'à la Crouïtes oh à peu près, ils s'arrangeaient un peu, c'était pas délimité (...) c'est-à-dire que moi j'ai donner un exemple, mais après il y avait des gens de la Palud qui mettaient les moutons avec les moutons des Lauves ! enfin ils s'arrangeaient ... tout Barels avait formé 3 troupeaux ! »

A. C., exerçait le métier de berger et prenait en estive des moutons des autres vallées ; d'un troupeau d'environ 100 têtes, il se retrouvait avec 300 bêtes en été.

L. « On prenait des brebis en location, pour faire un peu d'argent, alors on faisait un troupeau un peu plus grand

Cécile Et qui vous les donnait en location ?

L. Oh bé à Péone ...

Cécile c'est-à-dire qu'ils venaient faire transhummer leurs brebis chez vous ?

L. quelqu'un qui avait pas de montagne, qui pouvait pas garder les moutons l'été parce qu'il avait pas le temps ... il les plaçait ! (...) et ça faisait... ça faisait un plus dans les finances quoi ! »

Les moutons ne rentraient alors pas forcément en bergerie tous les soirs, et pouvaient passer la nuit dans les prairies, soit dans un parc, soit même en liberté.

Avant la saison d'hiver, le propriétaire doit déterminer le nombre d'agneaux destinés à la vente :

L. « parce que l'hiver il fallait qu'il y ai un équilibre entre les moutons et la quantité de foin, ça le paysan le sait, il dit « j'ai tant de foin, je peux garder un peu plus ou un peu moins de moutons », il se basait sur la meule de foin ; si il y avait beaucoup de foin, on gardait un peu plus de bêtes, si il y en avait moins...

Cécile on en vendait davantage !

L. et oui parce que l'hiver, hein... »

Selon les informations orales recueillies auprès de L., il se vendait alors durant l'automne deux types d'agneaux : les « agnougés » c'est-à-dire des agneaux âgés d'un an qui sont nés l'automne précédent, et les tardons c'est-à-dire les agneaux nés au printemps. Au printemps sont aussi vendus certains des agneaux nés l'automne précédent.

L'agnelage, qui contrairement aux vaches est programmé par l'éleveur, se passe alors dans ce cas de figure en bergerie vers les mois de novembre et de mars-avril.

En bergerie, les moutons sont nourris de fourrages artificiels, composés de sainfoin, de trèfle et de luzerne, « *d'arascio* » (des pois destinés à engraisser les agneaux), mais aussi de « *rames* » c'est-à-dire des feuilles de frênes ou de chênes encore sur leur branche que l'on récupère ensuite pour allumer le feu.

Caprin

Chez C., les chèvres sont soignées comme les moutons, gardés ensembles et nourris identiquement ; elles ne sont pas destinées à la vente mais à la production de lait et de viande, servie à la table du foyer. De plus, les estomacs de chevreaux non sevrés fournissent la présure indispensable à la fabrication du fromage.

Porcin

On tue les cochons en décembre et on rachète des cochonnets au printemps, lors de la foire du mois de mai ; transportés dans un bât double installé sur le mulet ou l'âne, le trajet avec les petits porcs n'était pas une chose aisée :

C. *« Et bien souvent vous savez que c'était un souci pour les monter ! (...) alors pour les faire marcher... ils marchaient un peu après ils étaient fatigués et alors on les mettaient dans les « beignes » (bât double) et ça c'était un souci ! (...) y'a des mulet qui avaient peur, on ne pouvait pas ! C'était dangereux. »*

Les cochons sont nourris de pommes de terre et de betteraves fourragères cuites, de farine d'orge, de repasse ou de son, mélangés à l'eau des pâtes ou l'eau de vaisselle, des glands... Ils ne sortent de leur étable que pour le nettoyage de celle-ci : chez C., les enfants surveillaient alors les porcs, tandis que le papa jetait de la paille sur le sol et enlevait les excréments à l'aide d'une fourche.

Demandant moins de soins que les vaches ou les moutons, l'élevage du cochon est un investissement intéressant ; dans la mesure où l'on dispose de champs pour cultiver les pommes de terre, les betteraves fourragères et l'orge nécessaires à leur engraissement, ils fournissent lors de leur abattage de la viande en quantité, qui de plus se conserve aisément.

Léporidés

Elevés pour être servis à la table familiale, les lapins sont installés dans des cages en bois grillagées, de fabrication domestique³¹¹ ; nourris de luzerne, de sainfoin, de trèfles, d'épluchures de légumes et de betteraves fourragères, ils ont l'avantage de se reproduire rapidement et de fournir lors de leur abattage des peaux qui peuvent être transformées en vêtements chauds ou bien vendues.

Gallinacés

³¹¹ Nécessitant néanmoins un certain savoir-faire dans le travail du bois, le père de C. faisait alors appel à E. L. pour la confection ou la réparation de cages à lapins.

Nourris de « pâtes » confectionnées avec des pommes de terre cuites, de la repasse et du son, du seigle et l'ensemble des résidus de petits grains et de paille récupérés lors du passage des grains foulés au tarare, les poules sont particulièrement appréciées pour leurs œufs, consommés ou vendus par le foyer.

2. Les travaux des champs

Nous allons tracer ici les grandes étapes d'une année de travail de la terre, de manière très lapidaire et incomplète ; il était néanmoins important de présenter ici l'organisation des travaux agricoles afin de mieux comprendre l'organisation globale de la vie à Barels.

C'est la qualité des récoltes qui conditionne la composition de l'alimentation mais aussi les revenus économiques de la famille pour l'année à venir : elles sont la base du niveau de vie des foyer « *barelenques* ».

D'une manière générale, c'est le mulet (ou l'âne dans le cas de C., puisque son père, ankylosé d'un bras depuis la guerre, chargeait plus facilement cet animal, plus petit que le mulet) muni d'un bât double qui servait à charrier le fumier, les semences, le grain, la farine... Sans que nous le répétions à chaque fois, il est utilisé dès qu'il s'agit de transporter quelque chose : le mulet est « l'outil » auquel le paysan a le plus recours.

2.1 Le printemps : épierrage, labour et semaille

Le premier travail lors de la fonte des neiges au courant du mois d'avril était d'épierrer les champs ; cette activité masculine peut aussi être pratiquée par les enfants du foyer. Il est important avant le labour de nettoyer le champ de l'ensemble des obstacles qui pourraient abîmer l'araire ou la charrue.

Ensuite, il faut étendre sur les champs le fumier conservé tout l'hiver dans un coin de l'étable ; transporté à l'aide de bats doubles (« *beignes* ») installés sur des mulets, jusque dans les champs de pommes de terre notamment, c'était un travail long car les « *beignes* » ne permettent pas transporter de grosses quantités de fumier. Ainsi, seuls les champs de pommes de terre et parfois de betteraves bénéficiaient de fumier³¹². Le chef de famille se chargeait des trajets entre l'étable et le champ, tandis que les enfants répartissaient le fumier à l'aide d'une fourche ou d'une sape (« *sapa* »).

Le labour (« *graccha* ») se fait soit à l'aide d'une araire ou d'une charrue³¹³ tirée par des mulets, des ânes ou des vaches ; néanmoins, les vaches ainsi sollicitées produisaient moins de lait le soir, on évitait alors cela dans la mesure du possible, ou bien on choisissait les vaches ne produisant presque plus de lait.

On sème au printemps le petit blé ou blé de printemps (« *ragagniou* »), l'orge, et l'avoine dans des champs non irrigués ; les lentilles, différentes variétés de pois, de la luzerne, du trèfle et du sainfoin, des pommes de terre et des betteraves fourragères.

L. nous a fait part d'une technique utilisée pour maximiser les chances d'obtenir une bonne production de pommes de terre dans le cas où on les plantait dans des champs que l'on ne pouvait pas irriguer : on en plantait une première moitié vers le 15 mai et la seconde moitié un mois plus tard vers le 15 juin. Ainsi, en plus de présenter l'avantage d'espacer la période de ramassage, l'on minimise les effets néfastes que pourraient avoir un manque de pluie lors de la floraison de la pomme de terre.

L. nous a par ailleurs renseigné sur la pratique au printemps d'un labour de préparation sur les champs destinés aux semailles d'automne : la terre y étant plus souple qu'après les chaleurs de l'été, le travail était moins pénible pour les bêtes ; par ailleurs, ce labour de préparation présente l'avantage de tuer les herbes naissantes en les enterrant.

2.2. L'été : fenaison et moisson

L'été est la saison la plus laborieuse pour les paysans : les travaux de fenaison et de moisson nécessitaient souvent l'entre aide ou même l'embauche d'ouvriers saisonniers (souvent des personnes de la famille, des hommes célibataires qui gagnaient leur vie ainsi, selon des informations données par L.).

Ce sont les lentilles qui poussent le plus vite, plantées en avril ou mai, elles sont récoltées en Juillet, ou même fin juin si le climat a été propice. Chez C., où l'on en faisait en petite quantité, ces lentilles étaient battues avec un bâton (de type manche de balai) sur une porte posée à plat sur des chevalets. Chez Clémence Lance qui en cultivait une plus grosse quantité, elles étaient foulées sur l'aire de l'exploitation, dont une partie transformée en farine.

³¹² Information donnée par Joseph Léa ; à vérifier et à nuancer, car cela dépendait aussi de la distance séparant le champ du lieu de stockage du fumier, des céréales ou des légumineuses qui y avaient été planté l'année précédentes, si le champ était en jachère ou si il est un champ neuf...

³¹³ Pour une description des différents types de labours tractés, voir le travail de Philippe Thomassin « Pour une approche thématique de l'inventaire mobilier »

Viennent ensuite les pois et la période de la fenaison, en juillet, qui sonne le début des gros travaux

Joseph « on commençait d'une aube à l'autre, c'est-à-dire qu'on commençait à la pointe du jour de faucher ou de moissonner, des fois il faisait encore nuit et on commençait à moissonner, dès qu'on y voyait, c'était la moisson, ou on fauchait ! Parce que les vieux disaient que « la matinée faisait la journée ». Si y faisaient beaucoup du travail avant de déjeuner, ils faisaient une bonne journée ; si ils commençaient trop tard après, c'était la chaleur, on avançait plus, tandis qu'avec le frais, on faisait beaucoup de travail, alors la matinée faisait le journée. Alors il fallait quand même l'après-midi... ils faisaient un bon goûter pour pouvoir reprendre des forces ! (...) ce qui faut ajouter dans le travail des champs (...) ben à midi ils faisaient un peu de sieste, une heure par exemple, ou une heure et demi, après y reprenaient le travail.»

Le foin est coupé manuellement à l'aide d'une faux, puis laissé sur la prairie le temps du séchage³¹⁴. On le transportait ensuite jusque dans la grange située le plus souvent au dessus de l'étable ; une trappe entre les deux étages permettait ainsi l'hiver de faire descendre le foin directement dans les mangeoires³¹⁵.

Le mois d'août annonçait le travail de la moisson : l'on moissonne alors les céréales plantées au printemps mais aussi celles plantées l'automne de l'année précédente, c'est-à-dire le seigle et le blé d'automne. A l'aide d'une faucille, le paysan coupe les javelles³¹⁶ puis les enfants les ramassent et les rassemblent en gerbes :

L. « quand on avait fait les moissons, ce blé, ces gerbes de blé (...) on faisait ce qu'on appelle des gerbiers, on faisait des tas, arrondis avec la pointe, c'était tout bien arrangé, les gerbes d'un côté et de l'autre ... »³¹⁷

Cécile « Les enfants aussi participaient ou ils gardaient les troupeaux ?
C. Ah on participait aussi parce qu'il fallait attacher les gerbes ! le moissonneur faisait des tas et nous on passait derrière, on attachait ; ça faisait les gerbes, c'était un petit boulot ! »

Le début du mois de septembre est aussi le moment de l'arrachage des pommes de terre et des betteraves fourragères.

³¹⁴ Voir le travail de Philippe Thomassin pour la description détaillée de la fenaison et des techniques qui lui sont associées.

³¹⁵ Voir le travail de David Faure-Vincent pour une description détaillée des différents bâtiments ruraux.

³¹⁶ Voir le travail de Philippe Thomassin pour la description détaillée des techniques et outils de moissonnage.

³¹⁷ Dans l'état actuel des connaissances, le lieu de stockage des gerbiers jusqu'au moment du battage n'est pas connu.

2.3 L'automne : semaille, foulage, moulinage

En automne plus encore que durant les autres saisons, le calendrier des travaux est imposé par le climat. Les travaux à effectuer sont alors les semences d'automne, le blé et le seigle, le battage des céréales et légumineuses, le moulinage des grains, et l'arrachage de la seconde plantation de pommes de terre.

De manière générale, la période de semaille reste fixe, c'est-à-dire après les pluies de la Saint Michel (le 26 septembre) ; la terre est alors plus facile à labourer puisque plus humide et le blé germe alors rapidement, après huit ou dix jours

L. *« Ils attendaient la pluie, des fois il pleuvait pas de suite mais enfin, ils attendaient les pluies de Saint Michel pour ensemer les blés, faire les semences du blé qu'on appelait le blé d'hiver pour l'année d'après. Bon des fois les pluies se faisaient un peu attendre, mais enfin il y avait les saisons, c'était radical, c'était rare qu'il y ait pas la pluie au temps voulu »*

C. *Souvent on faisait passer les moutons en Novembre, avant qu'il neige, il était déjà comme ça le blé (me montre une hauteur de 10-15cm) on faisait passer les moutons, ils le mangeaient, mais ils ne l'arrachaient pas ; il était tendre, après il repoussait avec beaucoup de tiges !*

Cécile *Il avant plus de force peut-être ?*

C. *Peut-être, et puis il faisait davantage de tiges !*

Puis il fallait préparer le grain qui allait être moulu au moulin de la Barlatte, en activité à partir de la fin du mois de septembre ; à Barels, la technique la plus répandue était celle du foulage, par des vaches, des mulets ou des ânes, à qui l'on a obstrué le museau grâce à une petite muselière en osier appelée « *mouraille* » pour éviter qu'ils ne mangent les javelles.

L. *« alors quand ils avaient ensemer, ils attaquaient de fouler ; alors ils ramassaient les gerbes dans une aire à l'abri et ils foulaient avec les bêtes ... et ils... battaient le blé... ils mettaient le blé sur une aire, sur des pierres (...) et là on faisait tourner les bêtes jusqu'à ce que le grain soit bien descendu et que la paille soit un peu broyée, parce l'hiver ils s'en servaient, ils la faisaient manger aux bêtes cette paille³¹⁸. »*

Il est à noter que les grains les plus beaux, destinés à fournir les semences pour l'année d'après, sont plutôt battus que foulés ; C. notamment se souvient d'avoir battu des javelles de blé à l'aide d'un manche à balais, sur une porte posée sur deux chevalets.

Les grains et les débris de paille sont ramassés, organisés en deux tas séparés ; les grains sont alors passés au tarare (« *ventaire* ») afin de les séparer des résidus de paille et de terre³¹⁹.

Il reste alors à les laver avant de les porter au moulin ; pour cela, on vidait le lavoir de son eau, on le nettoyait bien, puis on le remplissait d'eau propre et on y plongeait les grains. Il ne restait plus qu'à les égoutter à l'aide d'une passoire et à les étaler au soleil sur une couverture pour les faire sécher. On ne lavait alors que la quantité de grains qu'on allait faire

³¹⁸ En effet, mélangée au foin ou même au regain, cette paille servait à nourrir les bêtes qui n'avaient pas droit à un traitement particulier ; selon une information donnée par Joseph Léa, « *le mescle* » était donné aux animaux ne produisant pas de lait par exemple.

³¹⁹ Le petit grain et ces résidus sont alors conservés dans des sacs et serviront à nourrir les poules.

moudre, le reste était conservé dans l'arche à grain jusqu'à ce qu'on en ai besoin. Si on lavait du grain en plus grosse quantité que celle qui allait être transformée, on conservait alors ce grain propre dans des sacs.

L. « Vers fin septembre, il fallait laver ce blé ; alors ils lavaient ce blé pour pouvoir le porter au moulin faire la farine, avant que l'hiver la neige tombe ; ils lavaient ce blé, ils le faisaient sécher et on portait ce blé au moulin qui était le moulin de la Barlatte ; le moulin était à un monsieur de Châteauneuf, enfin ce moulin servait pour Barels, les Tourres et Châteauneuf. »

Lorsque l'ouverture du moulin était annoncée, les barelois tentaient de s'organiser afin de ne pas tous descendre au moulin de la Barlatte en même temps ; le propriétaire du moulin, lui-même paysan, se faisait payer en argent ou en farine, en fonction de ses besoins. C. se souvient que l'opération prenait deux ou trois jours, car descendre les sacs de grains et remonter les sacs de farine à dos de mulet ne permettait de transporter de grosses quantités en même temps. Les sacs destinés à recevoir la farine, appelés « *tourtis* », étaient tissés très serrés et devaient être très solides ; on en prenait grand soin selon L., ils étaient lavés et conservés bien à l'abri des rongeurs.

Les sacs remplis de farine étaient ensuite entreposés dans une pièce sèche du lieu de vie afin d'être facilement accessible.

3. Les circuits de distribution et d'approvisionnement

L. « tout ce qu'ils avaient à vendre ils le vendaient à Guillaumes. (...) moi je sais que ma mère, elle faisait du beurre pas mal, les fromages, et alors le surplus, on le descendait à Guillaumes et on vendait ça aux épiciers... pour faire toujours un peu de l'argent. (...) voilà leurs revenus, c'était ça ! tout ce qu'ils pouvaient vendre comme bêtes et produits, des poulets, des lapins, des trucs comme ça... c'était tout ça, c'était le revenu. »

3.1 Les Foires

3.1.1 Guillaumes

La foire³²⁰ se tenait tous les mois à Guillaumes, à dates fixes, excepté au mois de janvier ; aucun de nos deux informateurs ne s'y est personnellement rendu lors de son séjour à Barels, ce qui rend certaines informations recueillies assez hypothétiques. Il sera néanmoins possible, par la consultation d'autres informateurs Guillaumoises plus nombreux à avoir vécu à cette époque, mais aussi la consultation des archives, d'obtenir une description assez fidèle de ces journées de foire.

Les foires de l'hiver, celles du 3 décembre, du 20 février et même du 26 mars, étaient peu fréquentées par les « *barelenques* », la neige rendant le trajet difficile ; les plus vaillants ne descendaient alors qu'en cas de nécessité absolue. Comme nous l'avons vu plus haut, l'hiver était méticuleusement préparé par chaque famille, et il était improbable d'avoir oublié le sucre !

³²⁰ « Assemblée considérable, dans un village ou dans une ville, à des dates fixes, dans le but d'effectuer des transactions sur des marchandises diverses, du bétail en particulier. » dans LACHIVER M. *Dictionnaire du monde rural – les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997, p. 795

Apparemment, les « *barelenques* » descendaient les jours de foire pour diverses raisons, pas uniquement pour y faire leurs provisions ou pour vendre leurs produits. Il semblerait selon nos informateurs, que les différents épiciers de Guillaumes étaient très bien achalandés, ne rendant pas nécessaire d'attendre une foire pour acheter des produits de consommation courante. Aucun de nos enquêtés n'a en effet pu répondre à la question de savoir quels étaient les biens que l'on ne trouvait que lors des foires³²¹, ni si il était plus avantageux pécuniairement de faire ces achats ce jour là.

Il devait pourtant y avoir au moins plus de choix, sinon certains biens de consommation moins courante : C. nous a par exemple relaté que son père avait ramené un jour de foire des chaises à la paille teintée en bleu et en doré (à dos de mulet !).

Il ne faudrait pas par ailleurs omettre de prendre en compte la dimension sociale de ces foires : elles étaient l'occasion de se rencontrer, de prendre des nouvelles de chacun, de garder le contact avec les habitants de son canton et des alentours, de régler des affaires aussi.

3.1.2 Saint-Etienne-de-Tinée

La foire de Guillaumes n'était pas la seule fréquentée par les « *barelenques* » : J. L. se rendait à toutes les foires de Saint Etienne de Tinée, pour rencontrer ses connaissances de la vallée voisine, plus que pour acheter quelque chose qu'il n'aurait pu trouver que là, comme nous l'a assuré C. L. nous a néanmoins raconté l'achat par sa mère nourricière d'une vache à la Foire de Saint Etienne-de-Tinée

L. *quand il n'y avait pas la foire à Guillaumes, qu'ils voulaient acheter une bête, on passait par les Couines, on passait par le col de Pal, et on allait à la foire à Saint Etienne !*

Cécile *De Tinée ?*

L. *De Tinée !*

Cécile *Oh là là là là ! et ça faisait combien de marche ?*

L. *Moi, je l'ai jamais fait, mais ça fait un moment, tout à pieds ! ma mère l'a fait une fois je me rappelle, elle était je sais pas avec qui, je me rappelle pas...*

Cécile *Vous vous souvenez du temps que ça a pris ?*

L. *Ils étaient aller acheter une vache... c'est environ deux heures, deux heures et demi (...) elle avait besoin d'une vache, elle était allée acheter une vache à Saint Etienne...*

Les achats à la foire de Saint Etienne semblent cependant être très occasionnels³²² selon nos informateurs ; en effet, le trajet étant plus long que celui de Guillaumes, et moins accessible, les « *barelenques* » se rendant à Saint-Etienne-de-Tinée partaient souvent avec uniquement une ou deux besaces de toile, et n'emmenaient pas de mulet ou d'âne avec eux.

³²¹ Mis à part l'achat de bétail qui se faisait durant les foires.

³²² De plus, l'expérience de la vache de la Tinée n'a pas été concluante, vu qu'elle a échappé à L. alors qu'il gardait le troupeau aux Couines

L. *Et cette vache, on l'a plus trouvée. Huit jours ou quelques jours après, ou presque 10 jours, la vache, vous savez pas ? la vache, elle était repartie à Saint Etienne !*

Cécile *Elle avait retrouvé son chemin jusqu'à Saint Etienne ?*

L. *Elle avait retrouvé son chemin, parce que la bête, où elle a passé une fois, elle s'en rappelle hein ! (...) et puis je sais pas, sept ou huit jours après on reçoit une lettre (...) comme quoi elle était retournée chez son propriétaire...*

3.2 Les épiciers

Les épiciers de Guillaumes étaient donc selon nos informateurs les principaux centres d'achats des habitants de Barels ; selon nos sources orales, les « *barelenques* » vendaient aussi des produits à ces épiciers. Par exemple, selon Anna Alfonssi et L., Clémence Lance leur vendait du beurre et du fromage.

Contrairement à ce que M. Raybaut a pu constater dans la vallée de l'Estéron, les « *barelenques* » n'achetaient non pas au détail, mais bien en gros, notamment lors de la préparation de la saison d'hiver. Il est en effet évident que la distance séparant Barels de Guillaumes rend impossible ce type de comportement vis-à-vis de l'approvisionnement.

3.3 La vente aux particuliers

Il semblerait que les particuliers représentent les principaux acheteurs des produits « *barelenques* »

Cécile à Guillaumes votre papa (...) il avait un stand sur la foire ou il vendait aux épiciers de Guillaumes ? (...) quand il descendait son fromage, son beurre, ses œufs... il les vendait à qui ?

C. comme ça, c'était commandé ça, on avait toujours les mêmes clients !

Cécile Ah, c'était commandé, il descendait à Guillaumes livrer en fin de compte...

C. Oui, voilà

Les principaux produits vendus sont du beurre, du fromage, des œufs, et occasionnellement des lapins, des poulets, un ou deux kilos de farine de blé. Malheureusement C. ne connaît pas les noms des clients de sa famille.

Par ailleurs, le père de C. faisait le commerce de présure les jours de foire ; il achetait en gros des estomacs de chevreaux séchés, qu'il entreposait à Guillaumes où il louait une chambre tout d'abord à un ami puis à sa sœur, C. L., après qu'elle y est emménagée.

Il vendait alors cette présure aux particuliers qui connaissaient son commerce. C. n'a cependant pas pu nous renseigner sur le lieu d'achat de ces estomacs, ni sur leur prix d'achat et de revente.

C. LA VIE A BARELS AU SEIN DE LA COLLECTIVITE

L. « c'était un village dont j'ai gardé un bon souvenir parce que ils étaient solidaires et les gens s'aidaient ; quand c'était par exemple le moment de la moisson, ou même si il fallait aller faire arranger un chemin, un sentier quelque chose... bon ils s'unissaient, les hommes y allaient en groupe et ils faisaient ce qu'il y avait à faire. »

1. L'entretien et l'utilisation des aménagements collectifs

Sans empiéter sur le travail de Philippe Thomassin et David Faure-Vincent, nous allons proposer ici une présentation des différents domaines qui nécessitent une organisation collective à Barels. Sans qu'il y ait de véritable règlement écrit, la collectivité de Barels s'organisait afin de procéder à l'entretien d'aménagements dont tous bénéficiaient. Il fallait par ailleurs s'entendre sur les horaires d'utilisation de l'eau amenée par les canaux d'irrigation, sur l'utilisation du four à pain et du lavoir.

3.1 Les aménagements collectifs

Les sources orales nous ont surtout éclairé sur le caractère convivial de l'entretien et de l'utilisation de ces aménagements ; ainsi, le nettoyage des canaux d'irrigation lors de la fonte des neiges était l'occasion de pique-niques collectifs.

Le jour de la fournée était aussi un moment attendu par les « *barelenques* » ; le temps de la cuisson était propice à la détente et à l'échange de nouvelles concernant les exploitations.

3.2 L'entre aide lors des travaux « d'urgences »

Les sources orales attestent d'une entre aide lors des gros travaux agricoles, l'été notamment.

Joseph « *Après le foin c'était la moisson, on moissonnait et alors si il y avait un champ de blé par exemple au moment de la moisson qui était mûr, ça dépendait un peu de l'exposition du champs, tout ça, c'était mûr avant d'autres morceaux, alors les gens se portaient tous là, on faisaient ça un peu en rigolant... et on était toute une bande et le champs de blé le soir était moissonné, enfin bref c'était... des trucs comme ça ! Enfin il y avait cette histoire de familiarité comme j'ai pas trouvé dans d'autres village où j'ai vécu ! »*

Il est intéressant d'analyser la dernière phrase de Joseph ; lui qui a vécu ensuite dans d'autres villages de la vallée du var, il nous fait part de la singularité de son expérience bareloise. On peut d'ores et déjà se demander si la structure de la population des « *barelenques* » ne serait pas une des causes de cette « familiarité » : tous les foyers ayant des liens de parenté plus ou moins lointains avec les autres, on peut supposer que les « *barelenques* » se sentaient en famille dans leur hameau et que ce sentiment de « familiarité » (comme le définit Joseph) était à l'origine de cette entre aide.

2. Les loisirs

Les loisirs sont des activités qui importent dans la prise de conscience de l'appartenance à une communauté : s'amuser des mêmes choses, célébrer les mêmes occasions sont évidemment des éléments constitutifs du sentiment identitaire. Sans proposer aujourd'hui une analyse des expressions de cette identité, nous allons proposer une description des moments festifs qui réunissaient les « *barelenques* »³²³.

2.1 Les feux de la Saint Jean (24 juin)

La Saint Jean était l'occasion pour la jeunesse de se réunir et de « communiquer » avec les autres jeunes des villages alentours : en effet, il s'agissait de faire un feu le plus gros possible, afin qu'il soit vu par les jeunes des autres hameaux qui faisaient de même.

Cécile « *alors racontez moi un peu comment ça se passait*
C. *C'était simple chez nous, on montait là haut au col (...) et on grimpeait au plus haut, à la Crouïte, on allait faire le feu là, un grand feu ; on montait tôt, alors chacun ramassait du bois et le portait (...) ; on était toujours, je sais pas moi, une dizaine... à ce moment là, il y avait de la jeunesse, il y avait tous les*

³²³ Ce travail descriptif permettra de mener par la suite une étude plus approfondie sur les ressorts de l'identité « *barelenque* », par comparaison avec d'autres villages de la vallée du var, par exemple.

enfants de l'assistance. Voilà on faisait le feu et quand (...) il avait déjà bien brillé, qu'il n'y avait plus que la braise, alors on sautait un peu ! Et puis on regardait les feux des alentours, les Tourres, Châteauneuf, de Sauze,, Bouchanières ... on en voyait pas mal de feux ! »

L. *tous les jeunes bergers, c'étaient eux qui s'occupaient de charrier le bois pour faire le feu de la Saint Jean ; on faisait le feu de la Saint Jean ici (aux Crouïtes), et ça dominait, on le voyait bien des Tourres, on le voyait bien de Barels(...) ça faisait joli tout ce feu dans la montagne ! Chaque année, c'était une tradition. »*

Ensuite la soirée se terminait par un petit bal, au son de l'ariston³²⁴, dans la maison de Fernand Lance à la Palud³²⁵, avant que chacun regagne son lit vers minuit.

2.2 La fête patronale de la Sainte Elisabeth (7 Juillet)

Patronne du hameau, elle est fêtée le 7 juillet ; les festivités se déroulaient sur la journée, débutant par la messe célébrée dans l'église située dans le hameau du Serre, suivie d'une procession jusqu'à l'oratoire de la Sainte Elisabeth, et se clôturant par le bal.

2.2.1 Les préparatifs

Assurés par la jeunesse de Barels, ils consistaient principalement à une grande opération de nettoyage des lieux où se déroulaient les activités :

C. *« l'Eglise, déjà les filles allaient balayer, on mettait des fleurs, on mettait des nappes parce que (...) l'automne on rentrait toutes les nappes et on les recouvrait, on mettait une vieille nappe, parce sinon avec l'humidité tout ça, ça tachait un peu ; alors on nettoyait l'église, on mettait des fleurs, les jeunes allaient couper du sapin, des petits sapins, ils les plantaient devant l'église (...) pour embellir un petit peu ; il y avait quelques guirlandes... oh ! pas beaucoup, à peine, pour garnir un petit peu. (...) Et puis un peu autour du bal, on mettait des pins aussi, des beaux pins... après y fallait nettoyer le jeu de boule, le jeu de quille, qui étaient dans la cour de l'école...voilà, on faisait ça un peu chacun. »*

Il s'agissait aussi de nettoyer le parcours de la procession, de l'église à l'oratoire Sainte Elisabeth, de couper les herbes et de disposer sur les bords du chemin des fleurs des champs.

On organisait aussi une tombola ce jour là, c'est la mère d'C., E. L. qui s'occupait de cela ; elle allait acheter les lots mis en jeu à Guillaumes, mais C. n'en sait pas plus : quel budget était consacré à ces lots ? quelqu'un faisait l'avance de la somme ou celle-ci était

³²⁴ « Instrument de musique, à manivelle (...) La manivelle commande un engrenage qui met en mouvement un carton circulaire, perforé suivant le rythme et la notation du morceau à exécuter. La partie essentielle du mécanisme est une tige métallique, munie de dents correspondant chacune à un tuyau sonore, et que le carton placé sur la tablette de l'instrument actionne suivant la succession des trous. » Coll. *Larousse Universel en 2 volumes*, Paris, Larousse, 1922, Vol. 1, p.124

³²⁵ La maison collée au four à pain de la Palud (IA071_A2_011)

conservée d'une année sur l'autre ? y avait-il des bénéfiques ? si oui, à quoi servaient-ils ? ... Autant de questions qui demeureront sans réponses.

2.2.2 Le déroulement de la fête

Le jour de la fête, la matinée était occupée par la célébration de la messe³²⁶ et par la procession ; partant de l'église, le prêtre ouvrait la marche, accompagné des trois porteurs de la bannière, représentant Notre Dame de Lourdes³²⁷ et suivi par le reste des participants. On rejoignait ainsi en chantant l'oratoire situé sur le chemin reliant le hameau du Serre à celui des Laves.

Il faut préciser que la fête patronale était l'occasion pour les « *barelenques* » de recevoir amis et parents des hameaux environnants : ainsi des familles des Tourres, de Bouchanières, de Châteauneuf-d'Entraunes venaient passer la journée à Barels, et chacune était reçue pour le repas de midi dans un foyer « *barelenque* » :

Cécile « *Donc vous receviez des gens chez vous ?* »

C. *Oui ! ils venaient de Bouchanières, ils venaient des Tourres, de Châteauneuf, alors chacun en prenait un peu, voilà.*

Cécile *Et chez vous, c'était qui ?*

C. *Ah bé... de Châteauneuf il y en avait pas mal, des Tourres aussi, les Mandine et de Bouchanières, il y avait Angel Toche qui venait toujours chez nous, après c'était... Lions ! voilà. Oh ! on était toujours une bonne vingtaine ! »*

Pour *L.*, qui a vécu dans de nombreux autres villages du Haut-Var, ce point était même assez exceptionnel :

L. « *quand c'était la fête de la Sainte Elisabeth, les gens des Tourrés venaient en masse, tous ceux qui pouvaient venir, la jeunesse quoi, une belle jeunesse à l'époque ! A Barels à cette époque, il y avait 50 habitants et aux Tourrés à peu près pareil, alors tout ce monde venait à la fête, et ils n'apportaient pas de pique-nique, les gens s'invitaient mutuellement : les gens de Barels invitaient les gens des Tourrés à déjeuner (...) et chacun recevait ceux qu'il connaissait bien, quoi, et c'était vice-versa. »*

Cécile *Donc il y avait des petits groupes qui mangeaient les uns chez les autres ?*

L. *Voilà, voilà chacun invitait un peu ses amis, ses connaissances, oh un peu tout le monde même ! (...) je trouvais ça quelque chose de magnifique que j'ai pas trouvé dans d'autres pays ! »*

De fait, pour la mère de famille, la matinée de la fête était surtout consacrée à la préparation du repas de midi :

Cécile « *Une vingtaine de personnes à table (...) mais le repas, elle le préparait la veille ?* »

C. *Elle le commençait déjà, oui, oui, elle préparait un peu la veille, et le matin, elle venait un peu à la messe, mais elle sortait toujours un peu plus tôt, pour aller vite finir de préparer... oui ah ! il fallait qu'elle pédale... »*

Le menu du repas de la Sainte Elisabeth était plus élaboré qu'habituellement, mais il ressemble néanmoins chez *C.* à celui du dimanche, détaillé plus avant :

³²⁶ *C.* se souvient que V. M., C. L. et X. L. chantaient lors des messes, mais n'a pas de souvenirs concernant leur contenu.

³²⁷ Cette bannière est toujours conservée dans l'Eglise de Barels.

C. « En entrée, on faisait toujours de la charcuterie, on avait du jambon, du saucisson, et après je sais pas si elle faisait des pâtes... à la main comme on dit, des pâtes fraîches... et puis elle faisait souvent un ragoût de mouton, mais elle en mangeait pas (rires), elle mangeait que les carottes (...) ça je m'en rappelle toujours (...) il y avait des fois du gigot, ça dépendait !

Cécile Du fromage ?

C. Et puis du fromage, ça on en avait ; mais en entrée, il y avait le beurre avec le jambon ! un bon beurre comme ça, bien dessiné... il était bon ce beurre !

Cécile Et en dessert ? il y avait des desserts ?

C. Ah toujours, le flan ou alors les îles flottantes, voilà, c'était toujours ça le dessert.

Cécile On buvait du vin ?

C. Oui, bien sûr ! (...) on en montait deux à la fois, des tonneaux de 25 litres... ah oui ! mais on buvait pas tout à la fête, il y en avait pour un peu plus tard ! »

L'après-midi, les participants se rendaient aux Vêpres, après quoi le bal débutait ; les hommes jouaient aux quilles ou au boules dans la cour de l'école, sur la « place de l'orme » certains dansaient au son de l'accordéon, la mazurka, la polka, la valse... Pierre, un marchand italien de Guillaumes, montait jouer

Cécile « Il faisait ça gratuitement ou on lui donnait un petit quelque chose ?

C. oh non, on lui donnait quelque chose, oui, il commençait l'après-midi jusque minuit ou une heure du matin ! »

L. se souvient d'un certain Mandine du Hameau des Tourres, qui était probablement le prédécesseur de Pierre

L. « il y a un monsieur des Tourres là, qui jouait de l'accordéon ... c'était le plus bel instrument qu'on avait.

Cécile Vous vous souvenez du nom de ce monsieur qui jouait de l'accordéon ?

L. Ah « saint dévoie » comment il s'appelait ? je le vois encore.... je sais pas, je crois que c'est un Mandine (...) c'était un ... qui s'appelait Mandine, après son prénom... »

Des enfants passaient le jour même auprès des participants vendre les tickets pour la tombola qui se déroulait en fin d'après-midi. Des sucriers, des saladiers, des casseroles... composaient les lots ; C. se souvient notamment d'une salière représentant deux coqs blancs à la crête rouge qui avaient été très convoités.

Ceux qui passaient la soirée à Barels finissaient les restes du repas de midi et dansaient jusque minuit. Certains des invités, enivrés ou ne désirants pas redescendre de nuit, passaient la nuit sur place où ils trouvaient toujours un lit ou du foin pour les accueillir.

2.3 Les veillées d'hiver

Elles sont représentatives des périodes d'hiver, notamment parce que le rythme moins soutenu des travaux agricoles laissait plus de temps pour la détente, mais aussi parce que les diverses occupations des soirées d'hiver pouvaient être réalisées en groupe, rendant la tâche moins laborieuse. Ainsi certains confectionnaient des paniers, tandis que d'autres tricotaient ou rempaillaient des chaises ; l'on discutait où l'on regardait une partie de « manille » ou de « 421 » en attendant que cela soit son tour.

Nous disposons de peu d'informations orales concernant ces veillées ; en effet, essentiellement fréquentées par les adultes (les enfants ayant école le lendemain, ils se couchaient plus tôt que les adultes), C. et L. n'y ont participé que rarement. L. est parti de Barel à l'âge de 11 ans et C., après sa scolarité, était durant l'hiver en apprentissage à Guillaumes, ce qui implique qu'elle ne fréquentait les veillées que lorsqu'elle rentrait voir ses parents lors de congés.

Les veillées se déroulaient dans les étables où étaient gardés les moutons, plus « propres » que les vaches ou les porcs ; un coin de l'étable était aménagé spécialement : délimité par des barrières de bois, l'espace était recouvert de branche de buis et on y installait des chaises et une table. La chaleur animale permettait de se réunir au chaud sans pour autant gaspiller trop de bois. L'éclairage était fourni par de petites lampes à huile appelées « lanternin » alimentées par de l'huile rance d'arachide.

L'on ne veillait pas forcément dans le hameau de son lieu de vie : ainsi, on se déplaçait du Serres aux Laves, dans la neige et la nuit, pour aller veiller chez un parent ou ami. Nous avons appris par C. qu'aux Laves, les veillées se passaient toujours chez E.L., car son étable était plus vaste qu'ailleurs.

Cécile « Et on dansait pendant les veillées ? »

C. *eh bé des fois un peu ! (...)*

Cécile *qui c'est qui faisait la musique quand on voulait danser ?*

C. *Le phonographe !*

Cécile *Un phonographe ?*

C. *Oui. Oh, c'est mon père qui l'avait acheté, il était jeune ; à oui un beau phonographe, avec des disques grand comme ça ! alors là, il y avait la valse brune (...) après y'avait les gallinettes, après les autres... il en avait, je sais pas combien il en avait de ces grands là, après les autres c'étaient des disques plus petits... »*

2.4 Décembre, « le mois du cochon »

Nous avons vu plus avant, dans la partie traitant de l'alimentation, la description de la préparation des morceaux du cochon. Il s'agit ici d'insister sur le caractère convivial de ces journées, dans la mesure où elles nécessitaient l'entraide entre « barelenques » et était la première occasion, après les gros travaux de préparation de l'hiver, de se retrouver autour d'un bon repas.

Cette activité est restée comme un moment très festif dans le souvenir de nos interviewés ; le soir de l'abattage, l'on se retrouvait autour de la fricassée. Le foyer propriétaire de l'animal abattu invitait à leur table les participants et leur famille, ainsi que les amis proches. Ainsi, les soirées « fricassées » s'égrainaient au rythme des abattages.

L. « Quand il venait décembre, c'était l'époque où on tuait les cochons ; le mois de décembre, c'était le mois des cochons... ça, le cochon, c'était à tour de rôle (...) aujourd'hui c'était chez l'un, demain c'était chez l'autre. Alors là ils se réunissaient encore tous et le même soir qu'ils avaient tué le cochon, c'était la grande bamboula ! On faisait la fricassée, après c'était encore des gâteaux, fait maison, ou des œufs en neige ! »

2.5 Février : le Carnaval, la Saint Blaise et la Sainte Agathe

Le mois de Février, le plus froid de l'année, était particulièrement festif : en cette période de Carnaval, les beignets et les ganses sont dans toutes les maisons, et les veillées sont un peu plus importantes, on danse et on chante, on oublie pour une soirée les paniers et les réparations d'outils :

C. « *les enfants se déguisaient un petit peu... les garçons s'habillaient un peu en fille (...) et les filles probablement on mettait un pantalon, on se mettait en garçon, on se mettait des grands chapeaux. On avait pas grand-chose hein... on avait pas les masques !* »

Le 3 Février, on fête « les hommes » lors de la Saint Blaise

Cécile « *Au mois de février donc le 3 la Saint Blaise (...) qu'est ce qu'ils faisaient de particulier ce jour là ?*

C. « *Oh bé ils se réunissaient un petit peu, il y avait toujours une ou deux bouteilles à boire (...) les femmes faisaient un peu de la pâtisserie, probablement, des beignets peut-être... eh je me rappelle pas pour les hommes ce que l'on faisait...*

Cécile « *Il n'y avait que les hommes qui participaient ?*

C. « *Oh bé tous ensemble*

Cécile « *Tous ensemble ? C'était la fête pour tout le monde...*

C. « *Oui, et pour la Sainte Agathe pour les femmes c'était pareil... »*

Le 5 février, c'était donc le tour des femmes, qui ce jour là faisait par ailleurs des efforts d'élégances ; elles préparaient des ganses la veille.

Cécile « *Et pour les femmes par contre c'était les ganses, c'est ça ?*

C. « *Ah oui là, c'était les ganses !* »

Conclusion

Nous avons esquissé ici une description sommaire et lacunaire de l'organisation de la vie domestique, agricole et collective à Barels dans les années 1920. Comme nous l'avons précisé en introduction, ce travail de mise en forme des données brutes recueillies par enquêtes orales auprès de trois informateurs n'a pas d'intérêt en soi s'il n'est pas mis en relation avec les études architecturales et l'inventaire mobilier réalisé par David Faure-Vincent et Philippe Thomassin.

Une approche comparative avec les autres quartier de Guillaumes et du Val d'Entraunes nous permettrait de réaliser une étude valant sur l'ensemble de la haute vallée du Var, nous permettant ainsi de mettre en perspective nos découvertes avec celles de Paul Raybaut sur les pratiques d'autoconsommation concernant l'Esteron³²⁸.

³²⁸ *Autoconsommation et société traditionnelle – modèles culturels et dynamiques sociales dans une vallée du pays niçois*, thèse d'Etat, Paris, 1981

*LO BARELENC, GAVÒT DE 'N BARELS
(VILAR DE GUILHEUMES)*

*LE BARELENC, GAVOT DES BARELS
(HAMEAU DE GUILLAUMES)*

Laurent Revest

Doctorant en Sciences du Langage- Occitan alpin

UMR 6039 BCL

Université de Nice Sophia-Antipolis

Remarques Liminaires

Certains pourraient estimer qu'étudier la langue et la développer correspond à couper les cheveux en quatre et que cela ne sert à rien.

Mais tout d'abord, qu'est-ce qu'une langue ? Au sens le plus courant, une langue est un instrument de communication, un système de signes vocaux spécifiques aux membres d'une même communauté.

A l'intérieur d'une même langue, les variations sont importantes à un moment donné. On peut distinguer principalement

- les niveaux de langue : langue familière, technique, savante, propre à une classe sociale, etc.
- pour les variations géographiques : dialecte et parler.

Les mots qui composent la langue nous donnent des indices de divers type sur les caractéristiques d'une langue. De plus en faisant l'analyse linguistique de toute espace du monde, on peut noter les solidarités linguistiques propres de la zone. En effet, la langue est un phénomène humain donc un phénomène de société.

Note sur les modes d'écriture.

Comme toutes les langues (le catalan, l'italien, le russe, etc.), l'occitan a sa propre manière de retranscrire les sons. Ce que l'on appelle sa graphie.

Cependant, par l'influence de l'écriture française, aujourd'hui il est possible d'écrire les mots de deux manières³²⁹.

La première consiste à écrire un son (et un ensemble de sons = un mot) comme on les entend, sur la base de la représentation des sons en français. Par exemple, le son [u]³³⁰ de "coucou" s'écrit "o+u = ou", [y] de "bus" s'écrit "u", [ɲ] de "pagne" s'écrit "g+n= gn"..

La seconde manière d'écrire est la graphie d'oc utilisée dans tous les pays de langue d'Oc, c'est celle historique et propre à notre langue.

Comme dans toute langue, il y a des règles auxquelles il convient de se conformer pour bien lire la langue. Par convention, le texte en gavot sera écrit en graphie classique.

En voici les principales caractéristiques :

- le son [u] ("ou" écrit en français) s'écrit **o**, ex. : « lo » [lu] = *le* (l'article)
- le son [ɔ] hors accent et [wɔ] sous accent tonique s'écrivent **ò**, ex. : sòl [swɔl] = *sol*
- la terminaison des mots féminins s'écrit **-a** et se prononce soit [ə] soit [ɔ] (variations en gavot), ex. : « bèla » [b'ɛlɔ] = *belle* ; logiquement par conséquent, les finales **-aa** spécifiques et courantes en gavot se prononcent [aw], ex. : la jorna es passaa [la dʒurn'aw es pas'aw] = *la journée est passée*. La finale **-á** se prononce soit [ɔ] soit [œ] rarement [e], ex. : "voliá" [vulj'ɔ] (*voulyo*) = il/elle voulait
- le son [j] correspondant au français « il, elle » s'écrit **lh**, ex. : SOLICULUM³³¹ > "solelh" [sul'ɛj] = *soleil*, FAMILIA > « familha » [fam'ij ə] = *famille*
- le son [ɲ] issu de **-NEA-**, **-NIA-** s'écrit **nh**, ex. : MONTANEA > "montanha" [munt'apɔ] = *montagne*

³²⁹ Auparavant c'était l'influence de la graphie piémontaise ou toscane que l'on trouve dans la toponymie, ex. : "rocciaia" pour "rochalha" = la rocaille, le "ciastel" pour "chastel" = château, "lus cians" pour "los chans" = les chiens, etc. .

³³⁰ Suivant le code de l'Alphabet Phonétique International, la lettre entre crochet représente le(s) son(s). Pour les lecteurs peu habitués à cet alphabet pour les linguistes, certains mots seront notés entre parenthèses comme ils se prononcent d'après l'écriture française, ex. : passaa [pas'aw] ou (passaou) aidant à prononcer pour les francophones.

³³¹ Les mots notés en majuscules sont les étymons (mot source) en latin.

L'accent tonique est sur l'avant dernière syllabe quand un mot est fini par une voyelle et sur la dernière quand il est fini par une consonne (sauf avec les –s des pluriels).
Si l'on a un peu d'oreille c'est plus facile. Pensez aux traces dans « l'accent du midi »...

Introduction : le parler occitan alpin des Barèls

Le parler des Barèls, le barélenc est un parler du dialecte alpin appelé aussi « gavot », « lenga nòstra » ou plus savamment « vivaroalpin ». Beaucoup de gens l'appellent encore communément « patois », même si le terme n'est absolument pas approprié. Ce n'est en aucun cas une déformation du français ou encore moins de l'italien ou du piémontais (de la plaine), notre langue ne prend pas ses sources dans ces langues là, mais provient directement du latin.

Le barélenc fait partie d'une langue, la langue d'Oc ou Occitane avec des structures particulières et bien organisées avec une grammaire et des conjugaisons spécifiques.

Carte de la répartition géographique des trois principaux dialectes d'Oc occupant la zone des Alpes-Maritimes.



(Revest, 2004)

En noir se trouve le royasque (dialecte de la langue génoise). La langue d'Oc est répartie géographiquement en grands groupes semblables par certains traits spécifiques à chacun des trois dialectes.

En gris clair : "l'alpin", populairement appelé "gavot" et de manière savante "vivaro-alpin" (plus de la moitié du département)

En blanc : le "niçois" (zone urbaine de Nice de Beaulieu à Cagnes)

En gris foncé : le "provençal" (une grande partie de l'arrondissement de Grasse)

On considère que le niçois et le provençal font partie du groupe appelé "sud occitan" alors que l'alpin ou gavot fait partie du groupe "nord occitan".

L'alpin-gavot forme avec le niçois, le provençal, l'auvergnat, le limousin, le languedocien, le gascon-béarnais les différents ensembles de langue d'Oc.

Personnes interrogées

Avec mes remerciements pour leur collaboration.

- Ayant vécu aux Barèls :

Mme. C. fille L. H. (1917), résidant aujourd'hui à Nice,
M. L. J. (1917), résidant à Saint-Martin- d'Entraunes,
M. C. E. (1934),
Mme. C. G. (1936), sa soeur, résidant tous deux à Guillaumes.

- De Guillaumes :

M. B. L. (1920), Bouchanières,
M. B. M. (1927), village,
Mme. T. (1937) et M. T. N. (1926), Bouchanières.

- A proximité des Barèls :

Mme. G. fille P. M. (1919) et M. G. R. (1909), Châteauneuf-d'Entraunes.

1. Traits spécifiques du gavot par rapport aux autres dialectes

1.1 Phonétique

1.1.1 Caractères généraux propres à l'occitan alpin

1- Première personne des conjugaisons en –o [u].

Exemple : « liejo » [lj'eʒu] (lyédjou) = *je lis*

Ce trait caractéristique est présent dans la moitié de l'espace des Alpes-Maritimes (voir carte supra, la quasi-totalité de l'aire rouge de la carte).

2- Chute des consonnes T, D entre les voyelles dans les mots latins de l'aire alpine.

Cela s'applique aussi bien aux substantifs qu'aux verbes.

Exemples :

- le mot latin PASSATA > passada > passaa, [pas'aw] (passaou) = *passée* à Barèls et au nord d'une ligne comprenant toute la Vésubie, Contes, Tourettes-Levens, Carros, la Vallée de l'Estéron.

Pour information, dans le reste de l'espace alpin-gavot du département, c'est-à-dire autour de Menton et les deux communes de Saint-Etienne-de-Tinée et Saint-Dalmas-le-Selvage prononcent [pas'aja] (passaye).

En liaison pour les formes masculines, les –t de participe passés ne se prononcent pas (au contraire du niçois qui le prononce, comme dans « banhat » [baŋ'ate] (bagnaté)).

- le substantif latin FETA > feda > fea > fiá [fj'ɔ] (fyɔ) = *brebis*

- le verbe latin *POTERE > poder > poier > poire [p'ujre] (pouyré) = *pouvoir*

- le verbe SUDARE > sudar > suar [sq'a] (suá) = *suer*

- “es passaa e es partiá” [es pas’aw e es partj’ɔ] (es passaou e es partyo) = *la femme est passée* en gavòt correspond à “es passada e es partida” en provençal et niçois ;
- « la maijon es ben bastiá » [la mejdʒ’un es ben bastj’ɔ] (la mejdjoun es ben bastyo) = *la maison est bien bâtie*.

3- Palatalisations anciennes (avancées) de C+A et de G+A.

- Les palatalisations peuvent être classiques : C+A du nord occitan comme en Auvergne et Limousin donnant CHA [tʃa], ex. :

« las vachas » [las v’atʃɔs] (las vatchos) pour le niçois et le provençal « l(e)i vacas » [li v’aka], [lej v’akɔ] = *les vaches*

« las chabras » [las tʃ’abrɔs] (las tchabros) pour le niçois et le provençal « l(e)i cabras » [li k’abra], [lej k’abrɔ] = *les chèvres*

Autres ex. :

las ròchas (las rouotches) = *les roches*, chaud (tchaout) = *chaud*, la color blanca = *la couleur blanche*, un chan = *un chien*, la bocha = *la bouche*, lo champ = *le champ*, etc.

- Les palatalisations peuvent être plus avancées, passant de CHA [tʃa] à SHA [ʃa], uniquement lorsque CHA est précédé de [s], ex. :

ishalièrs (ichalyès) < eishalièrs < eschalièrs < escaliers = *escaliers*

eshina (échine) < eishina < eschina < esquina = *(le) dos*

- Palatalisation de G+A latins devenant J+A [dʒa], ex. :

« lo jal » [lu dʒa] (lou dja) = *le coq*, même si l’on utilise plus souvent le gallicisme « lo còc » [lu kɔk] (lou coc)

« lo jarri » [lu dʒ’ari] (lou djari) = *le rat*

« lònja » [l’ɔndʒɔ] (londje) = *longue*

« sejar » [sedʒ’a] (sédja) = *faucher*

« plejar » [plédʒ’a] (plédja) = *plier*

« las ortijas » [laz urt’idʒɔs] (laz ourtidjes) = *les orties*

« la bujaa » [la bydʒ’aw] (la budjaou) = *la lessive*

etc.

1.1.2 Caractères spécifiques propres à l’occitan alpin des Alpes-Maritimes

1- Palatalisations de [s] intervocalique :

« fraishe » [fr’ajʃe] (frayché) pour « fraisse » [fr’ajse] = *le frêne*

« estraisha » [estr’ajʃɔ] (éstrayche) pour « estraissa » [estr’ajsɔ] = *la ruelle étroite*

2- -L, -LL finaux du latin en alpin-gavot :

Dans toute la commune de Guillaumes, comme dans une zone qui va de Massoins jusqu’à Allos et de Roquestéron à Entraunes (vallée de la Roudoule inclus), le -l final a tendance à devenir muet, ex. : “ostal” [ust’a] (ousta) = *maison*, “cotèl” [kut’ɛ] (coutè) = *couteau*, rancurèl [rankyr’ɛ] = *rancunier*, “fueidil” [fwejd’i] = *tablier*, etc.

Certains mots se trouvent uniquement avec la forme en -l final amui, comme dans l’expression « chal legir » [tʃa ledʒ’i] (tcha ledji) = *il faut lire*. Cependant, il faut noter que

par l'influence du provençal et du niçois, on peut aussi trouver des mots doublets avec [l] devenu [w], ex. : “ostau” [ust'aw], “cotèu” [kut'ɛw], etc.

Dans une même phrase, il arrive que la personne puisse dire « ai pus de sòls » [aj py de sɔs] et « quant n'as de sòs ? » [kan n as de sɔw(s)]

Anciennement, ils devenaient [l] ou [r], comme il en reste des traces dans le quartier de Bouchanières appelé “l'ostar/ l'estar nòu”.

C'est aussi le cas actuellement à Beuil, Péone- Valberg et Saint Brès ex. :

HOSPITALIS > “ostal” [ust'al] (oustal), [ust'ar] (oustar) ;

CULTUELLUS > “cotèl” [kut'ɛl] (coutèl), [kut'er] (coutèr), etc...

3- Les groupes finaux issus du latin –RNUS :

Ils sont bien conservés comme la plupart du temps en gavot. Dans une région qui va de Puget-Théniers à la moitié nord (l'aire gavote) des Alpes-de-haute-Provence, ces finales sont conservées sous la forme [rt], ex. :

- le latin FURNUS > forn [furt] = *four*, on écrit aussi bien « forn » que « fort » ;

- le latin HIBERNUM > ivern [iv'ert] = *hiver*, on écrit aussi bien « ivèrn » que « ivèrt ».

4- Le groupe latin –IDIARE :

Le D intervocalique disparaît, ex. :

- netiar [netj'a] = *nettoyer*

- bricoliar [brikulj'a] = *bricoler*

- los plediaires [lus pledj'ajres] surnom des habitants de Sant-Brèç = *les plaideurs*

5- Autres traits spécifiques :

- Le « r » est souvent roulé comme souvent en gavot, en italien ou en espagnol, à la différence du niçois ou du provençal.

Entre voyelles, il peut parfois devenir faible.

- L'hésitation dans la prononciation de –n finaux, ex :

« lo torton » [lu turt'u] (tourtu) ou [lu turt'un] (tourtoun) = *la pâte cuite*

« faïon » [faj'iw] (fayio) ou « faion » [faj'un] (fayoun) allant parfois jusqu'à « faien » [faj'en] (fayen)

- Le rajout très fréquent en nombre d'un -n non étymologique à la fin de mots monosyllabiques (comme dans le reste du pays gavot), ex. :

“la set” [la se] SITIS > “la sent” [la sen] = *la soif*

“lo det” [lu de] DIGITUS > “lo dent” [lu den] = *le doigt*

- Un d- initial à la place d'un l- pour “renforcer” le début de mot :

las dentilhas = *les lentilles* (aussi à Beuil), ailleurs “las lentilhas” avec L

lo dintau = *le linteau*, ailleurs “lo linal, lo lindal, etc.”

- Positionnement d'un n- initial devant certains mots comme les adjectifs possessifs, ex. : "aquela" devenant "naquela" lorsqu'il est précédé d'un mot finissant par une voyelle pour éviter le hiatus,
ex. : "A naquela fêsta" (et non "a aquela fêsta", comme cela est possible en niçois ou provençal grassois).

- Positionnement d'un v- initial devant les pronoms personnels (que l'on retrouve dans la vallée de la Roudoule),
ex. : « es vèu » pour « es èu » = *c'est lui*, « es vèlos » = *c'est eux*

- Dans les formes suivantes, la variation entre la forme avec "b" (forme conservée) et avec "v" (forme influencée par le français) est fréquente, et il n'y a pas toujours de règle, ex. :

- « arribar » [arib'a] et « arrivar » [ariv'a] = *arriver*

- « trobar » [trub'a] et « trovar » [truv'a] = *trouver*

- « trabalh » [trab'aj] et « travalh » [trav'aj] = *travail*

Selon les informateurs, les formes en "b" semblent "être plutôt barélenques" mais on peut employer les deux types de forme.

A la fin de certains mots, un -o [u] de soutien peut s'ajouter au pluriel, ex. :
« aqueles » [ak'ɛlus] = *ceux-ci* (et non « aquels/ aqueus »)

1.2 Morphologie

1- Chaque fois qu'il y a un pluriel, il se fait entendre.

Pour former le pluriel d'un mot, on lui adjoint une terminaison -s de pluriel :

ex. : "lo beu jove va veire la filha" [lu bɛw dʒ'uve va v'ejre la f'ijɔ] = *le beau jeune va voir la fille*, devient logiquement au pluriel "los beus joves van veire las filhas" [lus bews dʒ'uves van v'ejre las f'ijɔs].

Si le mot est terminé lui-même par un -s dans son radical, le pluriel est noté par l'adjonction d'une voyelle -es :

ex. : « lo gais » [lu gajs] = *le box d'écurie* devenant « los gaishes » [lus g'ajfes] (pour le passage de -ss- intervocalique à -sh- voir plus haut)

Dans les cas de mots finis par des consonnes, si la dernière consonne se fait entendre, au pluriel elle a tendance à s'effacer et le -s prend sa place, ex. :

sur le modèle de « lo taulier » [lu tɔwɫj'ɛ] > « los tauliers » [lus tɔwɫj'ɛs] = *les tables*

« lo jort » [lu dʒur(t)] > « los jorns » [lus dʒus] = *les jours*

2- Règles de formation des articles définis en gavot barélenç :

Comme souvent en gavot, le système des articles est différent du niçois et du provençal.

	masculin		féminin	
singulier	LO pan (<i>Le pain</i>) [lu pan]	L' arbre (<i>L'arbre</i>) [l 'arbre]	LA frema (<i>La femme</i>) [la fr'emə]	L' escòla (<i>L'école</i>) [l esk'ɔlə]
pluriel	LOS fraires (<i>Les frères</i>) [lus fr'ajres]	LOS amics (<i>Les amis</i>) [luz am'iks]	LAS faishas (<i>Les restanques</i>) [las f'ajʃəs]	LAS aurelhas (<i>Les oreilles</i>) [las ɔwr'ejəs]

Nota : comme en français ou niçois et provençal, "s" devant consonne est prononcé [s] et devant voyelle [z]

3- Contractions : traduction du français à + le = au, à + les = aux

	masculin		féminin	
a + lo = au	a + l' = a l'	a + la = a la	a + l' = a l'	
Vau AU bòsc (<i>Je vais au bois</i>) [vəw aw bw'ɔsk]	Parto A L' ierà (<i>Je pars à la place</i>) [p'artu a l j'iera]	Sio A LA vila (<i>Je suis à la ville</i>) [siw a v'ilɔ]	Es A L' escòla (<i>Il est à l'école</i>) [ez a l esk'ɔlə]	
a + los = als	a + los = als	a + las = a las	a + las = a las	
Es ALS bolets (<i>Il est aux champignons</i>) [es as bul'es]	Fai atencion ALS arbres (<i>Fais attention aux arbres</i>) [faj atensj'un az 'arbres]	Parla A LAS bèstias (<i>Il parle aux animaux</i>) [p'arlɔ a las b'estjəs]	Mèfi A LAS ortijas (<i>Attention aux orties</i>) [m'efi a laz urt'idʒəs]	

Traduction du français de + le = du, de + les = des

	masculin		féminin	
de + lo = dau	de + l' = de l'	de + la = a la	de + l' = a l'	
Es DAU vilatge (<i>Il est du village</i>) [es dəw vil'adʒe]	Parto DE L' òrt (<i>Je pars du jardin</i>) [p'artu de l w'ɔrt]	Sio DE LA familha (<i>Je suis de la famille</i>) [siw de la fam'ijɔ]	Sio DE L' escòla (<i>Je suis de l'école</i>) [siw de l esk'ɔlə]	
de + los = dals	de + los = dals	de + las = de las	de + las = de las	
Es un DALS vesins (<i>C'est un des voisins</i>) [ez yn das vez'ins]	Es un DALS amics (<i>C'est un des amis</i>) [ez yn daz am'iks]	Es un amic DE LAS plantas (<i>C'est un ami des plantes</i>) [ez yn am'ik de las pl'antɔs]	La visita DE LAS autras vilas (<i>La visite des autres villes</i>) [la viz'itɔ de laz 'ɔwtrɔs v'ilɔs]	

Nòta : le -l- interne de “als” et “dals” ne se prononce pas.

Les contractions des formes féminines à+las et de+las peuvent devenir respectivement (assez rare) « as » et « das ».

L'influence du niçois ou du provençal se fait le plus souvent sentir sur les articles et les contractés. Il arrive par exemple que certaines formes –surtout les formes qui acceptent le hiatus, phénomène qui n'est pas accepté à l'origine dans cette région- sud occitanes concurrencent les formes alpines de manière érratique, ex. :

“**lei** autres” à la place de “los autres” ou “la color dei arbres” pour “la color dals arbres”.

4- Autres traits

Concernant les articles indéfinis : on note souvent « un(a) » [‘en(ɔ)] à la place de [‘yn(ɔ)] = *un(e)*

Concernant les pronoms :

« où » [ɔw] = *le* (pronom neutre)

« lors » [lu(r)s] = *leur(s)*, en niçois et provençal “li siu”

Concernant les possessifs, le modèle est basé sur les articles définis :

« mos, mas » [mus], [mas] (mous, mas) = mes (masc.) et mes (fém.)

La forme de la préposition « amé » = *avec* (niçois « emé »)

Pour note, on relèvera la spécificité de certaines tournures de phrases (syntaxe), ex. :

« Anar a maison » [an’a a mejdʒ’un] = *Aller à la maison*

« Vau en Barèls » [vɔw en bar’ɛs] ou « Vau als Barèls » [vɔw as bar’ɛs] = *Je vais à Barèls*.

Cela marche avec beaucoup de noms de lieu : « lo Vic », « Galian », etc.

1.3 Les conjugaisons

Les -r finaux (infinitifs ou suffixes) ne se prononcent pas dans la vallée.

On trouve des formes verbales propres au gavot, ex. :

« se cojar » [se kudʒ’a] = *se coucher*

« chaler » [tʃal’e] = *falloir*

« o chal far » [u tʃa fa] = *il faut le faire* (participe passé de falloir : [tʃag’y] « chalgut »)

« chaliá » [tʃalj’ɔ] peut devenir [tʃaj’ɔ] = *il fallait*

1. Exemple de conjugaison du 1^{er} groupe, verbe « ajuar » [adʒu’a] = *aider* au présent de l’indicatif :

[adʒ’yw] ajuo

[adʒ’ɥes] ajues

[adʒ’ɥɔ] ajua

[adʒu’an] ajuam

[adʒu’as] ajuatz

[adʒu’un] ajuon

Participe passé :
masc. [adʒy'a] ajuat
fém. [adʒy'aw] ajuaa

2. Conjugaison du 2^{ème} groupe, verbe « curbir » [kyrb'i] = *couvrir, faire un toit* au présent de l'indicatif :

[kɥ'erbu] cuèrbo
[kɥ'erbes] cuèrbes
[kɥ'erbe] cuèrbe
[kyrb'en] curbèm
[kyrb'es] curbètz
[kɥ'erbun] cuèrbon

Participe passé :
masc. [kyrb'i] curbit
fém. [kyrbj'ɔ] curbiá

3. Conjugaison du 3^{ème} groupe, verbe « voler~ voguer » [vul'e], [vug'e] = *vouloir* au présent de l'indicatif :

[vw'ɔlu] vòlo
[vw'ɔles] vòles
[vwɔ] vòl
[vul'en] volèm
[vul'es] volètz
[vw'ɔlun] vòlon

Participe passé :
masc. [vurg'y] vorgut
fém. [vurg'ɥœ] vorguá

Le verbe savoir a une forme particulière de radical pour le participe passé : “sabut” [sab'y] formé sur le verbe “saber” (et non sur “saupre” qui donnerait “sauput” [sɔwp'y]). Le cas est similaire dans l'Estéron avec “sàuper”. Cela doit correspondre à une zone où le radical formé à partir de “saber” s'est mieux maintenu qu'en sud occitan (niçois et provençal) et n'a pas été totalement remplacé par « saupre » dans les différents temps de sa conjugaison.

1.4 Lexique

1- Le gavot est doté d'un vocabulaire spécifique par rapport aux autres dialectes d'oc. Cela est favorisé par le bon maintien de la langue de génération en génération.

« eira » [ˈejrɔ] = *maintenant*

« eishí » [ejʃˈi] = *ici*

« mesquin » = *petit* (adjectif non péjoratif), ailleurs souvent “pichon, pichin”

« la mainaa » [la mejnˈaw] = *l'enfant*

« la ramaa » [la ramˈaw] = *la pluie*

« ent » [ˈente] = *où*

« einant » [ejnˈan] = *avant*, ailleurs “enans, avans, avant”

« assatz » [asˈas] = *assez*

« lo lume » = *l'électricité*, comme souvent le cas en pays alpin, nota : à Barèls la lumière naturelle (du soleil) = “la lutz” [lys].

« las tribulacions » = *les troubles*

« lo fem » [lu fˈen] = *le fumier*

« lo devari » = *l'accident*, ailleurs “l'auvari”

2- Certains mots anciens se retrouvent dans la toponymie.

« mala » comme adjectif devant les noms, ex. : « la mala terra » = *la mauvaise terre*

« la silva » [la sˈirvɔ] (la sirvo) = *la forêt*

« la fracha » [la frˈatʃɔ] (la frache) = *la fracture*

« la palud » [la palˈy] = *le marais, eaux stagnantes*

« en Bocha-nièra » [en butʃanˈerɔ] (en boutchanière) = *Bouchanières* (hameau), littéralement « *bouche noire* », *trou noir*, la tradition raconte d'ailleurs qu'un tunnel datant de l'époque romaine servait de passage pour fuir et entrée se trouvant quelque part près de l'église de Bouchanières.

la forme ancienne du traitement du suffixe –ATOR, ex. : « l'esclatòr » [l esklatˈɔw] = *l'endroit où quelque chose éclate, la terre se ravine, est friable* (en niçois et provençal « l'esclatador » (l'ésclatadou))

3- Les “gallicismes” (“francismes” en gavòt) ne sont pas toujours volontaires. Du fait de la prédominance du français partout aujourd'hui dans la société, il peut arriver qu'en ayant oublié le mot en “bòn gavòt” on prenne un mot français, mais cela est rare.

On le remarque surtout dans des cas où les personnes interrogées commencent à fatiguer et utilisent des mots français « passe-partout » et courts, ex. :

« aussi » [ɔwsˈi] à la place de la forme traditionnelle alpine « tantben » [tambˈen] = *aussi*,

« voilà » pour « vequí », « chez » pour « enacò de », « sauf » pour « manco », « surtot » pour

« subretot », « selon » pour « segon ».

On relève aussi des gallicismes courants dans cette vallée, certains mots courants sont des gallicismes anciens. La liste en est assez limitée, les formes gavotes sont notées à coté, ex. :

« chin » [tʃin] pour « chan » [tʃan] = *chien*

« chivau » [tʃivˈaw] pour « cheval, chavau » [tʃavˈa, tʃavˈaw] = *cheval*

« chièr » [tʃjˈer] pour “char, car” [tʃar, kar] = *cher*

« soanhar » [sɔanˈa] pour “sonhar” [supˈa] = *soigner*

« moaien » [mwajˈen] pour “meian” [mejˈan] = *moyen*

1.5 Quelques Remarques. Les noms de la flore en occitan alpin dans la zone de'n Barèls

Nous pouvons remarquer que beaucoup de plantes herbacées et d'arbres ont connu à date ancienne une réorganisation du genre (masculin ou féminin) due à la fusion de l'article au radical (cela ne change quasiment rien quand à sa prononciation). Cela a pu entraîner des réorganisations sur un ensemble d'autres variétés, ex. :

la civaa [la siv'aw] (féminin) devenue l'acivaa [l asiv'aw] (considéré comme un masculin) = *l'avoine*

lo pìbol [lu p'ibu] devenu l'apìbol [l ap'ibu] = *le peuplier*

lo segle [lu s'egle] devenu l'assege [l as'edʒe] = *le seigle*

L'aire concernée par ce changement est assez large et englobe la vallée des Cians.

1.6 Notes socio-linguistiques

1- Comme partie intégrante du pays alpin ou gavot, le Haut Var connaît une situation linguistique interne classique.

La commune de Guillaumes et surtout le village constitue un petit centre dans la haute vallée du Var. Ainsi, le parler des habitants de Guillaumes- village a tendance à se différencier de celui des autres communes surtout celles situées plus au nord et à l'est. Le gavòt du Val d'Entraunes et du Sauze a un type ressenti comme un peu différent, celui de Péones et de Beuil l'est encore un peu plus. Ce ressenti de différence touche aussi les hameaux de Guillaumes (principalement au sud Villeplane, Villetale ou au nord Bouchanières) qui pratiquent souvent un gavòt qui connaît une influence moindre du français ou du provençal.

On dira par exemple plus facilement « GuilhEumes » [gij'ewme] dans les hameaux de Guillaumes et « Guilhaumes » [gij'wm'e] ressemblant plus au français « GuillAumes » pour adopter un type plus « sudiste » ou francisé.

Le meilleur exemple est la comparaison avec le type de gavòt pratiqué plus au sud à Daluis. Il semble plus en continuité avec celui de Sauze, du Val d'Entraunes. Par cet aspect, Guillaumes tend à marquer une rupture plus brusque avec ses voisins directs.

Un phénomène linguistique comme la prononciation des pluriels et en liaison le système des articles, est un bon exemple pour noter qu'entre Guillaumes et Daluis se trouve la bascule entre l'alpin- gavòt du Haut Var qui prononce constamment les pluriels et celui du Moyen-Var d'Entrevaux à Puget-Théniers qui ne les prononce quasiment plus (sauf dans certains contextes précis).

Important :

la plupart du temps, les habitants ne font pas attention à ces différences, ces parlers lorsqu'ils parlent en gavòt. En effet à cette échelle (échelle de la commune) les différences ne sont pas si énormes entre les systèmes de gavòt pratiqués. Il faut entendre par un système gavòt, une communauté linguistique délimitée le plus souvent déterminée par les bassins de populations.

Un bon exemple de trace de mobilité des individus dans le temps, se trouve dans la confrontation de la toponymie et de la patronymie. Le hameau des Jusberts sur la commune de Guillaumes (à proximité de Bouchanières) tient son origine d'une famille du même nom qui n'existe plus sur la commune mais qui se retrouve comme famille de nos jours à Châteauneuf-d'Entraunes.

De plus les locuteurs ont toujours une marge d'acceptation des formes différentes qu'ils ont directement intégrée et qu'ils savent identifier et localiser si la différence est assez forte. Ils

savent d'autant plus la localiser que la différence est socialisée, c'est le cas entre Guillaumes et Beuil qui ont développé des types de parler différents. Une des raisons invoquée est souvent la présence de la frontière politique les ayant séparés il y a juste 140 ans.

Au niveau associatif, le rôle de groupes comme l'Académie du Val d'Entraunes avec la revue *Lou Lanternin* a pu cristalliser une différence entre Guillaumes et le Val d'Entraunes (auquel nous joignons linguistiquement Sauze).

2- La Haute vallée du Var connaît aussi une influence linguistique externe par rapport aux autres ensembles de langue d'oc. Cette influence externe se manifeste par deux courants.

Par ordre d'importance :

- le courant provençal par rapport aux hommes qui vivent de l'économie liée aux moutons (hivernage, commerce) entraînant des rapports prolongés avec le département du Var et des Bouches-du-Rhône (zone linguistiquement provençale).

Par le fait que Guillaumes avait des relations avec des villes situées en zone linguistiquement provençale comme Draguignan.

Cependant ce courant d'influence a tendance à perdre en puissance face au deuxième courant.

- le courant niçois, parler de la ville de Nice et de la proche aire urbaine côtière.

Par son rôle de capitale régionale, un facteur général d'influence est le prestige de la ville sur le monde rural, pour de nombreux services par exemple la vallée du Haut Var dépend de Nice.

Une des raisons profondes de l'influence linguistique du niçois est le fait que les jeunes des années 1940 sont partis travailler assez souvent en ville, seule alternative à l'agriculture et pour ceux qui ont vécu assez longtemps à Nice, la tendance a entraîné un métissage de leur parler.

Un facteur lié à l'influence du niçois est l'achat de résidences secondaires et le séjour d'habitants, de retraités de la ville de Nice dans la vallée.

De plus l'influence des associations de Nice défendant le niçois jusqu'en Pays Gavôt a des conséquences par le biais des revues, des spectacles de théâtre itinérants qui créent une norme basée sur le niçois. Le niçois devient ainsi la (seule et) bonne forme de langue d'oc face aux autres parlers.

Enfin le manque d'ouvrages de référence, tels que des grammaires ou des écrits reconnus (supports et vecteurs d'une affirmation d'altérité) corrélé à l'absence de l'apprentissage massif de la langue à l'école dans un cadre de francisation, a entraîné une perte de la qualité de la langue et du nombre de locuteurs.

L'ensemble de ces facteurs externes contribue à faire remonter virtuellement ce que nous appelons le sud occitan (niçois et provençal oriental) vers le nord, l'occitan alpin ou gavôt. Mais en cherchant bien chez les locuteurs, on retrouve toujours le parler naturel qui est moins influencé par l'occitan du sud.

Conclusion

Historiquement, le fait que la zone de Guillaumes-Daluis (et la Vallée de la Roudoule) ait été hors du Comté de Nice (Royaume de Savoie-Piémont) jusqu'en 1760 peut expliquer :

- une petite différence par rapport au gavot de la zone de Sauze- Val d'Entraunes,
- une différence plus grande par rapport au gavot de Péones-Beuil.

Mais l'histoire n'explique pas toutes les situations linguistiques. On parle aussi une forme de gavòt dans l'aire toute proche des Alpes-de-Haute-Provence et les habitants de la haute vallée du Var la comprennent bien. Hormi ce facteur, globalement, la différence entre le gavot de la zone de Daluis- Guillaumes et celui de Sauze- Val d'Entraunes se joue sur la prononciation des pluriels et les articles.

Cependant, les changements sont plutôt en continuité géographique et humaine entre cette zone et le reste de la haute vallée du Var, alors qu'il y a un degré de plus de différence à l'est avec la zone de Péones et Beuil. Cela se ressent surtout par le maintien des formes avec les -l finaux prononcés (ou devenant -r) partout même dans les articles contractés « dal-dar », « dals » et le lexique.

Précisément, le type de parler pratiqué en Barèls ressemble assez à celui pratiqué au Sauze ou dans le Val d'Entraunes par les pluriels et les articles « los, las » (lous, las) employés. C'est un gavot de « type classique ».

Plus au sud même si le type est toujours gavot, il est un peu influencé par le provençal avec des pluriels plus rares et le choix des articles « lei(s) » nous pouvons le qualifier de « type médian ».

Guillaumes village constitue véritablement le lieu de rencontre et de confrontation entre ces deux types de parlars gavots, l'illustration de ces nuances se jouant parfois au cœur même des variantes pratiquées selon l'origine ou l'influence des familles. La commune de Guillaumes, par son étendue et ses nombreux hameaux, marque les nuances que l'on retrouve amplifiées lorsque l'on quitte la commune. L'intérêt du parler des Barèls est qu'il présente l'écart le plus important entre Guillaumes-village et ses hameaux.

Au sud de Guillaumes, les formes venues du sud concurrençant les formes alpines-gavotes se font de plus en plus nombreuses au fur et à mesure que l'on va vers Roquestéron qui appartient à une aire de gavot de « type transitionnel ». Cela joue sur les pluriels (prononciation et plus de prononciation), les formes palatalisées (« lo chat » devenant « lo cat » = *le chat*), le rétablissement de -d- intervocalique (« meir » devenant « madur » = *mûr*), la vocalisation : passage du -l final à -u (« bèl » devenant « bèu » = *beau*) et beaucoup plus sur le lexique.

Après on rentre directement dans l'aire provençale orientale.

L'isolement géographique de Barèls par rapport aux autres lieux habités de la commune de Guillaumes, a mieux protégé le parler de Barèls des influences françaises ou sud occitanes (niçois et provençal) que les autres lieux habités de la commune.

Enfin, même si les habitants des Barèls ne vivent plus sur le site même de leur communauté linguistique, ils continuent à pratiquer à des degrés divers la langue. Au contact de locuteurs d'autres parlars alpin-gavot ou d'autres dialectes— principalement de Guillaumes-village, d'Entraunes, ou le provençal et niçois - ils ont gardé pour la plupart la pratique, ou au pire un souvenir assez marqué, d'un parler gavot authentique et bien maintenu identifié comme venant de Barèls.

Bibliographie générale

DALBERA J.P., 1984. *Les parlers des Alpes-Maritimes, étude comparative, essai de reconstruction*, ed. Association Internationale d'Etudes Occitanes, Londres, 1984, 750 p. (disponible à la Faculté des Lettres de Nice)

LIAUTAUD R., 1985. *Essai de lexique Français-Entraunois-Niçois*, Ed. CRDP Nice, 221 p.

REVEST L., 2004. *Aréologie de la zone Vivaro-alpine (ou gavote) dans les Alpes-Maritimes. Hiérarchie des critères de la partition dialectale*. Mémoire de DEA de Sciences du Langage sous la direction de J.Ph. DALBERA, UFR LASH, Université de Nice- Sophia Antipolis, 200 p.

Revue : Lou Lanternin, revue de l'Académie du Val d'Entraunes

Annexes

Annexe 1. Enregistrements

Annexe 2. Extrait de textes

Glossaire architectural

Glossaire végétal

Annexe 1. Enregistrements

- Enregistrements sonores en gavòt : discours libre, questionnaire linguistique, questionnaires architecture et botanique (sur minidisks, bonne qualité)
- Barélencs :
 - Mme. C. fille L. H. : 4 h.
 - M. L. J. : 12 h.
 - Mme. C. G. et M. C. E. : 2 h.
- De Guillaumes :
 - M. B. L. : 2 h.
 - M. B. M. : 2 h.
 - Mme. T. et M. T. N. : 2 h.
- A proximité des Barèls :
 - Mme. G. fille P. M. et M. G. R. : 3 h.

- 19 séquences vidéo de 3 minutes chacune (fichiers en .avi, qualité moyenne) de M. L. J. parlant gavòt par REVEST Laurenç.

Annexe 2. Extrait de textes

Textes de M. L. J. elevat en Barèls en gavòt barelenc (2004).

QUAUQUAS ISTORIAS BARELENCAS

Coma educavon los enfants dins lo temps passat

Promierament los acochaments se faien a maijon, a part si i aviá de complicacions. D'abòrd l'i aviá totjorn dins lo vilatge una frema un pauc especialista per aquèu genre de trabalh. Si i aviá una gròssa complicacion, allora anava cercar los medecins. Quora lo pichon èra pròpre, lo metien dins lo brèç, un mòble en bòsc fach artisanal, conçut per poire breçar per lo faire endormir.

La maire lo faiá tetar a sas mamelas, lo norrissiá de son lach. Per l'aprendre a marchar, li passavon una faisha sota los braces e lo tenion per darrièr per pas que tombe. Quand lo pichon tetava plus, li donavan de sopa de farina, de blad amé de bots de pan dedins. Apres l'assetavon au sòl, o sus una pichona cadiera de bòsc, totjorn de fabricacion artisanala.

Quand lo pichon aviá sièis ans, lo mandavon a l'escòla. La mestressa chaliá que li aprenquesse a parlar lo francés perqué a naquèla epòca los parents sovent sabion pas parlar lo francés. Perqué avant l'arribaa dau francés, aici tot lo monde parlava lo gavòt. Era pas facile a la mestressa d'aprendre au pichon a parlar lo francés quand l'enfant aviá set- uèch ans. Lo paire se lo menava trabalhar a la campanha am'èu. L'apreniá a faire lo trabalh de la campanha, li faiá veire las limitas de sas terras, de façon que quora lo mandavon gardar las vachas o la fiás, las laishesse pas anar manjar l'èrba dau vesin.

Quand lo pichon arribava de trabalhar o de gardar las vachas, lo comandavon d'anar cercar de bòsc a la boscatièra per far fuèc. Apres lo mandavon cercar d'aiga. Ben sovent l'aiga èra pas pròche. Los ferrats pesavon.

Aprenion *aussí* a faire la vaissèla, a escobar la maijon, enfin a méter d'òrdre. Quand aviá fini tot aquò, poviá anar s'amuser.

Lo matin quand los enfants anavon a l'escòla, la mestressa lor demandava de far veire si las mans èron pròpras. Si èron pas pròpras, devien anar se las lavar. Si èron en retard per la

rentraa a l'escòla, l'i aviá la punicion o una ora de piquet lo sèra apres l'escòla, o cent linhas a faire a la maijon.

La mestressa per que los enfants travalhessen ben a l'escòla, lor donava de còups de bonbons o alora de bòns "ponches". Era d'images amé de bèlas gravuras de bèstias sauvatjas. Per si chaufar, quora faiá frei, cada elèva portava l'estèla. Per la propietat de la sala de classa, èra facha a torn de ròle per los escolièrs. An aquèla epòca, l'i aviá gaire de vacanças, just un pauc per Novèl e un jorn per setmana lo dijaus. Lo dissabta apres-dinar, la mestressa nos faiá faire de trabalh manual. Per lei enfants èra de pichons mòbles, autisses o, faire de cauvas amé la terra d'argile. Per las filhas, èra de cordura, de brodariá o de mainatge, etc.

An aquèla epòca que parlo, l'escòla èra pas aubligatòria. La vida èra dura, los parents preferavon mandar los enfants gardar las vachas que de los mandar a l'escòla.

Vequí perquè l'i aviá tant d'iletrats.

D'aquèu temps, los enfants que avion pas lei sòus per continuar los estudis, quitavon l'escòla a trege ans. Pas un jorn de mai. D'abòrd l'i aviá que los riches que podien faire estudiar los enfants a condicion que l'enfant ague bona testa.

Aquelos que quitavon l'escòla a trege ans devion se ganhar la vida de son trabalh. O enacò dei parents o alhors, coma m'es arribat a io. A quatòrge ans, faio lo valet de ferma. De còups de travalhs ben penibles per aquèl atge. A quinge ans lo patron m'a mandat gardar uèch cent motons en auta montanha. Avio la responsabilitat d'aquèu tropèu. Faliá lei soanhar si n'i aviá de malautas, faire atencion qu'anesson pas dins la montanha dau vesin, etc.

Io, èro lojat dins un cabanon que l'i ploviá autant dedins coma defòra. Me chaliá faire a manjar. Lo patron me portava lo ravitalhament un còup per setmana. Aquèla responsabilitat èra pas de mon atge e pertant me chaliá òu faire per ganhar ma vida.

Quand penso que eira, un enfant d'aquèl atge es pas bòn a gardar una chabra estachaa, o faire quauquaren per se ganhar la vida. Me demando ben si lo progrès dals òmes a ben fa las cauvas.

Una istòria de vachas en Barèls

Madama Cazon, ma maire norrissièra un jorn, li's mòrt' una vacha. Alora a decidat de la remplaçar. Alora es partiá a la fièra a Sant Estève per crompar una vacha. A 'gut la chança de trobar una poliá vacha blancha e negra que agradava en tot lo monde. *Surtot* au pichon pastron (èra io) qu'anava la gardar l'estiu a las Coinas dedins aquèu bòsc de mèles.

Fatalitat aquèla vacha podiá pas s'abituair a restar amé las autras, perquè la burcavon. Un jorn l'ai perduá dins lo bòsc. Lo sèra quora sio rintrat a maijon, ai dich a ma maire qu'avio perdut aquèla vacha. M'a reprochat que l'i avio pas fach atencion, e m'a tirat dos emplastres. E m'a fach cojar sensa sopar aquò coma punission.

L'endemàn avem cercat aquèla vacha tot lo jorn. L'avem pas trovaa. E ben, sabètz aquèla vacha aviá retrobat lo chamin d'ent èra venguá... E s'èra mai enanaa a Sant Estève enacò de son mestre d'origina.

Ma maire a 'gut la chança qu'aquèl òme de Sant Estève èra onest. Que l'i a mandat una letra, en disent que la vacha èra mai retornaa enacò d'èu. E que l'anesse mai cercar. E ben, si aquèl òme era estat malonest, ma maire ne'n èra per sos sòls.

Tot aquò per dire que las bèstias son autant intelligentas que los òmes e belèu mai que los òmes. Dins certens cas, èlas an pas beson de bossòlas per s'orientar. E pas beson de travalhar per manjar, amé sa sentia tròbon sa norritura.

Vequí coma faïon per se distraire los Barelencs

L'estiu a part las fèstas, a començar per la santa Elisabèt e las fèstas vesinas, coma santa Anna a Las Torres e Sant Ròc en Bocha-nièra, l'i aviá pas d'autres distraccions. Lo monde avion tròup de trabalh per ramassar las recòltas e gardar las bèstias dins los Alpatges.

Mé l'ivert, avion mai lo temp a començar per l'abatatge dals pòrcs. Aquèu trabalh si faiá au mès de decembre, perqué aquò èra lo bòn mès per apres conservar la vianda. Aquèu trabalh si faiá a torn de ròle, un jorn enacò de l'un, un jorn enacò de l'autre. Los òmes tuavon lo pòrc, las fremas preparavon lo dinar e surtot lo repast dau sèra perqué l'i aviá quasi tot lo monde de'n Barèls que veniá manjar la bòna fricassaa facha amé lo fetge e lo sang dau pòrc qu'avion tuat lo matin. Ò, l'i aviá pas que la fricassaa a manjar. L'i aviá de costelètas bulhiás amé de trufas e aussí un bolhon rostit amé una bòna salada dau jardin. Tot aquò amé la vianda dau pòrc.

E pui, coma dessert, una bèla crama, facha amé lo blanc de nèu, seguit d'una gròssa gòrba de benhets o de cocardas. Sensa aublidar quauquas bònas botelhas de vin. Perqué a naquèla epòca l'i aviá que los riches que bevion de vin tots los jorns, los paures ne'n bevion qu'un pauc l'estiu quora faion lo gròs trabalh de las terras. Apres finit lo repast, atacavon la dança jusqu'a un'ora avançaa de la nuech. An aquèla epòca, dançavon la java, lo faustròt, la masurca e la valsa. Coma musica, avion una Ariston, aquò èra un pauc coma un fonografa de plustard. Per òu faire marchar, metion de disques en carton e chaliá virar una manivèla en permanença aquò èra lo trabalh d'un enfant. Dançavon *aussí* amé un acordeon quand l'i aviá quauqu'un que sabiá ne'n jugar.

Après lo resta de l'ivert èra sovent las velhaas en còup enacò de l'un, una fès enacò de l'autre, jusqu'a mieja nuèch de còups plus tard.

Per los enfants, pichons e mens pichons, se jugava au cogordon pòirit. Aquò èra un juèc de gatges que selon, chaliá anar se rolar dins la nèu o alora anar far la bija de lebre a travers los barrèls d'una cadiera e ben d'autres gatges.

A las cartas se jugava a l'epòca. Au tres-set, a la manilha e au cinc-cènt. Apres per las fèstas de Carnaval e de Pascas, èra los bòns repasts en familha. E sovent l'après-dinar, èra las invitacions dals autres per venir manjar tots ensèm las cocardas o los benhets. Aquò lor permetiá de passar de bònas seraas tots ensèm. E pui, arribava lo printemps chaliá mai preparar las terras per faire las recòltas.

Vequí coma s'amusavon lo monde de las campanhas lo siècle passat en Barèls.

Textes de M. L. J. élevé à Barèls en phonétique internationale correspondant à la prononciation exacte en barélenç (2004)

Nota : une voyelle (comme « a ») suivie d'un n représente une voyelle nasalisée, autrement notée [ãⁿ]

k'ɔwkɔz ist'ɔrjɔs barel'enkɔs

k'um edyk'avun luz enf'ans din lu ten pas'a

prumjeram'en luz akutʃam'ens se faj'en a mejdʒ'un / a part si j avj'ɔ de kumplikasjuns //
d ab'ɔr lj avj'ɔ tudʒ'ur din lu vil'adzɛ 'ynɔ fr'emɔ ym pɔw espesjal'istɔ per ak'ɛw dʒ'enre de trav'aj // si j avj'ɔ 'ynɔ gr'ɔsɔ kumplikasj'un / al'urɔ an'avɔ serk'a lus medes'ins //

k'uro lu pitj'un 'ero pr'opre / lu metjen din br'es / yn m'oble en bw'osk fatj artizan'al / kuns'y per p'ujre bres'a per lu fajre endurm'i //

la m'ajre lu faj'w tet'a a sas mam'el'os / lu nurisj'w de sun latj // per l apr'endre a martj'a / li pas'avun 'yno fajj'w s'uto lus br'ases e lu tej'un per darj'e per pa ke t'umbe // kan lu pitj'un tet'av'w ply / li dun'avun de s'up'w de far'in'w / de bla am'e de but de pan ded'in // apr'e l aset'avun w sw'w / w syz 'yno pitj'un'w kadj'ero de bw'osk / tudz'ur de fabrikasj'un artizan'al'w //

kan lu pitj'un avj'w sj'ejz ans / lu mand'avun a l esk'w'w // la mestr'es'w tjalj'w ke lj apren'ese a parl'a lu frans'es perk'e a nak'el'w ep'w'w lus par'ents suv'en sabj'un pa parl'a lu frans'es // perk av'an l arib'aw d'w frans'es / ejj'i tu lu m'unde parl'av'w lu gavw'w // 'ero pa fas'ile a la mestr'es'w d apr'endre w pitj'un a parl'a lu frans'es kan l enf'an avj'w set qetj 'ans // lu p'ajre se lu men'av'w travaj'a a la kamp'ana m'ew // l aprenj'w a fajre lu trav'aj de la kamp'ano / li faj'w v'ejre las lim'it'os de sas t'eros / de fas'un ke k'uro lu mand'avun gard'a las v'atj'os u la fj'os / las lajj'ese pa an'a mandz'a l'erbo d'w vez'in //

kan lu pitj'un arib'av'w de travaj'a u de gard'a las vatj'os / lu kumand'avun d an'a serk'a de bw'osk a la buskatj'ero per fa f'ek // apr'e lu mand'avun serk'a d'ajg'w // ben suv'en l'ajg'w 'ero pa pr'otje // lus fer'as pez'avun // apren'un w's'i a fajre la vajs'el'w / a eskub'a la mejdz'un / enf'in a m'ete d'ordre // kan avj'w fin'i tut ak'w / puvj'w an'a s amyz'a //

lu mat'in kan luz enf'anz an'avun a l esk'w'w / la mestr'es'w lur demand'av'w de fa v'ejre si las mans 'erun pr'opros // si 'erun pa pr'opros / devjen an'a se las lav'a // si 'erun en ret'ar per la rentr'aw a l esk'w'w / lj avj'w la pynisj'un u 'yn 'uro de pik'et lu s'ero apr'e l esk'w'w / u sen l'ip'os a fajre a la mejdz'un //

la mestr'es'w per ke lus enf'ans travaj'esen ben a l esk'w'w / lur d'unav'w de k'ow de bumb'uns u al'uro de bw'ons p'untj'os // 'ero d im'adz'es am'e de b'el'os grav'yr'os de b'estj'os s'wv'adz'os // per si t'owf'a / ku'ro faj'w frej / k'ad el'ev'w purt'av'w l est'el'w // per la prupret'a de la s'al'w de kl'as'w / 'ero f'atj'w a tur de r'ole per luz eskulj'es // anak'el ep'w'w / lj avj'w g'ajre de vak'ans'os / dzyyst ym p'ow per nuv'e e yn dzur per sem'ano lu didz'ows // lu dis'ato apredin'a / la mestr'w nus faj'w fajre de trav'aj man'q'al // per lej enf'ans 'ero de pitj'uns m'obles / w't'ises u / fajre de k'owv'os am'e la t'ero d ardz'ile // per las f'ij'os / 'ero de kurd'yr'w / de brudarj'w u de majn'adze //

anak'el'w ep'w'w ke p'arlu / l esk'w'w 'ero pa wbligat'orj'w // la v'id'w 'ero d'yr'w / lus par'ens prefer'avun mand'a l'uz enf'ans gard'a las v'atj'os ke de lus mand'a a l esk'w'w //

vek'i perk'e lj avj'w tan d iletr'as //

d ak'ew ten / luz enf'ans ke avi'jun pa lej s'ows per kuintinq'a luz est'ydis / kit'avun l esk'w'w a tredz 'ans // pa yn dzur de maj // d ab'or lj avj'w ke lus r'itjes ke pudjen fajre estydj'a luz enf'ants a kundisj'un ke l enf'ant 'age b'w'w'w t'est'w // ak'elus ke kit'avun l esk'w'w a tredz 'ans devj'un se gap'a la v'id'w de sun trav'aj // u enak'w dej par'enz u a'jur / k'um'w mez arib'a a ju // a katordz 'ans / faj'iw lu val'e de f'erm'w // de k'ows de trav'aj ben pen'ibles per ak'el 'adze // a kindz 'ans lu patr'un ma mand'a gard'a q'etj sen mut'unz en 'owt'w munt'ano // av'iw la respunsabilit'a d ak'ew trup'ew // falj'w lej swaj'a si nj avj'w de mal'owt'os / fajre atensj'un k an'esun pa din la munt'ano d'w vez'in //

ju / 'eru ludz'a dinz yn kaban'un ke li pluvj'w w't'an ded'in k'um'w def'w'w'w // me tjalj'w fajre a mandz'a // lu patr'un me purt'av'w lu ravitajam'en yn k'ow per sem'ano // ak'el'w respunsabilit'a 'ero pa de mun 'adze e pert'an me tjalj'w w fajre per gap'a ma v'id'w //

kan p'ensu ke 'ejr'w / yn enf'an d ak'el 'adze es pa bw'w'n a gard'a 'yno t'jabr'w estatj'aw / u fajre k'owkar'en per se gap'a la v'id'w // me dem'andu ben si lu pr'ogr'es daz 'omez a ben fa las k'owv'os //

‘yn ist’orjə de v’atfəz en bar’əs

mad’amə kaz’un / ma m’ajre nurisj’erə yn dzur / li s mw’ort ‘yno v’atfə // al’urə a desid’a de la remplas’a // al’urə es partj’ə a la fj’erə a sant est’evə per krump’a ‘yno v’atfə // a ‘gut la t’j’ansə de trub’a ‘yno pulj’ə v’atfə bl’antfə e n’egrə ke agrad’avə en tu lu m’unde // syrt’ut əw pit’f’un pastr’un (‘erə ju) kan’avə la gard’a l est’iw a las kw’inəs ded’in ak’ew bw’əsk de m’eles //

fatalit’a ak’elə v’atfə pudj’ə pa s abit’u’a a rest’a am’e laz ‘əwtrəs / perk’e la byrk’avun // yn dzur l aj perd’u’ə din lu bw’əsk // lu s’erə k’urə siw rintr’a a majd’z’un / aj dit’f a ma m’ajre k av’iw perd’y ak’elə v’atfə // m a reprut’f’a ke lj av’iw pa fat’f atensj’un / e m a tir’a duz empl’astres // e ma fat’f kud’z’a s’ensə sup’a ak’ə k’umə pynisj’un //

l endem’an av’en serk’a ak’elə v’atfə tu lu dzur // l av’en pa tr’uva // e ben / sab’əs ak’elə v’atfə avj’ə retrub’a lu t’jam’in d ent ‘erə veng’u’ə // e s ‘erə maj enan’aw a sant est’evə enak’ə de sun m’estre d urid’z’inə //

ma m’ajre a ‘gy la t’j’ansə k ak’el ‘əme de sant est’evə ‘erə un’est // ke lj a mand’a ‘yno l’etrə / en diz’en ke la v’atfə ‘erə maj return’aw enak’ə d əw // e ke l an’ese maj serk’a // e ben / si ak’el ‘əme ‘erə est’a malun’est / ma m’ajre nen ‘erə per sus s’əs //

tut ak’ə per d’ire ke las b’estj’əs sun əwt’an intelid’z’entəs ke luz ‘əmes e bel’ew maj ke luz ‘əmes // din sert’ens kas / ‘eləs an pa bes’un de bus’ələs per s urjent’a // e pa bez’un de travaj’a per mand’z’a / am’e sa sent’ij’ə tr’əbun sa nurit’yrə //

vek’i k’umə faj’iw per se distr’aje lus barel’enks

l est’iw a par las f’estəs / a kunens’a per la sant elizab’et e las f’estəs vez’inəs / k’umə sant’anə a las t’ures e san r’ək en b,ut’faj’erə / lj avj’ə pa d ‘əwtrəs distrasj’uns // lu m’unde avj’un tr’əw de trav’aj per ramas’a las rek’əltəs e gard’a las b’estj’əs din luz alp’adzes //

me l iv’ert / avj’un maj lu temp a kumens’a per l abat’adze das pw’ərks // ak’ew trav’aj si faj’ə əw m’əs de des’embre / perk ak’ə ‘erə lu bw’ən m’əs per apr’e kunserv’a la vj’andə // ak’ew trav’aj si faj’ə a tur de r’əle / yn dzur enak’ə de l yn / yn dzur enak’ə de l ‘əwtre // luz ‘əmes t’j’avun lu pw’ərck / las fr’eməs prepar’avun lu din’a e syrt’u lu rep’ast d’əw s’erə perk’e lj avj’ə k’azi tut lu m’unde den bar’əs ke venj’ə mand’z’a la b’w’ənkə frikas’aw f’at’fə am’e lu f’edze e lu sank d’əw pw’ərck k avj’un t’j’a lu mat’in // O / lj avj’ə pa ke la frikas’aw a mand’z’a // lj avj’ə de kustel’etəs byj’əes am’e de tr’yf’əs e əws’i yn bw’ən rust’i am’ yno bw’ənkə sal’ad’ə d’əw d’zard’in // tut ak’ə am’e la vj’and’ə d’əw pw’ərck //

e p’qi / k’umə des’ert / ‘yno b’elə kr’amə / f’at’fə am’ lu bl’ank de n’ew / seg’i d ‘yno gr’əskə gw’ərkbə de bep’əs u de kuk’ard’əs // s’ensə əwblid’a k’əwk’əs bw’ənkəs but’ej’əs de v’in // perke’ anak’el ep’əkkə lj avj’ə ke lus r’it’f’es ke bevj’un de vin tus lus d’z’us / lus p’əwres nen bevj’un k’ yn p’əw l est’iw k’urə faj’un gr’əs trav’j de las t’er’əs // apr’e fin’i lu rep’ast / atak’avun la d’ansə d’z’ysk a ‘yn ‘urə avans’aw de la n’q’et’f // anak’el ep’əkkə / dans’avun la d’z’əvə / lu f’əwstr’ətt / la maz’yrkə e la v’əlsə // k’umə myz’ikə / avj’un ‘yn arist’ənk / ak’ə ‘erə ym p’əw k’umə yn f’ənk’əgr’əf’ə de plyst’art // per əw f’ajre mart’f’a / metj’un de d’iskes en kart’un e t’jalj’ə vir’a ‘yno maniv’elə en perman’ensə ak’ə ‘erə lu trav’aj d yn enf’an // dans’avun əws’i am’ yn akurde’un kan lj avj’ə k’əwk’yn ke sabj’ə nen d’zyg’a //

apr’e lu r’est’ə de l iv’ert ‘erə suv’en las vej’aws en k’əw enak’ə de l ‘yn ‘yno f’ez enak’ə de l ‘əwtre d’z’ysk a mj’ed’z’ə n’q’et’f de k’əws pys tart //

per luz enf'ans / pitj'uns e mens pitj'uns / se dzyg'avɔ ɔw kugurd'un pujr'i // ak'ɔ 'erɔ
 yn dzy'ek de g'adzɛs ke sel'un / tʃalj'ɔ an'a se rul'a din la n'ɛw u al'urɔ an'a fa la b'idʒɔ
 de l'ebre a trav'es lus bar'es d 'ynɔ kadj'erɔ e ben d 'ɔwtres g'adzɛs //
 a las k'artɔs se dzyg'avɔ a l ep'ɔkɔ // ɔw tres'et / a la man'ijɔ e ɔw sins'en // apr'e per
 las f'estɔs de karnav'a e de p'askɔs / 'erɔ lus bw'ɔns rep'asts en fam'ijɔ // e suv'en l
 apredin'a / 'erɔ laz invitasj'uns daz 'ɔwtres per ven'i mandʒ'a tuz ens'en las kuk'ardɔs
 u lus bej'es // ak'ɔ lur permetj'ɔ de pas'a de bw'ɔnɔs ser'aws tuz ens'en // e pɥ'i /
 arib'avɔ lu print'en tʃalj'ɔ maj prepar'a las t'erɔs per f'ajre las rek'ɔltɔs //
 vek'i k'umɔ s amyz'avun lu m'unde de las kamp'arɔs lu sj'ekle pas'a en bar'es
 //

Textes de M. L. J. élevé à Barèls, traduction de l'occitan alpin en français.

QUELQUES HISTOIRES DES BARÈLS

Comment on éduquait les enfants à l'époque

Tout d'abord les accouchements se faisaient à la maison, sauf s'il y avait des complications.

Dans le village il y avait toujours une femme un peu spécialiste pour ce genre de travail. S'il y avait une grosse complication, alors on allait chercher les médecins.

Quand le bébé était propre, on le mettait dans le berceau, un meuble en bois fait de manière artisanale, conçu pour pouvoir bercer pour l'endormir.

La mère le faisait téter à la poitrine, le nourrissait de son lait. Pour lui apprendre à marcher, on lui passait un lange sous les bras et on le tenait par derrière pour qu'il ne tombe pas. Quand le bébé ne tétait plus, on lui donnait de la soupe de farine, de blé avec des morceaux de pain dedans. Après il l'asseyait par terre ou sur une petite chaise en bois, de fabrication toujours maison.

Quand le petit avait six ans, ils le menaient à l'école. Il fallait que la maîtresse lui apprenne à parler le français parce que à cette époque les parents ne savaient pas souvent parler le français. Parce qu'ici, avant l'arrivée du français, tout le monde parlait le gavot. Ce n'était pas facile pour la maîtresse d'apprendre au petit à parler le français quand l'enfant avait set- huit ans. Le père l'emmenait travailler avec lui à la campagne. Il lui apprenait à faire les travaux des champs, il lui faisait voir les limites de ses terres, de façon que lorsqu'on l'envoyait garder les vaches ou les brebis, il ne les laisse pas aller manger l'herbe du voisin.

Quand le petit enfant arrivait à garder les vaches, on lui commandait d'aller chercher du bois à l'endroit où l'on stockait le bois. Après on l'envoyait chercher de l'eau. La plupart du temps, l'eau n'était pas à proximité. Les seaux pesaient.

Ils apprenaient aussi à faire la vaisselle, à balayer la maison, enfin à mettre de l'ordre. Quand il avait fini tout cela il pouvait aller s'amuser.

Le matin quand les enfants allaient à l'école, la maîtresse leur demandait de lui montrer leurs mains pour savoir si elles étaient propres. Si elles n'étaient pas propres, ils devaient aller les laver. S'ils étaient en retard pour entrer en classe, il y avait la punition ou une heure de piquet le soir après l'école, ou cent lignes à faire à la maison.

Pour que les enfants travaillent bien à l'école, la maîtresse leur donnait des fois des bonbons ou alors des bons points. C'étaient des images avec des belles gravures d'animaux sauvages. Pour se réchauffer quand il faisait froid, chaque élève portait sa bûche. Pour que la salle de classe soit propre les écoliers la nettoyaient à tour de rôle. A cette époque, il y avait peu de vacances, juste un peu pour la Noël, et un jour par semaine le jeudi. Le samedi après-midi, la

maîtresse nous faisait faire du travail manuel. Pour les garçons c'était des petits meubles, outils ou faire des choses avec de l'argile. Pour les filles, c'était de la couture, de la broderie ou du ménage, etc. .

A l'époque dont je parle, l'école n'était pas obligatoire. La vide était dure, les parents préféraient envoyer les enfants garder les vaches plutôt que de les envoyer à l'école.

Voilà pourquoi il y avait autant d'illettrés.

En ce temps-là, les enfants qui n'avaient pas les moyens de continuer les études quittaient l'école à treize ans. Pas un jour de plus. D'abord il n'y avait que les riches qui pouvaient faire étudier les enfants à condition que l'enfant ait de bonnes dispositions.

Ceux qui quittaient l'école à treize ans devaient gagner leur vie par leur travail. Ou chez les parents ou ailleurs comme cela m'est arrivé. A quatorze ans, je faisais le valet de ferme. Parfois, des travaux biens pénibles pour cet âge. A quinze ans le propriétaire de la ferme m'a envoyé garder huit cent moutons en haute montagne. J'avais la responsabilité de ce troupeau. Il fallait les soigner s'il y avait des bêtes malades, faire attention qu'elles n'aillent pas dans les pâturages du voisin, etc.

Moi j'étais logé dans un cabanon où il pleuvait dedans comme dehors. Il me fallait faire à manger. Le patron le portait les provisions une fois par semaine. Cette responsabilité n'était pas de mon âge, pourtant il fallait que je le fasse pour que je gagne ma vie.

Quand je pense que maintenant, un enfant de cet âge n'est pas capable de garder une chèvre attachée, ou de faire quelque chose pour gagner sa vie. Je me demande bien si le progrès des hommes a bien fait les choses.

Une histoire de vaches à Barèls

Un jour une vache appartenant à Madame Cazon, ma mère nourricière meurt. Elle décide alors de la remplacer. Elle est partie à la foire de Saint-Etienne-de-Tinée pour acheter une vache. Elle a eu de la chance de trouver une belle vache blanche et noire qui plaisait à tout le monde. Surtout au petit berger (c'était moi) qui allait la garder l'été aux Couines dans cette forêt de mélèzes.

Malheureusement, cette vache ne pouvait pas s'habituer à rester avec les autres parce que elles lui donnaient des coups de corne. Un jour je l'ai perdue dans le bois. Le soir quand je suis rentré à la maison, j'ai dit à ma mère que j'avais perdu cette vache. Elle m'a reproché de ne pas y avoir fait attention et, elle m'a collé deux gifles. Et elle m'a fait coucher sans manger en guise de punition.

Le lendemain, nous avons cherché cette vache toute la journée. Nous ne l'avons pas trouvée. Eh bien vous savez, cette vache avait retrouvé le chemin d'où elle était arrivée. Et elle était repartie à Saint-Etienne-de-Tinée chez son propriétaire d'origine.

Ma mère a eu de la chance que cet homme de Saint Etienne soit honnête. Il lui a envoyé une lettre en disant que la vache était retournée chez lui. Et qu'elle aille à nouveau la chercher. Eh bien, si cet homme avait été malhonnête, ma mère en était pour son argent.

Tout cela pour dire que les animaux sont aussi intelligentes que les hommes et peut-être même plus que les hommes. Dans certains cas, elles n'ont pas besoin de boussoles pour s'orienter. Et pas besoin non plus de travailler pour manger, avec leur flair elle trouvent leur nourriture.

Voilà comment on faisait pour se distraire en Barèls

L'été en dehors des fêtes, à commencer par la Sainte Elisabeth et les fêtes voisines comme la Sainte Anne aux Tourres et Saint Roch à Bouchanières, il n'y avait pas d'autres distractions. Les gens avaient trop de travail pour ramasser les récoltes et garder les bêtes dans les alpages.

Avec l'hiver, ils avaient plus de temps à commencer par l'abattage des cochons. Ce travail se faisait au mois de décembre, parce que c'était le bon mois pour pouvoir conserver la viande. Ce travail se faisait à tour de rôle, un jour chez l'un, un jour chez l'autre. Les hommes tuaient le cochon, les femmes préparaient le déjeuner et surtout le repas du soir parce que il y avait quasiment tout le monde des Barèls qui venait manger la bonne fricassée faite avec le foie et le sang du cochon qu'ils avaient tué le matin même. Mais il n'y a avait pas que la fricassée à manger, il y avait de côtelettes bouillies avec des pommes de terre et aussi un bouillon rôti avec un bonne salade du jardin. Tout cela avec la viande du cochon

Et puis, en dessert, une belle crème, faite avec le blanc en neige, suivie d'un gros panier de beignets ou de cocardes. Sans oublier quelques bonnes bouteilles de vin. Parce que à cette époque il n'y avait que les riches qui buvaient du vin tous les jours, les pauvres n'en buvaient qu'un peu l'été quand ils faisaient les gros travaux agricoles. Après avoir fini le repas, on commençait la danse jusqu'à une heure avancée de la nuit. A cette époque, on dansait la java, le fox-trot, la mazurka et la valse. Comme musique, nous avions une Ariston, c'était un peu comme un phonographe de plus tard. Pour le faire marche, on mettait des disques en carton et il fallait tourner une manivelle en permanence, c'était le travail d'un garçon. On dansait aussi avec un accordéon quand il y avait quelqu'un qui savait en jouer.

Après le resta de l'hiver on faisait souvent les veillées une fois chez l'un, une fois chez l'autre jusqu'à minuit et des fois plus tard.

Pour les enfants, et moins petits, on jouait à la cougourde pourrie. C'était un jeu de gages. Selon les cas, il fallait aller se rouler dans la neige ou alors faire la bise de lièvre à travers les barreaux d'une chaise et bien d'autres gages.

A l'époque on jouait aux cartes. Au trois-sept, à la manille et au cinq cent. Après pour les fêtes de Carnaval et de Pâques, il y avait les bons repas de famille. Et souvent l'après-midi, c'était les invitations pour aller manger tous ensemble les cocardes et les beignets. Cela leur permettait de passer de bonnes soirées tous ensemble. Et puis, le printemps arrivait, il fallait à nouveau préparer les terres pour faire les récoltes.

Voilà comment s'amusaient les gens des campagnes au siècle dernier en Barèls.

Pour savoir comment prononcer, le meilleur moyen est de pratiquer la langue. Une langue est faite pour être parlée.

Maintenant que vous en savez peut-être un peu plus, c'est à vous de jouer. En cherchant bien, vous trouverez toujours quelqu'un pour commencer à vous parler en « lenga nostra ». Et en provoquant les occasions, vous ne vous arrêterez plus de la parler.

GLOSSAIRE ARCHITECTURAL

Laurent Revest

Renseignements collectés auprès de M. L. J. et Mme. L.E. (09/2004 et 10/2004) et compléments par M. T. N. (TN) (09/2004)

nom occitan alpin (en graphie)	nom occitan alpin en phonétique (prononciation)	nom français
1. Généralités : habitat, architecture, hameaux		
<i>la forèst</i>	[la furest]	le hameau
<i>lo vilar</i>	[lu vil'ar]	le hameau
<i>l'amèu</i>	[l am'ew]	le hameau (gallicisme)
<i>lo masatge (arc.)</i>	[lu maz'adʒe]	le hameau (terme ancien)
<i>l'escart</i>	[l esk'art]	une maison seule
<i>la ferma</i>	[la f'ermə]	la ferme, exploitation agricole
<i>l'ostal</i>	[l ust'a]	la maison
<i>la maijon</i>	[la majdʒ'un]	la maison
Concernant un maison isolée, on peut distinguer généralement "la maijon" de "l'ostal" :		
<i>l'estable</i>	[l est'able]	l'étable, au RDC de la bâtisse (fournissant la chaleur animale montant au premier étage)
<i>la maijon</i>	[la majdʒ'un]	la partie habitable de la bâtisse, au premier étage
<i>l'apartament</i>	[l apartam'ent]	la partie habitable de la bâtisse, au premier étage
<i>la granja</i>	[la gr'andʒə]	le dernier étage de la bâtisse où l'on stocke la paille, le foin (servant d'isolant naturel)
<i>l'ostal</i>	[l ust'a]	qui constitue l'ensemble de ces niveaux, c'est-à-dire la bâtisse dans son entier
<i>lo chalàs</i>	[lu tʃal'as]	la (grosse) maison en ruine / (grosse) maison abandonnée
<i>lo chasal</i>	[lu tʃaz'al]	la maison en ruine / maison abandonnée
<i>la sosta</i>	[la s'ustə]	le hangar / lieu où l'on entrepose les véhicules agricoles
<i>la sosta</i>	[la s'ustə]	la remise / lieu où l'on entrepose les outils

<i>l'estable</i>	[l est'able]	l'étable
<i>l'estable dau pòrc</i>	[l est'able dɔw pw'ɔrk]	le box où se trouve le porc
<i>lo gais</i>	[lu gaj(s)]	le box fait avec "las cliás" pour des animaux dans l'étable (voir plus bas)
<i>los gaishes</i>	[lus g'ajfes]	les box faits avec "las cliás" pour des animaux dans l'étable (pluriel)
<i>l'establon dau pòrc (TN)</i>	[l establ'un dɔw pw'ɔrk]	idem (et pour tous les autres animaux d'étable)
<i>lo casièr (TN)</i>	[lu kazj'ɛ]	idem (et pour tous les autres animaux d'étable), terme plus moderne
<i>l'estable de las vachas</i>	[l est'able de las v'atʃɔs]	les vaches
<i>l'estable de las fiás</i>	[l est'able de las fj'es]	les brebis
<i>l'estable dals lapins</i>	[l est'able das lap'ins]	le box où se trouvent les lapins
<i>la lapinièra</i>	[la lapinj'ɛrɔ]	le clapier pour les lapins, cages à lapins
<i>l'ajoc dau jal e de las jalinas</i>	[l adʒ'uk dɔw dʒ'a e de las dʒal'inɔs]	le perchoir de la volaille, le poulailler, avant il était situé dans l'étable avec les vaches
<i>s'ajocar</i>	[s adʒuk'a]	se percher
<i>lo garbelon</i>	[lu garbel'u]	le panier dans lequel pondent les poules
<i>lo cortís</i>	[lu kurt'is]	la basse-cour (voir plus bas), forme normale possible au singulier
<i>la placèta</i>	[la plas'ɛtɔ]	la basse-cour (voir plus bas)
<i>estremar</i>	[estrem'a]	enfermer, (ici) parquer
<i>l'atelièr</i>	[l atelj'e]	l'atelier pour les bricoleurs
<i>la granja</i>	[la gr'andʒɔ]	la grange
<i>la finièra</i>	[la fiɲ'ɛrɔ]	le fenil, grange à foin
<i>la boscatièra</i>	[la buskatj'ɛrɔ]	le lieu où l'on entrepose le bois
<i>la cabana</i>	[la kab'anɔ]	la cabane (dans la forêt ou dans les alpages les plus souvent, terme générique)
<i>lo cabanon</i>	[lu kaban'un]	la petite cabane (dans la forêt ou dans les alpages les plus souvent, terme générique)
<i>lo chabanon</i>	[lu tʃaban'un]	la cabane (dans la forêt ou dans les alpages les plus souvent)
<i>lo trabian</i>	[lu trabj'an]	l'étage où l'on stocke le foin, la paille
<i>lo solelhaire</i>	[lu sulej'ajre]	l'étage où l'on stocke le foin, la paille
<i>l'abric de la pluèia</i>	[l abr'ik de la plɥ'ejɔ]	l'abri où l'on stocke et fait sécher le foin, la paille, les fagots
<i>l'ostalón</i>	[l ustal'un]	la partie jointe à la cabane où l'on peut vivre
<i>l'estable</i>	[l est'able]	la partie de la cabane où l'on abrite les animaux
<i>la murralha</i>	[la myr'ajɔ]	le mur (de fond d'une cabane lorsqu'elle est en partie dans la pente)
<i>un apèon</i>	[ʔyn ap'ewn]	le fondement d'un mur (origine probable du nom de Pèunas/Péones)
<i>las fòias</i>	[las f'ujɔs]	le fondement d'un mur

<i>empeonar una murralha</i>	[empew'n'a 'ynə myr'ajə]	faire une assise de fondations
<i>un sòcol</i>	[yn s'òku]	un socle consolidé avec du blocage et du mortier servant d'assise aux fondations
<i>lo parc</i>	[lu p'ark]	l'enclos devant la cabane (voir basse-cour, cour)
<i>l'iera</i>	[l j'erə]	l'aire à battre le grain
<i>lo cortil (TN)</i>	[lu kurt'i]	le parc juste devant la maison, la cour (voir basse-cour)
<i>la sosta</i>	[la s'ustə]	l'abri (le plus souvent sous la roche)
<i>lo fort (forn) comun</i>	[lu f'urt kum'y]	le four à pain collectif
<i>lo fort (lo forn)</i>	[lu f'urt]	le four
<i>lo fort (lo forn) de pan</i>	[lu f'urt de pan]	le four à pain
<i>la gola dau fort (forn)</i>	[la g'ulə dəw f'urt]	la bouche du four à pain
<i>las madòmnas dau fort (forn)</i>	[las mad'ənas dəw f'urt]	les pierres qui forment la bouche
<i>lo fort (lo forn) de chauç</i>	[lu f'urt de tʃ'əws]	le four à chaux
<i>enfornar</i>	[enfurn'a]	enfourner
<i>la chambra dau fort</i>	[la tʃ'ambɾə dəw f'urt]	la chambre de cuisson
<i>la glèia</i>	[la gl'eja]	l'église, église paroissiale
<i>la paroassa (franc.)</i>	[la parw'asə]	la paroisse (gallicisme)
<i>lo pòst per preschar</i>	[lu p'wəst per pretʃ'a]	la chaire à prêcher (périphrase)
<i>la tribuna</i>	[la trib'ynə]	la mezzanine dans l'église
<i>lo benitier (franc.)</i>	[lu benitj'e]	le bénitier (gallicisme)
<i>lo pòst per batiar</i>	[lu p'wəst per batj'a]	les fonts baptismaux (périphrase)
<i>los sants</i>	[lus s'ants]	les saints
<i>lo dè</i>	[lu də]	la bannière de procession (gallicisme)
<i>lo pali</i>	[lu p'ali]	la bannière de procession
<i>l'autar</i>	[l əwt'a]	l'autel / le maître-autel
<i>la sacrestia</i>	[la sakrestj'ə]	la sacristie (vocabulaire savant)
<i>la nau</i>	[la n'aw]	la nef (vocabulaire savant)
<i>lo còr</i>	[lu kw'ər]	le chœur
<i>la chapèla</i>	[la tʃap'elə]	la chapelle
<i>la capèla (TN)</i>	[la kap'elə]	idem (provençal)
<i>l'oratori</i>	[l urat'əri]	l'oratoire
<i>la crotz</i>	[la kr'us]	la croix calvaire
<i>la crotz</i>	[la kr'us]	la croix de chemin

<i>lo jaç</i>	[lu dʒ'as]	le local pour les bergers dans les alpages
<i>un abric</i>	[yn abr'ik]	un abri en pierres sèches rudimentaire (pour un seul homme)
<i>una guerita</i>	['ynə ger'itə]	un abri en pierres sèches rudimentaire (pour un seul homme)
<i>un gueriton</i>	[yn gerit'un]	un abri en pierres sèches rudimentaire (pour un seul homme)
<i>la glorièta</i>	[la glurj'etə]	bât. avec 4 piliers et un toit sans murs ; débarras pour faire sécher le bois ou pour s'abriter
<i>lo parc de pèiras sechas</i>	[lu p'ark de p'ejrəs s'et[əs]	l'enclos en pierres seches
<i>lo parc de bòsc</i>	[lu p'ark de bw'ɔsk]	l'enclos en bois
<i>l'espera</i>	[l esp'erə]	l'affût de chasse / l'affût en maçonnerie / l'affût en branches
<i>lo clapier</i>	[lu klapj'e]	le monticule de pierres assemblées
<i>lo cuchon de peiras estrucaas</i>	[lu kyt]'un de p'ejrəs estryk'aws]	le monticule de pierres assemblées
<i>las manjòias</i>	[las mandʒ'ɔjəs]	le montjoie ; tradition conservée par les bergers qui consiste à édifier des monticules de pierre
<i>l'òrt</i>	[l w'ɔrt]	le jardin
<i>lo jardin (francisme)</i>	[lu dʒard'in]	le jardin (gallicisme)
<i>la biga</i>	[la b'igə]	la poutre, le gros poteau, la barre
<i>la cliá</i>	[la klj'ə, klj'oe]	la porte de l'enclos, du parc (en claie)
<i>la bauma</i>	[la b'əwmə]	la grotte, abri sous roche
<i>lo nai</i>	[lu n'aj]	le bassin creusé dans la terre (pour laver le blé foulé, de rouissage, stocker l'eau, etc.)
<i>l'estanc (TN)</i>	[l est'ank]	le bassin maçonné, fait en pierres crépissées (pour laver, etc.)
<i>l'abeuratge (TN)</i>	[l abewr'adʒe]	l'abreuvoir
<i>lo beal (TN)</i>	[lu be'a]	le canal d'arrosage
<i>lo doble bacin</i>	[lu d'uble bas'in]	le bassin répartiteur
<i>lo trauc dau bacin</i>	[lu trəwk dəw bas'in]	la vidange du bassin / la bouche découlement / l'égouttoir
<i>la martelièra</i>	[la martelj'erə]	la vidange du bassin / la bouche découlement / l'égouttoir
<i>lo tap dau bacin</i>	[lu tap dəw bas'in]	la vidange du bassin / l'égouttoir ; cône en bois
<i>bujar lo bacin</i>	[bydʒ'a lu bas'in]	vider le bassin
<i>los barricons</i>	[lus barik'uns]	les tonneaux
<i>lo bachàs</i>	[lu batf'as]	le gros bac (fait dans une pièce, tronc de bois), peut servir d'abreuvoir ou de bac à lessive
<i>las tinèlas</i>	[las tin'eləs]	les cuves, les bacs (en matière métallique)
<i>la sorça</i>	[la s'ursə]	la source
<i>la fònt</i>	[la f'w'ɔnt]	la fontaine, borne fontaine
<i>la trompina (TN)</i>	[la trump'inə]	la petite cascade d'eau

<i>lo riu</i>	[lu r'iw]	le ruisseau, tout cours d'eau
<i>lo valon</i>	[lu val'un]	le ruisseau, tout cours d'eau
<i>un estanc</i>	[yn est'ank]	émergence naturelle d'eau dans un champ formant une mare, pouvant être aménagé
<i>un posaraca</i>	[yn puzar'akə]	émergence naturelle d'eau dans un champ formant une mare, pouvant être aménagé
<i>lo chamin</i>	[lu tʃam'i]	le chemin, la route et les grands axes
<i>l'embranchement (dals chamins)</i>	[l embrantʃam'ent das tʃam'ins]	le carrefour / croisement de chemin
<i>los pònts</i>	[lus pɔw'ɔnts]	les ponts / les pontets franchissant les ruisseaux
<i>lo pontilhet</i>	[lu puntij'e]	la passerelle en bois, le petit pontil
<i>la carrièra</i>	[la karj'erə]	la rue (du village, du hameau)
<i>lo carreiron</i>	[lu karejr'un]	la ruelle
<i>l'estraisha</i>	[l estr'ajʃə]	la petite ruelle, le passage étroit
<i>l'estraisha sobrana</i>	[l estr'ajʃə subr'anə]	la petite ruelle supérieure
<i>l'estraisha sotrana</i>	[l estr'ajʃə sutr'anə]	la petite ruelle inférieure
<i>l'ièra</i>	[l j'erə]	terrasse / terre-plein maçonné (cas d'une aire surélevée)
<i>las sauchas</i>	[la s'əwtʃə]	les restanques
<i>las faishas</i>	[las f'ajʃəs]	les restanques
<i>lo cementèri</i>	[lu sement'eri]	le cimetière
<i>la curiala</i>	[la kyri'alə]	la presbytère
<i>l'escòla</i>	[l esk'ələ]	l'école primaire
<i>lo cagador</i>	[lu kagad'u]	les toilettes (niveau de langue normal, pas de niveau familier)
<i>lo pati (TN)</i>	[lu p'ati]	les toilettes (niveau de langue normal, pas de niveau familier)
<i>lo cabinet (TN, francisme)</i>	[lu kabin'e]	les toilettes (niveau de langue normal, pas de niveau familier, gallicisme)
<i>lo galatàs</i>	[lu galat'as]	l'étage de combles
<i>la cròta</i>	[la kr'ətə]	la cave (faux ami!)
<i>las estatgièras</i>	[las estadʒj'erəs]	les casiers où l'on entrepose les pommes de terre dans les caves
<i>la coina, la cuisina</i>	[la kw'inə, la kwiz'inə]	la cuisine
<i>la cambra</i>	[la tʃ'ambrə]	la chambre
<i>la cambra de debaràs</i>	[la tʃ'ambrə de debar'as]	la pièce de stockage
<i>lo chambron</i>	[lu tʃalamb'r'un]	la petite pièce (débaras, etc.)
<i>la cambra escura (TN)</i>	[la tʃ'ambrə esk'yrə]	la petite pièce (débaras, etc.)

<i>lo galambron</i>	[lu galamb'r'un]	la petite pièce (débaras, etc.) ou aussi l'armoire grillagée à fromage (TN)
<i>la caraira</i>	[la kar'ajrə]	le chemin pour les troupeaux
<i>la dralha</i>	[la dr'ajə]	le chemin pour les troupeaux
<i>lo pas de l'aver</i>	[lu p'as de l'av'e]	le passage pour les troupeaux
<i>lo pas de l'escabòt (TN)</i>	[lu p'as de l'eskabw'ət]	le passage pour les troupeaux
<i>lo pas dau rai (TN)</i>	[lu p'as dəw r'aj]	le passage pour les troupeaux (imagé)
<i>lo vestibule</i>	[lu vestib'yle]	le vestibule
<i>lo plan, l'estatge</i>	[lu pl'an, l'est'adʒe]	l'étage, le niveau
<i>lo plan pèd</i>	[lu pl'an pɛ]	le rez-de-chaussée (de plein pied)
<i>lo primierà plan</i>	[lu primj'e pl'an]	le rez-de-chaussée
<i>lo segond plan</i>	[lu seg'un pl'an]	le premier étage
<i>lo pus aut</i>	[lu py 'əwt]	le dernier étage
<i>la pèça dau terraplen</i>	[la p'ɛsə dəw tɛrəpl'en]	l'étage de soubassement / en partie enterré dans la pente
<i>lo solelhair</i>	[lu sulej'ajre]	les combles aérées et couvertes vers le sud pour faire sécher les fruits
<i>la ròcha</i>	[la rw'ətʃə]	la roche / affleurement rocheux (propice pour terrain à bâtir)
<i>la rochalha</i>	[la rutʃ'ajə]	les rochers
<i>la vena d'argil</i>	[la v'enə d'ardʒ'il]	la veine d'argile
<i>lo banc d'argil</i>	[lu b'ank d'ardʒ'il]	la veine d'argile

2. Aménagement à l'intérieur des maisons et parties agricoles

<i>la fenèstra</i>	[la fen'estrə]	la fenêtre
<i>la pòrta fenèstra</i>	[la pɔ'rtə fen'estrə]	la porte-fenêtre
<i>lo rebòrd</i>	[lu reb'ərt]	le rebord de fenêtre
<i>lo sota dintau</i>	[lu s'uta dint'aw]	le soffite (partie supérieure de la fenêtre)
<i>lo cacalucho</i>	[lu kakal'ytʃu]	la petite niche aménagée dans les murs de fond des caves, écuries, cabane
<i>la pila</i>	[la pi'lə]	l'évier
<i>lo carrèl</i>	[lu kar'e]	le carreau
<i>lo carrèu</i>	[lu kar'ew]	le carreau
<i>lo carrat</i>	[lu kar'a]	le carreau
<i>l'arcòva</i>	[l'ark'əvə]	l'alcôve

<i>lo conduch</i>	[lu kund'ytʃ]	le tuyau, le drain (en bois, terre, fer)
<i>lo tuièu</i>	[lu tyj'ew]	le tuyau, le drain (en fer ou plastique)
<i>la chaminèia</i>	[la tʃamin'ejɔ]	la cheminée
<i>l'auta, la auta (francisme)</i>	[l'ɔwtɔ, la'ɔwtɔ]	la hotte (la deuxième forme est un gallicisme)
<i>lo conduch</i>	[lu kund'ytʃ]	le conduit de la cheminée
<i>lo chapèl de chaminèia</i>	[lu tʃap'e de tʃamin'ejɔ]	le chapeau de la cheminée
<i>la cornicha esculptaa</i>	[la kurn'itʃɔ eskylt'aw]	la corniche lorsqu'elle est décorée de moulures
<i>lo fuèc</i>	[lu fʉ'ek]	l'âtre
<i>la placa de chaminèia</i>	[la pl'akɔ de tʃamin'ejɔ]	la plaque de fond de la cheminée
<i>rasclar la chaminèia</i>	[raskl'a la tʃamin'eio]	ramoner la cheminée
<i>desensuar</i>	[dezensʉ'a]	ramoner la cheminée
<i>lo potatgièr</i>	[lu putadzj'ɛ]	le potager (armoire- réchaud dans la cuisine)
<i>lo brasier</i>	[lu brazj'ɛ]	le brasier, brasero
<i>los cendres</i>	[lus s'endres]	les cendres
<i>lo cendrier</i>	[lu sendri'ɛ]	le récupérateur, le bac à cendres sous les étagères (photo)
<i>lo bac de braa</i>	[lu b'ak de br'aw]	le récupérateur, le bac de braise
<i>la tina dals cendres</i>	[la t'ino das s'endres]	le récupérateur, le bac de braise
<i>lo granièr</i>	[lu gran'e]	le meuble à grain (grenier, arches)
<i>l'armari</i>	[l arm'ari]	le placard mobile générique
<i>lo placard</i>	[lu plak'art]	le placard avec étagères incorporé et maçonné dans le mur
<i>lo granièr</i>	[lu gran'e]	le compartiment (tiroir) à grain à l'intérieur du placard
<i>lo granièr de blad</i>	[lu gran'e de blad]	le compartiment pour le blé à l'intérieur du placard
<i>lo granièr d'uèrge</i>	[lu gran'e d ʉ'erdʒɛ]	le compartiment pour le seigle à l'intérieur du placard, etc.
<i>la ci(s)tèrna</i>	[la si(s)t'ernɔ]	la citerne
<i>la pòrta de la cistèrna</i>	[la pw'ɔrtɔ de la sist'ernɔ]	la coupole ou le dome au-dessus de la citerne
<i>lo rebòrd</i>	[lu reb'ɔrt]	la margelle
<i>la barra</i>	[la b'arɔ]	la barre qui soutient le système de puisage
<i>la carrèla</i>	[la kar'eɛɔ]	la poulie
<i>tirar l'aiga</i>	[tir'a l 'ajgɔ]	puiser
<i>lo potz</i>	[lu p'us]	le puits
<i>lo robinet</i>	[lu rubin'e]	la vidange de la citerne
<i>lo balcon (francisme)</i>	[lu balk'un]	le balcon (prononciation influencée par le français)

<i>lo barcon (TN)</i>	[lu bark'un]	le balcon
<i>lo balustre</i>	[lu bal'ystre]	la balustrade
<i>lo balastre</i>	[lu bal'astre]	idem, barrière
<i>lo cledat</i>	[lu kled'a]	la balustrade en claie
<i>l'entraa</i>	[l entr'aw]	l'entrée
<i>lo pas de la pòrta</i>	[lu pas de la pw'ortə]	le seuil de la porte
<i>lo ferrolh</i>	[lu fer'uj]	la fermeture de porte en métal (serrure)
<i>la serralha</i>	[la ser'ajə]	la fermeture de porte en métal (serrure)
<i>lo pastèu</i>	[lu past'ew]	le loquet / le loquet à poucier
<i>la galèra</i>	[la gal'erə]	la mangeoire mobile
<i>la grùpia</i>	[la gr'ypjə]	la mangeoire (fixe)
<i>la banquèta</i>	[la bank'etə]	la banquette maçonnée sur laquelle repose la mangeoire
<i>las charjas</i>	[las tʃ'ardʒəs]	la charge (petite échelle posée sur la mangeoire)
<i>lo rastelièr</i>	[lu rastelj'è]	le râtelier
<i>la chaina e l'anèl per estachar</i>	[la tʃ'ejnə e l an'è per estatʃ'a la v'atʃə]	la chaîne et l'anneau pour attacher la vache
<i>la vacha</i>		la rigole d'écoulement à l'intérieur des étables
<i>lo conduch de purin</i>	[lu kund'ytʃ de pyr'in]	le linteau (en pierre, en bois)
<i>lo lintau</i>	[lu lint'aw]	le linteau (en pierre, en bois ; variante t/d initiale fréquente)
<i>lo dintau (TN)</i>	[lu dint'aw]	le sol en terre battue, en terre tassée
<i>lo batut</i>	[lu bat'y]	le sol en terre battue, en terre tassée
<i>la batuá (TN)</i>	[la batw'oe]	le sol en terre battue
<i>la terrassa</i>	[la ter'asə]	le parquet
<i>lo planchièr</i>	[lu plantʃj'è]	
<i>las lamas boetaas</i>	[las l'aməs buet'aws]	les lames avec les tranches en chevrons qui s'encastrent l'une dans l'autre
<i>las lamas de planchièr</i>	[las l'aməs de plantʃj'è]	lames de parquet / parquet en lames droites
<i>lo sòl</i>	[lu sw'əl]	le sol
<i>lo trabian</i>	[lu trabj'an]	le plancher
<i>las jainas</i>	[las dʒ'ajnas]	les poutres de plancher
<i>las panas</i>	[las p'anəs]	les solives / solives à claire-voie / solives jointives
<i>las lambordas</i>	[las lamb'urdəs]	les lambourdes
<i>los ishalièrs</i>	[luz iʃalj'ès]	les escaliers (mot alpin)
<i>los escaliers</i>	[luz eskalj'ès]	les escaliers (mot provençal et importé)

<i>las marchas</i>	[las m'artʃəs]	les marches, par extension aussi les escaliers
<i>l'ishala</i>	[l iʃ'ala]	l'échelle
<i>l'escala</i>	[l esk'ala]	l'échelle (mot plutôt niçois ou provençal)
<i>lis escaliers (TN)</i>	[liz eskalj'e]	les escaliers (mot provençal et importé)
<i>lis eishalas (TN)</i>	[lis ejʃ'ala(s)]	les échelles (mot alpin)
<i>lis escalas (TN)</i>	[liz esk'ala(s)]	les échelles (mot provençal et importé)
<i>las trapas</i>	[las tr'apəs]	les trappes à foin
<i>la branda</i>	[la br'anda]	la cloison
<i>las cliás</i>	[las klj'es]	les cloisons mobiles pour la foire
<i>los gais</i>	[lus g'ajs]	le parc fait de cloisons faites avec des "cliás" (voir plus haut)
<i>lo fenestron</i>	[lu fenestr'un]	la baie de ventilation
<i>la cucha</i>	[la k'ytʃə]	le bois en vrac
<i>lo cuchon</i>	[lu kyʃ'un]	le petit tas de bois en vrac
<i>la grilha</i>	[la gr'ijə]	le stockage de bois (horizontalement)
<i>lo grilhat</i>	[lu grij'a]	le stockage de bois (horizontalement)
<i>la boscatièra (TN)</i>	[la buskatj'erə]	le stockage de bois (horizontalement)
<i>lo bardatge</i>	[lu bard'adzə]	l'empilage vertical / notamment les planches fermant le pignon
<i>l'ora dau solelh</i>	[l 'urə dəw sul'ej]	le cadran solaire

3. La maçonariá

[la masunarj'e]

<i>las murralthas mèstras</i>	[las myr'ajəs m'estrəs]
<i>las murralthas mestressas</i>	[las myr'ajəs mestr'esəs]
<i>lo pontelièr (TN)</i>	[lu puntelj'e]
<i>las brandas (e TN)</i>	[las br'andəs]
<i>bastir</i>	[bast'i]
<i>lo murrador</i>	[lu myrad'u]
<i>lo maçon (TN, francisme)</i>	[lu mas'un]
<i>lo mestre d'òbra</i>	[lu m'estre d 'òbrə]
<i>las barbacanas</i>	[las barbak'anəs]
<i>la chatonièra</i>	[la tʃatunj'erə]
<i>la peirièra</i>	[la pejrij'erə]

la maçonnerie

les murs porteurs
les murs porteurs
le mur de refend
les cloisons
bâtir
le maçon
le maçon (gallicisme)
le maître d'oeuvre, chef des opérations
les trous dans les murs pour faire écouler l'eau
le trou pour les chats, pour l'aération+C59
la carrière

<i>la peira</i>	[la p'ejrɔ]	la pierre
<i>lo paran man</i>	[lu p'arɔ m'an]	la pierre de taille
<i>la peira talhaa (TN)</i>	[la p'ejrɔ taj'aw]	la pierre de taille
<i>lo maçacan</i>	[lu masak'an]	le moellon
<i>la peira calcària</i>	[la p'ejrɔ kalk'arjɔ]	la pierre calcaire (vocabulaire savant)
<i>la lauva</i>	[la l'ɔwvɔ]	la pierre calcaire marneuse (hameau des Laves)
<i>lo freiat</i>	[lu frej'a]	la pierre bleue (bonne pour la chaux)
<i>la peira bastarda</i>	[la p'ejrɔ bast'ardɔ]	la pierre réfractaire (pour les fours notamment)
<i>lo savèl</i>	[lu sav'ɛ]	le grès / le grès d'Annot en général
<i>la sabla</i>	[la s'ablɔ]	les sables employés pour la maçonnerie
<i>la grava</i>	[la gr'avɔ]	les sables employés pour la maçonnerie
<i>la chauçina</i>	[la tʃɔwsinɔ]	la chaux vive (?)
<i>la chauç</i>	[la tʃɔws]	la chaux éteinte
<i>lo gip</i>	[lu dʒ'ip]	le plâtre (pierre crue et cuite)
<i>la gipiera</i>	[la dʒipj'erɔ]	le gisement de gypse / lieu d'extraction
<i>enduire</i>	[endq'ire]	enduire
<i>lo crespit</i>	[lu kresp'i]	le crêpi
<i>lo crespissatge (TN)</i>	[lu krespis'adʒɛ]	le crêpissage, l'enduit
<i>la mauta</i>	[la m'awtɔ]	le mortier / mortier de chaux et plâtre
<i>lo plastron</i>	[lu plastr'un]	le mélange de sable et de ciment
<i>la pala</i>	[la p'alɔ]	la pelle
<i>la pica</i>	[la p'ikɔ]	la pioche
<i>lo farrat</i>	[lu far'a]	le seau
<i>l'esbriatge</i>	[l esbri'adʒɛ]	le broyage
<i>l'iera d'esbriatge</i>	[l j'erɔ d esbri'adʒɛ]	l'aire de broyage
<i>la maça</i>	[la m'asɔ]	la masse
<i>lo bòsc de lenha</i>	[lu bw'ɔsk de l'ɛnɔ]	bois de combustion
<i>la vota</i>	[la v'utɔ]	la voute
<i>lo pilastre</i>	[lu pil'astre]	le pilier
<i>la façada</i>	[la fas'adɔ]	la façade
<i>lo denant d'ostal</i>	[lu den'an d ust'a]	la façade
<i>l'espìc</i>	[l esp'ik]	le pignon

lo pinhon [lu piŋ'ʉn]
lo parament [lu param'ent]
lo blocatge [lu bluk'adʒe]
la clau deis ostauss (TN) [la kl'aw deiz ust'aw]
los jonches [lus dʒ'untʃes]
lei joints (francisme) [lej dʒu'int]
l'eschafaudatge [l estʃafɔwd'adʒe]
leis estatgièras (TN) [leiz estadʒj'erɔ(s)]
las fondacions [las fundas'iws]
la fòias (TN) [la f'ujɔ]
lo cofratge [lu kuf'r'adʒe]
lo pan de bòsc [lu p'an de bw'ɔsk]
lo decòr mé lo gip [lu dek'ɔr me lu dʒ'ip]
lo ciment [lu sim'ent]
la lauva [la l'ɔwvɔ]
la lausa (TN) [la l'ɔwzɔ]
lo fort de chauç [lu f'urt de tʃ'ɔws]
lo fort de gip [lu f'urt de dʒ'ip]
las madòmnas [las mad'ɔnɔs]
los angles [luz 'angles]

le mur-pignon
 le parement
 le blocage intérieur
 le blocage extérieur
 les joints
 les joints (gallicisme)
 l'échaffaudage
 l'échaffaudage
 les fondations (voir plus haut)
 les fondations (voir plus haut)
 le coffrage
 le pan-de-bois
 le décor au plâtre
 le ciment
 la pierre plate
 la pierre plate
 le four à chaux
 le four à plâtre
 les pierres d'encadrement de fenêtre (imagé)
 les (pierres d') angles
 les types d'appareillage de la pierre : moellons montés en assises, moellons jetés

4. La charpente, toiture, construction en bois

<i>los clavèls</i>	[lus klav'ɛs]	les clous (petits)
<i>clavelar</i>	[klavel'a]	clouer
<i>las senepas</i>	[las sen'ɛpas]	les gros clous
<i>serrar</i>	[ser'a]	scier
<i>serretar</i>	[seret'a]	scier par accoups
<i>esquarrir</i>	[eskar'i]	équarrir
<i>debitar</i>	[debit'a]	débiter
<i>los serraires</i>	[lus ser'ajres]	les scieurs (de long)
<i>la loba</i>	[la l'ubɔ]	la scie de long
<i>la serra</i>	[la s'erɔ]	la scie (terme générique)
<i>la destrál</i>	[la destr'a]	la hache
<i>lo destrálon</i>	[lu destrál'u]	la hachette
<i>senepar (TN)</i>	[senep'a]	clouer
<i>los tirents</i>	[lus tir'ɛns]	les clous pour retenir les pierres du mur
<i>las panas</i>	[las p'anɔs]	les pannes (terme moderne)
<i>los chabrions</i>	[lus tʃabr'iws]	les chevrons (les pannes d'avant), les arbalétriers
<i>las planchas</i>	[las pl'antʃɔs]	les bardeaux
<i>los bardèus (francisme)</i>	[lus bard'ɛws]	les bardeaux (gallicisme)
<i>los durments</i>	[lus dyrm'ɛns]	la poutre de la toiture qui repose horizontalement sur le mur
<i>las latas</i>	[las l'atɔs]	les lattes
<i>los travèrs</i>	[lus trav'ɛs]	les lattes
<i>los madrièrs</i>	[lus madri'ɛs]	les madriers
<i>las fermas</i>	[las f'ermɔs]	encoches dans la poutre pour les chevrons
<i>las colijas simplas</i>	[las kul'idʒɔs s'implɔs]	une poutre pleine repose dans une poutre avec une encoche
<i>las colijas doblas</i>	[las kul'idʒɔs d'ublɔs]	une poutre avec encoche repose dans une poutre similaire
<i>l'aubre copat</i>	[l'ɔwbre kup'a]	la grume
<i>la biga esquarriá</i>	[la b'igɔ eskarj'ɔe]	la poutre équarrie
<i>la jaina esquarriassaa</i>	[la dʒ'ejnɔ eskaris'aw]	la poutre équarrie
<i>los escoins</i>	[luz esku'ins]	les restes (au bord) de poutre équarrie (pour faire des barrières légères)

<i>la flasha</i>	[la fl'aʃə]	la flache (ou bois flache): tronc présentant des irrégularités
<i>las jainas</i>	[las dʒ'ajnas]	les solives
<i>la charpenta</i>	[la tʃarp'entə]	la charpente
<i>las gòrjas</i>	[las gw'òrdʒəs]	les gouttières
<i>los cròcs</i>	[lus kr'òks]	les crochets (pour maintenir les gouttières)
<i>lo supòrt de gòrja</i>	[lu syp'òrt de gw'òrdʒə]	le crochet (pour maintenir les gouttières)
<i>lo gancho de gòrja (TN)</i>	[lu g'antʃu de gw'òrdʒə]	le crochet (pour maintenir les gouttières)
<i>lo griulatge (e TN)</i>	[lu griw'l'adʒe]	la rigole creusée dans le bardeau pour écouler l'eau
<i>lo triulatge (TN)</i>	[lu triw'l'adʒe]	la rigole creusée dans le bardeau pour écouler l'eau
<i>lo taquet</i>	[lu tak'e]	le taquet au faîte du toit
<i>la cima dau cubèrt (TN)</i>	[la s'imə dəw kyb'ert]	le taquet au faîte du toit
<i>lo cubèrt</i>	[lu kyb'ert]	la toiture
<i>lo tech</i>	[lu t'etʃ]	le toît (ancien)
<i>las lauas</i>	[las l'awəs]	les pierres plates pour le toît (plutôt sur les cabanons)
<i>los carlons</i>	[lus kar'luns]	le chaume (couverture)
<i>la brisaa</i>	[la briz'aw]	l'appentis
<i>l'avancament dau cubèrt</i>	[l'avansam'en dəw kyb'ert]	l'appentis
<i>l'avant cubèrt (TN)</i>	[l'av'an kyb'ert]	l'appentis, avant toit
<i>la gola-de-lop</i>	[la g'ulə de l'up]	la lucarne ou gueule-de-loup
<i>lo boetatge</i>	[lu buet'adʒe]	l'assemblage de pièces de toutes sorte (en bois)
<i>l'assemblatge (TN, francisme ?)</i>	[l'asembl'adʒe]	l'assemblage (gallicisme ?)
<i>la clau</i>	[la kl'aw]	le clef
<i>la jaina tiranta</i>	[la dʒ'ajnə tir'antə]	la poutre d'entrait / la poutre dite tirant empêchant les sablières de s'écarter
5) Quauques autisses	[k'awkes əwt'ises]	quelques outils
<i>lo testut</i>	[lu test'y]	outil pour tailler les pierres
<i>lo martèl</i>	[lu mart'e]	le marteau
<i>la martelèta</i>	[la martel'etə]	le petit marteau
<i>la destrau (TN)</i>	[la destr'aw]	la grosse hache

l'eishon (TN)

[l'ejʃ'un]

la petite hache pour creuser le bois

l'eisha (TN)

[l'ejʃɔ]

la hache pour creuser le bois

l'eishaa (TN)

[l'ejʃ'aw]

l'araire

lo virabrequin

[lu virabrek'in]

le villebrequin

los cisèls

[lus siz'es]

le ciseau à pierre

la poncha

[la p'untʃɔ]

la pointerolle

GLOSSAIRE VEGETAL

Laurent Revest

Renseignements collectés auprès de M. L. J. et Mme. L.E. (09/2004)

Nom occitan alpin (en graphie)

Nom occitan alpin (en phonétique)

Nom français

1. Las erbas e erbacèas

[laz 'erbəs]

les herbes et herbacées

l'ishence

[l iʃ'ense]

l'absinthe

l'acivaa

[l asiv'aw]

l'avoine

l'assege

[l as'edʒe]

le sègle

l'uèrge

[l u'erdʒe]

l'orge

lo lapàs

[lu lap'as]

le bouillon blanc

lo grame

[lu gr'ame]

le chiendent

la marsolaa

[la marsul'aw]

Centaurée scabieuse ? (nom savant)

la sanha a flor cotonaa

[la s'apə a flu kutun'aw]

la laîche

l'ania

[l an'ijə]

la colchique, le perce-neige

la festuja (?hésitation)

[la fest'ydʒə]

la fétuque

la fromentala

[la frument'alə]

le fromental

lo pelon

[lu pel'un]

même famille que le fromental mais plus petit

la jaissa

[la dʒ'ajsə]

la gesse

la lavanda

[la lav'andə]

la lavande

l'ulhet

[l yj'e]

l'oeillet

lo pan dals aucelons

[lu p'an daz əwsel'uns]

le plantain

lo pebre d'ai

[lu p'ebre d aj]

la sarriette

la sàuvia

[la s'əwvjə]

la sauge

la sàuvia domesticaa

[la s'əwvjə dumestik'aw]

(la sauge) domestiquée

la sàuvia sauvatja

[la s'əwvjə səwv'adʒə]

(la sauge) sauvage

lo triule

[lu tr'iwle]

le trèfle

lo triule jaune

[lu tr'iwle dʒ'əwne]

le trèfle jaune

l'onglèta

[l ungl'etə]

le tussilage

los pirenès

[lus piren'es]

autre sorte de tussilage

l'ortija

[l urt'idʒə]

l'ortie

la carivòla

[la karivw'ələ]

le liseron

la chardoça

[la tʃard'usə]

l'artichaut sauvage

lo chardon

[lu tʃard'un]

le chardon

l'esparsèu

[l espars'ew]

le sainfoin

lo blad

[lu bla]

le blé

la tuèla

[la ty'elə]

variété de blé sans barbe

lo blad a barba

[lu bl'a a b'arbə]

le blé d'automne

lo reganhon

[lu regan'un]

le blé de printemps

los bluets

[lus bly'es]

les bleuets

lo genepi

[lu dʒen'epi]

le génépi

lo genepi mascle

[lu dʒen'epi m'askle]

le génépi mâle

<i>lo genepi fumèl</i>	[lu dzen'epi fym'ɛ]
<i>lo tartarièi</i>	[lu tartaj'ɛj]
<i>la camamilha</i>	[la kamam'ijɔ]
<i>la jansianèta</i>	[la dʒansjan'etɔ]

le génépi femelle
mauvaise herbe à fleurs jaunes
la camomille
la petite gentiane

2. los arbres e arborets

[luz 'arbres]

<i>l'assinhèr</i>	[l asip'ɛ]
<i>las assinas</i>	[laz as'inɔs]
<i>l'alièr</i>	[l alij'et]
<i>l'amelanchièr</i>	[l amelantʃj'ɛ]
<i>lo boi</i>	[lu b'uj]
<i>lo boi vèrd</i>	[lu b'uj v'ert]
<i>lo boi ros</i>	[lu b'uj r'us]
<i>lo bès</i>	[lu b'es]
<i>la sorbièra</i>	[la surbi'erɔ]
<i>lo cerijièr</i>	[lu seridʒj'ɛ]
<i>la cerièja</i>	[la serj'edʒɔ]
<i>lo lilà</i>	[lu lil'a]
<i>lo mèle</i>	[lu m'ele]
<i>la nogièra</i>	[la nudʒj'erɔ]
<i>l'orme</i>	[l 'urme]
<i>l'apìbol</i>	[l ap'ibu]
<i>las prunièras</i>	[las prɥn'erɔs]
<i>l'afatolièr</i>	[l afatulj'ɛ]
<i>l'afato</i>	[l af'atu]
<i>las prunas blanc(h)as</i>	[las pr'ynɔs bl'antʃɔs / bl'ankɔs]
<i>las prunas robjas</i>	[las pr'ynɔs r'udʒɔs]
<i>los agrenasses</i>	[luz agre'nases]
<i>la perièra</i>	[la perj'erɔ]
<i>lo pomièr</i>	[lu pumj'ɛ]
<i>los vessièrs</i>	[lus vesj'ɛs]
<i>las vessièras</i>	[las vesj'erɔs]
<i>las vessas</i>	[las v'esɔs]
<i>lo pin</i>	[lu p'in]
<i>lo sap</i>	[lu s'ap]
<i>lo rosièr</i>	[lu ruzj'ɛ]
<i>lo sampechièr</i>	[lu sampetʃj'ɛ]
<i>lo tilhulièr</i>	[lu tijylj'ɛ]
<i>l'agulencièr</i>	[l agylensj'ɛ]
<i>l'agulença (nom corrent)</i>	[l agyl'ensɔ]
<i>lo grata-cul (nom familiar)</i>	[lu gr'ata kyl]
<i>l'ajast</i>	[l adʒ'ast]
<i>l'alabre</i>	[l al'abre]
<i>lo fraishe</i>	[lu fr'ajfe]

les arbres et arbustes

l'aubépine
l'aubépine (fruits)
l'alisier
l'amélanchier
le buis
le buis vert
le buis rouge
le bouleau
le cerisier des oiseaux
le cerisier
la cerise
le lilas
le mélèze
le noyer
l'orme
le peuplier
les pruniers
le prunier sauvage
la prune sauvage
les prunes sauvages
les prunes aigrettes
les prunelles
le poirier
le pommier
les pommiers sauvages (pour les bêtes)
les pommiers sauvages (pour les bêtes)
les pommes sauvages
le pin
le sapin
le rosier
le sureau
le tilleul
l'églantier (arbre)
l'églantier (fruit, langage courant)
l'églantier (fruit, langage familier)
l'érable
l'érable
le frêne

<i>la ginèsta</i>	[la dʒin'ɛstə]	le genêt
<i>lo cade</i>	[lu k'ade]	le genévrier
<i>lo sause</i>	[lu s'ɔwze]	le saule
<i>l'amarinièr</i>	[l amarɪj'ɛ]	le saule osier
<i>lo røre</i>	[lu r'ure]	le chêne montagnard
<i>la serenta</i>	[la ser'entə]	l'épicéa

3. Los bolets

[lus bul'es]

les champignons

la lòfia

[la l'ɔfjə]

la vesse, vesse-de-loup

4. Las flors

[las fl'us]

les fleurs

los botons d'òr

[lus but'uns d'wɔr]

les boutons d'or

las margaridas

[las margar'idəs]

les marguerites

5. Los legumes

[lus leg'ymes]

les légumes

la jar(r)òta

[la dʒarw'ɔtə]

fleur touffue, de la famille des pois

la ceba

[la s'ɛbə]

l'oignon

l'alhet

[l aj'e]

l'ail

6. Los fruches

l'agruelièr

[l agryelj'e]

le groseillier sauvage

los agreolièrs

[luz agremlj'es]

les groseilliers

los agrèmols

[luz agr'emus]

les groseilles

los moraièrs

[lus muraj'es]

la myrtille

LA FÊTE DE SAINTE ELISABETH : ***FÊTE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI***

Marina Polidori

Mémoire de Maîtrise

Directrice : Catherine Llaty

Je tiens tout d'abord à remercier mon professeur tuteur, M^{me} Llaty qui m'a permis de participer à ce projet et qui a su me diriger dans mes recherches ainsi que dans la réalisation de mon mémoire.

Je souhaite également remercier toutes les personnes qui ont accepté de m'offrir un peu de leur temps et de m'aider en me racontant leurs souvenirs.

Je remercie M^{me} H. pour le suivi de nos rencontres et pour toutes les informations qu'elle a pu me fournir sur la vie à Barels durant les 20 premières années de sa vie passée dans ce lieu, M^{me} A. pour m'avoir permis de consulter ses archives personnelles (photos, articles de journaux, ...), mais aussi le Père D. et Monseigneur V., curé de la paroisse de Guillaumes.

Département d'Ethnologie
Université de Nice Sophia-Antipolis

Introduction

Selon Jean Servier, « l'étude des traditions populaires paysannes connaît un nouveau regain, peut-être parce que dans ce domaine il faut (...) pratiquer une ethnologie d'urgence. De même qu'il y a une nécessité d'une archéologie d'urgence lorsqu'un site va être anéanti par (...) la mise en chantier de grands travaux »³³². En effet, depuis de nombreuses années la France a développé une ethnologie de « sauvetage ». Autrement dit, plus les années passent, plus les savoirs et savoir-faire se perdent, et notamment ceux des campagnes. Les travaux des champs, l'entretien des animaux sans oublier les gestes de la vie quotidienne (liés à la cuisine, à l'hygiène, ...) ainsi que les pratiques religieuses qui ponctuaient la vie de nos aïeux disparaissent peu à peu. Au cours du XX^{ème} siècle, les montagnes et les campagnes françaises, victimes de l'exode rural, ont été délaissées au bénéfice du monde urbain offrant une plus grande palette d'activités.

Notre discipline, qui a pris conscience de l'héritage que nous étions en train de perdre, tente de recueillir le maximum d'informations concernant ces lieux, ces pratiques et ces métiers de façon à ne pas oublier une partie du patrimoine de notre pays. Ce Patrimoine, tel que le définit André Chastel³³³, désigne « un attachement électif à certaines traces du passé ou héritages concernant le matériel, l'idéal, le culturel ou la nature ».³³⁴

Dans le cadre de ces opérations, je me suis jointe, par l'intermédiaire de l'UFR de Lettres et des Sciences Humaines de Nice, au Conseil Général des Alpes-Maritimes qui s'est mobilisé et a confié à l'Ecomusée du Pays de la Roudoule une recherche pluridisciplinaire sur le village de Guillaumes et plus précisément sur l'un de ses hameaux, le hameau de Barels. Celui-ci, « abandonné »³³⁵ depuis près de 60 ans, éveille l'intérêt de nombreux organismes et personnes. Divers projets de patrimonialisation et de réhabilitation ont été envisagés par M. B.³³⁶, héritier et initiateur d'une association de propriétaires barelois. Cependant Barels se situe dans le Parc National du Mercantour. Les Parcs Nationaux ont pour vertu principale de protéger la faune, la flore et le milieu naturel en général de l'action destructrice de l'homme. Toute démarche à caractère humain requière donc le consentement de cet organisme et les propriétés de Barels semblent ainsi faire parti du patrimoine territorial régi par le département. Cette double appartenance a conduit M. B. à soumettre ses projets au Conseil Général des Alpes-Maritimes, en vue notamment d'éventuelles subventions. En raison de cette ambiguïté et de la prise en considération des travaux de réhabilitation envisagés, le Conseil Général des Alpes-Maritimes a souhaité réaliser une étude pluridisciplinaire à caractère scientifique. Par l'intermédiaire de l'Ecomusée de la Roudoule, chargé de la coordination de cette recherche, historiens, linguistes, géologues et de nombreux autres spécialistes, parmi lesquels des ethnologues, s'y sont associés. Celle-ci permet d'apporter un éclaircissement sur le statut de ce hameau tout en retenant une partie de son passé et de son vécu qui était sur le point de nous échapper.

³³² SERVIER J., *Méthode de l'Ethnologie*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1^{ère} édition 1986, 2nd 1993, p 24 ;

³³³ CHASTEL A., *La Notion de Patrimoine*, in Nora (sous la direction de), *Les Lieux de Mémoire. La Nation*, Paris, Gallimard, 1986, p ;

³³⁴ CANDAU J., *Anthropologie de la Mémoire*, Que sais-je ?, Edition Presses Universitaires de France, Paris, 1996, p 89 ;

³³⁵ L'idée d'abandon évoquée ici n'est pas tout à fait juste. Le hameau de Barels a périodiquement été habité ou fréquenté par les descendants des barelois et par une communauté appelée les « Hippies ». Pour plus de renseignements sur cette communauté se référer aux travaux réalisés par M^{lle} Aurélie Bouchard ;

³³⁶ Cf. annexe n°1 : Exposition du projet de M. B. ;

Lors de cette étude, j'ai porté mon attention sur les manifestations religieuses. Michel Vovelle³³⁷ souligne dans son livre *Les Métamorphoses de la Fête en Provence de 1750 à 1820* la place du calendrier dans chacun de ces événements, qu'il s'agisse de fêtes patronales ou de « rites de passage »³³⁸ : il régule la vie de tout chrétien. Un équilibre apparaît alors entre le calendrier liturgique et le calendrier agraire. Ainsi les fêtes suivent le cycle pastoral et le rythme du travail dans les champs semble déterminant. Michel Vovelle précise que la grande saison des fêtes a lieu de mai à septembre : ces 5 mois comptent près de 60 % des fêtes annuelles. La fête bareloise de sainte Elisabeth, à laquelle j'ai accordé un intérêt particulier, est célébrée au cours de cette période. Elle est dédiée à la sainte patronne du hameau de Barels et est l'unique manifestation à laquelle les barelois ont permis d'atteindre le XXI^{ème} siècle. Bien que le hameau ne compte plus de résidants permanents depuis près de 60 ans, la fête patronale y est toujours célébrée à ce jour. Cette persistance, qui soulève plusieurs interrogations étant donné qu'« une fête n'est pas un événement pérenne et immuable »³³⁹ et que de nombreux facteurs « peuvent les mettre en péril ... »³⁴⁰, m'a amenée à m'intéresser à deux périodes : la première s'étale sur les quinze dernières années, de 1990 à aujourd'hui, et la seconde renseigne la période allant de 1920 à 1935.

Existe-t-il une continuité entre la fête de Sainte Elisabeth telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui et la façon dont elle était pratiquée au début du XX^{ème} siècle ? Y a-t-il une évolution de cette pratique ? Quelles motivations lui permettent-elles de perdurer ? Quels enjeux découlent de cette persistance ?

Ainsi prenant le parti d'étudier la fête patronale de sainte Elisabeth il m'a semblé nécessaire de me documenter sur les fêtes patronales mais aussi sur la sainte encore célébrée à ce jour.

Suite au Concordat³⁴¹ de 1801, les principaux écarts, des villes et villages, virent leur chapelle érigée en paroisse. Ainsi depuis que les églises ont été placées sous la protection d'un saint, devenu patron spirituel et matériel du village, des fêtes dites patronales, propres à chaque paroisse, sont rigoureusement célébrées. Selon le Père D.³⁴², la date à laquelle correspond une fête patronale représente « l'anniversaire de la dédicace, la consécration », c'est-à-dire l'attribution d'un saint à une paroisse. Faire la consécration d'une église ou sa dédicace signifie alors, en terme profane, « inaugurer » l'église. Par la suite, chaque année une commémoration est célébrée sous le nom de fête patronale.

Selon Fodéré, (dont les travaux ont été réalisés au et sur le XIX^{ème} siècle) les festins en l'honneur du saint patron du village avaient une place importante au sein de la vie des habitants. Chacun d'entre eux « se préparait longtemps d'avance »³⁴³. Ces événements occasionnaient un grand ménage, car en ce jour, les paroissiens recevaient parents et amis des villages voisins.

Les jours de fêtes, tous se rendaient à l'auberge, au bal, ... même les mères laissaient leurs filles converser avec de jeunes gens, sous prétexte ou espoir de mariage. A l'occasion de fêtes patronales ou de foires, les amitiés, les inclinations se précisaient et les rencontres amoureuses

³³⁷ VOVELLE, *Les Métamorphoses de la Fête en Provence de 1750 à 1820*, Edition Aubier Flammarion, 1976, p16 ;

³³⁸ Dans la religion chrétienne les « rites de passage » qui ponctuent la vie de l'homme sont les baptêmes, les mariages et les enterrements ;

³³⁹ LE SOURGENTIN : le Magazine du Pays Niçois, ALBARELLI G., FÊTES DU COMTE DE NICE DE NOEL A CARNAVAL, février 2002, n°150, p 4 ;

³⁴⁰ Op. Cit. p 4 ;

³⁴¹ Convention établie entre le Saint Sièges et un Etat souverain réglant les rapports entre l'Eglise et l'Etat ;

³⁴² Le Père D. a été le curé de la paroisse de Guillaumes au cours des années 90 et a succédé à Monseigneur V. ;

³⁴³ FODERE, *Voyage aux Alpes-Maritimes I & II*, 1^{ère} édition 1821, 2nd 1981, Laffitte Reprints, Marseille, p 411 ;

étaient favorisées. Les parents eux-mêmes occupés par la présence de leurs familles et amis, laissaient libres leurs jeunes et conduisaient, parfois intentionnellement, ceux en âge de se marier. Ainsi ces demoiselles avaient le loisir de se promener au bras de leur galant.³⁴⁴

Monseigneur V.³⁴⁵, officiant de la paroisse de Guillaumes, présente la composition d'une fête patronale. Celle-ci se caractérise par une messe solennelle suivie d'une procession. Le Père D. apporte quelques précisions concernant cette dernière. La procession a pour but d'honorer le saint patron d'une église tout d'abord en le bénissant mais également « *en promenant sa statue* » et « *en implorant l'intervention de ce saint auprès du Seigneur, au bénéfice du village* ». De nos jours un apéritif accompagné de discours officiels (tenus par des élus locaux : Président ou représentant du Conseil Général, Maire, Associations, ...) ont été intégrés à la fête et succèdent à l'aspect sacré. L'après-midi des concours de boules ont lieu et le soir, un bal clôture la journée de fête. Suivant la taille du village la fête peut s'étaler sur un, deux ou trois jours.

L'Eglise catholique différencie trois catégories de saints. Elle distingue les saints universels, reconnus au-delà de toutes frontières, les saints nationaux, figurants sur les calendriers français et diocésains départementaux, et les saints locaux, tels que les saints patrons. Sainte Elisabeth entre dans cette dernière catégorie. Elle est la mère de saint Jean-Baptiste et la cousine de Marie. D'après la Légende Dorée de Voragine, le mariage d'Elisabeth et de Zacharie était resté stérile : ils ne pouvaient avoir d'enfants. Un matin alors que Zacharie priait au Temple, l'ange Gabriel lui apparut et lui annonça que sa femme était enceinte. Marie ayant appris la grossesse miraculeuse lui rendit visite et à peine avait-elle passé le seuil de la maison de sa cousine que l'enfant bougea dans le corps d'Elisabeth. « Dès qu'Elisabeth entendit la salutation de Marie son enfant tressaillit dans son sein et elle fut remplie du saint-esprit »³⁴⁶ (Luc, I.41) et elle lui dit : « vous êtes bénie entre toutes les femmes et le fruit de vos entrailles est béni ».

Dans le calendrier liturgique, la fête de sainte Elisabeth est fêtée le 5 novembre. Le 4 juillet une autre Elisabeth, sainte Elisabeth de Hongrie³⁴⁷, est célébrée. Cependant sainte « Elisabeth de Jérusalem », tel que l'a nommé Micquel dans son livre *Le Grand Livre des Saints*³⁴⁸, est commémorée à la date du 4 juillet. Selon les témoignages recueillis auprès de Monseigneur V. et du Père P. cette date aurait été choisie de façon à satisfaire un certain confort. En cette saison le temps est clément et plus propice à faire la fête, précisent-ils.

En ce qui concerne la méthodologie de recherche utilisée, une enquête a préalablement été menée sur le terrain. Sachant que cette célébration a lieu chaque année à la date du 4 juillet et compte tenu du fait que ma période d'étude a débuté à la rentrée universitaire (à savoir en octobre 2003), la majorité des informations recueillies et exploitées durant cette période

³⁴⁴ Cette description relève de travaux effectués sur la première moitié du XX^{ème} siècle ; MENON P. & LECOTTE R., *Au Village de France : les traditions, les travaux, les fêtes*, Edition Christian de Bartillard, 1993, p 79 ;

³⁴⁵ Monseigneur V. gère à ce jour, et ce depuis 3 ans, la paroisse saint Jean Baptiste de Guillaumes. Cependant, sa présence dans le canton de Guillaumes est un retour. Après avoir exercé ses fonctions à Guillaumes durant 4 années, de 1986 à 1990, puis au Diocèse en tant que Vicaire Général, Monseigneur V. a souhaité revenir à Guillaumes ;

³⁴⁶ PIERRARD P., *Larousse de prénoms et des saints*, Librairie Larousse, Paris, 1976 ;

³⁴⁷ Elisabeth (1271 - 1336) née en Espagne, fille du roi Pierre III, mariée au roi Denis du Portugal, elle devient artisanne de la paix entre les rois de Portugal, de Castille et d'Aragon (LES BENEDICTINS DE RAMSGATE, *Dix milles saints : dictionnaire hagiographique*). Elle renouvela la gloire de ce prénom. Elle se fit très vite remarquer pour sa piété et pour son immense compassion envers les êtres humains. Elle fit construire un hôpital au pied de son château pour soigner les pauvres et les lépreux (MICQUEL P., *Le grand livre des saints*) ;

³⁴⁸ MICQUEL P., *Le grand livre des saints*, édition Laffont Michel, Paris, 1996 ;

(d'octobre à juillet) résulte d'enquêtes orales où l'ethnologie puise d'ailleurs ses principales informations. Cette méthode implique alors le recueillement et le traitement de propos tenus par des personnes enquêtées. Selon le sujet étudié, il leur est demandé de se remémorer des souvenirs plus ou moins proches. Cependant la mémoire³⁴⁹ n'est pas infaillible, elle évolue à travers les souvenirs et les oublis et par conséquent les informations orales apportées par les informateurs ne sont pas toujours précisément déterminées dans le temps. Ainsi les dates qui déterminent les périodes étudiées³⁵⁰ ne sont données qu'à titre indicatif.

Les personnes interrogées au cours de cette étude ont été choisies en raison de leur ascendance, de leur affection ou de leur fonction sur le site. Ainsi cette enquête a été alimentée par les témoignages de Barelois ayant vécu à Barels, participé et assisté à la fête de sainte Elisabeth. M^{me} H., qui fut ma principale informatrice, est l'une des dernières Bareloises ayant vu le jour au sein du hameau. (Les doyens de nos informateurs, nés en 1917, ont quitté Barels durant leur enfance.) D'autres témoignages ont été apportés par des personnes ayant un lien familial et affectif avec le hameau et sa fête, tels que M^{me} A. et M. B.. Pour leur part, le Père D. et Monseigneur V. ont pu me renseigner sur les questions religieuses. Ils m'ont également fourni diverses informations concernant l'organisation de la fête de sainte Elisabeth et les fêtes patronales. Cette enquête a aussi été enrichie grâce à la participation spontanée de nombreux Guillaumoises rencontrés sur le terrain d'enquête (personnes natives de Guillaumes, époux et épouses de Guillaumoises, actifs et retraités, rencontrés à la supérette ou à la terrasse d'un café et qui se sont rendus à la fête ou qui en ont seulement entendu parler).

Des enregistrements audio-visuels ont également illustré ces récits et m'ont permis de réaliser une première approche du terrain, avant que je puisse effectuer mes propres observations. Cette étude aurait effectivement été inachevée si je n'avais pu assister à la fête de sainte Elisabeth. Ainsi, le 5 juillet 2004, j'ai effectué ma journée d'observation. Celle-ci m'a permis de réaliser la description la plus fidèle possible de la fête puis d'évaluer et de mieux traiter les témoignages apportés par les informateurs.

L'observation ainsi que les différents témoignages recueillis m'ont donc conduite à émettre l'hypothèse selon laquelle la fête de sainte Elisabeth manifeste une continuité de part sa pratique annuelle. Cependant l'inoccupation du hameau souligne la présence d'une rupture. Cela m'a également permis dans un premier temps de réaliser la description la plus fidèle possible de la fête de sainte Elisabeth (concernant les deux périodes étudiées) ; puis dans un second temps de faire transparaître les sentiments qu'elle fait naître dans le cœur des fidèles.

A. BARELS ET SA FETE PATRONALE

1. Barels : un hameau de Guillaumes

1.1 Guillaumes, Barels et sa Communauté

1.1.1 Guillaumes

Le village de Guillaumes, situé dans la Haute Vallée du Var, à 97 kilomètres de Nice, garde en son sein les vestiges du château de la Reine Jeanne, fortifié par Vauban³⁵¹. Cette ville, qui doit son nom à Guillaume le Grand³⁵², est le chef lieu du canton.

³⁴⁹ Selon M. CANCAU « la mémoire est une aptitude naturelle dont les produits sont les souvenirs et les oublis » ;

³⁵⁰ Ces dates concernent les deux périodes d'étude (de 1990 à nos jours et de 1920 à 1935) ;

³⁵¹ Selon Le Petit Larousse Illustré de 1992, Sébastien Vauban (Saint-Léger-de-Fourcheret devenu Saint-Léger-Vauban, Yonne, 1633 – Paris 1707) a été un maréchal français puis Commissaire Général des fortifications en 1678. Il fortifia de nombreuses places des frontières françaises et dirigea plusieurs sièges ;

³⁵² Guillaume le Grand était également appelé le « libérateur » ; ce dernier, Comte souverain de Provence, chassa les Sarrasins de ses états et du littoral en 973 (GAVOT, *Le Folklore Vivant du Comté de Nice et des Alpes-Maritimes*, A Chantemerle, Nyons, 1971, p 71) ;

De part sa situation géographique privilégiée, Guillaumes a donc su profiter de ce lieu de passage pour créer un échange entre le « monde d'en haut et le monde d'en bas »³⁵³, entre la montagne et la mer. Ainsi posté à la croisée des routes avec les agréments d'une petite ville des Alpes, Guillaumes, siège de la coopérative, centre des foires et du commerce de la vallée, reste la capitale de la « France rustique »³⁵⁴, selon Luc Thévenon (*L'art Religieux dans la Haute Vallée du Var*). La commune se caractérise par des foires mensuelles dont l'origine remonte au Moyen-Age et assure ainsi sa renommée. Elle perpétue à travers ses treize foires annuelles³⁵⁵ un acte social essentiel. Ces foires ont, durant de nombreux siècles, représenté l'unique moyen d'échanges commerciaux (circulation de marchandises, vente de bestiaux, lieux de contacts et d'informations).

La commune de Guillaumes comprend sept hameaux : Bouchanières, Villetalle, Villeplane, la Ribière, le Collet, Saint Brès, les Veynas. Cette composition résulte du dernier recensement de 1999 réalisé par l'INSEE et établissant la liste des hameaux qui comptent au minimum un foyer permanent. Barels qui n'est occupé que ponctuellement ne peut donc figurer à ce jour parmi cet inventaire mais y a été mentionné jusqu'en 1936, quand sa population comprenait alors quarante deux habitants. (elle en comptait quarante six en 1921 et cinquante trois en 1901).

Il est important de préciser que la vie religieuse de chaque hameau est indépendante du village. Autrement dit, chaque fête est propre à son lieu de célébration : la commune de Guillaumes organise ses propres manifestations³⁵⁶ auxquelles les habitants des hameaux sont conviés tout comme les villageois des communes environnantes. Selon le même principe, un Guillaumoïse est alors accueilli, par exemple à Barels, tel un villageois provenant d'une commune voisine. M^{me} H. confirme cette autonomie en ajoutant que « *Barels était indépendant, chacun faisait sa fête, chaque village fêtait son saint* ». Il est d'ailleurs mentionné dans une brochure³⁵⁷ touristique sur la commune que les fêtes patronales des hameaux sont à « *Ne pas manquer* ».

1.1.2 Barels

Le hameau de Barels, situé à une douzaine de kilomètres de Guillaumes, regroupe trois écarts³⁵⁸ nommés les Laves, le Serre et la Palud.

« Les Laves »³⁵⁹ signifie en provençal « les pierres plates ». Situé à l'entrée du hameau, il est le premier écart rencontré en venant de Bouchanières. Deux sentiers permettent la liaison entre ces deux hameaux. Le sentier dit « du bas », situé en contrebas du sentier « du haut », est plus court et plus dangereux. Selon le sentier emprunté une heure à une heure et demi de marche les sépare.

³⁵³ Extrait tiré de la brochure touristique portant sur Guillaumes intitulée Guillaumes Alpes d'Azur « Le Pays de Foires » publiée par le Conseil Général des Alpes-Maritimes ;

³⁵⁴ Nice Historique, avril-septembre 2002, revue trimestrielle 105^{ème} année n°2/3, Nice, p 106 ;

³⁵⁵ 20 février : foire de Carnaval ; 26 mars : foire de Printemps ; 16 avril : foires de la Basse-cour ; 1^{er} mercredi de mai : foire aux Plants ; 1^{er} juin : foire des fleurs ; 1^{er} juillet : foire des Estivants ; 14 juillet : foire à la brocante ; 16 août : Grande foire d'été ; 3^{ème} dimanche d'août : Marché Provençal (festival du livre) ; 16 septembre : foire aux Tardons ; 2^{ème} samedi d'octobre : foire de St Denis (foire concours agricole) ; 12 novembre : foire du Vin Nouveau ; 3 décembre : foires aux Allumettes ;

³⁵⁶ Guillaumes compte parmi ses fêtes traditionnelles la fête de saint Etienne, la fête de Notre Dame (15 août) et celle dédiée à saint Jean-Baptiste.

³⁵⁷ Extrait tiré de la brochure touristique portant sur Guillaumes intitulée Guillaumes Le Pays des Gorges Rouges « Haute Vallée du Var » publiée par le Conseil Général des Alpes-Maritimes ;

³⁵⁸ Ce terme désigne de petites agglomérations distinctes du centre de la commune à laquelle elles appartiennent ;

³⁵⁹ Cf. annexe n°2 : Plan cadastral des Laves ;

« Le Serre »³⁶⁰, qui signifie « la crête », se situe à quinze minutes de marche des Laves. Cet écart regroupe l'église, le cimetière et l'école, c'est là que la cérémonie prononcée lors de la fête de sainte Elisabeth est célébrée.

« La Palud »³⁶¹ désigne « la zone humide ». Il est construit à une heure de marche des Laves.

1.1.2.1 En bref

Le hameau de Barels a vu sa population décroître dès le XIX^{ème} siècle³⁶². Au début du XX^{ème} siècle (de 1901 à 1936) la population bareloise comprenait encore quarante à cinquante habitants³⁶³. En 1934, l'école ferma ses portes alors qu'une dizaine d'élèves y était encore inscrite. Cette fermeture semble avoir conduit les derniers habitants à quitter leur domicile pour un lieu où la scolarisation de leurs enfants était possible. M^{me} Aa.³⁶⁴ fut victime de cette situation. Il est possible d'exposer son exemple bien que d'autres se soient trouvés confrontés au même problème. Elle fut contrainte de quitter le domicile familial à l'âge de quatre ans pour finir son année scolaire à Guillaumes (où résidait sa grand-mère paternelle, Clémence Lance) avant de partir de Barels pour Villeplane, avec toute sa famille, en 1935. Au cours de l'année suivante, l'école de Villeplane ferma à son tour. M^{me} Aa et sa famille furent une nouvelle fois contraintes de déménager. Elles s'installèrent alors à Châteauneuf-d'Entraunes.

1.1.2.2 Sa vie et son histoire religieuses

Tel que cela a été précisé précédemment, la vie religieuse des hameaux guillaumoises est indépendante du village (1.1.1 Guillaumes). Ainsi les manifestations religieuses célébrées à Barels se déroulent au lieu dit « Le Serre » ; écart au sein duquel se trouve l'église. Il est également intéressant de noter que l'on parle de la Paroisse³⁶⁵ de Barels jusqu'en 2001. Cette dénomination souligne l'indépendance religieuse du hameau par rapport à la commune et à la paroisse de Guillaumes. L'église de Barels et celle de Guillaumes ne sont donc pas placées sous la protection du même Saint³⁶⁶. Selon Canestrier³⁶⁷ la paroisse de Barels date de 1804, ce qui ne signifie pas qu'une chapelle et des habitations n'étaient pas déjà présentes antérieurement. Suivant « l'indulgence plénière accordée par Pie VII³⁶⁸ pour la fête de la Visitation à tous les fidèles de Barels, quels qu'ils soient », la paroisse de Barels a pour nom officiel la Visitation de la Vierge Marie.

Une « Visite Pastorale », c'est-à-dire une enquête rurale portant sur tous les villages de la vallée, dont Barels, a été réalisée par un Evêque, de 1833 à 1835. Cette étude a donné lieu à un compte-rendu³⁶⁹ rédigé en 1852. L'Evêque chargé de l'enquête stipule qu'à la date du 14 mai 1838, la paroisse de Barels portait le nom de paroisse de la Visitation. Il précise également que : « *d'après les vieillards du pays, l'église aurait été érigée en 1677. Il y avait quatre vingt deux habitants à l'époque, quarante cinq hommes et trente sept femmes* ».

³⁶⁰ Cf. annexe n°3 : Plan cadastral du Serre ;

³⁶¹ Cf. annexe n°4 : Plan cadastral de la Palud ;

³⁶² Pour plus de précision se référer aux travaux de M. Philippe THOMASSIN ;

³⁶³ Cf. annexe n°5 : Recensement de la population bareloise dès années 1896 à 1936 ;

³⁶⁴ Témoignage recueilli par l'Ecomusée de la Roudoule ;

³⁶⁵ Selon Le Petit Larousse Illustré de 1992, le nom féminin paroisse désigne un territoire sur lequel s'exerce le ministère d'un curé ou d'un pasteur ;

³⁶⁶ La commune de Guillaumes est placée sous la protection de saint Jean-Baptiste ;

³⁶⁷ CANESTRIER, *Fête Populaire et Tradition Religieuse*, Editions Serre, Collection Vida, Nice, 1978 ;

³⁶⁸ Pape de 1800 à 1823,

De La BROUSSE O., HENRY A.M., ROUILLARD P., *Dictionnaire de la Foi Chrétienne – les mots*, tome 1, Editions du Cerf, Paris, 1968, p. 587,

³⁶⁹ Ce compte rendu d'enquête a été rédigé en français alors qu'à cette période la vallée se trouvait sous la domination de la Maison de Savoie et l'italien était la langue officielle. Cependant, toute la vallée qui était considérée comme la « France rustique » a conservé le français ;

Notons aussi que le Concordat³⁷⁰ de 1801 a élevé les chapelles des principaux écarts au titre de paroisses dites secondaires ou foraines. Ce fut l'occasion de les agrandir, de les reconstruire, d'y placer un clocher, de les coiffer de porches ou de maintenir un clocheton³⁷¹ à double arcade, tel que cela a été fait au Serre de Barels.

Bien que la paroisse de Barels soit indépendante, un curé n'y a pas toujours été affecté. Selon le registre de la paroisse³⁷², il apparaît qu'en 1878, les offices de Barels étaient célébrés par un « régent desservant » venant de la paroisse de Châteauneuf-d'Entraunes. Ce registre mentionne également que la paroisse a fréquemment été desservie par les proches villages (Bouchanières, Villeneuve d'Entraunes, ...). Puis au début du XX^{ème} siècle, on peut y lire les inscriptions suivantes : « Curé de Villeneuve d'Entraunes et sa paroisse de Barels ». Cette façon de procéder et de servir deux paroisses parallèlement est nommée « binage »³⁷³. Ainsi il semblerait que le curé de Villeneuve d'Entraunes desservait la paroisse de Barels. Cette situation a perduré jusqu'en 2001, date à laquelle la paroisse de Barels a été rattachée à celle de Guillaumes. En effet, la présence d'un curé a régulièrement été requise jusqu'à cette année. La fête patronale de sainte Elisabeth implique notamment le concours annuel d'un curé. Beaucoup de ces informations restent difficiles à confirmer et à approfondir car lors de l'affectation de Monseigneur V., dans la paroisse de Guillaumes en 1986, les archives du presbytère ont fait l'objet d'un « grand nettoyage ». Tous les documents jugés inintéressants par le curé précédent, y compris les registres paroissiaux, étaient destinés à partir à la « poubelle ». Seules quelques-uns ont pu être « sauvés » par Monseigneur V. et conservés jusqu'à ce jour par les curés qui lui ont succédé.

La fête patronale de sainte Elisabeth est l'unique manifestation bareloise encore célébrée à ce jour, cependant au début du XX^{ème} siècle d'autres événements ponctuaient la vie de ce hameau et permettaient aux Barelois de se réunir.

Le mois de février comptait plusieurs fêtes. « ... *en cette période de Carnaval, les beignets et les ganses sont dans toutes les maisons, et les veillées sont un peu plus importantes, on danse et on chante* »³⁷⁴. Le 3 février, les hommes étaient fêtés puis les femmes, le 5 février. Ainsi à l'occasion de la saint Blaise puis de la sainte Agathe boissons et ganses garnissaient les tables. Le 21 juin avait lieu la fête de saint Jean. Elle « *était l'occasion pour la jeunesse de se réunir et de « communiquer » avec les autres jeunesses des villages alentours : en effet, il s'agissait de faire un feu le plus gros possible, afin qu'il soit vu par les jeunes des autres hameaux qui faisaient de même.... Ensuite la soirée se terminait par un petit bal à la Palud* »³⁷⁵.

Décembre était le mois de l'abattage des cochons. L'entre aide requise lors de cette activité donnait un caractère convivial à ces journées. Cette tâche permettait alors aux Barelois (participants, famille et amis proches du foyer propriétaire de l'animal abattu) de se retrouver le soir autour d'un repas : « *la fricassée* »³⁷⁶ de cochon était de rigueur.

³⁷⁰ Convention ayant été établie entre le Saint Siège et un Etat souverain réglant les rapports entre l'Eglise et l'Etat ;

³⁷¹ Un clocheton est un amortissement en forme de petit clocher, servant d'ornement à la base des flèches, aux angles d'un édifice, pinacle, ... ;

³⁷² Le registre conservé au presbytère de Guillaumes et comprenant la période allant de 1860 à 1934 ;

³⁷³ Terme prononcé par Monseigneur V. ;

³⁷⁴ Extrait tiré du premier rapport d'enquête sur le « Projet Barels » (partie III : La vie à Barels au sein de la collectivité : III.2. e) Février : le Carnaval, la Saint Blaise et la Sainte Agathe) réalisé par les membres de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule ;

³⁷⁵ Extrait tiré du premier rapport d'enquête sur le « Projet Barels » (partie III : La vie à Barels au sein de la collectivité : III.2.a) Les feux de la Saint Jean) réalisé par les membres de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule ;

³⁷⁶ Extrait tiré du premier rapport d'enquête sur le « Projet Barels » partie III : La vie à Barels au sein de la collectivité : III.2.d) Décembre, « le mois du cochon » réalisé par les membres de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule. Le terme « fricassée » du témoignage de M. J. ;

La période hivernale était propice aux veillées. Les Barelois se réunissaient pour accomplir diverses tâches pouvant être réalisées en groupe. Ainsi certains confectionnaient des paniers, tricotaient ou rempaillaient des chaises alors que d'autres discutaient et jouaient aux cartes.

2. Barels et ses festivités religieuses

Selon Gavot, les villages des Alpes-Maritimes et de l'ancien Comté de Nice ont su garder vivace « la maintenance d'un riche et étendu folklore alors, qu'en trop d'autres lieux, on ne peut qu'en parler au passé »³⁷⁷. Le maintien de ce folklore permet ainsi de se réunir et de festoyer ensemble. De plus les loisirs, quels qu'ils soient, participent pleinement à la prise de conscience de l'appartenance à une communauté. S'amuser ensemble des mêmes choses, célébrer les mêmes occasions sont des éléments constitutifs du sentiment identitaire. Les manifestations publiques telles que les processions et autres formes de dévotions destinées à un saint patron ont également un but confraternel. Elles donnent une occasion de se retrouver entre « enfants du pays », entre amis et en famille.

Cette partie propose une description de l'évolution de la principale et de l'unique manifestation religieuse encore organisée à Barels, réunissant « *Barelenques* » et habitants des villages et hameaux voisins.

2.1 La Fête Patronale de Sainte Elisabeth

La fête de sainte Elisabeth est rigoureusement célébrée dans le hameau de Barels. Cette fête dite patronale est observée à la date du 4 juillet ; une messe et une procession y sont pratiquées. Les villages et hameaux des alentours procèdent de façon similaire lors de leur fête patronale. Selon les enquêtes, qu'ils évoquent l'une ou l'autre des époques étudiées (les années 20 et 30 ou les années 90), ces deux composants, messe et procession apparaissent indissociables de ce type de manifestation. Prenons pour exemple les Tourres (commune de Châteauneuf d'Entraunes). Ce hameau commémore chaque année, le 29 juillet, la fête de sainte Anne. Celle-ci occasionne également une messe et une procession. Selon « Le Vieil Ami » de 1934 (journal local du canton de Guillaumes) le nombre de pèlerins qui accouraient de Barels et de Châteauneuf d'Entraunes était « *imposant et la fête connut un plein succès* »³⁷⁸.

Les fêtes patronales suscitent une grande agitation. En ce jour, les habitants de la paroisse reçoivent parents et amis des villages voisins. Selon les propos recueillis par les membres de l'Ecomusée de la Roudoule, une relation semble unir Barels et les proches villages : « *on fait la fête chez eux et eux chez nous* ». Les habitants des Tourres (commune de Châteauneuf d'Entraunes), de Bouchanières (Guillaumes), de Saint Martin d'Entraunes, ... se joignent aux Barelois pour fêter sainte Elisabeth.

Cependant aujourd'hui les fêtes patronales sont rarement célébrées lors de leur date anniversaire. Par commodité, elles sont fixées indépendamment du jour anniversaire du saint patron de la paroisse ou conventionnellement transférées à une date opportune. Elles peuvent

³⁷⁷ GAVOT, Le Folklore du Comté de Nice et des Alpes-Maritimes, Edition A Chantemerle, Nyons, 1971, p 7 ;

³⁷⁸ Le Vieil Ami du Haut Var, n°8/9, août-septembre 1934, p 647 ;

donc avoir lieu quelques jours avant ou après la fête, par exemple le week-end le plus proche. Ce phénomène semble être devenu commun. Selon les témoignages recueillis auprès d'hommes d'église deux explications se dégagent. La célébration de fêtes patronales « *le samedi précédent ou le samedi suivant est destinée à faciliter la participation des gens* ». Cette précision apportée par le Père D. m'avait déjà été fournie lors de précédents travaux³⁷⁹. Les paroisses sont également de plus en plus étendues et les vocations religieuses de moins en moins nombreuses. Ainsi les curés, et plus spécialement ceux affectés en milieu rural, se voient animer la vie paroissiale de nombreuses communes. A ce jour, 19 paroisses dépendent de celle de Guillaumes. Il est alors difficile de respecter toutes les dates anniversaires de chaque saint patron. Par conséquent, cette année, la fête de sainte Elisabeth a été célébrée le lundi 5 juillet 2004.

Le hameau de Barels est divisé en trois écarts. L'église est érigée au sein de l'écart appelé le Serre. Ainsi toutes les festivités, d'ordre sacré ou laïque, organisées dans le cadre de la fête patronale sont réalisées en ce lieu. La messe y est donc prononcée. La procession clôture la célébration et conduit les fidèles à un oratoire construit à l'entrée de l'écart.

2.2 La Fête Patronale de Sainte Elisabeth : Fête d'Hier et d'Aujourd'hui

Bien que le hameau ne compte plus d'habitants permanents, nombreux sont ceux qui consacrent cette journée à sainte Elisabeth. Lors de cette commémoration, héritiers (enfants et petits enfants de Barelois), amis et membres de familles bareloises (cousins et autres) se réunissent. Les derniers Barelois natifs du hameau ne sont plus nombreux à pouvoir assister à la fête. Cependant ceux dont l'état de santé leur permet encore de parcourir les sentiers se rendent à Barels en ce jour. M^{me} A., épouse d'un « enfant du pays », illustre pleinement la ferveur des Barelois pour leur saint protecteur : « *j'ai pris un jour de congés pendant plus de 30 ans pour aller à Barels* ». D'autres personnes viennent également se joindre à la fête, parmi elles se trouvent des élus³⁸⁰ et des vacanciers curieux de découvrir les abords de la ville dans laquelle ils séjournent.

Au cours du XX^{ème} siècle, cette fête occasionnait une forte fréquentation du hameau³⁸¹. Le sol du Serre et de son église ont donc été foulés par plusieurs générations de parents et amis de Barelois venus des villages et hameaux voisins.

Bien qu'elle attise toujours un certain intérêt, cette fête n'est plus ce qu'elle était. L'aspect religieux, messe et procession, est respecté contrairement à l'aspect plus profane. Les jeux de boules, de quilles, la tombola, le bal, etc. ont disparu des festivités sans laisser le moindre vestige. Aucun « divertissement » (jeux de cartes ou autres) n'a lieu au cours de cette journée.

Que l'on considère l'une ou l'autre des périodes étudiées, cette commémoration s'étale sur une seule journée. Néanmoins une certaine organisation est nécessaire à sa réalisation les jours, les semaines et les mois qui la précèdent permettent d'accomplir les préparatifs.

2.2.1 Préparatifs d'Hier et d'Aujourd'hui

³⁷⁹ Au cours d'une enquête ethnologique portant sur « La Confrérie des Saints Jeannistes d'Entrevaux » j'avais été amenée à rencontrer et interroger le Père S., curé de la paroisse d'Entrevaux. (recherche réalisée en 2002 sous la direction de M. Candau) ;

³⁸⁰ Les élus présents sont le Maire de Guillaumes, les Maires des communes voisines et/ou un représentant du Conseil Général ;

³⁸¹ Excepté en temps de guerre, période durant laquelle la fête de sainte Elisabeth n'était pas célébrée ;

Depuis que le hameau de Barels ne compte plus de résidants permanents, la fête et les tâches qui permettent sa réalisation ont été modifiées et adaptées à la vie actuelle des fidèles. Durant les mois, les semaines et les jours qui précèdent cet anniversaire, les héritiers, les amis et les membres des familles bareloises le préparent. Les démarches entreprises par ces derniers sont particulièrement axées sur l'organisation, voire même sur la logistique. Tout rassemblement quel qu'il soit occasionne une certaine organisation : contacter famille et amis désireux de participer à la manifestation, déterminer une heure de départ, un lieu de rassemblement, la composition du repas, etc... La fête de sainte Elisabeth ne fait pas exception. Cependant cette préparation semble inconsciente et ne génère aucune contrainte auprès des personnes fidèles à la fête de sainte Elisabeth. M^{me} A., lors d'un entretien réalisé le 23 avril 2004, soit près de 3 mois avant le jour effectif de la célébration, énumérait les plats qui composeraient son pique-nique et celui de ses amis sans émettre la moindre réflexion ou incertitude. Cette informatrice participe à la fête depuis près de quarante ans. Ainsi cette régularité lui permet de préparer ce jour en toute sérénité. M^{me} A. expliquait :

« ... cette année (...) on y est déjà sept ou huit de ma famille alors une va faire un lapin, l'autre va faire un poulet, l'autre va faire (...) on se dit on fait ça, on fait ça (...) en principe on fait comme ça ».

La situation géographique du hameau de Barels, son isolement et son manque de voies de communication génèrent certaines difficultés. Depuis quelques années la commune de Guillaumes organise alors un rassemblement de façon à ce que toutes les personnes désireuses d'assister à cette manifestation puissent s'y rendre (et notamment les touristes séjournant au centre de vacances de Guillaumes)³⁸². Celui-ci a lieu le jour de la fête, à huit heures, sur la place de la mairie de Guillaumes. Ainsi grâce à cette organisation, un covoiturage est mis en place et conduit les marcheurs jusqu'au sentier menant à Barels.

Bien qu'aujourd'hui ce regroupement soit officiel, certaines fidèles s'organisaient déjà de la sorte avant que cette initiative ne soit prise, indépendamment de cette organisation communale. M^{me} A. fait partie de ces personnes. Elle a toujours agi de façon similaire. Elle retrouve alors amis et membres de sa famille quelques heures avant que ne débute la messe, sur la place de la mairie de Guillaumes, de façon à « randonner » ensemble :

« On se donne rendez-vous à Guillaumes, on achète notre pain à Guillaumes, on achète un peu de charcuterie parce qu'on la trouve bonne là-haut. Après on boit un café, des fois, ou on boit de l'eau enfin peu importe, et puis après on part à deux ou trois voitures ensemble. On essaie de faire le chemin ensemble, c'est plus sympathique ».

Le « on » mentionné ci-dessus représente « des gens de Guillaumes », dit-elle. Ces personnes sont, en fait, la tante et l'oncle (décédé) de son époux, sa belle-mère (M^{me} H.) et son beau-père (décédé) mais aussi son mari (Y., décédé en 1992). Ce « on » et ces « gens de Guillaumes » ne comptent ni les amis, ni la famille de M^{me} A. qui sont cependant présents. Cette présence, bien que non mentionnée dans son discours à ce moment précis, a régulièrement été soulignée au cours de nos rencontres. Sa famille (ses sœurs et ses neveux) « aime la montagne et la randonnée » et aller à Barels représente « une belle promenade » dit-elle. Ainsi chacun selon son amour pour la nature ou ses affinités religieuses consacre sa journée à Barels.

³⁸² Cf. page 23 : Dépliant sur les animations de l'été 2004 ;

Cette forme d'organisation ne concerne nullement la fête de sainte Elisabeth. Elle s'attache uniquement à satisfaire le confort de chacun. Elle règle les modalités liées au déplacement et à l'alimentation. Durant les mois, les semaines et les jours qui précèdent la fête, aucune démarche n'est entreprise dans le but de nettoyer ou de décorer le hameau et/ou les lieux de culte. Toutefois le Parc National du Mercantour et l'ONF prennent ponctuellement l'initiative de réaliser ces travaux. Pendant plus de quinze ans ces tâches ont été réalisées par des fidèles qui ne les accomplissaient que le matin même de la fête, quelques instants avant que la messe ne soit annoncée.

Cette année, une opération de nettoyage a été effectuée. Le sentier dit « du bas » a fait l'objet de nombreux aménagements. Compte tenu de la présence du hameau de Barels au sein du Parc National du Mercantour, ces travaux ont eu lieu grâce au consentement de ce dernier. Ce chemin est nommé ainsi en raison de l'existence d'un autre sentier situé quelques mètres au-dessus.

Des planches de soutènement destinées à consolider le sentier ont été placées aux endroits où le passage est étroit et friable. De grosses pierres plates ont été disposées de façon à former des marches et permettre l'accès à la rivière (la Barlatette). De plus il a été possible de constater que le sentier avait été défriché et balisé. Les arbustes situés aux abords du chemin avaient été taillés et les branches pouvant gêner le passage avaient été coupées³⁸³. Les marquages de randonnées signalant la piste avaient également été refaits.

Durant les années 90 et jusqu'en 2002, M^{me} A. et ses sœurs, toutes volontaires, s'adonnaient au nettoyage des sentiers empruntés pour se rendre à Barels et parcourus lors de la procession. Elles se réunissaient et défrichaient les chemins quelques instants avant que le carillon n'invite les fidèles à se rendre à la messe. Cependant avant le décès de son époux (en 1992), M^{me} A. se rendait ponctuellement la veille de la fête à Barels. A cette occasion, le couple commençait le nettoyage et les décorations :

« On préparait tout la veille mais c'était pas toujours qu'on montait la veille. Ça dépendait du jour que ça tombait, de comment mon mari s'arrangeait pour le travail et moi aussi parce que c'était pas forcément un dimanche ».

Cependant à ce jour et ce depuis quelques années (deux à trois ans) M. B.³⁸⁴ fréquente régulièrement Barels. Cette présence répétée implique, selon elle, un entretien assidu des chemins. Durant les années antérieures, le hameau n'était occupé que quelques semaines éparpillées dans l'année. Ainsi divers dommages causés par les intempéries rendaient les parcours difficilement praticables : « *des éboulis et même des arbres cassés* » encombraient les chemins. Puis pendant deux ou trois années consécutives, le parcours de la procession et les chemins permettant l'accès au hameau ont fait l'objet d'un nettoyage. Certains entretiens ont montré que cette démarche était inattendue. M^{me} A. et ses sœurs qui remplissaient annuellement cette tâche supposent alors (car aucune confirmation ne m'a été apportée) que le Parc National du Mercantour ou l'ONF (Office National des Forêts) sont à l'origine de cette initiative. Néanmoins elle ne s'est répétée qu'à deux ou trois reprises. Une employée de

³⁸³ Bien que ce nettoyage a été effectué cela n'a pas empêché que deux frères, tous deux de grande taille, se sont cognés la tête à une branche. Le premier rencontré, qui s'est égratigné et saignait de la tête, nous (M^{lles} Aurélie Bouchard, Frédérique Roy et moi-même) dit que son frère est plus grand que lui et mesure 2 m. Un peu plus tard le second arrive aux Hivernasses, où les voitures sont restées garées, et dit également s'être heurté la tête contre cette branche mais sans s'être blessé ;

³⁸⁴ M^{me} A. et M. B. son cousin par alliance. M. B. est un neveu de M^{me} H. M^{me} A. est la belle fille de M^{me} H. ;

mairie atteste que la commune de Guillaumes n'a fait l'objet d'aucune requête. Selon ses propos, les Barelois se sont toujours organisés « *entre eux* ».

Au début du XX^{ème} siècle, ces tâches ne représentaient qu'une partie des travaux à réaliser. Assurés par la jeunesse bareloise, les préparatifs consistaient principalement en une opération de nettoyage des lieux où se déroulaient les activités animant la journée. Ainsi elle préparait l'église, nettoyait les chemins et le parcours de la procession allant de l'église à l'oratoire dédié à Sainte Elisabeth. Tous participaient. Le défrichage des sentiers, le nettoyage de l'église et les décorations étaient principalement réalisés par « *des jeunes gens, des jeunes filles et aussi des jeunes hommes* » confirme M^{me} H.. Elle ajoute en ce qui concerne les parents que « *des fois, ils allaient les aider, les conseiller* ». Ces « *jeunes gens* » accomplissaient des tâches bien définies. Une répartition des tâches selon le sexe s'opérait de la façon suivante :

« ... les garçons (...) faisaient les nettoyages et les filles, elles nettoyaient l'église (...), elles étaient trois je me rappelle ». (...) « On n'était pas tellement alors c'était toujours les mêmes y avait deux cousines et une autre ». (M^{me} H.)

Lorsqu'il est mentionné ci-dessus que « *les garçons (...) faisaient les nettoyages* » cela signifie qu'ils débroussaillaient, désherbaient et nettoyaient les espaces extérieurs. Ces espaces sont « *le petit perron* » situé devant l'église, la cours de l'école (où se pratiquaient les jeux de quilles et de boules) et la place entre l'église et l'école (où se tenaient la buvette, la tombola et le bal).

« Ils étaient dehors, ils nettoyaient dehors. Il fallait nettoyer le bal aussi avec le balaie et la pelle, ils enlevaient tout (...). Il fallait couper l'herbe, c'était avec leur faucille ou il fallait le faire à la main ». « ... ils nettoyaient les jeux de boules, de quilles ... ». (M^{me} H.)

Le nettoyage des sols nécessitait alors l'usage d'un balai et d'une pelle. Ainsi les espaces particulièrement fréquentés le jour de la fête étaient préalablement ratissés et aplanis :

« Ils commençaient avec le balai et la pelle (...). Pour que ça soit plat et propre parce qu'il passait les moutons bien souvent l'été, après y a toujours des saletés et alors ils balayaient bien, ils arrangeaient tout ... » (M^{me} H.)

Les préparatifs ne se limitaient pas au nettoyage. L'agencement des espaces de jeux demandait le concours de personnes plus âgées. Les jeux nécessitaient aussi une certaine organisation. Ainsi les jeux de boules et quilles auxquels s'adonnaient les hommes étaient organisés par et pour les hommes. Après que la jeunesse bareloise avait nettoyé et aplané la cour, ils l'aménageaient :

« Ça se faisait dans la cour de l'école (...) il fallait bien nettoyer, il fallait mettre les planches pour arrêter les boules. On avait tout, c'était tout à nous, on avait les boules et les quilles, alors on partageait la cour. D'un côté y avait les boules, de l'autre il y avait les quilles. Ca c'est les hommes qui s'occupaient, préparaient et jouaient ».

Selon M^{me} H., qui est ma principale informatrice concernant la période allant de 1920 à 1930, les jeux ont été pratiqués jusqu'au début de la seconde guerre mondiale. Durant cette période (de 1939 à 1945), la fête n'a d'ailleurs pas eu lieu. A l'issue de la guerre, la fête a à nouveau

été commémorée. Ce serait alors à l'occasion de cette reprise que les jeux auraient disparus de la fête.

La décoration des espaces extérieurs faisait également partie des tâches qui étaient imparties aux « *jeunes hommes* ».

« ... les jeunes (hommes barelois) allaient couper du sapin, des petits sapins, ils les plantaient devant l'église (...) pour embellir un petit peu ... » « ... ils plantaient deux ou trois sapins (...) ou quatre, y avait toujours le lilas fleuri à ce moment-là à côté de l'église ». (...) « Et puis un peu autour du bal, on mettait des pins aussi, des beaux pins... » « ... il y avait quelques guirlandes... oh ! pas beaucoup, à peine, pour garnir un petit peu... » « ... ils (les) faisaient aller de l'un à l'autre (des sapins) ». (M^{me} H.)

M^{me} H. suppose que les guirlandes étaient fabriquées « *en haut* », à Barels. Elle ajoute cependant qu'elles étaient « *de plusieurs couleurs* ».

Le sentier qui mène à l'oratoire de la Vierge faisait également l'objet d'attentions particulières :

« Ils le nettoyaient parce que sinon y a des ronces qui poussent dans le courant de l'année alors on coupait tout, on nettoyait bien (...) où y avait des pierres (sur le sentier) alors avec la pelle on enlevait tout ». (M^{me} H.)

Les jeunes Bareloises remplissaient des tâches différentes de celles réalisées par les garçons. Elles s'attachaient à rendre propre et à donner un air de fête à l'église :

« ... il fallait enlever la poussière, il fallait balayer, il fallait secouer les tapis. C'était les jeunes filles qui faisaient ça ». (M^{me} H.)

Ensuite elles commençaient les décorations. En cette période estivale, les fleurs parsèment les champs. C'est donc à travers les terres bareloises qu'elles recueillaient leurs décorations. L'église était alors garnie de fleurs sauvages ramassées et soigneusement regroupées en bouquets, par les jeunes filles du hameau.

« Y avait plein des fleurs dans les champs des marguerites, des boutons d'or, ... on faisait de beaux bouquets pour l'église, l'autel, le grand autel, l'autel de sainte Anne et les oratoires. Sur le chemin pour aller à l'église y en avait (des oratoires) deux ou trois qu'on fleurissait (...) on les fleurissait un peu tous ». « ... on mettait des fleurs, on mettait des nappes parce que (...) l'automne on rentrait toutes les nappes et on les recouvrait, on mettait une vieille nappe, parce que sinon avec l'humidité tout ça, ça tachait un peu ; alors on nettoyait l'église, on mettait des fleurs, ... »³⁸⁵.

Après avoir été nettoyée, l'église était décorée. Tous les autels étaient recouverts de nappes propres avant de recevoir de nombreux bouquets de fleurs. Les oratoires construits sur le chemin menant à l'église étaient également fleuris.

Les femmes se joignaient à la préparation des festivités. Cependant elles « *ne jouaient pas à ce moment aux boules* » déclare M^{me} H.. En effet elles n'avaient accès ni au jeu de boules, ni au jeu de quilles. Néanmoins une tombola était organisée. Celle-ci, bien qu'ouverte

³⁸⁵ Propos recueillis par l'Ecomusée de la Roudoule auprès de M^{me} H. ;

à tous, était réalisée par leurs soins. M^{me} E. (mère de M^{me} H.) aidée par une de ses belles-sœurs et des jeunes filles s’y adonnaient :

« ... elles préparaient la tombola et faisaient la tombola. Il fallait préparer les petits papiers, les numéros, les noms, tout marquer sur un cahier et après préparer les lots sur une table ».

Le matériel requis comprenait uniquement une table et un panier contenant les numéros (l’utilisation du panier est incertaine car M^{me} H. n’en garde qu’un vague souvenir). Selon le témoignage de M^{me} H. l’usage de chaises n’était pas nécessaire *« ... ils restaient debout parce que les gens allaient venaient ».*

Il apparaît dans les entretiens que les lots étaient gracieusement offerts par les commerçants guillaumoises : *« c’était des commerçants de Guillaumes, chacun donnait quelque chose ».* Ils étaient recueillis au cours de la semaine précédant la fête par les Barelois. M^{me} H. ne se souvient plus précisément des personnes chargées de cette mission :

« ... c’était des jeunes ou peut-être les parents parce que après il fallait charger le mulet, que ça soit bien emballé, que ça ne se casse pas ».

La préparation des repas commençait aussi durant cette période.

« ... pour avoir le pain frais ce jour-là on faisait le pain deux jours avant, on faisait des tartes et des gâteaux ».

Cette répartition des tâches, (à laquelle il est fait référence à la page 26 et tout au long des pages qui ont suivi), reproduit le schéma traditionnellement observé dans de nombreuses sociétés. Il apparaît que les hommes réalisent des travaux d’extérieurs, des tâches physiques qui nécessitent une certaine force musculaire (utiliser une pelle et un râteau pour nettoyer les sols, défricher, couper les sapins, les transporter et les planter, ...). Les femmes s’adonnent à des activités d’intérieur. Elles nettoient, décoorent, préparent le repas, ...

De nos jours les préparatifs concernant le lieu même de la célébration ne semblent faire l’objet d’aucune concertation préalable. D’après les témoignages recueillis aucune organisation n’est mise en place, que ce soit pour la décoration ou le nettoyage (de l’église, des oratoires, des chemins, ...). Ces travaux sont effectués le matin même de la procession. Ainsi jusqu’en 2002, M^{me} A. et ses sœurs accomplissaient ces tâches quelques instants avant que l’office ne soit prononcé. Elles se réunissaient et défrichaient les chemins pratiqués en ce jour :

« ... avant que les gens arrivent, on allait enlever les grosses pierres et les bouts de bois qui étaient au milieu et puis il y a un petit cours d’eau alors on allait mettre une planche pour que les gens puissent traverser correctement (...). C’est toujours nous

qui y allions une heure avant (le début de la messe) faire un petit tour vite, vite dans les chemins pour enlever les grosses pierres ».

La présence de ce cours d'eau, sur le trajet qui mène à Barels, semble ne gêner en rien les fidèles. Cette précaution n'a d'ailleurs pas été prise cette année. De plus, à l'endroit où le sentier le traverse, il ne génère aucune appréhension. Compte tenu de sa faible profondeur (cinq à dix centimètres) et de son étroitesse (environ un mètre cinquante), il est aisément franchissable. L'usage d'une planche est alors destiné à ne pas mettre les pieds dans l'eau. Cette attention facilite également le déplacement des personnes âgées.

M^{me} A., qui accorde une grande importance à cette manifestation, atteste s'être toujours soucieuse de la gaieté et de la propreté du lieu :

« Un moment avant de sonner les cloches, on était trois ou quatre, on avait un chiffon, un balai et on nettoyait ; aussi on portait deux ou trois bouquets de fleurs qu'on avait ramassées en venant et puis on balayait vite et on allumait les bougies et puis au moment où on sonnait les cloches les gens arrivaient ».

Ces trois ou quatre personnes « étaient toujours les mêmes », confie-t-elle. M^{me} A. et ses sœurs étaient ces personnes. Les "Hippies", présents à Barels au cours des années 70 et 80, ont également participé à ces quelques tâches. Aucune obligation n'était émise, chacun agissait volontairement. Cependant depuis deux ou trois ans, M. B. se rend fréquemment à Barels. D'après M^{me} A., cette assiduité implique un entretien régulier des chemins et des lieux de cultes. De plus lors de l'arrivée de M^{me} A. et de ses sœurs ces travaux sont déjà commencés voire achevés. Ainsi elles ne participent plus à ces tâches. Alors qu'elles ne se joignent plus au nettoyage et au défrichage, elles contribuent toujours à la décoration. Chacune apporte quelques fleurs.

Le sentier et le hameau de Barels se situent dans le Parc National du Mercantour. Bien que ces lieux soient protégés, les fidèles ramassent des fleurs en se rendant à la fête. Ils forment des bouquets destinés à fleurir les autels de l'église et l'oratoire de la Vierge. M^{me} H. qui a assisté à la fête de sainte Elisabeth durant les deux périodes étudiées (les années 20 et les années 90) ajoute que « l'église était bien fleurie ». Selon les témoignages recueillis les lieux de culte ont toujours fait l'objet de décorations florales. M^{me} A. précise qu'au cours des années 90 :

*« ... c'est nous qui déposons un bouquet de fleurs qu'on a ramassées en route... »
« ... et l'année d'après on les enlève et on en remet. C'est encore ce que j'ai fait cette année ».*

Les pronoms « nous » et « on » employés ci-dessus représentent les trois ou quatre personnes qui réalisaient les travaux de défrichage, de nettoyage et de décoration. Ainsi M^{me} A. et ses sœurs enfreignent la loi. Elles agissent tout en étant consciente qu'à grande échelle cette démarche peut être néfaste pour la nature.

« ... cette année j'ai eu le droit à une réflexion d'un garde, je lui ai dit que c'était pour la bonne cause parce que normalement on n'a pas le droit de toucher une fleur ». « C'est le Mercantour mais bon, je le fais quand même hein (...) c'est pour mettre à une photo donc il m'empêchera pas de prendre trois fleurs hein (...) faudrait pas que tout le monde s'amuse à le faire aussi quoi ! » (M^{me} A.)

Depuis une dizaine d'années, M^{me} A. affectionne particulièrement une certaine partie de l'église. Chaque année, dès son arrivée au Serre, elle dépose un bouquet de fleurs auprès de la photo de son mari :

*« ... parce que dans l'église il y a la photo de mon mari et donc chaque année en y allant je ramasse des fleurs. Y a des marguerites, y a des ancolies, y a des (...) j'enlève celui de l'année dernière (...) et je mets chaque année un nouveau bouquet (...) au-dessus sur le confessionnal, au fond de l'église ».*³⁸⁶

Il apparaît, suite à cette description, que seuls les personnes sentimentalement ou familialement proches de Barels préparent le hameau pour la fête. La seconde période étudiée (les années 90) montre que les personnes qui s'adonnent aux travaux de nettoyage et de décoration sont des héritiers ou des personnes ayant un lien affectif avec Barels. Seuls le Parc National du Mercantour et l'ONF participent aux travaux de nettoyage sans avoir un lien particulier avec Barels. De part leur vocation ils nettoient les sentiers de façon à protéger le milieu naturel des excès de l'homme. Ainsi les personnes venues pour la journée ne se joignent pas aux préparations. Elles semblent avoir un statut de visiteur. De plus la description précédente révèle le fait que chaque organisateur, secondé par ses parents et/ou amis, réalise la totalité des tâches. Les initiateurs ne collaborent pas entre eux. Lorsque M^{me} A. s'adonnait à ces travaux M. B. n'y participait pas et depuis que ce dernier s'en occupe M^{me} A. n'y intervient plus. La décoration reste la seule tâche à laquelle tous s'adonnent. Chacun indépendamment les uns des autres a la possibilité de composer son propre bouquet et de le déposer sur le lieu de culte de son choix.

De plus la première période étudiée (les années 20) montre que les Barelois se chargeaient de tous les préparatifs. Les parents et amis venus des villages voisins n'y participaient pas. Ils étaient les invités. Ils étaient donc accueillis et nourris.

M^{me} H. apporte d'ailleurs d'autres précisions concernant les préparatifs réalisés le matin de la fête. Elle explique que durant les années 20, tous les Barelois étaient actifs. Ainsi « *la fête avait lieu dans la journée* », une journée qui « *commençait tôt et (...) finissait tard* ». Pour les mères de famille, cette matinée était surtout consacrée à la préparation du déjeuner car les Barelois recevaient famille et amis. Tous venaient assister à l'office religieux, suivaient la procession et partageaient le repas de leur hôte. M^{me} H. se souvient de la façon dont sa mère s'organisait à cette occasion :

« Elle le commençait déjà, oui, oui, elle préparait un peu la veille (...) mais suivant ce qu'elle préparait, il fallait préparer le matin même (...), le matin, (...) elle préparait tout le repas avant d'aller à la messe. (...) elle venait un peu à la messe, mais elle sortait toujours un peu plus tôt, pour aller vite finir de préparer... oui ah ! il fallait qu'elle pédale... ».

Cependant les maîtresses de maison n'étaient pas les seules personnes actives de la famille. Afin de pouvoir pleinement profiter de cette journée, les familles bareloises se mettaient à l'œuvre tôt dans la matinée. Elles accomplissaient alors les tâches à caractère impératif (nourrir les animaux, traire les vaches, ...) avant de se rendre à la messe. Néanmoins les animaux ne sortaient pas. La journée était dédiée à sainte Elisabeth.

« ... on ne sortait pas les bêtes pour pouvoir profiter de la fête, de la messe le matin, la fête l'après-midi... » « Il fallait leur (les animaux) donner à manger quand même

³⁸⁶ Cf. page 33 : confessionnal surmonté de la photo de M. Y. ;

ça c'est mon père qui le faisait. Il fallait leur donner à manger à l'étable le matin, il fallait traire (...) c'était ma maman ou ma sœur ou moi qui allais traire. Ca c'était le matin tôt et le soir on faisait pareil. Alors ce jour là on ne sortait pas les vaches parce que d'habitude on allait les garder en face le (hameau de) Barels. Dans la forêt y a de beaux prés, on allait les garder là et ce jour là les enfants allaient à la messe, tous ! On ne sortait pas les vaches, on leur donnait à manger à l'étable, au râtelier. Et le soir on leur donnait à manger (...) ça c'est mon père qui le faisait. Le soir il leur donnait à manger, il leur portait l'eau ça ça a toujours été son boulot. Chacun faisait ça, chacun avait des vaches, des poules, des mulets, des lapins ... »

Selon Gordon, cette « consécration » existait déjà chez les Romains. Ces derniers utilisaient d'ailleurs le terme « fesiae »³⁸⁷, dont le radical « fes » signifie consacrer, pour désigner la fête. De ce fait, durant l'Antiquité, chaque jour de fête était un jour offert au divin caractérisé par un laps de temps férié (période durant laquelle les occupations ordinaires de l'existence devaient faire relâche). Suivant cette modalité, était « permis ce dont l'omission est nuisible (pour la vie rurale, civile, politique) ». La vie du village était alors en suspend. Le marché n'avait pas lieu, les femmes ne faisaient pas la lessive, ne filaient pas, les hommes ne labouraient pas, et même les animaux étaient contraints à ce régime. Ils étaient nourris avant que ne débutent les festivités et après leur clôture.

Ainsi dans les années 20 lorsque l'office religieux de la fête de sainte Elisabeth commençait, les lieux de culte étaient prêts à recevoir les fidèles. L'autel était garni de « bouquets de fleurs, il y avait des marguerites, des boutons d'or, des roses,... »³⁸⁸. L'oratoire « de la Visitation »³⁸⁹, visité à l'occasion de la procession, faisait également l'objet de telles attentions car des bouquets de fleurs y étaient aussi déposés. Puis des têtes de fleurs des champs fraîchement cueillies étaient recueillies dans une corbeille avant d'être semées par de petites filles tout le long de la procession sur les bords du chemin. M^{me} H. accompagnée de sa mère et de sa sœur allaient les ramasser. Pendant la procession, M^{me} H. et sa sœur les tiraient de leur panier et les éparpillaient aux abords du chemin.

« ... je me souviens que ma maman nous préparait un panier avec des têtes de fleurs, qu'on allait les prendre dans les prés. » « ... on l'aidait bien sûr. Elle les ramassait dans les champs. On faisait plus vite qu'elle, après elle partageait ça, on le faisait volontiers toutes les deux (M^{me} H. et sa sœur) ». « Et alors tout le long de la procession avec ma sœur on les jetait sur le bord (du chemin) (...) de l'église à l'oratoire. J'avais 8 ou 10 ans, ma sœur était 2 ans plus jeune que moi, alors toutes les deux avec un petit panier on jetait les fleurs (...) de chaque côté (du chemin) jusqu'à l'oratoire ».

Les derniers préparatifs réalisés le jour de la fête étaient consacrés aux animations de l'après-midi. Celles-ci étaient la tombola, les jeux et le bal. Ces festivités demandaient des mises en place de dernière minute (amener de l'eau fraîche à la buvette, installer les quilles,...). Ainsi une fois les vêpres terminées les femmes et les hommes de Barels s'y adonnaient. Cependant certains hommes privilégiaient ces quelques tâches au dernier office religieux.

³⁸⁷ GORDON, *Les Fêtes à Travers les Ages : leur Unité, l'origine du Calendrier*, Arma ARTIS, 1983, p 14 ;

³⁸⁸ Témoignage recueillis auprès de M^{me} H. ;

³⁸⁹ Sur cet oratoire figure l'inscription « de la Visitation », cf. page 37 : Oratoire de la Visitation ;

« *Les vêpres c'était vers deux heures trente je crois (...) après il fallait préparer tous ces jeux et y avait du boulot* ». « *Des hommes, il n'y en avait pas beaucoup (aux vêpres), je crois qu'ils commençaient à préparer les jeux, je crois bien* ». (M^{me} H.)

Au cours des années 20, successivement, les préparatifs s'achevaient, les invités arrivaient et la messe commençait. Aujourd'hui et ce depuis que Barels ne compte plus d'habitants permanents, la majorité des fidèles n'arrive que quelques minutes avant que la messe ne débute. Pour y assister, ces personnes font un certain nombre de démarches. Peu d'entre elles sont domiciliées à Guillaumes. Elles sont alors amenées à aller à Guillaumes avant de se rendre au sentier menant à Barels. Le départ de ce sentier se situe au hameau des Hivernasses, lieu-dit faisant parti de Bouchanières. A compter de cet écart une heure trente à deux heures de marche séparent les fidèles de l'église du Serre. En quittant leur voiture, tous se munissent, tels des randonneurs, de chaussures de montagne et de sacs à dos.

Le sentier dit « du bas » le plus fréquemment emprunté est à la fois le plus court et le plus dangereux. Tout au long de ce trajet se succèdent des passages larges et ombragés et des passages très étroits et arides. Il amène les marcheurs à traverser des bois, des éboulis et des cours d'eau.

M^{me} A. précise avoir effectué un arrêt sur ce parcours pendant plusieurs années. « ... *on cassait la croûte, à la Barlatte* » dit-elle. Le Père D. décrit le lieu dit « la Barlatte ». Il évoque les difficultés que recèlent le sentier et ce passage :

« ... *ça descend et puis ça monte, alors donc on faisait toujours la messe vers onze heures parce que ça permettait aux gens de partir à la fraîche, parce que y a des endroits très arides avant d'arriver à Barels (...) le passage de la Barlatte c'est désertique ...* ».

Les deux dernières citations sont à l'imparfait (cassait, faisait, permettait). Ce temps survient alors que M^{me} A. se remémore une époque antérieure au décès de son époux. De plus le pronom personnel « on » utilisé représente « *des gens de Guillaumes* » dit-elle. Parmi ces « *gens de Guillaumes* » figurent son mari et d'autres membres de sa famille aujourd'hui décédés ou dont l'état de santé ne permet plus de se rendre à Barels. Au cours de la seconde citation, le Père D. emploie un temps du passé en référence à l'époque où il traversait ce passage et célébrait la fête de sainte Elisabeth. Aujourd'hui, il n'exerce plus ses fonctions dans la paroisse de Guillaumes.

M^{me} A. poursuit en ajoutant que les groupes arrivent « *les uns après les autres. On arrive échelonné et les gens se joignent à l'église même* ». Ainsi Barelois et autres marcheurs rejoignent le Serre. Tous se réunissent devant l'église peu de temps avant que la messe ne débute (onze heures). Puis ils se retrouvent et se rassemblent « *au village* »³⁹⁰, « *sur le petit perron devant l'église* »³⁹¹. L'expression « *petit perron* » employée ici ne correspond pas à la définition officielle parue dans le *Petit Larousse*³⁹² mais représente un espace vacant recouvert de gravillons et d'herbes situé à l'entrée de l'église. Il s'agit en fait du seuil de l'église.

Une fois arrivés en ce lieu, les randonneurs déposent leur sac à dos, à l'ombre, contre le mur gouttereau gauche de l'église. Puis en attendant que la messe débute, les fidèles se saluent, forment de petits groupes et discutent. Selon mes propres observations, ces discussions sont

³⁹⁰ Le terme "village" employé ici représente l'écart appelé le Serre. Cette appellation a fréquemment été utilisée au cours des entretiens ;

³⁹¹ Terme recueilli lors du témoignage de M^{me} A. ;

³⁹² Selon la définition du Petit Larousse de 1990, un perron est un escalier extérieur de quelques marches se terminant par une plate-forme sur laquelle donne une porte d'entrée ;

assez variées néanmoins Barels reste au centre de tous propos. Les uns apportent des commentaires sur l'entretien du sentier et la beauté du site alors que d'autres mesurent l'état des bâtisses et se remémorent les processions des années passées.

Au début du XX^{ème} siècle, la fête de sainte Elisabeth occasionnait déjà le déplacement de nombreuses personnes venues de villages et hameaux voisins. Les familles et amis des Barelois se réunissaient au Serre avant que la messe ne débute. Selon leur provenance, ils se rendaient directement à l'église ou effectuaient un arrêt au sein de l'écart rencontré sur leur trajet. M^{me} H. fournit un exemple particulièrement éloquent car aux Laves, hameau d'où elle est native, cette escale était fréquente :

« Ils venaient le matin, les gens commençaient à arriver un peu avant (le début de) la messe, à ce moment elle était à dix heures ». « Ils allaient directement à l'église. Ceux qui venaient de Guillaumes ou de Bouchanières, ils s'arrêtaient un peu chez nous parce que nous étions les premiers alors ils venaient prendre un café ou un sirop et après ils repartaient pour aller à l'église ».

Les dernières citations montrent que les fidèles se réunissent avant de se rendre à la messe. A la fin du XX^{ème} siècle et encore aujourd'hui, nombreux sont ceux qui se regroupent sur la place de la mairie de Guillaumes avant de s'aventurer sur le sentier menant à Barels. Au début du siècle ces retrouvailles précédaient aussi le premier office religieux. Compte tenu du fait que le hameau comptait encore des résidants permanents, celles-ci avaient donc lieux dans le hameau.

2.2.2 Pratiques Religieuses

2.2.2.1 La Messe³⁹³

A l'entrée de l'église de Guillaumes le calendrier trimestriel des offices de la paroisse de Guillaumes est affiché. Les fidèles sont alors informés du programme de la journée. La messe débute à onze heures. Ainsi tous sont en chemin lorsque la cloche se fait entendre. Celle-ci carillonne longuement à trois reprises. Les trois premiers tintements résonnent à dix heures trente. A dix heures quarante cinq, la cloche retentit une nouvelle fois. Et enfin à onze heures les trois derniers coups, plus espacés, sont donnés et annoncent le début de la messe. M^{me} A. précise :

« ...elles sonnent très bien parce que du petit village qui s'appelle les Tourres, le petit village qui est en dessous, à Chateaufort d'Entraunes aussi ils entendent les cloches, elles résonnent très, très bien parce que comme c'est entouré de montagne il y a une résonance pas possible ».

Selon les témoignages recueillis, le carillonneur est un volontaire, personne n'est désigné ni contraint. Cette tâche est réalisée spontanément. Une fois l'heure venue (dix heures trente), un fidèle se détache de l'assistance pour faire sonner la cloche. Néanmoins seule une personne initiée peut s'en charger car il faut connaître l'organisation et le déroulement de la journée pour savoir l'heure à laquelle la cloche doit être sonnée. Cette année Monseigneur V. a assuré cette mission.

Le dernier son de cloche retentit. Le Curé de la paroisse de Guillaumes³⁹⁴, sur le pas de porte, invite les pèlerins à le rejoindre dans l'église. Cette année un second appel à la messe a été

³⁹³ Cf. annexe n°6 : programme de la messe, chants et prières y figurent ; tous les détails concernant le déroulement de la messe sont extraits du film réalisé le 7 juillet 2003 par MM. T. Rosso et C. Isnard (LAMIC) ;

³⁹⁴ La Paroisse de Guillaumes porte le nom de Paroisse de saint Jean-Baptiste ;

nécessaire. En effet, quelques minutes se sont écoulées avant que l'invitation soit à nouveau lancée car nombreux sont ceux qui continuaient à se saluer et à discuter sur le « *perron* ».

En 2003, une seule annonce a été nécessaire. En raison de la présence exceptionnelle de M. Ginésy³⁹⁵, l'appel à la messe ainsi que la cérémonie ont été prononcés au micro, ce qui est inhabituel. Elus³⁹⁶, représentants de diverses organisations³⁹⁷, Pénitents Rouges³⁹⁸ et fidèles prennent alors place dans l'église. La messe célébrant la fête patronale de sainte Elisabeth commence alors ; il est onze heures.

Une fois les fidèles réunis au sein de l'église, Monseigneur V. salue la présence des participants et souligne le concours du Maire de Guillaumes, de représentants du Parc National du Mercantour, des Pénitents Rouges et des différents chercheurs présents ce jour-là. Il remercie également le Parc National du Mercantour pour l'entretien et l'aménagement du sentier ainsi que M. B. pour le nettoyage et la décoration de l'église. Elus, représentants du Parc, chercheurs et fidèles se confondent dans l'assistance, seuls les pénitents vêtus de rouge sont assis à la droite du célébrant.

L'officiant rappelle ensuite que Barels était encore une paroisse jusqu'en 2001³⁹⁹ (31 août 2001 exactement).

En entrant dans l'église, toutes les personnes assistant à l'office se sont munies du programme de la messe. Celui-ci était mis à la disposition des fidèles sur le premier banc à gauche devant l'estrade. Il est ensuite commenté par le curé. Une représentation de la tour de Babylone et de la scène de la Visitation figurent en entête. Monseigneur V. établit une comparaison entre Babylone et Barels. Ces sites bien qu'abandonnés restent chers dans le cœur de chacun et sont régulièrement visités à l'occasion de pèlerinages. Il ajoute qu'ils sont visités comme l'est sainte Elisabeth par Marie.

Il introduit alors l'histoire de la vie de sainte Elisabeth :

« Elisabeth était la mère de saint Jean, et elle fut visitée par Marie durant sa grossesse ».

Puis il s'adresse à l'assemblée et demande à chacun d'avoir une pensée pour les fondateurs et habitants de Barels sans oublier les personnes qui cherchent à faire revivre ce lieu. A deux reprises, des chants dédiés à la Vierge Marie sont psalmodiés puis sont suivis de quelques mots prononcés par Monseigneur V. Il reprend la parole et poursuit l'histoire de sainte Elisabeth.

Tout au long de la messe les chants, prières et autres lectures ponctuent le récit de la visite de la Vierge Marie à sainte Elisabeth. M. B., Pénitent Rouge, est convié sur l'estrade par l'officiant pour faire la première lecture. A trois reprises des chants vont l'interrompre. Puis Monseigneur V. raconte:

³⁹⁵ La présence de M. Ginésy, ancien Président du Conseil Général des Alpes-Maritimes et Sénateur, lors de cette manifestation est liée aux divers travaux de restauration des habitations entrepris par M. B.. M. Ginésy est un héritier barelois. Sa mère est née à Barels ;

³⁹⁶ Les élus présents en juillet 2003 sont M. David (Maire de Guillaume) et M. Charles Ginésy (ancien Président du Conseil Général des Alpes-Maritimes et Sénateur) ;

³⁹⁷ Il s'agit des représentants du Parc National du Mercantour, de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule et de l'équipe de chercheurs étudiant le hameau de Barels ;

³⁹⁸ Le hameau de Barels n'a jamais connu la présence de pénitents. Contrairement à Barels, la commune de Guillaumes comptait parmi ses fidèles une confrérie de Pénitents Blancs, aujourd'hui dissoute. Les Pénitents Rouges présents ce jour n'y sont qu'à titre personnel. M. B., initiateur du projet de restauration du hameau, est lui-même membre de la confrérie des Pénitents Rouges ;

³⁹⁹ Jusqu'en 2001 le canton de Guillaumes comptait 20 paroisses (la paroisse de Guillaumes, de Barels, ...). Aujourd'hui officiellement la paroisse de Guillaumes, dont la désignation exacte est Paroisse de saint Jean Baptiste, regroupe les 19 autres paroisses du canton ;

« Marie va à la maison de Zacharie en disant bonjour à Elisabeth et l'enfant a bougé. Elisabeth femme stérile et âgée, descendante d'Arles, épouse du prêtre Zacharie et cousine de Marie, donne naissance à Jean qu'on appellera le Baptiste ».

Le Curé, tout en reprenant le programme et les thèmes qui vont être développés au cours de l'office, souligne l'importance de la scène de la Visitation pour les Chrétiens :

« Cette scène est comme une petite Pentecôte, Marie croit en Jésus le sauveur qui vit en elle ; elle va porter la présence de Jésus au dehors et proclamer les miracles de Dieu ».

Monseigneur V. ajoute que le sauveur est venu trouver Marie et sauver son peuple à travers le Seigneur. Par le biais et à la suite de ces quelques paroles, il établit un lien entre ce qui est raconté dans la Bible et notre société contemporaine. Il insiste sur l'importance que doit avoir la solidarité dans la vie de chacun (juillet 2003).

L'Eucharistie est ensuite annoncée ; un pénitent rouge (une femme en 2003 et M. B. en 2004) fait la quête. M. B. s'agenouille à la droite de Monseigneur V., face à l'autel. Quatre tintements de cloche retentissent. Une pensée est une nouvelle fois observée pour les fondateurs de Barels, pour les personnes qui y sont enterrées mais aussi pour celles qui n'ont pu se déplacer et se joindre à l'assemblée présente ce jour. A l'issue de ce moment de recueillement, l'hostie est distribuée. Le Curé demande de rester debout aux personnes qui désirent la recevoir puis il va l'offrir de banc en banc.

Des remerciements sont ensuite formulés par l'officiant et le programme proposant les célébrations de l'été est annoncé.

La messe prend fin et la procession lui succède.

L'office célébré à ce jour correspond à la messe de la Visitation de la Vierge, prononcée le 31 mai. Lors de notre rencontre Monseigneur V. précise :

« ... j'improvise parce que personne n'a la mémoire de ce qui se passait avant (...) c'est une messe comme une autre, la seule différence c'est que les gens, comme ils sont venus à pieds, ils sont mieux disposés, ils ont fait un effort ».

D'après cet extrait, les personnes présentes à ce jour sont mieux disposées à se rapprocher de Dieu et de la sainte Elisabeth. De par leur effort de déplacement, ils semblent témoigner d'un intérêt particulier pour le culte pratiqué en ce lieu.

La disparition du coutumier de la paroisse de Barels semble avoir contribué à cette perte de « mémoire ». Ce registre renferme les coutumes d'ordre religieux propres à une paroisse. Il apporte alors des connaissances concernant les différentes manifestations célébrées, le trajet des processions, les sermons à prononcer, ... Toutefois cette improvisation n'est pas totale. Bien qu'il ne dispose pas du coutumier de Barels, il a la possibilité de se référer à d'autres documents conservés au Diocèse ou aux archives Diocésaines. Ces derniers peuvent alors lui apporter diverses informations relatives à la messe de la Visitation de la Vierge.

Selon mes propres observations (réalisées en 2004) plus de cinquante personnes ont participé à cette journée commémorative. Lors de la cérémonie l'église contenait environ quarante cinq personnes. Parmi elles se trouvaient environ trente personnes de sexe masculin et quinze de sexe féminin. J'ai ensuite tenté d'évaluer une moyenne d'âge ; celle-ci semble s'élevée à quarante cinq/cinquante ans. Seules cinq personnes semblaient avoir moins de trente ans (trois garçons et deux filles). Parmi les personnes présentes dans l'église, il y avait

trois élus et cinq chercheurs. Pendant la messe une dizaine de personnes est restée dehors. Selon les témoignages, certains y étaient restés par manque de place et d'autres par choix. Ceux qui souhaitaient assister à l'office ont tenté d'entrer dans l'église mais il était difficile de se frayer un passage. Une vingtaine de places assises était disponible. Ainsi l'autre vingtaine de fidèles présents dans l'église était debout et gênait l'entrée.

Les entretiens réalisés sur la première période d'étude ont peu livré de souvenirs concernant la pratique religieuse. Ces données sont donc difficilement exploitables. La description des offices et de la procession reste alors superficielle et incomplète.

Dans les années 20, ce jour de fête commençait aussi par une messe matinale. Elle était prononcée à dix heures, soit une heure plutôt qu'aujourd'hui. Les cloches de l'église du Serre carillonnaient à trois reprises et annonçaient le début de l'office. Celles-ci retentissaient tout d'abord deux fois « *avec un peu d'intervalle* » puis « *il y avait les trois coups* » précise une informatrice. Les trois derniers tintements invitaient les fidèles à se rendre dans l'église :

« ... *quand y a les trois coups il faut rentrer à l'église, la messe commence ...* »,
« ... *alors là tout le monde rentrait, (...) tout le monde y allait les hommes comme les femmes* », « ... *même les enfants...* » (M^{me} H.)

Les cloches étaient sonnées par un sacristain. M^{me} H. se souvient qu'il n'y avait pas d'enfant de cœur ainsi ce dernier était également chargé de servir la messe.

Elle souligne à travers la citation précédente que la fête de sainte Elisabeth réunissait en un même lieu de culte hommes, femmes et enfants. Elle ajoute que : « ... *l'église était pleine, y en a qui restaient dehors devant la porte...* ».

D'après ses souvenirs, la vie de la Vierge et de sainte Elisabeth ainsi que la scène de la Visitation étaient déjà racontées au cours de la messe. Une quête, faite par le sacristain, était aussi effectuée. Elle précise qu'« *à ce moment-là elle (la messe) était encore en latin* » « *et il y en avait pas mal des chants (...) en latin* ».

2.2.2.2 La Procession⁴⁰⁰

Aujourd'hui, une fois la messe terminée, tous se lèvent et suivent le cortège en quittant l'église. Il est alors onze heures cinquante. La croix et la bannière⁴⁰¹ sont alors promenées. Selon les témoignages recueillis, durant les années 20, elles étaient portées par de jeunes hommes volontaires. Avant que les Pénitents Rouges ne se joignent à cette célébration et qu'ils ne prennent cette tâche à leur charge, les porteurs étaient des Barelois. En juillet 2003 et 2004 les Pénitents ont donc menées la croix et la bannière à l'oratoire. Monseigneur V. ajoute que l'assemblée compte toujours des fidèles dévoués prêts à servir spontanément l'office.

Contrairement à la croix et à la bannière, la statue⁴⁰² de la Vierge Marie ne sort plus de l'église. M^{me} A. suppose que le poids de celle-ci en est la cause. Le Curé appuie ces propos et précise que l'église de Barels n'a pas de brancard pour la transporter : elle n'est « *pas portable, elle est trop costaud* ». La statue de la Vierge est en plâtre.

⁴⁰⁰ D'après la définition du Petit Larousse, « une procession se compose du clergé régulier, du clergé séculier, des prélats, de l'officiant et est suivi, ou non, des fidèles » ;

⁴⁰¹ Cf. page 46 : Photo de la croix et de la bannière lors de la procession ;

⁴⁰² Cf. page 47 : Photo de la statue de la Vierge ;



Procession de la Sainte Elisabeth, 5 Juillet 2004, ©EPR, G. Tourbier



Statue en plâtre de la Vierge, ©EPR, G. Tourbier

Lors de cette sortie un ordre de défilement est alors respecté : la croix précède le cortège, suivie de la bannière à l'effigie de la Visitation, du Curé, des élus et des fidèles. D'après la définition généraliste d'une procession (note de bas de page n° 69) l'Eglise impose, de façon plus ou moins impérative, un ordre de défilement. Monseigneur V. apporte quelques explications :

« Normalement dans toutes les processions (...) y a la croix devant, même si on balade un saint (car tout le long de) sa vie c'est le Christ qu'il a voulu suivre donc on suit la croix, c'est la croix qui ouvre la procession. Après y a le saint et puis y a le prêtre et (...) enfin tous les gens qui participent, qui font la procession ».

M^{me} A. confie que pendant la procession amis et membres d'une même famille peuvent être séparés et ne cherchent pas à se réunir. Il semble être assez rare que les fidèles tentent de se regrouper par affinité durant le trajet. Chacun suit le cortège et semble consacrer ce moment à un recueillement personnel.

Ainsi l'intégralité de cette manifestation se déroule au Serre. Cependant le trajet de la procession a fait l'objet de certaines modifications. Seuls le parcours et l'oratoire visité semblent avoir été concernés :

*« ...avant on allait jusqu'à l'oratoire qui se trouve à peu près à cinq cents mètres avant d'arriver à l'église maintenant (...) on va à un autre oratoire qui est beaucoup plus près qui est à cinquante mètres même pas, c'est un oratoire où y avait une Vierge à l'intérieur, dedans ».*⁴⁰³

Au début des années 90 quelques changements se sont opérés. Auparavant la procession menait les fidèles à un oratoire situé sur le chemin reliant les Laves au Serre, à cinq cents mètres avant d'arriver à l'église. Selon les témoignages recueillis il semble s'agir de l'oratoire de la Vierge. Aujourd'hui, tous se rendent à un oratoire dressé sur ce même sentier, à une cinquantaine de mètres de l'église. Il est à proximité d'une croix et en contrebas du cimetière. Cette grande croix vétuste en bois est édifiée à l'intersection de deux chemins : l'un relie les Laves au Serre et l'autre annonce l'entrée du cimetière. Aucun arrêt n'y est effectué. A plusieurs reprises, elle a été retrouvée couchée sur le sol, les personnes qui s'adonnaient aux préparatifs tentaient alors de la remettre sur pied et de la faire tenir à l'aide de pierres. Cette tâche était alors remplie lors du nettoyage qui précède l'arrivée des fidèles.

Selon plusieurs témoignages, l'oratoire visité en ce jour a récemment été repeint lors de sa restaurations⁴⁰⁴.

En quittant l'église Monseigneur V. s'est muni d'un micro. Ainsi les paroles prononcées au cours de la procession peuvent être entendues par la totalité du cortège.

Durant le parcours, une prière est prononcée. Cependant il est principalement rythmé par un cantique portant sur « *sainte Elisabeth* » repris chaque année. M^{me} A. ajoute : « *c'est une chanson qui a toujours été, c'est une chanson sur Barels* »⁴⁰⁵. Elle est d'ailleurs chantée à l'allée comme au retour. Ce chant, intitulé *Les Mystères Joyeux* se découpe en cinq parties et en dix couplets. Chacune de ces parties porte un titre : l'Annonciation, la Visitation, la Naissance de Jésus, la Présentation de l'enfant Jésus au temple et enfin le Recouvrement de

⁴⁰³ Témoignage recueillis auprès de M^{me} A. ;

⁴⁰⁴ L'association « Les amis des oratoires » effectue le recensement ainsi que la restauration des oratoires du Pays de la Roudoule ;

⁴⁰⁵ Cf. annexe n°6 : Chant : « Les Mystères Joyeux » ;

Jésus au temple. Contrairement à la déclaration mentionnée ci-dessus, ce chant concerne principalement la scène de la Visitation.

Au cours des années 20, à l'issue de la cérémonie religieuse les fidèles se retiraient momentanément de l'église pour se rendre à l'oratoire de la Visitation. Ils portaient en procession.

Au départ de l'église la croix, la bannière⁴⁰⁶ et la statue de la Vierge ouvraient le cortège. La croix et la bannière parcouraient le trajet de la procession portées par quatre jeunes bareloises. La bannière nécessitait trois porteuses : une portait le manche et les deux autres maintenaient la toile étalée en la tenant de chaque côté. La statue posée sur son brancard était promenée par quatre jeunes hommes barelois. Les fidèles précédés du Curé suivaient la tête du cortège. Ils rejoignaient ainsi, en chantant, l'oratoire de la Vierge situé sur le chemin reliant le hameau du Serre à celui des Laves. M^{me} H. se souvient :

« on amenait la sainte Elisabeth et la bannière, les garçons portaient la statue et les filles la bannière et on faisait la procession jusqu'à l'oratoire ».

Durant le parcours des prières étaient dites et des cantiques étaient chantés. Lors d'une procession en l'honneur d'un saint patron, les chants et les prières ont ce saint pour thème principal.

Selon le Père D., la procession célébrée au cours de la période allant de 1920 à 1930 ne correspondait déjà plus au premier parcours. Il précise qu'une procession a pour objectif de se rendre en un lieu où une bénédiction est donnée. Ainsi chaque lieu de vie est concerné. Compte tenu de l'existence de trois écarts dans le hameau de Barels, la procession aurait dû mener les fidèles dans chacun de ces espaces et donner une bénédiction à chacun d'entre eux. Cet officiant en poste à Barels durant les années 90 précise n'avoir jamais procédé à une telle pratique. Il ajoute que cela impliquerait de consacrer la totalité de la journée à la procession car les fidèles arrivent en fin de matinée et partent en milieu d'après midi. Ainsi le temps passé à Barels ne permettrait que de faire le tour du hameau dans un esprit de recueillement. Or aujourd'hui les fidèles cherchent aussi à retrouver un peu de leur mémoire familiale à travers cette journée⁴⁰⁷.

L'oratoire visité lors de la procession est construit à l'entrée du Serre. Il est au bord du sentier reliant les Laves au Serre. Ainsi le Curé se place devant l'oratoire, les pénitents portant la croix et la bannière se mettent à sa gauche et les fidèles à sa droite.

Une fois l'assemblée arrivée à l'oratoire, prières, bénédictions, cantiques et recueils s'enchaînent. Le Curé accompagné des fidèles prononce un « Je Vous Salue Marie ». Lorsque le hameau était habité et cultivé « *le village, les terres, les fruits de la terre et les familles* » étaient bénis. Aujourd'hui Barels est dépourvu de résidents permanents et ses champs ne sont plus exploités. Au cours de notre rencontre Monseigneur V. m'explique qu'il est nécessaire de s'adapter au lieu à bénir. Ainsi en ce jour de piété, il prononce ces quelques mots : « *Seigneur soit béni pour la beauté de cette nature et protège tous ceux qui sont ici* ».

Selon mes propres observations, l'oratoire qui n'a fait l'objet d'aucune décoration préalable reçoit quelques bouquets. Certains fidèles y déposent des fleurs, ramassées sur le chemin menant au Serre, alors que d'autres lui adressent des prières. Bien que des prières et des

⁴⁰⁶ La bannière, aujourd'hui conservée dans l'église de Barels, est à l'effigie de Notre Dame de Lourdes ;

⁴⁰⁷ Thème développé dans l'analyse (page 72) ;

bénédictions soient formulées, le chant reste au centre du rite. Il ponctue ce moment passé à l'oratoire, sans laisser place au silence, et se poursuit pendant le recueillement des fidèles. L'arrêt dure dix à quinze minutes.

A l'issue de ces quelques instants de méditation, les fidèles s'éloignent de l'oratoire et reprennent le chemin de l'église. Le cortège conserve le même ordre de défilement. La croix et la bannière, portées par les Pénitents, précèdent la procession. L'officiant suivi des élus et des fidèles ferment la marche. En chemin, l'« *Ave Maria* » et « *les Mystères Joyeux* » sont psalmodiés.

Une fois devant l'église (à midi), tous se regroupent « *sur le perron* ». La croix et la bannière sont déposées dans l'église. Ce retour annonce la fin de la cérémonie. Alors que le Curé, sur le pas de la porte de l'église, récite un dernier « Je Vous Salue Marie » et prononce « l'Angélus », un Pénitent Rouge (M. B.) fait retentir la cloche.

Des remerciements sont une nouvelle fois formulés par l'officiant et le calendrier proposant les célébrations de l'été est rappelé. L'assemblée est ensuite invitée à assister aux discours officiels avant de se mettre à table.

Ainsi la messe s'achève et le caractère sacré de la fête laisse place à un aspect plus profane. Selon le terme employé par le Père D., le « *festin* » commence alors. La journée se poursuit à l'extérieur, sur les terres bareloises.

M^{me} H. se souvient que pendant son enfance la pratique religieuse observée dans la matinée se terminait de façon similaire. De retour de l'oratoire, la messe s'achevait. Les porteurs remettaient alors la croix, la bannière et la statue à leur place. La statue de la Vierge était rangée dans son écrin avant de regagner la sacristie. Une fois l'église mise en ordre, la porte se fermait et chacun « *partait chez soi mettre table* » dit-elle.

Elle poursuit en ajoutant que les mères de familles, qui recevaient en ce jour parents et amis à déjeuner, n'attendaient pas que l'office finisse pour partir et « *mettre table* ». Elles n'assistaient pas à la totalité de la cérémonie. Les préparatifs culinaires empiétaient sur le recueillement de la matinée :

« ... bien souvent ma maman partait plutôt, déjà elle arrivait en retard à la messe. Elle voulait mettre un peu tout à cuire alors déjà elle mettait en veilleuse, elle venait un peu à la messe et puis après elle partait toujours un peu plutôt et les voisines c'était un peu pareil. Y avait ma tante qui partait avec ma maman, chacune allait finir la cuisson... »

2.2.2.3 Le déjeuner⁴⁰⁸

De nos jours le discours des élus et l'apéritif ont été intégrés dans les fêtes. Lorsque la messe se termine, tous se rendent dans l'espace situé entre l'église et l'ancienne école. Là M. B. et le maire de Guillaumes prennent la parole. Chacun tient un discours de bienvenue et d'informations⁴⁰⁹ puis avant de féliciter les fidèles pour l'engouement qu'ils manifestent lors de telles occasions, tous deux expriment leur souhait de voir revivre ce hameau. En juillet 2003, les chercheurs avaient également présenté le « *Projet Barels* » et exposé quelques axes

⁴⁰⁸ Description faite suite au visionnage de l'enregistrement réalisé par le LAMIC en juillet 2003 ;

⁴⁰⁹ Cf. annexe n°1 : Exposition du projet de M. B. ;

Le discours prononcé le 7 juillet 2003 a permis d'exposer les projets, travaux et orientations dont le hameau de Barels fait l'objet ;

de recherche. Ainsi l'assemblée avait pu prendre connaissance du contenu de l'étude pluridisciplinaire en cours dont je fais partie.

Suite à ces quelques mots, un apéritif général s'était improvisé. Cette année le maire de Guillaumes s'était muni d'une bouteille de Pastis et de quelques paquets de cacahouètes salées. Une personne allait de fidèle en fidèle pour servir le Pastis pendant qu'une autre distribuait les cacahouètes. Suivant les témoignages recueillis, l'organisation de l'apéritif par les élus revêt un caractère exceptionnel. M^{me} A. précise avoir toujours pratiqué ce rituel :

« C'est nous qui le portons : qui porte du Pastis, qui porte du Martini, ... et on porte les petits biscuits et ça se fait dans la nature avant de manger, ça se fait à l'endroit où on va déjeuner ».

Le « nous » mentionné ici fait référence au groupe qui l'accompagne (ses sœurs, ses neveux et ses amis). L'organisation de l'apéritif est incluse dans celle du pique-nique. La présence des élus ne modifie en rien leurs habitudes. Ils n'oublient pas non plus d'y joindre quelques bouteilles d'eau car le Serre ne dispose pas de point d'eau. La fontaine la plus proche se trouve aux Laves, au « premier village »⁴¹⁰. Elle ajoute qu'il leur est déjà arrivé de prendre l'apéritif aux Laves, près de la fontaine.

« ... y a pas tellement longtemps ça fera une quinzaine d'années... » « ... à la sortie de la messe on prenait l'apéritif à la fontaine (...) y a l'eau de source qui est très bonne, y a mon oncle qui est un retraité de l'armée et alors il montait du martini du Ricard il montait un peu de tout des bouteilles de cidre pour les enfants et ça se passait à la fontaine ».

A ce moment l'assemblée semble plutôt homogène. Le témoignage de M^{me} A. atteste mes observations :

« ... on essaie d'être ensemble ; quand même on se connaît plus ou moins, on se connaît tous (...) vous savez c'est des habitués qui viennent. Il y a le berger, sa mère, son père, y a la famille de M. B., y a ma famille. Ce sont toujours les mêmes (...) donc on reste ensemble. L'année dernière c'était un peu particulier parce qu'il y avait Ginésy après il a fait un discours... »

Depuis que Barels ne compte plus de résidence principale le déjeuner s'est modifié. Alors qu'au début du XX^{ème} siècle les mères de famille préparaient un repas de fête aujourd'hui ce repas est devenu un pique-nique. Cependant les entretiens et les observations ont montré que sa composition n'en est pas moins riche et variée.

L'apéritif et le repas sont pris au même endroit. De plus, aucune famille ne semble s'être appropriée un lieu de pique-nique :

« Il n'y a pas d'endroit réservé à telle famille, (...) c'est des habitués (...) donc on reste ensemble ». (M^{me} A.)

Lorsque le déjeuner commence un dispersement s'effectue. Bien que tous prennent leur repas les uns à côté des autres, de petits regroupements s'opèrent. Les groupes venus ensemble se réunissent et pique-niquent ensemble. Les membres du Parc National du Mercantour agissent

⁴¹⁰ Témoignage apporté par M^{me} A. ;

de façon similaire ainsi que les chercheurs. Lors du visionnage du film sur la fête réalisé en 2003, de petits groupes semblaient également s'être formés à ce moment-là. Au cours d'un entretien effectué auprès de M^{me} A., celle-ci explique qu'il y a encore deux ou trois ans l'assemblée ne comprenait qu'une dizaine de personnes. De plus la citation mentionnée ci-dessus souligne la présence singulière des élus et des chercheurs. Il est alors possible de supposer que les groupements observés en 2003 se sont également opérés par connaissance. Ainsi au moment du repas les fidèles se réunissent entre eux omettant la participation des élus et autres spectateurs.

Bien que ce déjeuner en pleine nature soit un pique-nique, il n'en est pas moins copieux pour certains :

« ... on ne mange pas de sandwich (...) on n'oublie rien : l'apéritif, les biscuits, (...) on se montait tout dans nos sacs tyroliens et puis on était chargé (...) parce qu'il fallait pas oublier le vin blanc, le vin rouge, le lapin, les farcis ; chacun faisait un petit peu et puis après on mettait tout ensemble et puis après la messe on prenait l'apéritif et puis après on mangeait ». (M^{me} A.)

Lapins, poulets, rôtis, farcis, vin, ... sont présents. Chacun mange ce qu'il veut : *« en principe on fait comme ça »* dit-elle. Selon ses propos, les personnes présentes en ce jour semblent agir *« plus ou moins »* de cette façon. Ainsi tous mangent ensemble, *« les uns pas loin des autres »*.

Effectivement certaines personnes s'organisent un vrai repas de fête. Cette année (en juillet 2004) un groupe s'est muni d'un réchaud et d'une bouteille de gaz pour faire réchauffer de la daube et des pâtes préalablement cuisinées. Ce plat, préparé par M. B. et ses amis, a été partagé avec le maire de Guillaumes. Après avoir terminé leur repas, un ami de M. B. propose de la daube à toute l'assemblée. Une assiette est apportée d'office aux membres du Parc National du Mercantour puis à l'équipe de chercheurs.

Néanmoins la plupart des personnes présentes à ce jour mangent des sandwiches, des salades composées, des fruits, etc. ... Autrement dit il apparaît principalement une alimentation énergiquement riche proche de celle des randonneurs et des sportifs.

Au sein de chaque petit groupe le partage est de rigueur. Les baguettes de pain, les fruits, le sel, etc. ... vont de mains en mains. Il est également visible entre les groupes. Pour illustrer ce partage il est possible de prendre l'exemple d'une femme qui allait de groupe en groupe demander un café. L'équipe de chercheurs qui en avait lui en a offert une tasse puis en a proposé aux personnes assises à proximité d'eux.

2.2.3 *Les Activités à Caractère Profane*

Il est environ quatorze heures trente quand le déjeuner touche à sa fin. Certains refont leur sac et s'apprêtent à prendre le chemin du retour pendant que d'autres poursuivent leurs discussions. Quelques personnes désireuses de voir un fossile découvert à Barels se regroupent et partent à sa rencontre guidées par les membres du Parc du Mercantour. A quinze heures la plupart des personnes venues assister à la cérémonie ont déjà quitté les lieux. Or une certaine habitude, concernant les horaires de départ, apparaissait au cours des entretiens. M^{me} A. apporte d'ailleurs une précision qui montre que l'heure de retour est plutôt constante *« nous, on part toujours vers les quinze heures trente/seize heures »*. Elle a effectivement été l'une des dernière personne à quitter Barels.

Selon les témoignages recueillis d'autres activités, que je n'ai pas observées cette année, avaient cours les années précédentes ; on pouvait par exemple faire la sieste :

« ... on mange, après on discute, (...) on parle (...) de la pluie et du beau temps, on parle aussi de la dégradation des maisons qu'il y a eu d'une année par rapport à l'autre ... » puis « on reste toujours un quart d'heure allongé ». (M^{me} A.)

Les Barelois présents ainsi que leurs descendants ou toute autre personne connaissant le hameau depuis quelques années et ayant vu son évolution vont également « faire un petit tour » dans les écarts. Ce rituel, que je n'ai pas observé non plus et qui m'a été rapporté, était pratiqué les autres années. Chacun retourne sur les lieux et coins qu'il a connus, voir sa maison, celle de sa famille et de ses amis et constater leur état :

« ... on voit les gens qui partent et qui reviennent un quart d'heure après parce qu'il a un endroit qu'il est allé voir. (...) Ma belle-mère (M^{me} H.) (...) elle disparaît ; elle veut voir la maison d'untel, la maison d'untel, comment elle est, des fois j'ai peur qu'il lui tombe une pierre dessus, des fois elle revient en pleurs. Moi, y a deux-trois maisons que je vais voir chaque fois parce qu'elles me plaisent bien : une qui a appartenu à l'oncle de mon mari où j'ai vu un petit bébé naître... ». ⁴¹¹

Contrairement à l'aller, où de petits groupes se forment et suivent le sentier ensemble, le retour se fait de façon plus individuelle et échelonnée. Les groupes se recomposent ensuite sur le parking où sont garées les voitures.

Lorsque la journée se termine et que chacun s'apprête à rentrer chez soi, une expression provençale qui signifie « à l'année prochaine, que si nous n'y sommes pas de plus que nous n'y soyons pas moins » vient sur quelques lèvres.

Au cours des années 20, toutes les célébrations et activités à caractère religieux ou profane réalisées le jour de la fête avaient lieu au Serre. Seul le déjeuner nécessitait un retour au hameau respectif de chacun. Ainsi les festivités d'ordre laïque qui comprenaient les jeux de boules, de quilles, une tombola et un bal se déroulaient aussi au Serre. Cependant on n'assistait à cet aspect de la fête qu'une fois les offices sacrés terminés.

Ainsi après la messe et la procession, chaque famille rejoignait son logis. Bien que les maîtresses de maison soient déjà à l'œuvre, les derniers préparatifs restaient à faire. Chacun apportait une petite contribution. Selon le témoignage de M^{me} H. « on était tous là, on attendait et on s'aidait, chacun faisait quelque chose... ». Les derniers préparatifs en question consistaient à mettre la table, aller chercher de l'eau fraîche, ...

« Il fallait mettre table et puis il fallait aller chercher de l'eau avec des arrosoirs. Il en fallait de l'eau ! Et il restait la salade à laver des fois (...) alors c'était une cliente, heu ... une invitée qui le faisait... » « Chacun donnait un coup de main ».

En ce jour de fête, chaque famille recevait parents et amis à sa table. Chacun accueillait des « invités » pour ne pas dire « ses » invités. M^{me} H. utilise d'ailleurs l'expression « chacun prenait des invités » :

« Chacun avait des amis, des parents bien souvent c'étaient les mêmes, bien souvent c'étaient tous des cousins qui venaient. Ben alors chacun prenait les siens ».

⁴¹¹ Témoignage apporté par M^{me} A. ; cette naissance a eu lieu durant la période où Barels était occupé par les « Hippies ». Cet enfant est le dernier naît à Barels. Il s'agit d'une fille née en 1983 ;

A travers ce témoignage il apparaît que les personnes qui assistaient à la fête étaient principalement des parents. Elle précise en effet que les amis et les parents étaient souvent les mêmes personnes. Ces personnes étaient essentiellement des cousins. Ainsi lorsqu'elle emploie les expressions prendre « *des invités* » ou « *les siens* », elle souligne la présence d'une organisation établie. Les familles bareloises savent d'avance quelles personnes seront présentes à leur table le jour de la fête. Elle ajoute également que « *c'était toujours les mêmes qui se déplacent en principe* ». Ainsi les Barelois partageaient leur repas avec leurs parents présents chaque année.

M. J., qui a vécu dans de nombreux autres villages du Haut Var, considère la participation et l'organisation à la fête de sainte Elisabeth assez exceptionnelles :

« ... quand c'était la fête de la sainte Elisabeth, les gens (...) venaient en masse, tous ceux qui pouvaient venir. (...) et ils n'apportaient pas de pique-nique, les gens s'invitaient mutuellement : les gens de Barels invitaient les gens des Tourres à déjeuner (...) et chacun recevait ceux qu'il connaissait bien, quoi, et c'était vice-versa (...) voilà, voilà chacun invitait un peu ses amis, ses connaissances (...) je trouvais ça quelque chose de magnifique que j'ai pas trouvé dans d'autres pays ! »⁴¹²

M. J. souligne la singularité de cette fête en insistant sur la forte fréquentation et le partage qu'elle occasionnait. M^{me} H. précise qu'en ce jour le hameau était fréquenté par des jeunes et « *des moins jeunes, oui une cinquantaine d'année et même plus* ». Les familles bareloises recevaient et partageaient leur repas avec leurs invités. Cependant lorsque les familles étaient trop nombreuses il était difficile de les accueillir et de fournir à manger à chacun. Celles-ci s'aminaient alors « *un casse-croûte* » puis elles « *venaient (...) prendre le café à la maison* » déclare M^{me} H..

Les familles bareloises accueillait aussi l'officiant à leur table. Selon les témoignages, ce dernier était convié à la table de familles différentes chaque année.

Le Père D. explique que les jours de la fête patronale « *les gens en profitaient pour bien manger...* ». Les témoignages montrent effectivement que ce repas était plus élaboré et copieux qu'au quotidien. Sa composition semblait être propre à chacun. Aucun plat impérativement préparé chaque année par toutes les familles bareloises n'a été mentionné. De plus les mets qui garnissaient les tables étaient occasionnellement cuisinés. Néanmoins les Barelois rencontrés lors de mon enquête affirment que les ingrédients utilisés étaient de « *là-haut* », « *que des produits du pays !* ».

Le menu présenté ci-dessous était proposé par M^{me} E.. Celui-ci a pu être décrit grâce au témoignage de sa fille, M^{me} H..

L'entrée donne déjà un aperçu des produits qui pouvaient être trouvés à Barels. Le jambon et le beurre y étaient faits. Ainsi il est possible d'en déduire que des porcs et des vaches y étaient élevés. La citation suivante permet également d'obtenir quelques informations sur les légumes qui y étaient cultivés et sur leur période de récolte. Lors de la fête, les radis étaient prêts à être consommés contrairement aux tomates qui nécessitaient quelques semaines de mûrissement supplémentaires.

« En entrée, on faisait toujours de la charcuterie, on avait du jambon... » « ... de pays, qu'on faisait nous-même », « ... du saucisson » et « ... des radis. Ca on en avait déjà. Alors comme ça se passait en juillet, on avait des bons radis ». « ...et du beurre

⁴¹² Propos recueillis par les membres de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule ;

qu'on faisait maison ». « *Un bon beurre comme ça, bien dessiné... il était bon ce beurre !* » « *Ma mère, elle faisait du beurre comme ça : ovale, elle prenait une cuillère en bois, elle le dessinait, elle faisait une fleur (...), il était bon ce beurre oh là là* ».

« *Une salade de tomates composée* » était ensuite servie : « *on achetait les tomates (parce que) c'était plus tard* ». Les tomates cultivées à Barels n'étaient donc pas consommées au début du mois de juillet.

Notre informatrice poursuit en précisant qu'il « *y avait toujours deux viandes* ». Celles-ci étaient cuisinées différemment. Un ragoût ou un gigot de mouton était préparé puis un poulet ou un lapin était rôti. Le mouton, le poulet et le lapin étaient élevés à Barels. Les viandes étaient accompagnées de carottes et de pâtes. Bien que des carottes étaient cultivées dans le hameau, celles utilisées dans la composition de ce plat avaient été achetées « *parce que sinon il en fallait trop* ». Selon M^{me} H., ses parents ne plantaient pas assez de plants de carottes pour réaliser le ragoût.

« On mangeait du mouton,... » « ... un plat de mouton en ragoût ». « C'était le mouton qui avait été élevé là-haut ». « ... il était préparé avec des carottes ». « ... les carottes tout ça en ragoût ». « ... il y avait des fois du gigot... »
« Et après il y avait le rôti... » « ...un poulet ou un lapin », « ... et des pâtes avec la sauce parce que certains aimaient les pâtes ». « Je sais pas si elle (sa mère, M^{me} E.) faisait les pâtes à la main comme on dit des pâtes fraîches... y avait toujours un plat de pâtes pour accompagner un petit peu parce que les enfants ils aiment... »

Le fromage et le dessert, tous deux "faits maison", étaient ensuite proposés aux convives.

« Y avait le fromage que l'on faisait aussi maison... » « ... et le dessert », « le flan ou alors les îles flottantes ». Ils étaient fait « *avec les œufs de la maison et le lait de la maison* ». « *Voilà, c'était toujours ça le dessert* ».

Du pain, du vin, de la limonade et des sirops étaient présents sur la table. Le pain était confectionné quelques jours avant la fête :

« ... pour avoir le pain frais ce jour-là on faisait le pain deux jours avant... » ;
« On buvait du vin et pour les enfants de la limonade ou du sirop. Ca y en avait toujours au moins deux, menthe ou grenadine ou fraise ».

Une fois le déjeuner terminé : « *Il fallait pas trop traîner, y avait les vêpres* ».

2.2.3.1 Les vêpres

Les vêpres représentaient la dernière activité à caractère religieux de la journée. Elles commençaient aux alentours de quatorze heures trente, quinze heures, juste après le déjeuner. Lors de ce bref office, seuls quelques prières et cantiques étaient prononcés :

« Elles duraient moins longtemps (que la messe) une demi-heure peut-être. Il y avait un cantique ou deux en latin. C'était vers deux heures trente je crois les vêpres parce que après il fallait préparer tous les jeux ».

Cette célébration semblait moins importante que la messe. Les Barelois et plus généralement les hommes présents dans le hameau ce jour-là n'y assistaient pas obligatoirement. A la messe « ... *tout le monde y allait...* » alors qu'aux vêpres...

« ... des hommes il n'y en avait pas beaucoup. Je crois qu'ils commençaient à préparer les jeux... » ou à *« ... jouer aux boules, qu'ils allaient commencer à faire le concours. Ils ne venaient pas aux vêpres »*.

A ce moment de notre entretien M^{me} H. souligne l'abandon de cet office : *« ça fait des années et des années qu'il n'y a plus les vêpres »*. Selon ses propres souvenirs les vêpres ont été prononcées jusqu'au début de la seconde guerre mondiale. La fête n'a d'ailleurs pas eu lieu pendant la guerre et à l'issue de celle-ci, elle a à nouveau été commémorée. Ce serait alors à l'occasion de cette reprise que les vêpres auraient disparues de la fête.

Après les vêpres, les festivités d'ordre laïque pouvaient débiter. *« Tous les jeux avaient lieux en même temps »* se souvient M^{me} H.. Les jeux et le bal se devaient alors de commencer qu'à partir de quinze heures trente ou seize heures. A ce moment-là *« il fallait préparer tous les jeux et y avait du boulot et après alors c'est les jeux qui commençaient »* (M^{me} H.). Cette préparation fait référence aux tâches de dernière minute : aller chercher de l'eau fraîche pour la buvette, positionner les quilles, sortir les boules, ... Cependant les hommes ne respectaient pas la fin des vêpres pour les accomplir. Tel que cela est mentionné précédemment, ils se rendaient aux terrains de jeux sans avoir préalablement assisté au dernier office.

2.2.3.2 Les jeux de boules et de quilles

Les activités masculines à caractère profane telles que les jeux de boules et de quilles se pratiquaient dans l'enceinte de l'école. M^{me} H. précise d'ailleurs que *« ça se faisait dans la cour de l'école (...) (parce que) on avait une belle, une grande cour... »*. En effet, il était possible de la diviser et de délimiter deux terrains de jeux. L'un destiné aux jeux de boules, l'autre aux jeux de quilles. Ainsi chacun pouvait vaquer à son jeu favori.

Le hameau de Barels avait tout le matériel nécessaire pour les jeux : *« On avait tout, c'était tout à nous. On avait les boules et les quilles... »*. Cela permettait aux personnes venues des villages voisins de se rendre à Barels sans se munir de leurs propres jeux.

M^{me} H., qui est ma principale informatrice concernant les années 20 et 30, suppose que des lots étaient mis en jeu : *« il y avait probablement des bouteilles de vin à gagner, je ne peux pas trop vous dire ! »* Cette information est incertaine en raison du monopole des hommes autant au niveau des préparatifs que de la pratique de ces jeux. Les femmes n'étaient que spectatrices.

Des hommes de tous âges s'y livraient. Néanmoins M^{me} H. se souvient que...

« ... ces jeux attiraient beaucoup les jeunes ». *« Il y avait des jeunes de 18-20 ans qui jouaient jusqu'à 70 ans, tous jouaient les Barelois et les invités »*.

Les enfants comme les femmes n'avaient accès à ces jeux qu'en tant que spectateurs. Toutefois les enfants disposaient aussi de leur propre jeu de quilles. Ils avaient alors la possibilité de se divertir et de pratiquer une activité à laquelle s'adonnaient les adultes mais uniquement entre enfants.

« Ils avaient un petit jeu. On leur faisait un jeu de quilles à eux aussi, à ceux qui avaient déjà une douzaine d'années. Oui à ceux de 12 ou 14 ans ils avaient un petit jeu aussi... »

Les femmes se consacraient à la tombola pendant que les hommes se distraient sur les terrains de boules et de quilles et même s'ils avaient acheté des billets, ils ne s'intéressaient pas au tirage, préférant s'adonner à leurs jeux.

2.2.3.3 La tombola

Seules les femmes s'occupaient de la tombola. M^{me} H. se souvient que sa mère (M^{me} E.) et une autre femme⁴¹³ enregistraient les noms, tiraient les lots, ... De petites jeunes filles, bareloises ou non, les aidaient dans leurs tâches. Elles passaient la journée à vendre les tickets de tombola auprès des personnes présentes en ce jour de fête.

La tombola qui se déroulait près de la place située entre l'église et l'école permettait aux Barelois ainsi qu'à leurs parents et amis "d'aller et venir". Ils pouvaient effectivement se rendre sur les terrains de boules et de quilles (aménagés dans la cour de l'école), se rendre à la buvette, assister à la suite de la tombola et éventuellement retirer les lots qu'ils avaient gagnés. Etant donné que « *les gens allaient venant* » le matériel requis ne représentait qu'une table sur laquelle étaient exposés les lots. En raison de cette facilité de déplacement aucune chaise n'était installée, « *ils restaient debout* ». Ainsi les personnes qui ne jouaient ni aux boules ni aux quilles se tenaient à proximité de la table de tombola et assistaient au tirage. Lors d'un entretien avec M^{me} H. l'utilisation d'un panier pour contenir les numéros a confusément été évoquée : « *Les tickets étaient probablement mis dans un panier et c'était les enfants qui sortaient les numéros* ». Les enfants apportaient alors leur contribution en tirant les numéros gagnants. Néanmoins peu d'activités semblaient être organisées à leur intention. Selon quelques témoignages, « *ils gambadaient, ils allaient un peu de partout, ils ne restaient pas immobiles* ».

Les lots mis en jeu étaient gracieusement offerts par les commerçants de Guillaume :

« *... chacun donnait quelque chose, c'était des objets, des verres, des tasses, des petits souvenirs, un peu de tout* ».

En effet, sucriers, saladiers, casseroles, etc... étaient à gagner. Aucun produit alimentaire n'était mis en jeu. M^{me} H. se souvient particulièrement d'une salière qui avait fait l'objet de nombreuses convoitises.

« *Je me souviens toujours, il y avait une salière qui représentait deux coqs. Elle était belle cette salière avec les deux crêtes rouges (...). Il y avait Lucien G. de Châteauneuf (...), il avait pris (...) je ne sais pas combien de tickets à la tombola pour pouvoir gagner cette salière avec ces deux coqs qui s'embrassent, (...) et puis il ne l'a pas gagnée (...) il était pas parti volontiers* ».

2.2.3.4 La Buvette

La buvette était installée sur la place située entre l'église et l'école. Sur cette même place se trouvait alors la tombola, la buvette et le bal. Les boissons étaient disponibles dès que les activités à caractère profane se mettaient en place. Autrement dit, une fois les vêpres terminées « *la buvette s'ouvrait* ». Celle-ci était tenue par les femmes : « *... il fallait*

⁴¹³ Le nom de cette Bareloise et l'écart dont cette personne était originaire n'ont pas pu être communiqués ;

servir... » puis « ... elles lavaient les verres... ». Les verres utilisés à cette occasion étaient empruntés à l'école.

Des bouteilles de sirops, de limonade et de jus de fruits garnissaient la table. D'après les témoignages recueillis il y avait aussi « *toujours quelque chose à grignoter* » :

« ... quelques petits gâteaux qu'on faisait à la maison après y avait des petits biscuits ça faisait un petit mélange... » « ... ou alors des gâteaux mais des gâteaux lorrains. Quand ils chauffaient le four pour faire le pain, ils faisaient toujours des pâtes et des gâteaux lorrains : ça ressemble au quatre quarts ».

Le pronom personnel masculin pluriel « ils » employé ci-dessus désigne les personnes qui faisaient chauffer le four et qui y faisaient cuire leur pain, leurs pâtisseries, ... Bien que le masculin soit utilisé les informations obtenues au cours des entretiens laissent entendre que ces personnes étaient essentiellement des femmes.

Les boissons et les pâtisseries proposées ce jour-là n'étaient pas vendues. Tout était offert :

« C'était pas vendu, c'était distribué. On avait les œufs, on avait le lait, ... » (M^{me} H.)

A travers cette phrase M^{me} H. explique que les Barelois n'avaient pas de raison de vendre les pâtisseries. Leur confection n'occasionnait aucun frais. Ils n'utilisaient « *que des produits du pays !* », pour reprendre ses propres mots.

2.2.3.5 Le bal

Le bal se tenait sur la place du Serre. Sur celle-ci se trouvait un orme autour duquel les Barelois et les invités dansaient :

« Chaque année tout se faisait au Serre, il y avait un énorme orme et alors il y avait le bal et ils dansaient autour de l'orme... » (M^{me} H.)

Le pronom « ils » employé ci-dessus fait référence à toutes les personnes présentes en ce jour à Barels. Il regroupe tous les âges et représente les deux sexes car selon les témoignages recueillis : « *Les hommes et les femmes et les enfants allaient au bal* ».

Pierre, marchand italien et accordéoniste résidant à Guillaumes, animait cette journée de fête. D'après l'extrait d'entretien mentionné ci-après il chantait peu mais jouait bien. Les Barelois, leurs parents et amis pouvaient alors s'adonner à différentes danses, la polka, la mazurka, la valse, le scottish, ... :

« ... il chantait pas trop mais il jouait très bien. Moi je n'ai toujours connu que lui, Pierre (...) j'en n'ai pas connu d'autre. On dansait la polka, la mazurka, la valse. Ça c'est plus ancien, c'est les vieux qui dansaient ça, le euh ... le scottish mais ça y a que les vieux qui savaient danser ça ». (M. H.)

Cette citation confirme la présence et la participation de personnes de tous âges. M^{me} H. souligne l'ancienneté du scottish et précise, à deux reprises, que cette danse s'adressait aux « *vieux* ».

M. J. se souvient qu'un autre accordéoniste venait faire danser les Barelois et leurs invités. D'après lui cette personne était probablement le prédécesseur de Pierre :

« il y a un monsieur des Tourres là, qui jouait de l'accordéon (...) je le vois encore..., je sais pas, je crois que c'est un Mandine (...) c'était un ... qui s'appelait Mandine, après son prénom... »

Il apparaît alors que les accordéonistes qui animaient la fête de sainte Elisabeth n'étaient pas des Barelois : Pierre était de Guillaumes et Mandine des Tourres. Néanmoins l'animation musicale était confiée à des personnes venues des villages proches de Barels. Celles-ci recevaient « *quelque chose* », une rétribution pour sa prestation. Selon les informateurs rencontrés au cours de cette enquête, cette rémunération était méritée. M^{me} H. répond d'ailleurs à la question « *il faisait ça gratuitement... ?* »⁴¹⁴ :

« Oh non, on lui donnait quelque chose. Oui, il commençait l'après-midi jusque minuit ou une heure du matin ! »

Elle justifie cette rémunération en précisant la durée de sa fonction. Elle souligne alors le fait qu'il jouait de l'accordéon toute la journée et poursuivait dans la nuit. Il clôturait la fête vers minuit.

Le bal débutait après les vêpres. Certains allaient danser au son de l'accordéon pendant que d'autres s'adonnaient aux jeux. Ainsi le bal, la buvette et les jeux avaient lieu au même moment. « *Les gens jouaient puis allaient danser, ça changeait un peu !* » déclare un informateur.

M^{me} H. apporte sa propre explication sur le fait que le bal et les autres activités de la journée se déroulaient en même temps :

« Le bal commençait à peu près en même temps que les jeux parce que après y en avait qui partaient. Il restait que les jeunes pour passer la nuit jusqu'à deux heures du matin, trois heures même ! »

Selon elle, le bal était donné dans la journée, en même temps que se pratiquaient les jeux, de façon à ce que tous puissent y participer. M^{me} H. utilise l'adverbe « après » en tant qu'indicateur de temps et l'oppose au fait de « passer la nuit » à Barels. Ainsi elle semble employer le mot « après » pour signaler que certaines personnes quittaient le hameau en fin de journée, peu de temps après que les vêpres aient été prononcées ou tôt dans la soirée. Cette supposition est ensuite confirmée par la citation mentionnée ci-dessous. En effet, M^{me} H. ajoute qu'« *avant la nuit ils partaient (...) pour pas rentrer trop tard* ».

M^{me} H. effectue également une autre comparaison entre ces personnes « *qui partaient* » et « *les jeunes* » qui restaient tard dans la nuit. Celle-ci se fait en terme d'âge. La citation précédente souligne la jeunesse des uns mais ne fournit aucune information sur l'âge des autres. Néanmoins l'extrait d'entretien suivant apporte quelques précisions sur ces dernières :

« Y en a beaucoup qui avaient des enfants ou qui étaient un peu âgés, avant la nuit ils partaient parce que ça faisait un petit trajet quand même de Bouchanières⁴¹⁵, ça fait une heure ... pour pas rentrer trop tard ».

Les personnes qui n'assistaient pas au bal nocturne « *avaient des enfants* » ou « *étaient un peu âgés* ». Elles quittaient le Serre avant la nuit pour ne pas rentrer trop tard dans leur propre

⁴¹⁴ Entretien réalisé par l'Ecomusée du Pays de la Roudoule ;

⁴¹⁵ A travers l'expression « ... *ça faisait un petit trajet quand même de Bouchanières, ...* » notre informatrice cherche à exprimer que le trajet allant de Barels à Bouchanières représentait une heure de marche ;

village et ne pas faire le trajet dans l'obscurité. Donc à la nuit tombée, les jeunes parents et amis venus des villages voisins fréquentaient majoritairement le bal. Selon les entretiens réalisés au cours de cette enquête il apparaît que des Barelois de tous âges y assistaient bien que la jeunesse soit prédominante :

« ... un peu tous revenaient (après dîner) au bal, parents et amis, mais jusqu'à la fin c'était les jeunes qui restaient jusqu'à la fin. Jusqu'à tard ».

A la tombée de la nuit, les personnes « qui partaient » quittaient Barels, les animations s'interrompaient et l'heure du dîner s'annonçait.

Le dîner, tel que le déjeuner, nécessitait un retour aux maisons respectives de chacun :

« Pour manger, chacun rentrait chez soi. Quand il fallait partir, il fallait encore marcher mais on s'en apercevait pas quand on était jeune ! ». (M^{me} H)

Les invités désireux de poursuivre la fête après le dîner partageaient le repas des Barelois. « Le soir on mangeait les restes (...) du repas de midi... » précise M^{me} H..

Le musicien était toujours convié à se joindre à la table des familles bareloises : « une fois (chez l') un, une fois c'était (chez) un autre ».

Une fois le dîner terminé, les Barelois accompagnés de leurs parents et amis retournaient au Serre. Seul le bal reprenait ; les jeux se finissaient avant le dîner. De plus les terrains de boules et de quilles ne disposaient pas d'éclairage. Des lampes à pétroles étaient installées de façon à éclairer la piste de danse et la buvette.

« Les boules, y avait pas de lumière en bas dans la cour non, non. Après ils jouaient plus. On mettait des lampes à pétroles qui éclairaient le bal et la buvette. Elle restait ouverte jusqu'à la fin du bal. Avec une lampe, une grande lampe, y avait les lampes à suspension comme on appelait ça. C'était assez bien organisé, tout le monde s'amusait gentiment ».

Cet éclairage permettait à toutes les personnes qui souhaitaient profiter de la musique pour danser de se réunir et de continuer la fête.

Selon les souvenirs de certains informateurs, en cas de pluie, l'école accueillait les derniers danseurs :

« Des fois (...) on dansait dans une pièce à l'école, peut-être qu'il avait fait une petite averse, qu'on était rentré sinon c'était toujours autour de l'orme, là c'était éclairé ».

Selon les témoignages recueillis, le bal se terminait entre minuit et deux heures du matin. A cette heure tardive, les Barelois rentraient chez eux se coucher. Certains parents et amis encore présents prenaient le chemin de leur village alors que d'autres passaient la nuit à Barels. Cependant peu de personnes couchaient dans le hameau. Il n'y avait pas assez de lits disponibles pour tous. Les plus chanceux avaient alors la possibilité de dormir dans un lit, les autres se contentaient d'une grange et d'un peu de foin. Et les plus prévoyants s'étaient munis d'une couverture :

« Ceux qui dormaient là ils s'amenaient une couverture ou ils allaient s'allonger dans une grange parce qu'il n'y avait pas de la place pour tous dans les maisons. Il n'y en avait pas beaucoup qui restaient. Y en a qui préféraient partir le lendemain (plutôt) de

jour que dans la nuit, alors comme c'était la belle saison, ils s'allongeaient n'importe où ».

Pour eux, le départ avait lieu le lendemain matin. En ce lendemain de jour de fête, chacun reprenait ses activités quotidiennes.

B. LA FETE DE SAINTE ELISABETH : FETE REVELATRICE DE SENTIMENTS

Gérard Albarelli, dans son article *Fêtes du Comté de Nice de Noël à Carnaval*⁴¹⁶, explique qu'« une fête n'est pas un événement pérenne et immuable ». Il précise d'ailleurs que « l'essoufflement, le manque d'intérêt, l'inadaptation à un nouveau contexte social, (...) le dédain, le découragement peuvent (la) mettre en péril ». La fête de sainte Elisabeth ne semble pas concernée par ce risque. Roussel confirme qu'à ce jour les pèlerinages ne sont pas sujets à l'abandon : « en dépit des progrès croissants des idées rationnelles, l'on peut affirmer que de nos jours le goût du pèlerin demeure en apparence du moins... »⁴¹⁷.

Bien que les motivations des fidèles soient diverses, voire même propres à chacun, la fête patronale de sainte Elisabeth est toujours observée. Certains y participent dans le but de visiter ou de re-visiter les lieux, pour se remémorer des moments passés ou afin de retrouver des parents et amis.

Les fêtes permettent de se plonger dans le passé. Elles donnent l'occasion de réaliser un retour physique et mental dans des lieux et des souvenirs qui constituent l'histoire de chacun. Une personne interrogée (la belle-fille d'une Bareloise) précise d'ailleurs « ... *je retrouve un peu mes origines parce que je suis quand même de la campagne, peut-être pas la montagne mais tout de même de la campagne...* ». A travers sa participation à la fête, cette personne recherche un retour à la nature. Elle tente de retrouver le milieu naturel dont elle est originaire. Le lieu de réalisation de la fête apparaît important pour elle. Le cadre lui permet alors de renouer avec ses origines.

Cette année, la fille d'une ancienne institutrice de Barels est venue assister à la fête de sainte Elisabeth. A travers cette démarche elle semblait rechercher un peu de son identité et du passé de sa mère. Pendant l'apéritif, suite au discours officiel, elle a posé quelques questions : « où se trouvait l'école ?, il me semble avoir entendu dire qu'elle n'a pas toujours été dans le même hameau alors où se trouvait-elle ?, l'une d'elles était près de telle maison ?,... ». Elle n'a dévoilé son identité que quelques minutes après que la conversation a été engagée. Cet intérêt pour le passé professionnel de sa mère à Barels peut démontrer un souhait de compréhension de sa propre histoire ou de son histoire familiale. Ces questions sont intervenues après que M. B. ait fait son discours. Lors de celui-ci, M. B. a exprimé son intérêt et surtout son souhait de conserver son identité baloise. Il compare d'ailleurs sa situation de descendant barelois à celle des indiens d'Amérique. Ainsi tel un indien il se bat pour conserver ses biens, ses terres, son histoire, ... bref son patrimoine. Pour lui, conserver la fête de sainte Elisabeth représente un enjeu personnel. A travers son projet de restauration et de réhabilitation, il cherche à redonner vie au hameau. En essayant de créer un lieu de culte et de recueillement, une étape pour les randonneurs et en tentant de développer un espace destiné à l'exploitation agricole et à l'élevage, il espère en quelque sorte retrouver le hameau de Barels dans lequel vivaient ses parents et ses grands-parents. Ainsi pour lui la persistance de cette

⁴¹⁶ ALBARELLI G., *Fêtes du Comté de Nice de Noël à Carnaval*, Sourgentin Le Magazine du Pays Niçois, février 2002, n° 150, p. 4 ;

⁴¹⁷ ROUSSEL R., *Les Pèlerinages*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1972, p. 123 ;

fête est un moyen de faire connaître ce lieu qu'il affectionne. Elle permet aussi de sensibiliser les visiteurs à la vie et aux pratiques auxquelles s'adonnaient nos aïeux.

Ainsi la persistance de cette fête semble résulter de la recherche d'une identité et d'un passé familial. Les trois exemples mentionnés ci-dessus montrent que ces personnes assistent à cette journée pour des raisons propres à leur vécu personnel. Leur but est de retrouver des éléments qui ont contribué à leur construction personnelle. Néanmoins, pour eux, le hameau de Barels ne correspond pas directement à un lieu de vie. Il est un lieu de vie raconté, le lieu de vie d'autres personnes (parents, grands-parents, ...).

D'après les personnes interrogées, le hameau semble avoir été abandonné par obligation et non par choix. Certains l'ont quitté pour scolariser leurs enfants, d'autres pour travailler, pour se marier, ... L'exemple de M^{me} Aa. est particulièrement évocateur. La fermeture définitive de l'école l'a contrainte à quitter le foyer parental dès l'âge de 4 ans. Par la suite M^{me} Aa. et sa famille ont donc été amenées de s'installer dans un autre village afin qu'elle et ses frères et sœurs puissent être scolarisés.

M^{me} H. a également été amenée à quitter le hameau. Son mariage a été la principale cause de son départ. Elle s'est mariée à Nice où elle s'est installée. Or chaque année elle s'est rendue à la fête de sainte Elisabeth accompagnée de son mari et de ses enfants. L'un de ses fils, aujourd'hui décédé, était particulièrement attaché à Barels. Il a d'ailleurs fait connaître le hameau à sa femme. D'après le témoignage de cette dernière, ils y montaient chaque année pour la chasse, pour la fête et une semaine par an pour y passer des vacances. Plus de dix ans après le décès de son mari, elle assiste chaque année à la fête de sainte Elisabeth. Elle y retrouve des souvenirs : « *c'est l'endroit où j'ai vu naître un enfant* » dit-elle. Puis elle ajoute que le jour de la fête « *... chacun va faire un petit tour dans les coins qu'il a connus (...) ils sont allés voir (...), voir la maison d'untel, la maison d'untel comment elle est, ...* ».

A la mort de son mari, en 1992, la fête semble prendre un autre sens pour M^{me} A. A travers sa démarche se dégage également un sentiment de respect pour son mari et sa belle-mère. Pour son amour pour Barels et pour la montagne, elle tient à s'y rendre chaque année : « *il adorait la montagne* » et « *on le fait aussi par rapport à mon mari parce que ça lui plaisait tellement* ». Elle associe son époux à Barels et à cette fête car elle lui donne l'occasion de lui « rendre visite ». Barels semble alors faire partie de son mari. Lors de son décès, une messe lui a été dédiée. Depuis ce jour une photo siège dans l'église. Ainsi lors de la fête de la sainte Elisabeth, elle rend visite à son époux. Durant le trajet, M^{me} A. constitue un bouquet qu'elle place ensuite près de lui.

Les propos tenus par ces informatrices révèlent alors que leurs motivations ne sont pas religieuses. A travers ce retour à Barels elles tentent de retrouver les moments heureux passés dans le hameau. Leur participation à la fête interfère avec leurs souvenirs. La fête semble alors fournir l'occasion de se rendre à Barels. Ainsi leur présence en ce jour, qui contribue à la persistance de la fête, résulte en partie d'un attachement sentimental et émotionnel pour ce lieu.

De nos jours la fête de sainte Elisabeth occasionne la venue des Barelois, de leurs parents et amis dans le hameau. Selon les témoignages recueillis, un aspect convivial se dégage de cette réunion :

« *... on se retrouvait en famille et puis y avait certaines personnes qui venaient de Guillaumes et qui avaient vécu à Barels et puis c'était **convivial**...* »

L'imparfait est utilisé dans cette citation car il est fait référence à des personnes qui n'assistent plus à la fête. Leur absence étant due à des problèmes de santé ou à leur décès.

M^{me} A. précise que cette fête occasionnait des retrouvailles. La « *famille, (...) certaines personnes qui venaient de Guillaumes et qui avaient vécu à Barels...* » se déplaçaient ce jour-là. Parents, amis et anciens Barelois se réunissaient alors.

Le Père D. explique que les festivités ont toujours été génératrices de convivialité « *... il y avait aussi des bals et des festins et ça permettaient aux villages de se rencontrer et de conclure les mariages grâce aux fêtes patronales ...* ». Bien que les fêtes patronales rassemblent les villageois, les processions ne semblent pas nécessairement réunir les parents et amis. M^{me} A. confie que pendant la procession amis et membres d'une même famille peuvent être séparés et ne cherchent pas à se réunir. Il semble être assez rare que les fidèles tentent de se regrouper par affinité durant le trajet. Chacun suit le cortège. Aucune parole n'est prononcée, tous semblent se recueillir. Les fidèles semblent retrouver leur propre identité, prendre conscience de leurs motivations personnelles.

La convivialité est indissociable de la sociabilité. Ainsi il est possible de remarquer que toutes les festivités à caractère profane réunissent en ce début de XXI^{ème} siècle et réunissait au début du XX^{ème} les Barelois et leurs invités des deux sexes et de tous âges. De plus, le pique-nique (de nos jours) et les jeux et le bal (dans les années 20) ont et avaient lieu au Serre sur la place située entre l'église et l'école. Nous pouvons alors souligner l'importance de la place dans les villages. La place du village est un espace de loisir et de sociabilité où sont installés des bancs, un boulodrome, un café, des commerces, un marché, ... Elle a un symbole identitaire et communautaire, on y trouve la mairie, les monuments aux morts et la fontaine. Bien que les Barelois utilisent fréquemment de mot « village » lorsqu'ils parlent de Barels, ce lieu reste un hameau attaché à la commune de Guillaumes. De plus aucun commerce ne s'y est installé. Cependant le Serre et sa place peuvent être comparés à la place d'un village. Il représente l'espace où se trouvent les édifices les plus importants d'une communauté. L'église, le cimetière et l'école sont effectivement construits dans cet écart.

Les aspects religieux de la fête patronale mais aussi le déjeuner participaient et participent toujours à cette convivialité. Depuis que Barels ne compte plus de résidents permanents le déjeuner s'est transformé en pique-nique. Lors de celui-ci, bien que de petits groupes se forment, tous déjeunent côte à côte. Ils ne se ferment pas : le sel, le pain, le café, ... passent de main en main. De plus, un apéritif a été intégré à la fête. Au cours des années 20, l'heure du déjeuner représentait déjà un moment de rassemblement et de convivialité. Les Barelois recevaient parents et amis et partageaient leur repas de fête.

D'un point de vue émic, les fêtes patronales semblaient aussi avoir une vocation unificatrice. Elles offraient et offrent toujours, selon Monseigneur V., « *... autant d'occasions pour les Barelois de se réunir et d'entretenir des relations sociales entre les membres de la communauté des écarts composants le hameau et les villages environnants* ». La fête de sainte Elisabeth occasionnait effectivement retrouvailles entre « *Barelenques* ». Bien que vivants dans le même hameau, leurs tâches quotidiennes ne les amenaient pas nécessairement à se rencontrer.

« On ne se voyait pas tous les jours mais y avait l'école. Les parents nous amenaient, (...), ils venaient nous chercher (...) sinon on restait chacun chez soi ou alors l'été (...) parce que les champs étaient à côté. L'hiver on se voyait même plus que ça parce (...) on faisait la veillée avec les voisins... »⁴¹⁸

⁴¹⁸ Les veillées d'hiver permettaient aux Barelois de se réunir. Lors de celles-ci différentes activités s'organisaient et quelques gourmandises garnissaient la table. « *A la veillée on faisait des pommes au four, on faisait des châtaignes, on mangeait des fruits : des pommes, des nèfles. Y avait des noisettes, des noix. On s'amusait comme ça à la manille, à ce moment là y avait pas la bellotte ! Après y avait le jeux des mains on*

Les retrouvailles se faisaient aussi entre parents et amis des villages et hameaux environnants.

« ... les gens des Tourres venaient en masse, tous ceux qui pouvaient venir(...). A Barels à cette époque, il y avait cinquante habitants et aux Tourres à peu près pareil, ... » (M. J.)

« ... ils venaient de Bouchanières, ils venaient des Tourres, de Chateauneuf, »,
« ... de Chateauneuf il y en avait pas mal, des Tourres aussi, les Mandine, et de Bouchanières, il y avait ... »⁴¹⁹ (M^{me} H.)

Il est alors possible de commencer à identifier une aire de communication. D'après les citations précédentes la fête de sainte Elisabeth était fréquentée par des personnes venues des Tourres, de Bouchanières et de Châteauneuf d'Entraunes. Les Guillaumoises n'apparaissent pas dans cette liste. Les témoignages montrent une certaine réciprocité dans les déplacements. M^{me} H., qui se rendait aux Tourres pour la sainte Anne et à Bouchanières pour la saint Roch, précise que « les personnes qu'elle allait voir lors de celles-ci venaient également aux fêtes de Barels, à la sainte Elisabeth ».

D'après Monseigneur V. « l'essentiel c'est que les gens se rassemblent ». Il ajoute qu'aujourd'hui « beaucoup de gens viennent à ces fêtes (alors qu') ils ne viendraient pas aux cultes habituels, disons aux messes donc c'est une occasion de les rencontrer ». De plus, depuis deux ans, Monseigneur V. organise des messes en montagne. Ces offices sont célébrés dans des églises sur des collines ou dans des coins de montagne qui nécessitent un peu de marche à pied. A l'occasion de celles-ci il a alors pu constater que de nombreuses personnes qui ne fréquentent pas l'église habituellement assistent à ce type de célébrations. Parmi eux se trouvent des bergers, « des gens du coin », des curieux, « des estivants », ... et bien sûr des fidèles présents aux messes traditionnelles. Il précise « c'est les racines des gens, peut-être certains viennent simplement avec un peu de nostalgie ».

A l'occasion de ces messes « les gens se rassemblent », ils viennent parce qu'elles font parties de leurs racines, elles génèrent de la nostalgie. Ainsi quelle que soit la motivation des visiteurs d'aujourd'hui la fête patronale de sainte Elisabeth a toujours une fonction unificatrice.

Quelle que soit la motivation du fidèle, il apparaît que la fête cristallise ses liens avec Barels. Elle entretient chez les fidèles un sentiment pour ce lieu qui permet d'y voir un lieu de mémoire. Ce lieu de mémoire (expression inventée par Pierre Nora) représente, suivant la définition du Grand Robert⁴²⁰, « une unité significative d'ordre matériel ou idéal dont la volonté des hommes ou le travail du temps a fait un élément symbolique d'une quelconque communauté ». Pierre Nora explique que cette notion doit être vue au sens large : « la disparition rapide de notre mémoire nationale m'avait semblé appeler un inventaire des lieux où elle s'est électivement incarnée et qui par la volonté des hommes, ou le travail des siècles en sont restés comme les plus éclatants symboles : fêtes, emblèmes, monuments et commémorations, mais aussi éloges, dictionnaires et musées. Ces lieux, il fallait les entendre

appelle ça la Mourra c'est un jeu de mains et ça gueule. Les femmes elles tricotaient, c'était que les hommes qui jouaient. (...) les femmes elles tricotaient toujours des chaussettes, elles reprisaient. C'était le boulot des femmes ! » (M^{me} H.) ;

⁴¹⁹ « Les Mandine » et « Lions » sont les noms de famille de personnes qui se rendaient à Barels pour la Ste Elisabeth ;

⁴²⁰ in CANDAU J., *L'anthropologie de la Mémoire*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1996, p114 ;

à tous les sens du mot, des plus matériels et concrets, comme les monuments aux morts et les archives nationales, aux plus abstraits et intellectuellement construits comme la notion de lignage de générations, ou même de région et d'"homme-mémoire" »⁴²¹. M. Boursier⁴²² apporte quelques précisions en ajoutant que tout espace et monument peut-être considéré comme un lieu de mémoire à condition qu'il s'y déroule cérémonies, rituels ou commémorations. Si l'on considère d'un peu plus près les composants de la définition d'un lieu de mémoire, il apparaît que Barels répond à ces conditions. La fête patronale de sainte Elisabeth donne au hameau son statut de lieu de mémoire. Lors de celle-ci une cérémonie, au cours de laquelle la vie de la sainte est commémorée, est célébrée. A l'occasion de la fête, les Barelois, leurs descendants et les personnes telles que M^{me} A. et M. B. qui ont un attachement affectif pour cet endroit témoignent de l'importance historique, familiale et identitaire qu'il recèle. Barels est alors un lieu significatif et symbolique pour toutes ces personnes. De plus ils s'attachent au « matériel » encore présent bien qu'en vétuste état à ce jour (les maisons, l'école, ...). M. B. illustre parfaitement cet intérêt. Depuis quelques années, il met en œuvre des moyens considérables dans le but de restaurer sa maison de famille et de redonner la vie au hameau.

« L'idéal » et les souvenirs restent dans les mémoires. Les Barelois conservent certaines images de leur enfance et de leurs jeunes années et tentent de perpétuer les pratiques bareloises. M^{me} H., née à Barels, affectionne particulièrement son hameau. Après l'avoir quitté à l'âge de 18 ans, elle y est remontée chaque année pour la fête accompagnée de son mari et de ses enfants. Elle y a assisté jusqu'à ses 84 ans (jusqu'en 2002). Barels est toujours resté l'endroit où elle a grandi, où elle est allée à l'école, ...

Si l'on considère que la fête patronale de sainte Elisabeth a contribué à donner le statut de lieu de mémoire à Barels, il est alors possible de supposer qu'elle occasionne un pèlerinage. Cette supposition résulte du déplacement annuel réalisé à cet effet. Selon Roussel « ... suivant la fluctuation des mœurs, la conception des pèlerinages s'est élargi jusqu'à s'appliquer dans le langage quotidien comme dans la vie religieuse, à un déplacement effectué avec une intention ou une effusion particulière »⁴²³. La majorité des fidèles se rend à Barels une fois par an, pour fêter la sainte patronne du hameau. Leur démarche est donc bien motivée par une intention particulière. Il apporte ensuite quelques précisions : « le voyage du pèlerin est le plus souvent collectif. Les différentes religions organisent ces déplacements à date fixe, mais le croyant peut aller au sanctuaire quand il lui plaît »⁴²⁴. Le jour de la célébration de la sainte, le hameau de Barels connaît un afflux important de visiteurs. A cette occasion différents rassemblements s'organisent. Certains fidèles se réunissent entre parents et amis alors que d'autres participent à un regroupement "officiel" institué par la commune de Guillaumes. D'après les personnes interrogées, l'église ne semble pas être à l'origine de l'un ou l'autre de ces rassemblements. Il apparaît aussi que bien que la majorité des fidèles ne se rende à Barels qu'à l'occasion de la fête, le hameau reste ouvert à tous. D'ailleurs certains y séjournent périodiquement (pour la chasse, pendant l'été, ...).

La dernière citation souligne le caractère religieux du pèlerinage. Littré apporte une autre définition du pèlerinage qui accentue la prégnance de la religion. Il le présente comme un « voyage fait par dévotion à un lieu sacré... »⁴²⁵. Roussel écrit aussi que « le pèlerinage religieux dans le sens limité du mot : (est) un acte de dévotion et de pénitence »⁴²⁶. Bien que

⁴²¹ NORA P., *Les Lieux de Mémoire*, Editions Gallimard, Paris, 1984, p. VII ;

⁴²² M. Boursier professeur d'Ethnologie de l'UFR des Lettres de Nice ;

⁴²³ ROUSSEL R., *Les Pèlerinages*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1972, p. 5 ;

⁴²⁴ Op. Cit. p. 33 ;

⁴²⁵ ROUSSEL R., *Les Pèlerinages*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1972, p. 5 ;

⁴²⁶ Op. Cit. p. 7 ;

la fête de sainte Elisabeth soit une manifestation attractive, la motivation des fidèles ne réside pas uniquement dans l'aspect religieux. L'« acte de pénitence » est d'ailleurs inexistant au cours de cette journée. Seul le trajet de une heure trente parcouru par les fidèles pourrait être perçu comme tel car Roussel précise que le pèlerinage ne nécessite pas de longs déplacements. Il tente d'ailleurs d'expliquer ce détournement d'intérêt : « si le pèlerinage a été longtemps un acte purement religieux, il est constant en effet qu'à mesure que les sociétés humaines ont vu leur foi ancestrale s'affaiblir ou se transformer, le mot et la chose ont acquis une valeur plus ample ». « Les nouvelles générations chaque jour d'avantage pénétrées par le sens du social, semble amenées peu à peu à transposer dans la vie civique telle ou telle catégorie de cérémonies ou de manifestations empruntées aux religions traditionnelles »⁴²⁷. Ainsi les fidèles se sont en quelque sorte appropriés la fête en l'associant à leur histoire personnelle. A l'occasion de la fête ils viennent alors se plonger dans leur histoire familiale, dans leur vécu personnel. Ils cherchent un peu de leur identité. Roussel poursuit cette réflexion et précise qu'« en certains cas, le geste de vénération prend une forme sentimentale et individuelle ». Ainsi selon cette citation, l'acte de dévotion prend un caractère propre à chacun. Chaque fidèle a alors la possibilité de l'associer à un sentiment personnel. Dans le cadre de la fête de sainte Elisabeth, il est possible d'associer le nouveau caractère du pèlerinage, selon Roussel, à la définition de Littré. Roussel évoque l'aspect sentimental et individuel que recèle le pèlerinage et Littré traite de dévotion dans des lieux sacrés. La fête de Barels amène les fidèles à se rendre dans des lieux sacrés tels que l'église et l'oratoire de la Visitation. Elle leur permet aussi de retourner sur des lieux qui ont marqué leur vécu personnel. Ainsi cette fête occasionne la visite de lieux sacrés ayant une signification sentimentale et individuelle pour chaque fidèle.

Conclusion

La fête patronale de sainte Elisabeth est l'unique manifestation à laquelle les Barelois ont permis d'atteindre le XXI^{ème} siècle. Bien que le hameau ne compte plus de résidences principales depuis près de 60 ans, la fête patronale y est toujours célébrée. Cette persistance m'a alors amenée à établir une comparaison entre la pratique de la fête telle qu'elle est aujourd'hui (des années 90 à nos jours) et telle qu'elle était lors de la présence des derniers résidents permanents (1920/1930). Suite à cette démarche comparative, il m'a semblé intéressant de chercher les raisons de cette persévérance.

Ainsi à travers l'étude descriptive de cette fête il apparaît une certaine forme de continuité. Celle-ci semble se dégager de la persistance de la pratique religieuse à travers les années. Le fait que la fête de sainte Elisabeth soit toujours célébrée à ce jour en est une preuve incontestable. De plus elle est la dernière manifestation bareloise encore pratiquée aujourd'hui. Les caractéristiques de la fête patronale, à savoir la messe et la procession, ont principalement été conservées au détriment des festivités à caractère profane. Bien que les jeux et le bal pratiqués au début du siècle dernier ont disparu, les fidèles ont su préserver l'aspect convivial de cette journée. La fête de sainte Elisabeth est restée un moment privilégié pour les Barelois ainsi que pour leurs parents et amis. Le déjeuner familial s'est transformé en pique-nique et les festivités de l'après-midi en moment de recueillement (remémoration de souvenirs, visite des lieux évocateurs, ...) et d'échanges. Elle favorise toujours les retrouvailles.

⁴²⁷ Op. Cit. p. 5 ;

Paradoxalement et logiquement à la fois, la description comparative de la fête révèle une rupture. A première vue, elle semble résulter de l'absence de résidants permanents dans le hameau. De ce fait le hameau ne fait plus l'objet d'un grand nettoyage, ni d'importants préparatifs en vue de la sainte Elisabeth. Bien que les caractéristiques de la fête patronale soient conservées, ses composants ont fait l'objet de modifications et d'adaptations. Par exemple la bénédiction s'est conformée à la vie actuelle de Barels et ne porte plus sur les activités professionnelles pratiquées dans le hameau. L'aspect profane de cette journée a disparu sans laisser la moindre trace. Les jeux et le bal ne sont plus pratiqués.

Néanmoins cette fête perdure. Elle semble avoir permis d'entretenir l'affection des Barelois ainsi que celle de leurs parents et amis pour le hameau. Ainsi les raisons et les motivations qui ont contribué à sa persistance sont associées à des sentiments personnels. Suite à l'étude précédemment développée, il apparaît que le hameau de Barels revêt le statut de lieu de mémoire grâce à sa fête patronale. Elle permet de cristalliser les liens établis entre les fidèles et Barels. Ainsi ce hameau peut être considéré comme « une unité significative d'ordre matériel ou idéal ». Il a également un caractère symbolique pour la communauté Bareloise mais aussi pour leurs parents et amis. Chacun associe Barels à une partie de son vécu, de son histoire, de sa famille et de son identité. Alors à l'occasion de la fête, les Barelois, leurs descendants et toutes les personnes qui affectionnent ce lieu savent qu'ils vont retrouver quelque chose qui leur est personnel. Ils renouent avec un passé immatériel mais aussi matériel. Revisiter les écarts et les maisons où leurs parents et amis ont vécu semblent représenter une démarche importante pour les personnes interrogées. Elles effectuent ainsi un hommage, une visite de courtoisie.

De plus tout lieu de mémoire requière la célébration de cérémonies, de rituels ou de commémorations. La fête patronale de Barels remplit cette condition. Sainte Elisabeth, sainte patronne du hameau, est commémorée lors d'une cérémonie religieuse.

Ainsi conformément aux écrits de Pierre Nora, la fête patronale de sainte Elisabeth incarne un lieu de mémoire et l'auteur précise d'ailleurs avoir réalisé « ... un inventaire des lieux où elle (la mémoire) s'est électivement incarnée (...): fêtes, emblèmes, monuments et commémorations,... »⁴²⁸. Et les fêtes y sont effectivement mentionnées.

Cette étude a également révélé le pèlerinage occasionné par cette fête. Les pèlerinages initialement religieux s'étendent aujourd'hui « à un déplacement effectué avec une intention ou une effusion particulière »⁴²⁹. Le Petit Larousse propose d'ailleurs deux définitions. La première a une vocation purement religieuse alors que la seconde apporte une précision sur l'intention qui anime les fidèles. Ainsi selon ce dictionnaire, les pèlerinages représentent aussi une « visite faite pour honorer la mémoire de quelqu'un en un lieu où il a vécu »⁴³⁰. La fête patronale de sainte Elisabeth revêt ces deux aspects (religieux et laïque). La première motivation des fidèles est effectivement religieuse. Ils se déplacent pour commémorer leur sainte patronne. Cependant ils associent cet acte de dévotion à des sentiments personnels. Autrement dit, les fidèles se sont en quelque sorte appropriés la fête. Elle les amène, dans un premier temps, à se déplacer, à se rendre à Barels. Elle leur permet aussi de se rendre dans le hameau de leur enfance, de leurs ascendants, ... Grâce à cette commémoration ils ont alors le loisir de se plonger dans leur histoire familiale, dans leur vécu personnel. Ainsi la signification sentimentale et individuelle donnée à ce lieu par chaque fidèle enrichit la symbolique de la fête. Et cette dernière cristallise ces sentiments à l'égard de Barels.

⁴²⁸ NORA P., *Les Lieux de Mémoire*, Editions Gallimard, Paris, 1984, p. VII ;

⁴²⁹ ROUSSEL R., *Les Pèlerinages*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1972, p. 5 ;

⁴³⁰ La première définition est la suivante : « voyage fait vers un lieu de dévotion dans un esprit de piété ; ce lieu ». Petit Larousse, Editions Larousse, 1990 ;

Si l'on admet maintenant que la fête patronale de sainte Elisabeth est un pèlerinage, plusieurs divergences peuvent être envisagées. L'ouvrage *Les Pèlerinages* met en évidence le caractère économique que peuvent revêtir de telles manifestations. Selon Roussel les rassemblements humains comme les pèlerinages prennent inévitablement une certaine importance économique. De part la publicité orale faite par les pèlerins eux-mêmes de nombreuses industries (généralement locales : magasins de souvenirs, foires, ...) se créent. De cet engouement naît aussi la nécessité de se loger et de se restaurer. Ainsi à travers son projet de restauration et de réhabilitation du hameau de Barels⁴³¹, M. B. peut contribuer à ce développement, voire même en être l'initiateur. Il est d'ailleurs mentionné à la page 124 du livre intitulé *Les Pèlerinages* que « pour atteindre ce résultat (l'existence de pèlerinages), la foi n'a pas suffi il a fallu aussi une organisation, que nous n'osons pas qualifier de commerciale, mais qui emprunte au milieu d'affaires quelques-unes de leurs méthodes ». Il est alors possible de s'interroger sur l'avenir de cette fête et de l'usage social et économique qui pourrait en être fait sachant que les élus locaux se montrent de plus en plus impliqués et qu'elle apparaît déjà sur les brochures touristiques locales.

⁴³¹ Cf. annexe n°1 : Exposition du projet de M. B. ;

Annexes

Annexe .1 : Projet de réhabilitation du hameau de Barels par M.B

Au cours d'un entretien, M. B. m'a fait part de son souhait de faire revivre le hameau de ses aïeux. Ainsi il a élaboré un projet envisageant la restauration et la réhabilitation de Barels où chaque écart aurait une fonction spécifique.

La Palud est destinée à devenir un lieu d'exploitation, différentes activités professionnelles y sont envisagées. M. B. y a fait construire une scierie et aspire à l'établissement d'un berger et d'un vacher, accompagnés de leur troupeau. La présence d'ânes, utilisés pour le transport (de matériels, de bagages, ...) et le débroussaillage, est également prévue. De plus la restauration du four à pain permettrait la création d'une boulangerie.

L'écart appelé les Laves est considéré comme un village d'accueil. La construction d'un gîte est d'ailleurs incluse dans ce projet. Celui-ci serait alors fréquenté par des randonneurs de passage en raison de la traversée du hameau par un sentier de grande randonnée (GR).

Ainsi à travers les fonctions de ces deux écarts, il espère redonner vie à Barels. Il tente de dynamiser le hameau en créant des emplois mais aussi en lui donnant un caractère authentique et folklorique. Bien qu'il prétende souhaiter « *remettre en état un écosystème et remettre les habitants à leur place sans muséifier* » son projet ne le montre pas car toutes ces activités (l'élevage, le travail des animaux, la confection du pain, ...) évoquent des métiers et des pratiques aujourd'hui en voie de disparition.

Le Serre, écart où est édifiée l'église, est destiné à devenir un lieu de spiritualité et d'ermitage. Là fidèles et Pénitents Rouges, dont M. B. fait parti, auraient la possibilité de se recueillir.

Annexe .2 : Population de Barels de 1896 à 1936

ANNEES	POPULATION
1936	42
1931	38
1926	45
1921	46
1911	48
1906	50
1901	53
1896	61

Ces données sont extraites des registres de recensement. En raison de la première guerre mondiale aucun recensement n'a été effectué entre 1911 et 1921.

Bibliographie

- ADAM, BOREL, CALAME, KILANI - *Le Discours Anthropologique : description, narration, savoir*, Editions Payot Lausanne, Dijon-Quetigny, 1995, 285 p.
- ALBARELLI G. - *Fêtes du Comté de Nice de Noël à Carnaval*, Sourgentin Le Magazine du Pays Niçois, février 2002, n° 150, 27 p.
- BERTHOD B. et HAROUIN-FUGIER E.- *Dictionnaire iconographique des Saints*, Edition l'Amateur, Paris, 1999, 475 p.
- BODINEAU P. et VERPEAUX M. - *La Coopération Locale*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1998, 127 p.
- BROWN P.- *Le Culte des Saints*, Edition du Cerf, Paris, 1996, 163 p.
- CAILLOIS R.- *L'Homme et le Sacré*, Edition Gallimard, St Armand Montrand (Cher), 1950, 1988, 1997, 247 p.
- CAIRE-JABINET MP.- *Histoire des religions en France (16^{ème} - 20^{ème} siècles)*, Edition Armand Colin, collection Cursus, Paris, 2000, 191 p.
- CALVET L.-J. -*La Tradition Orale*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1^{ère} édition 1984, 2nd 1997, 130 p ;
- CANESTRIER P.- *Fête Populaire et Tradition Religieuse en Pays Niçois*, Editions Serre, Collection Vida, Nice, 1978, 161 p ;
- CANDAU J.- *Anthropologie de la Mémoire*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1996, 127 p ;
- CHASTEL A. - *La Notion de Patrimoine*, in Nora (sous la direction de), *Les Lieux de Mémoire. La Nation*, Paris, Gallimard, 1986.
- DE BEAUCHAMP P.- *Villages et Hameaux Isolés des Alpes-Maritimes*, Edition Edisud, Aix-en-Provence, 1991, 146 p.
- De La BROSSE O., HENRY A.M., ROUILLARD P.- *Dictionnaire de la Foi Chrétienne – les mots*, tome 1, Editions du Cerf, Paris, 1968.
- FODERE - *Voyage aux Alpes-Maritimes I & II*, 1^{ère} édition 1821, 2nd 1981, Laffitte Reprints, Marseille, 426 p.
- GARNIER F. - *La Légende Dorée des Saints de France du Moyen-Âge*, Imprimatur, Orléans, 1964, 447 p.
- GAVOT- *Le Folklore Vivant du Comté de Nice et des Alpes-Maritimes*, Edition A. Chantemerle, Nyons, 1971, 141 p.
- GORDON - *Les Fêtes à travers les âges : leur unité, l'origine du calendrier*, Arma ARTIS, 1983, p.
- HASSAN J. et LORTAT-JACOB B.- *La Saison des Fêtes dans une Vallée du Haut-Atlas*, Edition Seuil, 1978, 109 p.
- HERVIEU-LEGER D. - *La Religion pour Mémoire*, Editions du Cerf, Paris, 1993, 273 p.
- HOURS B.- *L'église et la Vie Religieuse dans la France Moderne XVI - XVIII^{ème}*, collection premier cycle, Presse Universitaire de France, mai 2000, 384 p.
- ISAMBERT F.-A. - *Le Sens du Sacre : Fêtes Et Religion Populaire*, Edition de Minuit, Paris, 1982, 312 p.
- LE BRAS - *L'église et le Village*, Flammarion, Paris, 1976, 285 p.
- LE SOURGENTIN- le Magazine du Pays Niçois, février 2002, n°150, 64 p.
- LE VIEIL AMI DU HAUT VAR, n°8/9, août-septembre 1934, 647 p.
- LES BENEDICTINS DE RAMSGATE- *Dix Mille Saints : Dictionnaire Hagiographique*, Edition Brepols, 1^{ère} édition 1988, 2nd 1991, 600 p.
- MENON P. et LECOTTE R.- *Au Village de France : les traditions, les travaux, les fêtes*, Edition Christian de Bartillard, 1993.
- MICQUEL P.- *Le Grand Livre des Saints*, Edition Laffont Michel, Paris, 1996, 366 p.

NICE HISTORIQUE, avril-septembre 2002, revue trimestrielle 105^{ème} année n°2/3, Nice.

NORA P.- *Les Lieux de Mémoire*, Les France 2. Traditions, Gallimard, Paris, 1992, 988 p.
La République, Gallimard, Paris, 1984, 674 p.

PIERRARD P.- *Larousse des Prénoms et des Saints*, Librairie Larousse, Paris, 1976, 254 p.

ROUSSEL R.- *Les Pèlerinages*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1972, 127 p.

ROUX J.- *Monographies des villes et villages de France*, Edition Res. Universis, Paris, 1992, 443 p.

SERVIER J.- *Méthode de l'Ethnologie*, Que sais-je ?, Edition Presse Universitaire de France, Paris, 1^{ère} édition 1986, 2nd 1993, 127 p.

VAN GENNEP - *Manuel de Folklore Français Contemporain*, Edition A. et J. PICARD et Cie, 1949.

VARAGNAC A., CHOLLOT-VARAGNAC - *Les Traditions Populaires*, Que-sais-je ?, Presse Universitaire de France, Paris, 1978, 127 p.

VOVELLE - *Les Métamorphoses de la Fête en Provence de 1750 à 1820*, Edition Aubier Flammarion, 1976, p.

*REPRESENTATIONS ET APPROPRIATIONS :
ETHNOLOGIE DANS « UN VILLAGE ABANDONNÉ »*

Aurélie Bouchard

Mémoire de Maîtrise

Directrice : Catherine Llaty

Je remercie

Catherine Llaty d'avoir bien voulu me soutenir
dans ce travail,

l'équipe de l'écomusée de la Roudoule pour
l'échange des informations et tout
particulièrement Cécile Cordier dont j'ai pu
consulter les entretiens ainsi que Frédérique
Roy pour ses conseils,

Et bien entendu tous ceux qui m'ont accordé
un peu de leur temps pour se raconter.

Département d'Ethnologie

Université de Nice Sophia-Antipolis

INTRODUCTION

Le hameau de Barels, comportant trois écarts- Les Laves, Le Serre et La Palud, respectivement à 1531, 1549 et 1620 mètres d'altitude- est situé dans la haute vallée du Var sur la commune de Guillaumes (département des Alpes-Maritimes)⁴³². Situé dans la zone centrale du Parc du Mercantour, on y accède à pied, en 1 heure et demie de marche en empruntant un chemin au départ de Bouchanières, hameau situé à 9 km de Guillaumes. Le hameau de Barels fait l'objet depuis l'an dernier d'un programme de recherche pluridisciplinaire coordonné par l'écomusée de La Roudoule et le Conseil Général en vue d'une publication, d'une exposition et d'une action de patrimonialisation.

Une première entrevue avec les membres du projet m'avait informée que le village avait été abandonné puis occupé par des communautés⁴³³ dans les années 70 et qu'un projet de patrimonialisation était en cours.

Je voulais m'intégrer au projet en étudiant la période récente, alors pensée comme l'occupation des communautés ainsi que le projet de patrimonialisation tout en m'informant sur les raisons de l'abandon et le rapport entretenu au village par les anciennes populations. J'avais donc distingué trois phases à traiter: l'abandon, la réappropriation et la patrimonialisation, tout en décidant de focaliser mon attention sur la réappropriation, puisque aucun membre de l'équipe n'y travaillait. En effet, les thèmes relevant des sciences humaines auxquels s'attachaient déjà les membres de l'équipe étaient l'histoire de Barels au XIX^e siècle ainsi qu'une étude ethnologique sur la vie du hameau dans les années 20, avant l'abandon. Il me semblait important donc, dans la perspective d'une étude exhaustive, de ne pas faire l'ellipse⁴³⁴ de cette occupation pour ne pas donner une vision passéiste de ce hameau en ne traitant que de la période XIX^e aux années 20.

1. L'état de la question

Pour traiter des trois points de départ du mémoire- abandon, réappropriation, patrimonialisation- correspondant à trois phases d'emprise ou de dés-emprise sur l'espace de Barels et transversalement, s'inscrivant dans le contexte des mutations de l'espace rural, la recherche bibliographique s'est tournée vers des ouvrages traitant de ce phénomène. D'autre part, ont été consultés des ouvrages traitant des populations nouvelles. Enfin pour traiter de la patrimonialisation en cours, je me suis appuyée sur des études relevant de l'anthropologie de la mémoire.

⁴³² Cf. Annexe 1.

⁴³³ Groupe de personnes vivant ensemble et poursuivant des buts communs. A la suite du mouvement de mai 68 beaucoup s'installent à la campagne. Les buts poursuivis et les formes que prennent ces communautés sont divers – recherche spirituelle ou retour à la terre. Dans le cas des communautés installées à Barels, il s'agit de personnes pratiquant l'élevage de chèvres.

⁴³⁴ Dans le sens de la définition de l'emploi linguistique de ce mot donnée par *Le Petit Larousse illustré* (1992), à savoir, « un fait de syntaxe et de style qui consiste à omettre un ou plusieurs éléments de la phrase. Ici, il s'agit de l'omission de la période récente et des usages actuels du hameau.

1.1 Sur les mutations de l'espace rural

1.1.1 Le phénomène

Sur le phénomène de déprise, l'historien Pierre Cornu⁴³⁵, étudiant l'évolution démographique, économique et culturelle du Massif Central du XIX^e au XX^e siècle conclut à une déprise matérielle.

Kayser⁴³⁶ traite également de la déprise dans le Haut Armagnac en dressant les manifestations de chute démographique, de baisse du groupe paysan et de l'activité agricole dans la société locale et d'une déstructuration du tissu social (homogénéisation : âge ...). Sur les causes, il conclut à un défaut de transmission de la propriété d'exploitation familiale plus qu'à un abandon volontaire.

1.1.2 Changement de représentations, changement d'usage de l'espace

A l'instar de B. LACROIX⁴³⁷ qui parle de deux « rêves spatiaux », l'un dans les années 1950 qui est celui d'une génération qui rêve de la ville dans un contexte de désertification des montagnes ; l'autre dans les années 1970 qui est celui d'une génération qui rêve de campagne, de retour au village, les auteurs consultés analysent la mutation qui s'opère, concernant l'installation de nouvelles populations, comme consécutive d'un retournement des valeurs, de l'image de la campagne qui appelle de nouveaux usages.

Ainsi, Hervieu et Viard, dans un ouvrage intitulé *Au bonheur des campagnes*, écrivent « nous nous rendons compte de cette vitalité de l'imaginaire de la campagne, des cadres politiques que l'on se donne pour la saisir, mais aussi des choix réels de modes de vie qui en découlent »⁴³⁸. Les nouveaux désirs de campagne induisent donc de nouveaux usages territoriaux.

De même, Kayser envisage la « renaissance rurale » comme due à une nouvelle image et un nouveau sens de la campagne entraînant une redécouverte du local et un développement local. Ainsi après avoir tenté une définition objective de ce qu'est la ruralité dans le contexte de ces mutations, il envisage celle-ci dans le troisième chapitre de son ouvrage, « comme représentation ». Cette représentation de la ruralité « entre dans le système rural comme un élément actif, qui conditionne son fonctionnement »⁴³⁹. A changement de représentation, changement donc de fonctionnement.

Ce changement de représentation consiste en la revalorisation de la campagne. Ainsi, il évoque qu'au début des années 50 elle était connotée négativement. Selon lui le changement de paradigme s'opère à la fin des années 60 sous l'impulsion de la révolution soixante-huitarde, de la crise urbaine, de la crise idéologique chez les intellectuels marxistes qui voient un potentiel révolutionnaire chez les paysans, et du développement de l'idéologie écologique.

⁴³⁵ CORNU (P), « La forteresse vide. Une histoire des hautes terres du Massif central entre déprise humaine et emprise symbolique (XIXe-XXe siècles) », in *Ruralia*, numéro 07, 2000.

⁴³⁶ KAYSER (B), *la renaissance rurale*, Paris : Armand Colin, 1990.

⁴³⁷ « L'architecture vernaculaire et les arts de bâtir au XX siècle » in *l'architecture rurale française, Provence*, pp 123-131

⁴³⁸ VIARD (J), HERVIEU (B), *Au bonheur des campagnes*, éd. De l'Aube, 1996, 2001 rééd. p. II

⁴³⁹ KAYSER (B), *La renaissance rurale, op.cit.*, p. 40

Il rejoint M.Marié et J.Viard dans *la campagne inventée*⁴⁴⁰ et Hervieu et Viard dans *au bonheur des campagnes*⁴⁴¹ qui évoquent le retournement des valeurs attribuées à la campagne, celle-ci se trouvant à partir des années 70 revalorisée.

Cette nouvelle image positive de la campagne est celle du loisir et non la campagne productive, la campagne est envisagée comme paysage. C'est autour de cette image que se développent des nouveaux usages qui ne correspondent pas un retour à la campagne d'hier et concerne des personnes urbaines. Le mythe rural n'étant pas le fait des paysans.

1.1.3 Ville et campagne

Selon ces auteurs la mutation consiste donc en l'équation : campagne = loisir. Ceci les conduit à repenser les rapports ville/campagne et à repenser le rural, le loisir et le désir de campagne étant le fait d'urbain.

Ainsi, Marié et Viard évoquent l'intrusion de l'urbain dans le rural, ce qui invite à penser ces deux domaines comme un ensemble et non plus dans un système dichotomique. De même, Hervieu et Viard parlent de captation de la campagne par la ville et analysent le phénomène de la résidence secondaire comme un mouvement bilocalisé qui consiste à vivre simultanément la ville et la campagne. C'est dans ce nouveau rapport que se situe la nouveauté du phénomène (il ne s'agit pas d'un retour à la campagne d'hier) et que s'illustre la mutation.

Kayser, dans *la renaissance rurale*, redéfinit également le rural en critiquant les approches dichotomiques du rapport ville/ campagne ainsi que la thèse du continuum qu'il juge exagérée : la ruralité doit être pensée pour elle-même, même si on ne peut la penser comme opposée à l'urbain aujourd'hui car elle fait partie d'un système englobant. Sa définition du rural se caractérise par l'inscription dans le local : « l'espace rural se définit comme un mode particulier d'utilisation de l'espace et de vie sociale », « c'est une forme de rapport de la société à l'espace, qui présente un caractère dominant : son inscription locale » dont il énumère les caractéristiques :

- faible densité de population et prépondérance des paysages
- économie à dominance agro-silvo-pastorale
- mode de vie caractérisé par l'appartenance des habitants à des collectivités de taille limitée et par le rapport particulier des habitants à l'espace
- identité et représentation spécifique, connotées par la culture paysanne.

1.2 La notion d'abandon

On peut trouver chez ces mêmes auteurs, une réflexion sur la notion d'abandon.

Ainsi, Hervieu et Viard parle de déstructuration du groupe « autochtone » plus que d'abandon :

« La pénétration de l'urbain ne se fait pas dans le vide » « si elle a lieu c'est parce que il y a possibilité de cette pénétration » « le désir urbain s'insinue dans les failles du système sociaux ruraux ».⁴⁴²

⁴⁴⁰ MARIE (M), VIARD (J), *la campagne inventée*, Maussan les Alpilles : Actes Sud, 3^{ème} éd., 1977.

⁴⁴¹ (J) Viard, Hervieu (B), *Au bonheur des campagnes*, la tour d'aigues : éd. de l'aube, 1996,2001 Reed.

⁴⁴² (J) Viard, Hervieu (B), *au bonheur des campagnes*, *op.cit.*, p 114

L'historien Pierre Cornu traite de la déprise matérielle et de la ré emprise symbolique du massif central par l'idéologie de l'enracinement (« lieu de mémoire mais plus lieu de naissance »⁴⁴³), de la construction d'une terre d'abandon et de la formation de paysage de désertification, évoque un « recouvrement dans le temps des processus de désertification et de reconquête, puisque le premier créait le vide que l'autre s'appropriait ». Sur son terrain, il n'y a donc pas rupture, abandon mais mutation qui consiste en la chute de la montagne comme espace productif qui s'accompagne du développement de son usage comme espace de contemplation, ce qu'il appelle « la consommation du vide » : « Car le désert n'est pas synonyme d'absence d'emprise : les hautes terres de la fin du XXe siècle sont en réalité tenues de loin, par ceux qui attendent que leurs arbres poussent, ceux qui ont un besoin saisonnier de grands espaces pour laisser s'égailler leurs troupeaux, ceux qui ont un besoin identique mais pour eux-mêmes : les touristes et résidents secondaires qui vont rituellement oublier le trop plein au cœur du vide.

1.3 Sur les nouvelles populations

1.3.1 Néo ruraux

J. Barou⁴⁴⁴, dans un article sur les néo ruraux britanniques attribue cette dénomination à des personnes « surtout d'origine citadine, d'appartenance sociale aux classes moyennes » et caractérisées par un attrait pour la campagne d'ordre affectif et idéologique.

Garcia⁴⁴⁵ dans un article intitulé « pouvoirs en souffrance » :

« sont qualifiés de néo-ruraux tous les individus, sans discrimination de sexe ou d'âge, vivant en couple, seul ou en communauté qui par une décision volontaire ont quitté leur milieu social, professionnel, de résidence, pour exercer de façon exclusive ou non des activités agro pastorales ou artisanales en zone rurale ».

Il insiste sur la dimension volontaire pour différencier « les populations marginales par choix intellectuel et les marginales de fait ». Il questionne cependant la notion de choix et de libre arbitre (déterminant social ?) et insiste sur la diversité des expériences et des individus néo-ruraux.

Kayser établit des déterminants pour leur identification : l'adhésion volontaire à la ruralité et pratique d'activité locale, agricole ou artisanale. Ils diffèrent dans leur installation (de fortune, en communauté, individuelle, en couple ; agriculture ou artisanat ou mixte (ville / agriculture)). La majorité est issue des classes moyennes ou supérieures, étudiants, enseignants ou travailleurs sociaux, citadins. Il parle d'une 1^{ère} vague 68 échouant après 2 hivers, et d'une 2^{ème} vague en 1975, plus solides. Il cite Léger et Hervieu (1979), établissant 2 axes ordonnant les pratiques :

« Le retour au désert, représenté comme un espace de non civilisation... et le retour à la terre, à l'économie traditionnelle, orienté par la redécouverte des gestes traditionnels et des rythmes saisonniers »⁴⁴⁶

⁴⁴³ Pierre Cornu, « La forteresse vide. Une histoire des hautes terres du Massif central entre déprise humaine et emprise symbolique (XIXe-XXe siècles) », *op.cit.*

⁴⁴⁴ (J) BAROU, « néo ruraux britanniques et ruraux français », in *Homme et migration*, 1176, mai 94, pp 9-14.

⁴⁴⁵ (F) GARCIA, « pouvoirs en souffrance, néo ruraux et collectivités rurales du pays de Sault oriental », in *E.R.*, 65, janv./mars 1977, EHESS, Mouton et co, Paris. p. 103

⁴⁴⁶ Kayser (B), *la renaissance rurale*, *op.cit.*, p 171

1.3.2 Néo résidents

Dans la bibliographie consultée les problématiques pour traiter le thème de cette réappropriation gravitent autour des rapports et échanges entre autochtones, agriculteurs et allochtones néo-résidents et de la dichotomie jouir/ produire ou le nouvel et l'ancien usage des campagnes.

Ainsi, Vicente⁴⁴⁷ déclare que « le tourisme, la vogue des résidences secondaires et le phénomène néo-résidentiel réactualisent les divergences, polarisées principalement sur le sentiment d'appartenance ou non à la localité, différencient les uns voulant produire des autres voulant en jouir »

1.3.3 *Touristes* : La question de la recreation d'identité fictives, touristiques et la construction de l'altérité.

Le numéro « Tourisme et identité » de la publication *ethnologie française*⁴⁴⁸ ne traite pas de la question de l'impact mais du sens. La nature mythique et non celle qu'on exploite n'induit pas une perte d'identité mais celle-ci est soutenue par le tourisme (Boyer). Ainsi, le tourisme confronte les autres dans leur identité. Il pose aussi la question de la motivation des touristes, recherchant le dépaysement, le retour aux sources et l'exotisme c'est-à-dire l'altérité.

J.D Urbain dans ce même numéro questionne les différences entre touriste et résident secondaire et le sens de ce retour. Il conclue pour les résidents secondaires que le sens qu'ils attribuent à la campagne consiste en une quête de l'ailleurs et non de racine et que la différence avec les touristes réside dans la recherche d'abstraction sociale et non de découverte⁴⁴⁹.

1.4 Paysage

Les auteurs précédents parlent des nouveaux usages et des représentations des campagnes comme lieu de loisir, contemplation. En fait celle-ci serait pour les nouveaux habitants avant tout un paysage, un décor. C'est sur cette notion de paysage et sur son traitement ethnologique que s'attachent les auteurs de *paysage au pluriel*⁴⁵⁰. L'ouvrage fait suite à une série d'enquêtes menées de 1989 à 1993 et encadrées par la mission du patrimoine ethnologique. L'idée développée est que le paysage n'est pas qu'un patrimoine naturel mais également un patrimoine culturel en ce sens que la constitution d'un lieu en paysage n'a rien d'une évidence, n'est pas consubstantiel au lieu lui-même mais est une construction culturelle et un enjeu social. En ce sens, l'étude du paysage peut bénéficier d'une approche ethnologique. Celle-ci s'attache à mettre en perspective les différentes perceptions et usages de l'espace, les différentes acceptations de la notion dans la société concernée ; à définir comment est mobilisée et fonctionne la notion plutôt qu'à définir a priori ce qu'est un paysage. Lenclud questionne la construction de la perception paysagère à travers la médiation de schèmes. Le paysage n'est pas un donné objectif mais une construction culturellement, socialement et historiquement définie, « de l'ordre de la valeur plus que du fait »⁴⁵¹

⁴⁴⁷ Vicente (M), « qui est l'étranger de qui ? »

⁴⁴⁸ *EF*, 3, vol xxxii, « tourisme et identité », 2002

⁴⁴⁹ Urbain (JD), « le résident secondaire, un touriste à part ? », in *EF*, 3, vol xxxii, 2002, pp. 515-520

⁴⁵⁰ *Paysage au pluriel, pour une approche ethnologique des paysages*, cahier 9, Paris : MSH, 1995

⁴⁵¹ (G) LENCLUD, « l'ethnologie et le paysage », in *op.cit.* (pp3-17).

Ce livre a retenu particulièrement mon attention pour traiter des représentations de Barel, parce que les thèses, problématiques et suggestions de méthodes répondaient à mes interrogations et m'ont permis de recadrer le sujet et d'en construire la trame directrice. En effet, non seulement la notion de paysage se manifeste chez certains informateurs mais l'angle développé s'applique à la question des différentes perceptions et usages ou projet d'usage de Barel. Comment peut-on donc appliquer ceci à la problématique des représentations et appropriations de Barel et à la notion d'abandon, de paysage désertifié?

1.4.1 Sur la patrimonialisation

Pour aborder la question de la patrimonialisation, j'ai consulté les tome 1 et 2 des *Lieux de mémoire* de Nora. Il souligne que les lieux ne préexistent pas à la mémoire mais que c'est la mémoire, et l'intentionnalité, qui permet de constituer le lieu. Il distingue la mémoire rémanente, de la mémoire ressaisie qui nécessite un passage par l'histoire, la recherche en archives – par exemple, pour définir le lieu et l'identité. Dans le cas du processus de patrimonialisation, il s'agit donc d'une mémoire ressaisie.

2. Elaboration de la problématique du point de vue etic au point de vue emic.

2.1 L'approche objectivante

Cette recherche bibliographique a été menée parallèlement à une enquête exploratoire, ayant consisté en quelques entretiens qui m'ont permis de dresser une première chronologie des trois phases d'occupations. D'autre part la liste des propriétaires actuels m'a permis de constater l'existence de résidents secondaires. Ceci m'a amené à questionner le recouvrement des trois phases pré définies et si il y a eu rupture d'occupation.

Ceci m'a permis de construire mon premier objet sur le point de vue etic :

En quoi consiste l'abandon ? De qui est-il le fait ? Ce que l'on entend par là et que l'on date des années 50 ne correspond il pas plutôt à une mutation de sens et d'usage ? Autrement dit, l'abandon serait celui de l'abandon d'une « tradition », et d'une transmission familiale. Y a-t-il eu un moment de rupture entre le départ des familles exploitantes et les phases de réappropriations ou bien un recouvrement comme l'a constaté P. Cornu au sujet du Massif Central ?

Pour répondre à ces questions, un travail en archives a été réalisé sur la liste des propriétaires actuels, des matrices cadastrales et des documents de recensement.

Ce travail me semblait être une bonne entrée en matière pour contextualiser et dresser un état des lieux nécessaire pour se faire une idée du terrain. D'autre part, il constitue ma première interrogation sur le caractère abandonné du hameau.

L'analyse ethnologique proprement dite commence lors du recentrage de ma problématique via l'approche par le point de vue emic, c'est à dire le sens que les informateurs attribuent à ce hameau.

2.2 Construction de l'objet et évolution de la problématique

Le recentrage est intervenu à la suite de la diversité constatée des discours. Ce qui laisse soumettre l'hypothèse que l'abandon est de l'ordre de la valeur plus que du fait, que cette valeur n'est pas partagée par tous et que d'autres valeurs lui sont attribuées.

S'étonner de tout et interroger les évidences⁴⁵² : « un village abandonné »

Sylvie Fainzang déclare que « la comparaison est un moyen certain de construire la distance » qui permet d'interroger les évidences. Elle en parle au sujet de la comparaison entre son terrain en Afrique et celui en France, entre des représentations magico-religieuses de la maladie et des représentations rationnelles.

Sur notre terrain, c'est la comparaison entre les discours des différentes populations recueillis dans la phase exploratoire qui m'a permis de construire mon objet en questionnant la notion d'abandon. Certains informateurs m'ont permis de créer la distance sur cette image de hameau abandonné sur lequel je m'apprêtais à travailler et à considérer comme tel en cherchant notamment les causes de l'abandon. La représentation de l'abandon étant celle que j'avais dans la tête, puisqu'on m'en avait parlé comme tel et que j'en avais repris les termes. D'autant plus que n'ayant pu voir le hameau pendant l'hiver, c'est la seule représentation que j'ai eu durant la première phase de mon travail.

La comparaison des discours permet d'aborder le point de vue emic, les représentations et le sens de ce hameau pour les informateurs.

Le choix de cette posture découle de la diversité des discours recueillis et est fonction de l'objet (les représentations) et des buts de l'étude de cet objet : mettre en perspective la représentation de village abandonné que je prenais pour une évidence au départ, avec les autres définitions du lieu. Ceci permettait de ne pas reprendre un seul discours qui m'avait été donné comme tel comme le seul car mes premiers informateurs étaient en fait l'équipe, qui dans une optique d'étude de type ethnographie de sauvetage se focalisait au départ sur les pratiques « traditionnelles » des anciens qui avaient disparues. Ceci faisait apparaître de ce point de vue le village comme abandonné si on ne tenait pas compte des nouveaux usages. Un village abandonné qu'il s'agissait de faire « renaître »⁴⁵³ par l'intérêt qui lui était porté actuellement. Ce qui consistait en fait à faire l'ellipse de la période 1950-2000, pendant lesquelles le village a tout de même existé sous certains usages.

Les premiers informateurs entrevus lors de mes premières prospections sur Guillaumes faisait également l'ellipse de cette période et ne parlait des hippies que dans la mesure où je les sollicitais.

Le lieu comme objet ethnologique

Lenclud explique que le paysage peut-être un objet d'étude ethnologique dans la mesure où il est enjeu de rapport sociaux, support et résultat d'une perception culturellement informée. L'ethnologie peut donc faire la description de la description de ce lieu en paysage.⁴⁵⁴

C'est que si le lieu semble aller de soi, nous préexister, « tout support pour la perception est déjà perçu ; aucune réalité n'est là qui ne soit déjà interprétée ». Pour interpréter et percevoir il faut donc l'existence d'un schème, cadre de perception et d'interprétation. Ce schème est une construction culturelle et donc variable historiquement, socialement et culturellement.

⁴⁵² FAINZANG, « L'objet construit et la méthode choisie », in *Terrain* 23, oct. 1994 p.166

⁴⁵³ « Barel's ne veut pas mourir ! », in *Nice Matin*, V. mars, 2003 p11

⁴⁵⁴ Lenclud, *op.cit.*, pp 10-11

Aborder les représentations c'est donc dégager ces valeurs, ces schèmes mobilisés pour percevoir.

Le point de vue emic s'attache donc à aborder les différentes descriptions d'un lieu qui sont faites par les informateurs et à faire l'analyse de ces descriptions. Ainsi, en abordant le point de vue emic on découvre de nombreuses façons de construire le lieu et cette construction n'est pas forcément de l'ordre de l'abandon. Il y a donc intervention de valeurs pour percevoir, ce qu'il s'agira de dégager.

Qui parle d'abandon et selon quelles catégories orientant la perception du village comme tel ? Quelles autres valeurs sont attribuées à ce même lieu ? Que révèle les discours sur l'abandon ? Cette représentation comment induit-elle telle pratique ou usage, ou comment est-elle mobilisée pour justifier telle appropriation, selon le type de discours- spontané ou construit- auquel on a à faire ? A noter que cette perception et mobilisation de représentation de l'espace sont parfois couplées d'une perception et mobilisation d'une représentation du passé. En ce sens nous questionnerons également la notion de « lieu de mémoire ».

3. Methodologie

3.1 Les informateurs

Dès la rentrée je disposais d'une liste de contacts élaborée par l'équipe de l'écomusée d'après les contacts trouvés lors de la fête patronale du hameau en juillet 2003. J'ai étoffé par la suite ces contacts par le bouche à oreille, les contacts que m'ont donné les premiers informateurs.

Actuellement 11 propriétaires⁴⁵⁵ sont recensés à Barels dont la commune de Guillaumes et les habitants du hameau de Barels. Parmi ceux-ci on peut distinguer 7 héritiers en indivis dont deux cas, celui des héritiers H J, d'une part, est en cours de mutation vers une propriété unique puisque l'un des héritiers, Mr B, rachète les parts des autres héritiers ; et d'autre part celui des héritiers de Martin L, également en cours de rachat par Mr B.

L'indivision est souvent invoquée comme argument à délaissier la propriété « c'est pas chez nous c'est à tout le monde ».

D'autre part, nous avons 2 autres propriétaires uniques, « nouveaux résidents », dans le sens où la propriété n'est ni le fait d'une transmission familiale, ni celui d'un rachat de part d'indivis.

Dans un premier temps, je me suis focalisée sur les personnes représentant les nouveaux usages, c'est-à-dire les résidents secondaires, les membres des communautés ainsi que l'un des personnages à l'initiative du « projet Barels », étant donné que les héritiers ayant vécu à Barels étaient déjà sollicités.

3.1.1 Comment choisir les cas ?

L'intérêt du terrain limité au village de Barels est que les personnes y allant actuellement de manière plus ou moins permanente se limitent à 3 cas, il a donc été facile de rencontrer tous ceux qui y résident de manière temporaire. Traitant des périodes précédentes, l'éventail des informateurs « barelenques » à rencontrer était réduit du fait de leur âge avancé, de nombreux

⁴⁵⁵ Cf. Annexe 2.

décès, et personnes impossibles à rencontrer car malades. Le choix s'est donc fait par rapport à ces contraintes ainsi que par rapport à celle du refus de certaines personnes à être interrogées. Dans le cas des communautés, des contacts ont été retrouvés par bouche à oreille, c'est-à-dire selon les contacts qu'avaient encore certains membres d'entre eux. Les contacts d'autres communautés⁴⁵⁶ que celles installées à Barels ont été obtenues également par bouche à oreille car certains étaient encore dans les alentours de Barels. Tous les contacts n'ont cependant pas été interrogés du fait d'une difficulté pratique d'accès. Je me suis donc focalisée sur 2 cas, représentant les moteurs et le noyau stable de chacune des deux communautés.

Sylvie Fainzang⁴⁵⁷ rappelle que « une réalité ou une situation donnée n'a pas besoin d'être représentative au sens strict pour être pertinente anthropologiquement » et que « l'étude de quelques cas individuels peut nous apprendre autant que celle de cas multiples ». Ainsi, dans son étude sur les représentations de la maladie, les cas choisis ne sont pas à considérer comme représentatifs mais comme exemplaires dans le sens où les phénomènes qu'ils illustraient se retrouvaient ailleurs. De même, Poirier⁴⁵⁸, évoquant la question de saturation de l'information, souligne que le choix des informateurs doit se faire plus que selon le nombre, selon l'hétérogénéité. Pour la réalisation de cette enquête, l'hétérogénéité du corpus réside dans la diversité des usages et des époques dont relèvent les informateurs, ce qui correspondait mieux au thème de la mutation d'usage.

3.1.2 Présentation des informateurs⁴⁵⁹

Le premier groupe d'informateurs illustre les héritiers ayant vécu une partie de leur vie à Barels.

Ainsi, Clémence H est née en 1917 à Barels aux Laves de J. H (1880-1955) et E. H (1891-1944). Elle va à l'école de Barels et termine sa scolarité en 31. Puis pendant 4 ans, elle passe 6 mois de l'année à Guillaumes pour son apprentissage et des travaux. Elle est à Barels 6 mois pendant la saison estivale pour aider la famille dans l'exploitation. Elle part définitivement de Barels en 1935, date à laquelle elle se marie et part vivre dans la maison familiale de son mari à Saint-Roman du Bellet où elle réside encore aujourd'hui. Elle revient tous les ans pour la fête patronale de manière ininterrompue sauf pendant la guerre où « *il y avait rien* » et depuis 3 ans pour cause de difficulté physique à monter.

Jean P⁴⁶⁰ né en 1917, est un enfant de l'assistance publique accueilli à l'âge de 6 ans par la famille L. résidant au Serre et y réside jusqu'à ses 14 ans. Il réside aujourd'hui à St Martin d'Entraunes et la dernière fois qu'il est remonté est « *il y a 12 ans* » (sept 2003), c'est à dire en 1991.

Léonie L. est née en 1930 à Barels de L. Martin et L.L. Elle part à 4 ans chez sa grand-mère Marie installée à Guillaumes depuis son second mariage avec Robert K. en 1929, dans le but, selon la raison avancée, d'être scolarisée. Elle vit à Guillaumes jusqu'à l'âge de 20 ans puis part pour Nice. Elle remonte à Barels une fois par an pour la fête patronale avec sa grand-mère,

⁴⁵⁶ Cf. Annexe 3.

⁴⁵⁷ (S) FAINZANG, « l'objet construit et la méthode choisie : indéfectible lien », in *Terrain* (pp164-165)

⁴⁵⁸ POIRIER (J.), CLAPIER-VALLADON (S.), RAYBAUT (P.), *Les récits de vie, théorie et pratique*, Paris : Puf, coll. Le sociologue, 1983.

⁴⁵⁹ Clémence H, Léonie L, Jules L, Martine A, Jean Paul B, Louis M, et Guy T ont fait l'objet d'un entretien. J'ai pu compléter les informations recueillies par les entretiens réalisés par C.C auprès de Clémence H, et Léonie L et par ceux réalisés par F.R auprès de Louis M et Guy T.

Elise V, Gilles et Michelle S, et Christine ont été rencontrés à trois reprises. Un entretien réalisé par C.C auprès de Gilles et Michelle vient compléter mes informations.

⁴⁶⁰ Je n'ai pas rencontré cet informateur. Je m'appuie sur les entretiens réalisés par C.C

Marie K. Depuis 84 elle possède une résidence secondaire à Guillaumes qu'elle a retapé. Elle est revenue à Barels pour la fête en 2003.

Jules L., né en 34 à Barels, est le frère de Léonie. Il est parti alors qu'il était bébé à Villeplane puis Châteauneuf-d'Entraunes avec ses parents selon le motif avancé de la scolarisation. Il retourne à Barels pour la fête de temps en temps et voir son oncle. Il garde ensuite le troupeau de son père, aux Tourres, qu'il reprend en 52 (?) car celui-ci devient cantonnier à Châteauneuf. Il devient ensuite cantonnier à Châteauneuf puis à Guillaumes où il réside actuellement. Il est remonté exceptionnellement en 2003 mais ne veut plus entendre parler de Barels. Sa sœur, Albertine déclare que son village c'est Châteauneuf et non Barels.

Le deuxième groupe d'informateurs illustre les communautés établies entre 1972 et la fin des années 80.

Elise V. étudiante à Nanterre, arrive à Barels en 1972, après première expérience communautaire à Foix, avec son ami et le frère de celui-ci dans le but de monter une communauté d'exploitation et d'élevage de chèvres. Ils connaissent Barels par l'intermédiaire d'un ami de Sauze également en communauté. Ils font ensuite la connaissance de Raymond H., fils de J.H et obtiennent un bail. Ils s'installent aux Laves dans la maison Vatican et font pâturer aux Ramès et en bas des Laves. L'activité principale est la fabrication et la vente du fromage de chèvres ainsi que les chevreaux. Parallèlement, ils ont une vache, des lapins, des poules et des cochons ainsi qu'un jardin pour leur autosubsistance. Elle reste jusqu'en 81 et fait relais avec la deuxième communauté qui prend la succession.

Michelle et Gilles S. se rencontrent dans le Tarn où Michelle travaille comme assistante maternelle et où Gilles possède un élevage de chèvres. Recherchant plus d'espace pour leurs chèvres, ils prospectent dans les Pyrénées et les Alpes Maritimes. Ils connaissent finalement Barels par l'intermédiaire d'un ami commun avec Elise et s'installent en 1979 aux Laves dans la maison Ribotty à côté de la maison dit « Vatican » et demandent à des amis de les rejoindre pour monter un projet de vie en communauté. Ces amis s'installent à La Palud. Les activités principales sont également la fabrication du fromage de chèvre et les chevreaux. Parallèlement aux activités de la communauté, Michelle fait de nombreux allers-retours notamment sur Digne afin d'exercer « *par intermittence* » comme assistante maternelle. Elle part de Barels en 1982 puis y revient momentanément. En 1984, elle part dans le Tarn puis à Annot et enfin Dignes, où elle travaille jusqu'en 2002. Gilles à partir de 84 confie le troupeau à un autre membre de la communauté pour se consacrer à une formation de cuisinier. En 1989, ils achètent une maison aux Laves comme résidence secondaire.

Le troisième groupe illustre les résidents secondaires, dont les précédents informateurs relèvent également.

Martine A. réside à Cannes. Elle connaît le hameau par une amie qui y pratiquait la randonnée et par un autre ami qui possède une résidence secondaire aux Tourres. Elle achète en 1968 une maison secondaire ayant appartenu à la famille L. puis vendue à la mairie. Elle y monte à partir de mai jusqu'à la toussaint, le week-end et pendant les périodes de vacances scolaires avec ses enfants puis ses petits enfants. En 90, elle achète aux Tourres où elle peut y aller l'hiver et dans la perspective que plus tard elle ne puisse plus monter à Barels.

Christine connaît Barels en 1968 avec son mari, fils de Clémence H. et petit-fils de J. H., anciens habitants de Barels. Résidant à Nice, ils remontent dans la maison familiale de J. H située aux Laves pour la fête patronale, une semaine pour les vacances d'été et à l'automne pour la chasse avec Raymond H. et des amis. Après le décès de son mari en 1992, elle ne revient plus que pour la fête patronale.

Jean Paul B. petit fils de J. H, réside à Nice. Il rachète les parts des héritiers en indivis et restaure la maison quand il monte à Barels depuis les années 2000. Parallèlement, il crée l'association pour la valorisation du territoire de Barels en 2001, destinée à regrouper les

propriétaires afin d'élaborer un projet de restauration du hameau. C'est surtout en tant que personnage public que je l'ai rencontré.

Parallèlement à ces trois groupes j'ai également rencontré des personnes résidant à Bouchanières, autre hameau de Guillaumes, mais connaissant Barels par interconnaissance, et par la pratique de la chasse.

Ainsi, Louis M. a été berger à partir de 1944 à Gaillarde et chassait à Barels avec « *Monseigneur* » (J. H) chez qui il logeait pendant le week end avec d'autres amis chasseurs. Son frère gardait le troupeau à Barels dans les mêmes années (1940) et louait aux K. de la maison dit « Vatican » l'écurie et les terres.

Guy T. réside à Bouchanières et a gardé à Bouchanières mais pas à Barels. Il a chassé à Barels et connaît les communautés, notamment la première qu'il a conseillé dans leur installation.

J'ai également consulté un entretien réalisé par Frédérique Roy auprès du berger actuel, Michel T. fils de Guy, qui réside à La Palud de mi juillet à mi octobre, date à partir de laquelle il fait pâturer à Silva Longue puis les Roubines, et réside à Bouchanières.

3.2 Entretiens, réalisation de l'enquête, recueil des données

3.2.1 Recueil

Le terrain faisant référence à une expérience passée, l'étude s'effectuera par le moyen d'entretiens et d'histoires de vie qu'il s'agira de recouper avec les archives dans l'analyse pour une contextualisation.

Les entretiens étaient tout d'abord libres avec la question « parlez- moi de Barels » puis semi directifs, en fonction de la problématique élaborée lors de la deuxième phase de l'enquête.

Ils ont rarement été enregistrés, certaines situations d'entretiens étant inconfortables quant à l'enregistrement. Ainsi le discours commençait souvent directement après les salutations et je ne voulais pas le couper en cherchant et déclenchant le dictaphone. Pour les mêmes raisons, il n'a pas toujours été possible de procéder à une prise de notes, certaines situations d'entretiens ne s'y prêtant pas (au cour d'un repas, au gré d'un chemin, ou quand les personnes étaient dans une action, ou quand nous n'étions pas attablés...).

Bien que posant problème quant à la précision des informations recueillies, notamment les dates et les noms propres, ceci a pourtant le mérite de rendre la situation « normale » et de faire délier les langues facilement, par la perte du caractère formel de l'entretien, stressant pour les enquêtés et en ce qui me concerne pour l'enquêteur également. Je regrette à l'issue du travail ne pas avoir couplé ce type d'entretiens par des entretiens plus formels pour avoir plus d'informations précises, notamment lors du retour sur le terrain une fois la problématique recentrée.

Afin d'éviter la perte des informations mémorisées, les entretiens ont été recopiés directement après le temps de l'entretien.

Les visites sur place pour la journée à trois reprises ainsi qu'une semaine, m'ont été bénéfiques, outre pour la réalisation des entretiens, pour visualiser et me repérer dans les hameaux. Ceci m'a fait me rendre compte qu'il est possible de faire des allers retour tous les jours malgré l'absence de route alors que la première fois que j'y suis allée ça me semblait très reculé et enfermé. Ceci permet également de prendre le temps pour rencontrer les personnes dans un cadre autre que celui de l'entretien.

3.2.2 Le travail d'équipe : avantages et inconvénients

Le fait que nous étions plusieurs à aller voir les mêmes informateurs, à certes été un avantage pour s'introduire et pour avoir des contacts, mais souvent, notamment les anciens (les plus sollicités) avait une idée de ce que j'attendais d'eux en fonction des questions qui leur avaient déjà été posées. Et bien que je ne désirais pas poser les mêmes questions, en tous cas pas sous le même angle, il est souvent arrivé qu'on me raconte les mêmes choses que dans les entretiens réalisés par d'autres que j'avais lu auparavant alors que je voulais pourtant les emmener à parler d'autres choses, voir qu'on me dise « j'ai déjà tout dit à vos collègues qu'est-ce que vous voulez que je vous dise de plus ! ».

Les entretiens réalisés collectivement, avec d'autres enquêteurs, m'ont fait apparaître la difficulté des entretiens dans la mesure où les prises de notes étaient parfois différentes ainsi que les interprétations de certaines expressions. Ceci m'a mise dans le doute, ce qui est désagréable mais bénéfique dans la mesure où seule, ceci n'apparaît pas et où on a une certaine certitude de notre prise de notes et des interprétations que l'on fait des expressions.

J'ai également bénéficié de pouvoir consulter et travailler sur des entretiens réalisés par les autres membres de l'équipe⁴⁶¹. Les récits de vie m'ont beaucoup aidés pour vérifier des informations recueillies mais parfois mal mémorisées, comme les dates, les noms propres ou les informations généalogiques. Ils m'ont aidé dans ma phase exploratoire pour avoir des informations sur les informateurs avant d'aller les voir et éviter ainsi les redites.

Le problème est de savoir comment aborder des informations recueillies d'après une autre problématique que celle que l'ont veut traiter. Ainsi, comment analyser le discours des héritiers dans la perspective de ma problématique recentrée sur le point de vue emic de l'abandon et des représentations du village ? A-t-on à faire avec une représentation économique du village ? Comme j'avais à disposition le guide d'entretien, ceci m'a donné une idée de l'angle sous lequel ont été menées ces enquêtes. Un tri a été fait dans les informations recueillies et j'ai retenues quelques éléments du discours alimentant ma problématique ainsi que les expressions récurrentes, que j'ai pris comme éléments venant spontanément et non sollicités par l'enquêteur, c'est à dire les propos qui n'entraient pas dans le guide d'entretien de l'enquêteur mais qui sont survenus. Un dernier problème cependant, c'est que étant alors considérés comme des digressions, ils ont été recadré et pas approfondi.

3.2.3 *Comment aborder une représentation ?*

Fainzang⁴⁶² étudie les représentations de la maladie ainsi que ses incidences sur les actes de tous les champs sociaux. Son objet défini est la gestion intellectuelle et pratique de la maladie. Elle étudie donc les représentations et les pratiques, l'articulation entre la construction symbolique et les pratiques sociales, comment est pensée la maladie et quels sont les moyens pour y faire face.

En tirant le mémoire « représentation et appropriation » j'ai voulu également mêler le symbolique à l'usage et mode d'usage, d'un lieu.

Le parti pris était celui d'analyser le discours à la suite de l'interprétation des propos que j'ai fait de Lenclud quand il parle de la façon d'aborder le paysage en étudiant « la relation au rapport avec un lieu, de l'ordre du paysage ou non ». Cette « relation au rapport », je l'ai interprétée comme le discours sur l'usage des lieux.

Cependant aborder les représentations par le discours comporte ses limites.

En effet, les propos recueillis dépendent de la situation d'entretien et des questions posées.

⁴⁶¹ cf. note 28.

⁴⁶² FAINZANG (S), *op.cit.*

Si en théorie je savais que l'information recueillie dépend de la situation d'entretien, le fait de travailler en équipe et de travailler sur des entretiens réalisés par d'autres m'a permis d'appréhender directement le phénomène. Quelle valeur accorder aux informations qui m'ont été livrées ? Si le factuel reste souvent le même, la valeur qui lui est mis diffère parfois. Dès lors comment aborder une représentation uniquement par le discours ?

Les informations sont parfois différentes quand on questionne l'usage⁴⁶³, ce que je ne pouvais faire pour les communautés n'ayant pas assez de connaissance avec le milieu agricole pour relancer des questions précises.

De plus, on peut se poser la question quant à savoir si le langage reflète directement la perception du monde. Cette question est posée par Lenclud. Il évoque les problèmes de méthode, la perception étant une expérience privée. Le recueil de la parole est insuffisant en ce sens que le langage n'est qu'une reconstruction de l'expérience visuelle instantanée et que cette expérience visuelle est en partie incommunicable. L'observation des usages a également ses limites en ce sens qu'il faudrait d'abord définir ce qu'est un usage paysagé et que les usages tels que la promenade ne constituent que des indices approximatifs⁴⁶⁴.

Il déclare donc qu'il y a deux solutions : « *ou bien rompre avec l'acception ordinaire du mot (subjectif) et dire que toute utilisation sociale de l'espace englobe une fonction paysagiste. Le paysage se situerait donc surtout dans sa dimension objective ; ou bien étudier l'usage du mot, son apparition et modifications étant historiquement et culturellement déterminées et supposer qu'il n'existe de paysage que là où la catégorie existe, où l'œil dispose de modèles, et qu'une refiguration mentale d'un lieu en paysage peut-être déduite à partir d'indices bien que fragiles.* »

Cependant J Searle souligne que le langage joue un rôle dans la construction de la réalité. A ce titre, le discours peut-être étudié comme moyen d'accès aux représentations, aux schèmes qui permettent de percevoir.

Au-delà de ces limites, le discours suffit-il à aborder les représentations ?

C'est là où je pêche. Ainsi, Fainzang déclare que l'observation est importante de même que l'immersion pour saisir les représentations et qu'il faut allier l'étude du discours et la pratique.

Sur mon terrain, l'observation m'était impossible dans la mesure où je parlais d'expériences révolues ou de projet.

Pour les expériences actuelles (résidences secondaires), j'ai manqué ne pas avoir partagé mes vacances avec eux mais avoir juste fais quelques allers retours lors de mon séjour à Bouchanières et deux des résidents secondaires n'était pas là lors de mon séjour.

J'ai manqué aussi ne pas avoir axer suffisamment mes entretiens sur le détail des usages du lieu. Il me manquait en effet des connaissances dans le milieu agricole pour pouvoir mener à bien ces questions (handicap) Il aurait été par exemple intéressant de comparer le travail de la terre et la pratique de l'élevage des anciens et des nouveaux, afin de voir quelles représentations se découvriraient derrière ces pratiques.

De plus, mon guide questionnait principalement les motivations qui les ont amenés dans ce lieu mais les usages n'ont été abordé que globalement. Il me manque donc des informations

⁴⁶³ Ce qui a été constaté en comparant mes entretiens avec l'un réalisé par F.R

⁴⁶⁴ Lenclud, in *op.cit* pp 14-16

sur la pratique et la matière dont je dispose n'est constituée principalement que de discours sur les motivations et sur le rapport à ce qui est perçu par certains comme une contrainte.

3.3 Analyse comparative

Pour la première phase de l'enquête les données d'archives et des entretiens ont été recroisées. Les données des entretiens apportent un éclairage supplémentaire sur les archives car les données de recensement ne rendent pas compte de tous les phénomènes, notamment des usages temporaires du lieu.

Pour la seconde phase, afin de délimiter les groupes qui partagent la même représentation de Barel, nous emploierons l'analyse comparative, ce qui permet de dégager les constantes (les représentations partagées) et les différences.

L'étude se fera d'abord par entretien pour évaluer les schèmes mobilisés dans la perception de chacun, puis nous procéderons à une analyse transversale du corpus de chaque génération d'habitants. Enfin, l'étude transversale des deux corpus d'entretiens permettra de comparer les deux représentations- de l'ordre de l'abandon et de l'ordre du paysage- afin de procéder à une comparaison entre les différentes logiques, ont-elles des points d'interaction ? Comment se rencontrent-elles ?

L'étude comparative a été réalisée à partir d'une grille d'analyse dont les axes étaient dégagés de chaque entretien.

Les deux approches, *etic* et *emic*, feront l'objet de deux parties distinctes, ce qui à le mérite à la fois de refléter le déroulement de l'enquête et d'être commode pour organiser le discours, le point de vue *etic* étant un bon préalable pour fixer un état des lieux.

A. LE POINT DE VUE ETIC : Abandon ou mutation ?

Pour aborder la question de l'abandon, nous questionnerons tout d'abord les usages et la chronologie.

Après avoir dégagé des éléments objectifs comme les courbes démographiques, des exploitations, nombre d'habitants permanents...signifiant la déprise, la création d'un vide, nous aborderons la question des propriétés : y a-t-il abandon ou rupture de transmission ? Ensuite nous questionnerons quels sont les usages autres qu'économiques qui sont faits de Barel ? Enfin, y a-t-il eu un moment de rupture entre les familles exploitantes, la création d'un vide et les phases de réappropriations ou bien un recouvrement comme l'a constaté P. Cornu au sujet du Massif Central ?

I. Démographie et exploitations (1926-1982)

Sources d'archives. Recensement et listes nominatives

1.1 Recensement de la commune de Guillaumes.⁴⁶⁵

année	Nb.	Tx variation	Rés.P	Log.	Log.P	Log.S
1926	867					
1931	851					
1936	882					
1946	748					
1954	640					
1962	626					
1968	594		594			
1975	558	- 0,9% par an	541			
1982	546	- 0,3 % par an	532	883	235	508
1990	537	- 0,3% par an		825	250	503

Le taux de variation annuel de 1975 à 1990 est dû au mouvement naturel et non à des départs. Ainsi, de 1982 à 1990, il y a une perte de 13 personnes correspondant à 79 décès pour 58 naissances ; parallèlement il y a 8 arrivants.

Dans la tribune de Guillaumes de septembre 1974, un article appelant un plan d'aide à l'agriculture mentionne comme argument : La population sédentaire se maintient et plus de 100 saisonniers sont présents à Guillaumes. Les résidents secondaires sont pris en compte à partir de 1982.

D'après ces informations, la chute démographique dans la commune de Guillaumes serait donc due à une absence de renouvellement de population et non à l'abandon.

1.2 Recensement pour le hameau de Barels⁴⁶⁶

Seules les années avant 1936 et celle de 1968 ont fait l'objet de listes nominatives et nous renseignent sur la démographie de Barels. Un bordereau de district nous renseigne sur l'année 1982.

⁴⁶⁵ P : principal, S : secondaire, V : vacant, Rés. : résidents, Log : logement.

⁴⁶⁶ Sources d'archives : liste nominative de 1982 : 00752W0031 ; 1968 : 0084W0028 ; 1921 à 1936 : 2 mi 55/R44

En plus de l'évolution démographique, les listes nominatives renseignent sur le nombre d'exploitations agricoles via la mention « chef d'exploitation ».

année	Nb maisons	Nb ménages	Nb d'individus	Nb d'exploitations
1921	11	11	46	10
1926	9	9	45	8
1931	9	9	38	7
1936	9	18	42	9
1946 ⁴⁶⁷				1
1968	1	1	1	1
1982	10	2	9	1

On constate donc une déprise démographique et économique puisque, entre 1936 et 1982, on passe de 9 à 1 exploitation. Aujourd'hui, il n'y a plus de chef d'exploitation à Barels. La seule activité économique est un berger qui loue des pâtûres entre mi juillet et mi octobre.

Sur le plan démographique, on passe de 42 à 9 habitants permanents entre 1936 et 82. Aujourd'hui il n'y a aucun habitant permanent.

Le recensement de 1982 rend compte du changement de population et des résidents secondaires. Ainsi, il est relevé 5 logements vacants, 2 résidences principales et 1 résidence secondaire.

Ces données quantitatives demandent à être complétées par des données qualitatives. Que signifie cette déprise ? Que sont devenus les 9 exploitants mentionnés dans la liste nominative de 1936 ? Y a-t-il eu départ volontaire ou rupture de transmission ? Ces données rendent-elles compte de l'ensemble des usages ? Quel statut ont actuellement les personnes recensées en 1936 ? Sont-elles encore propriétaires ?

2. Abandon, rupture de transmission : la question des propriétés

Abordons tout d'abord l'abandon sous l'angle économique, celui des exploitations agricoles, ce qui nous renseigne également sur la présence d'habitants permanents.

Kayser⁴⁶⁸ étudie les processus de transmission dans une enquête qu'il a menée dans le haut Armagnac en 79. Il conclut que l'élimination des paysans est causée par la non succession et non par abandon volontaire, les enfants ayant quitté la ferme en pleine exploitation.

Qu'en est-il pour Barels dans les années 40, où actuellement il n'y a plus aucune exploitation, et où la reprise effectuée dans les années 70 n'est pas le fait d'une transmission familiale ?

Pour répondre à cette question j'ai procédé à un recoupement entre les entretiens et les listes nominatives jointes au recensement. Ce travail concerne les 5 familles sur les 9 exploitants recensés en 1936 qui me sont connues par les entretiens.

L.C. L (1851- ?) est propriétaire exploitant à la Palud où il réside avec sa femme, son beau frère et ses deux enfants ; F (1889-), R (1899-). R n'est plus recensé à partir de 1926, et F à

⁴⁶⁷ Feuille d'exploitation agricole ou forestière : 0082W005

⁴⁶⁸ Kayser (B), *la renaissance rurale, op.cit.*

partir de 1931. F est propriétaire exploitant à la Palud avec sa femme et ses trois enfants, F (1921), S (1922) et M. Puis il partent à Bouchanières quand M a trois ans (entre 1926 et 31) pour élever des vaches à lait, le câble à lait étant situé à Bouchanières. Son père, C reste à Barels. Les trois enfants sont aujourd'hui à Juans les pins et M revient régulièrement à Bouchanières notamment en période de chasse.

On peut donc en déduire une absence de succession due au départ de F de Barels alors que son père était en activité.

2. J.H. (1880-1955) est exploitant aux Laves et facteur puis il se consacre uniquement au travail de la terre. Toute la famille est recensée en 1936. Cependant à partir de l'année suivante le départ des filles semble être motivé par les mariages. Ainsi Clémence depuis 1931 réside à Barels que 6 mois de l'année pendant les quels elle aide la famille dans l'exploitation. L'année suivante elle se marie et part vivre dans la maison familiale de son mari à Saint Roman du Bellet. J part également à Nice lorsqu'elle se marie en 1945. Les devenirs des deux autres filles ne me sont pas connus.

Il reste donc Raymond (1931-1984) qui part pour exercer le métier de facteur à Guillaumes mais revient régulièrement à Barels notamment en période de chasse.

Le père vit à Barels en tant qu'exploitant jusqu'en 1955.

On peut en déduire une absence de succession

3. Marie et F.L. résident au Serre. A la suite du décès de F, Marie part à Guillaumes en 1929 lors de son second mariage avec Robert K. et laisse l'exploitation à son fils Martin (1901-1974) qui se marie la même année. Il vit à Barels avec celle-ci et leurs enfants jusqu'en 1935, date à laquelle ils partent pour Villeplane puis Chateaneuf en 1936, selon le motif de la scolarisation de leurs enfants. A Chateaneuf il continue tout d'abord son activité de berger et garde aux Tourres puis il devient cantonnier et laisse le troupeau à son fils Jules au début des années 50. Ce dernier exerce le métier de berger jusqu'à la fin des années 50 puis il devient cantonnier à Guillaumes où il réside actuellement.

Ceci plaide pour un départ volontaire et non une absence de succession.

4. C. R (1884-1976) est éleveur berger et vit aux Laves avec sa femme et ses 4 fils. Ils sont tous répertoriés en 1936. A la suite du décès de sa femme en 1942, C reste seul avec ses quatre fils : M (1928), E (1920), P (1923) et Christian (1919- 1993). M part à Nice pendant la seconde guerre pour apprendre le métier de tailleur, E devient boucher à Thorame, P part dans le Var et Christian reste à Barels où il exerce le métier de berger éleveur avec son père. En 1970, ils partent dans les Bouches du Rhône où ils louent une plaine. C rentre en maison de retraite et Christian poursuit seul le métier jusqu'à une maladie qui le pousse à vendre le troupeau et à s'installer à Guillaumes.

Il y a eu donc succession de l'élevage puis départ en 1970 motivé par la recherche de nouvelles terres.

5. X (1851-) et H (1862) K sont éleveurs cultivateurs et résident dans la maison Vatican avec leurs trois enfants Marius (1896), Robert (1886) et Edmond (1883). D'après le recensement Marius part entre 1911 et 1921, pour Paris. Robert part pour Guillaumes où il devient cantonnier entre 1926 et 1929.

Le couple part ou décède entre 1926 et 1931. Edmond prend la succession puisqu'il est recensé en 1936 comme chef exploitant mais la suite ne m'est pas connue.

L'absence de succession, telle que la définit Kayser, c'est-à-dire quand les enfants quittent une ferme en pleine exploitation, est donc le fait d'au moins 2 cas sur 5 : C L dont le fils part pour exercer l'élevage à Bouchanières dans la fin des années 20; J H dont le fils part à Guillaumes pour devenir facteur (années 40-50) . On peut ajouter mais de manière hypothétique le cas d'Edmond K (qui n'avait pas d'enfant à cette date) exploitant en 1936, dont la suite ne m'est pas connue.

D'autre part nous constatons 2 cas de départs volontaires, c'est-à-dire quand les parents décident de quitter l'exploitation : celui de Martin L en 1935 pour le motif avancé de la scolarisation (cependant il y a encore l'école en 1936 puisqu'il y a une institutrice recensée) et Christian R pour les terres en 1970.

Pour la question des exploitations, nous sommes donc confrontés à un phénomène mixte, d'absence de succession et de départs volontaires, et étalé dans le temps -entre les années 1920 et 1970. Mais certains propriétaires après leur départ louent leurs terres ce qui permet à deux autres exploitations de s'installer en 1972 et 1979. Ceci sera traité ultérieurement.

Mais il faut maintenant ajouter un autre questionnement : quels usages sont faits des propriétés à la fin de l'exploitation ? Le départ ou l'absence de succession induit-il l'absence sur le lieu ?

Ceci ne peut être appréhendé d'après les sources d'archives et ce sont donc les entretiens qui constituent la source d'information. D'autre part, la liste des propriétaires actuels ainsi que les matrices cadastrales de 57 à 74⁴⁶⁹ nous permettent de voir le suivi des propriétés : appartiennent-elles toujours à la famille, sont-elles revendues ?

3. Mutation ou abandon ?

A la suite de la fin de l'exploitation familiale, d'autres usages que économiques sont faits du lieu et certains héritiers sont présents de manière temporaire. D'autres vendent leurs maisons à de nouvelles populations. Ceci nous amène à délaissé l'angle économique pour celui des autres usages. Doit-on en conclure par un abandon ou une mutation d'usages ?

1. héritiers de C L (la palud)

F et R figurent sur la liste des propriétaires actuels en indivis. Il ne semble pas avoir de rapport actuel à Barels comme une pratique de retour à la maison familiale. Ce sont des « propriétaires absents ».

2. héritiers J. H (Laves)

Pendant que J était en activité et à la suite du décès de J, la maison a été temporairement utilisée lors de la période de chasse par Raymond, son fils et d'autres chasseurs.

A partir de 68 elle est également utilisée pendant la période estivale par le petit fils de J et Christine qui viennent y passer leurs vacances jusqu'au décès de son mari en 1992.

En 79, à la suite de la création du Mercantour, les chasseurs ne viennent plus.

⁴⁶⁹ sources d'archives : 506W1345 ; 506W1346 ; 506W1347

La maison est restée en indivision jusqu'à son rachat récent (2000s) par Jean Paul B , petits fils de J, qui l'a restaure.

3. héritiers Martin L (Le Serre)

A la suite de leur départ en 1935, aucune pratique de retour à la maison familiale n'est recueillie mis à part le retour à Barels pour la journée lors de la fête patronale et quelques retours dans la famille lorsque Jules est enfant. Ils reviennent exceptionnellement à la fête patronale en 2003, lorsque celle-ci connaît une affluence particulière du fait de la mise en place du « projet Barels » et à laquelle participent des élus.

A la suite de la revente du troupeau par Jules, ils louent leurs terres à un autre berger de Bouchanières. Puis ils vendent deux de leurs maisons à des résidents secondaires et une à la mairie, achetée par la suite par une des résidentes secondaires en 68 et 70. La maison familiale et les terres sont en cours de vente à Jean Paul B.

Ils ne sont donc plus propriétaires.

4. héritiers R (les Laves)

Il ne reste plus que M, résident au Canada, qui aimerait selon Léonie L. restaurer la maison. Il revient de temps en temps pour la fête.

La maison est occupée par les communautés 70-80 puis est squattée temporairement, comme l'atteste les inscriptions sur les portes et les murs.

5. héritiers K. X et H (les Laves, « Vatican »)

Ils figurent sur la liste des propriétaires actuels. Ils résident en région parisienne et il n'y a pas de pratique de retour à la maison familiale. Ce sont des propriétaires absents. La maison est occupée en 70 /80 par les communautés. Aujourd'hui elle est pensée comme un lieu de passage, la maison est nettoyée par Gilles en vue des personnes de passage.

Le recensement de 1982 rend compte du changement de population et des résidents secondaires. Ainsi, il est relevé 5 logements vacants, 2 résidences principales et 1 résidence secondaire. Cependant, les logements répertoriés comme vacants (L,H) peuvent être aussi ceux de la pratique du retour à la maison familiale. En ce qui concerne la maison de la famille H, les entretiens effectués montrent qu'elle est occupée temporairement pour la saison de la chasse et à la belle saison. Le logement n'est donc pas complètement abandonné, ce dont ne rend pas compte les recensements.

Ainsi on peut distinguer 3 types de devenir des maisons à la suite de la fin de l'usage de production et d'habitation permanente.

En premier lieu, nous avons les propriétaires absents, qui n'en font pas d'autres usages. C'est le cas de la maison dit « Vatican », de la maison de R, et de C L. Deux de ces maisons seront occupées à partir de 1972 par une nouvelle occupation permanente, celle des communautés.

Puis, la cession de la propriété par la vente à de nouveaux résidents, secondaires qui en font un usage de loisir ou de chasse. C'est le cas des maisons de la famille L.

Enfin, les propriétaires familiaux présents par des usages autres qu'économiques comme la chasse ou les vacances. C'est le cas de la maison de J H.

A noter que la pratique de résidence secondaire n'est pas le fait de personnes ayant vécu de manière permanente à Barels mais celui de nouvelles populations et d'héritiers, le mari de Christine et Jean Paul B ayant vécu ailleurs et connu Barels de manière temporaire comme le jour de la fête ou lors d'accompagnement à la chasse ou encore pour le cas de Jean Paul B, de manière ressaisie, par une redécouverte du lieu via un travail en archives. Léonie, ayant vécu à Barels pendant sa petite enfance, établie sa résidence secondaire à Guillaumes qu'elle a restauré mais pas à Barels.

Ceci donne une piste de questionnement qui sera développé dans la deuxième partie : est-ce parce que l'usage de loisir implique la notion de paysage et que cette notion est étrangère aux personnes qui travaillent l'espace ? Peut-on voir là une manifestation de la représentation de Barels pour les anciens habitants comme un lieu où l'on agit mais pas que l'on contemple ?⁴⁷⁰ Les usages des anciens habitants après l'usage de production résultent d'un maintien (avec peut-être des transformations) des usages de loisirs auparavant effectués parallèlement à l'exploitation comme la chasse et la fête patronale.

Les nouveaux usages de résidences secondaires estivales, sont le fait de néo-résidents ou héritiers n'ayant pas vécu de manière permanente à Barels, installés entre 1968 et 2000.

Peut-on conclure à une mutation d'usage transformant un lieu d'activité agricole en un espace de loisir et de ressourcement temporaire pour de nouvelles populations ?⁴⁷¹

Dans le cas de Barels, on constate une mutation de population sans mutation d'usage, dans le sens où une forme de réappropriation par de nouvelles populations n'entre pas dans cette catégorie de lieu de loisir et de résidence temporaire. Les membres des communautés sont en effet des exploitants agricoles et si individuellement ils ne résident pas tous à Barels de façon permanente, la communauté est permanente. Quand ils s'installent il n'y a aucun ancien exploitant des années 40, il y a seulement un berger de Bouchanières qui y pratique l'estive.

Pour finir sur la question de l'abandon il faut déterminer si les nouveaux usages recourent les anciens. Y a-t-il eu rupture (abandon) ou recouvrement (mutation) des usages ? Y a-t-il eu un moment de rupture entre les familles des héritiers et les phases de réappropriations ou bien un recouvrement comme l'a constaté P. Cornu au sujet du Massif Central pour lequel il parle « de la création d'un vide que l'autre s'approprie ». C'est que parallèlement à la déprise matérielle (démographique, économie du secteur primaire) se sont constitués de nouveaux usages, comme le tourisme et la résidence secondaire.⁴⁷²

4. Rupture ou recouvrement

Il faut donc questionner la chronologie. Nous avons déterminé que la fin des exploitations est un phénomène étalé dans le temps puisque le processus de déprise intervenant dans les années 30, par le départ volontaire ou l'absence de succession, est consommé par le

⁴⁷⁰ Cf. deuxième partie

⁴⁷¹ *Homme et migration, 1176* : « l'étranger à la campagne- figures de l'altérité en milieu rural, mai 94

⁴⁷² Pierre Cornu, « La forteresse vide. Une histoire des hautes terres du Massif central entre déprise humaine et emprise symbolique (XIXe-XXe siècles) », *op.cit.*

départ du dernier berger, Christian R, en 1970. Une rupture de deux années intervient avant qu'une nouvelle exploitation de chèvres s'installe jusqu'en 88.

La pratique de la chasse est une activité continue jusqu'en 79 et la création du Parc.

L'usage de loisir et de ressourcement, représenté par la résidence secondaire (1 cas, l'autre correspond à une activité de chasse) débute en 1968, soit à un moment où il y a encore un exploitant agricole. Il y a donc un recouvrement.

Ainsi, les usages produire/ jouir cohabitent jusqu'en 1988, quand la communauté vend son troupeau et qu'il n'y a plus d'usage de production ni habitant permanent, ce qui marque la rupture entre exploitation et usage de loisir, entre habitation permanente et habitation temporaire.

Conclusion de la première partie

Ainsi cette première partie permet outre de fixer un état des lieux, de questionner sur le point de vue et la notion de l'abandon.

Les recensements rendent compte d'une chute démographique, de l'activité agricole et de l'habitation permanente (création d'un vide) mais ne rendent pas compte des nouvelles pratiques comme l'habitation secondaire⁴⁷³ et le retour temporaire à la maison familiale recueillies dans les entretiens.

Le croisement des deux données permet d'établir que l'abandon est celui de l'abandon de la transmission familiale d'une forme d'économie entre les années 1930 et 1970. Mais l'usage de l'espace comme lieu de production est repris par de nouvelles populations entre 1972 et 1988. D'autre part les mutations d'usage, la redéfinition de ceux-ci montre que l'espace suscite, avec un regard différent, toujours l'intérêt, voire est un toujours un enjeu dans le cadre, par exemple de la création du Parc du Mercantour en 1979 et actuellement dans le cadre d'un projet de patrimonialisation. Il y a donc toujours eu une occupation ne serait-ce que temporaire dans ce hameau.

Le point de vue etic montre donc qu'en terme d'emprise économique l'abandon intervient en 1988. Il souligne aussi qu'on ne doit pas conclure de la déprise économique comme une absence d'emprise, les nouveaux usages étant également une forme d'emprise.

Quels sont donc les critères objectifs pour déterminer si un lieu est abandonné : l'occupation doit être permanente ? Le nombre d'habitants ? Le fait qu'il doit y avoir une activité économique ?

Finalement ce questionnement a été délaissé au profit de l'étude emic prenant en compte le discours sur ce village abandonné. Si le critère de l'exploitation économique d'un lieu, et de présence démographique permanente est un critère pour juger de l'abandon, pourquoi parle-t-on de Barels comme village abandonné depuis les années 20, 30 ou 50 et non à partir de 88 ?

Ce point de vue est venu également questionner la notion d'abandon dans le sens où la diversité des discours montre que cette notion n'est pas employée par tous.

⁴⁷³ excepté à partir de 1982, où sont comptabilisés les résidences secondaires.

B. LE POINT DE VUE EMIC : Un village qui n'est pas abandonné pour tous

L'analyse comparative permet de dégager les multiples désignations du lieu qui sont empruntées de catégories de représentations et de formes d'appropriations. D'autre part, en dégagant les constantes, elle permet de dessiner les aires d'intersubjectivité, c'est-à-dire ceux qui partagent les mêmes représentations.

Pour la question de la formulation, deux types de discours ont été recueillis. Ainsi, d'une part, la plupart des discours résultaient d'une situation d'entretien où j'intervenais avec mes questions et d'autre part, l'un des informateurs avait préparé un discours à l'avance dans lequel je ne pouvais intervenir. Ces deux situations d'entretien résultent du fait que pour les premiers il s'agissait de se raconter alors que pour le second il s'agissait d'exposer un projet et l'association qu'il menait. La représentation du lieu de celui-ci était plus facile à saisir et analysée dans la mesure où elle est explicite et où la situation d'entretien intervient peu ou prou. En effet, dans la mesure où j'ai eu à faire avec un discours public, le matériel recueilli n'est pas sollicité par l'enquêteur car il est construit à l'avance et avant l'intervention de l'ethnologue. J'ai en effet constaté que le discours est le même dans le cadre d'une situation de face à face que dans le cadre d'une situation publique. L'ethnologue a alors le même statut que la population étudiée c'est-à-dire public.

Ces deux types de discours relèvent de deux acceptations du terme « représentation ». Ainsi, à l'instar de Voisenat et Notteghem⁴⁷⁴, nous distinguerons, les représentations comme construction culturelle, c'est-à-dire schème implicite organisant les perceptions et pratiques, des représentations comme production sociale, construites explicitement et mobilisées pour organiser les perceptions et pratiques.

1. En tant que représentation culturelle

La diversité des désignations du lieu montre que la désignation du lieu comme abandonné n'est pas unanimement partagée et que d'autres catégories organisent la perception et l'appropriation du lieu. Ceci montre bien que la désignation de « village abandonné » est une construction culturelle, une valeur qui n'est pas partagée par tous.

Quelles catégories permettent donc de percevoir le lieu ? Quelles sont les aires d'intersubjectivité de celles-ci ?

1.1 Les catégories pour penser et percevoir le lieu comme abandonné et par qui elles sont mobilisées

1.1.1 Usage du mot

Pour savoir si une perception est d'ordre paysagère, Lenclud suggère d' « étudier l'usage du mot, son apparition et ses modifications étant historiquement et culturellement déterminées et suggérer qu'il n'existe de paysage que là où la catégorie existe, où l'œil dispose de modèles ».⁴⁷⁵

Si on étudie l'usage du mot « abandon » pour supposer que la perception actuelle du hameau est celle d'un village abandonné, cette perception n'est le fait que de deux informateurs. Cependant d'autres indices permettent de déduire d'une telle perception, ce sont les catégories permettant de percevoir le hameau tel qu'il est actuellement en fonction de ce qu'il était

⁴⁷⁴ « Avant propos », in *Paysage au pluriel*, op. cit. p xi.

⁴⁷⁵ Lenclud (G), in *op.cit.*, p 16.

auparavant comme une dégradation. Ces catégories en disent plus que le mot sur la définition de l'abandon et sur ce que devrait être Barels.

1.1.2 Autres indices

Les catégories utilisées pour penser le lieu comme abandonné résultent d'une perception négative du sauvage, synonyme d'absence d'emprise par l'homme.

▪ **Le propre et le sale, le cultivé et le sauvage**

Ces catégories sont employées par Jean P, Louis, Guy et Michel, ayant travaillé l'espace ou y travaillant actuellement. L'espace « propre » c'est celui qui est utilisé et entretenu par l'homme, celui constitué de champs, de prairies et de pâturages. A l'opposé, l'espace « sale » est celui qui fait partie du domaine du sauvage, la forêt, inutilisable, menaçante et symbole de la déprise économique.

Ainsi ce que Jean valorise, c'est l'espace qui était cultivé et entretenu par l'homme, l'espace propre :

« (...) c'était tout des prairies où on fauchait, où on faisait manger nos vaches. Mais c'était propre ».

La forêt est une marque de destruction de ce modèle de montagne propre, ce qui est souligné par Guy :

« Les montagnes elles se détruisent. Et c'est bien beau quand ils font des études d'ici et de là bas ? Mais où c'est qu'elle est la solution ? La solution c'est que les types ils puissent vivre. ...Premièrement ce qui comptait c'est que le terrain soit propre et que l'herbage puisse repousser et empêcher ces pins de pousser. Ces pins c'est la mort. Ici vous avez pas vu ? c'est noir de partout. Avant y'avait une herbe comme ça »

Selon qu'on parle à partir d'un modèle passé ou à partir d'un point de vue actuel, ou bien elle marque l'absence d'entretien par l'homme ou bien c'est l'homme qui peut reconstruire la montagne en la nettoyant de ces broussailles, en l'entretenant pour qu'elle reste propre.

Ainsi, d'une part Jean perçoit la forêt comme sale dans le sens qu'elle résulte d'une absence de paysan pour entretenir l'espace quand il commente une photographie récente de Barels :

« Toute cette pente là, c'est plus que de la forêt mais c'était plein de champs. Il y avait des prairies, mais la plupart des champs on les cultivait, on y mettait des lentilles, des petits pois, on mettait du blé, des céréales. Mais ç'en est plein, seulement maintenant... on a tout abandonné, ben... les arbres ont poussé, on voit plus rien. (...) Mais vous voyez, ça a bien changé parce que... quand y a plus l'homme après il pousse des arbres. »

D'autre part, Guy parle de l'entretien réalisé par son fils :

« A Barels, il a réparé tout ce champs que vous voyez là haut c'était minable, plein d'églantier, de ces épines, ce que l'on appelle ça les comettes »

Pour Michel, les deux catégories de propre et de sale sont matérialisées dans une lutte pour le territoire puisque les pâtures se réduisent à mesure que la forêt avance.

« Vu que les milieux se referment, la forêt gagne, les cerfs augmentent, je suis obligé de baisser mon troupeau par rapport à ça. (...)Y'avait le break, le break était en pâturage, maintenant c'est plus qu'une forêt de pins. Y'avait vers le Serre c'était pareil. Le Serre c'était un quartier assez propre. Et bon maintenant les troupeaux y vont de moins en moins

Vu que le territoire s'est fermé, est devenu sale. Avant ça n'y était pas toutes ces forêts, toutes ces broussailles. Il y avait un territoire immense. Et plus les années passent plus on va être obligé de réduire. On va arriver un moment qu'on va plus pouvoir pâturer du tout à la rigueur. »

La forêt est donc menaçante pour son activité.

Les catégories de propre et de sale sont donc corrélées avec l'usage que l'on fait du lieu. Ainsi, Michel distingue la forêt propre qu'il peut utiliser pour faire paître son troupeau étant donnée qu'il n'y a pas d'épineux et qu'il y a de l'herbe, de la forêt sale, inutilisable, où l'herbe ne pousse pas. Il parle ainsi de la forêt de Silva Longue qu'il fait pâturer en automne :

« Là bas c'est différent c'est une forêt de mélèze, d'alizier, la broussaille n'est pas la même. A la rigueur y'a pas de genets à l'intérieur, y'a pas de buissons. Ca n'a rien à voir. »

De la même façon, la Nature sauvage acceptable, procurant des souvenirs importants aux anciens habitants est celle où l'on pratique la cueillette. Ainsi, l'évocation des cerises et des afatous de Barels est un élément récurrent chez ces quatre informateurs comme particularité de Barels.

« Que ça en était plein là haut d' (afatou) ! On en trouve pas de partout, ça encore c'est le terrain (...) ça aussi des cerisiers en pagaille des cerisiers (...) y'avait beaucoup de cerisiers, mais des cerisiers de de... naturels ! » (Jean)

Cette perception négative de la forêt fait apparaître ce que doit être la montagne : un espace ouvert utilisable et utilisé par l'homme. L'espace cultivé dans le passé, dans le cas de Jean et le milieu ouvert qui est en train de se réduire, dans le cas de Michel sont les deux modèles de ce que doit être la montagne. Selon que l'on est encore en contact avec le lieu ou non, la forêt se fait symbole de la déprise ou constructrice de celle-ci.

▪ **L'homme qui entretient le sauvage**

Le sauvage qui n'est pas sale est celui qui a un rapport au cultivé. Dans ce cas l'évocation du changement de la flore et de la faune sauvage est aussi un moyen pour évoquer la déprise.

Ainsi, l'exploitation humaine de Barels entretenait la flore sauvage. C'est ce qu'avance Clémence en parlant de la lavande :

« Y'en avait un peu partout, aux bords des champs ... aux bords des champs... que les champs étaient cultivés, y'avait des grosses plantes comme ça, magnifiques, que maintenant,

maintenant y'en a plus comme ça ! (...) y'a plus rien de cultivé ; qu'avant, est ce... on mettait du fumier partout, ça fait que les plantes autour des champs heu... c'étaient énormes ! »

De même les chasseurs évoquent le changement de la faune sauvage⁴⁷⁶. Par exemple, Louis évoque le changement du gibier chassé auparavant :

« -avant c'était plein de perdreaux, plein de lièvres et depuis qu'il y a le parc y'a plus rien.

-Comment ça se fait ?

-Parce qu'avant il y avait encore des gens qui cultivaient un peu, il y avait le Vatican il semait du blé, y'a les R., il semait du blé vers ici. Ils faisaient du jardin et fauchaient les prés. Et e, fauchant les prés, l'herbe l'automne elle est fraîche et ça tenait le lièvres ça. Et le lièvre quand il n'y a plus personne, il s'en va. »

Jean évoque également la faune sauvage qui se nourrissait des champs de blé :

« Mais y'avait... une faune sauvage quelque chose de magnifique surtout heu y'avait toutes sortes d'oiseaux, chose qu'on ne voit plus, beaucoup d'espèces d'oiseaux... et y'avait toutes sortes d'oiseaux, les cians alors vous aviez des perdreaux de partout, trois variétés de perdreaux, vous aviez des alouettes plein les prairies vous aviez toutes sortes d'oiseaux qu'on ne voit pas ... qui ont disparu et que ça faisait une harmonie, ça faisait quelque chose de magnifiques on entendait y'avait, y'avait... à l'époque là, la tourterelle ; la caille... alors vous entendiez ça ... l'été là, le printemps, surtout l'été dans les prés un genre de musique, c'était magnifique. J'sais pas si c'était le coin ou la nourriture mais enfin y'avait une faune qui harmonisait bien, qui faisait bien le le... vous alliez, vous travailliez, vous gardiez vous entendiez tout sorte de chants d'oiseaux. Je dis que ça, c'est une chose... j'ai pas trouvé ça ailleurs ! y'avait aussi ailleurs mais pas comment ... alors est-ce pour une question de nourriture ou de climat que les les volatiles puisse... c'était toutensemencés tous ces champs là haut ... y'avait beaucoup de blé. »

Ainsi, le rapport au sauvage, que l'on évoque l'invasion de l'espace par la forêt ou la disparition des espèces sauvages « entretenue » par l'exploitation, est un moyen de parler de la déprise, de la fin des paysans. Ceci met en avant que le schème de perception de l'espace, de ce qu'il doit être est celui de Barels comme lieu de production.

1.2 Barels et son paysage : l'imaginaire de la montagne à contempler

Les catégories utilisées pour penser le lieu comme un paysage sont notamment le fait des résidents secondaires, néo-résidents ou héritiers urbains. Elles consistent en un rapport positif au vide qui construit la montagne comme un refuge temporaire, contrepoids de la ville. L'expérience de la montagne est celle d'un usage temporaire de loisir qui, comme la définition du voyage par F. Michel, « invite au désir de l'altérité autant qu'à celui de l'ailleurs »⁴⁷⁷.

⁴⁷⁶Évocation peut-être emprunte du jeu de l'idéalisation. Je ne pourrais dire dans quelle mesure il y a eu ou non diminution de cette faune. Cependant il y a toujours des lièvres.

⁴⁷⁷ Franck Michel, *désirs d'ailleurs*, Paris : Armand Colin, 2000, p11

1.2.1 Observer la Nature

Les pratiques de l'espace révèlent un autre rapport au sauvage que celui établi par le groupe d'informateurs précédent. Ainsi, le sauvage n'est pas une menace mais un domaine à observer. Par exemple, Anne- Sophie vient de temps en temps à Barels dans un cabanon pendant l'automne afin d'observer et d'entendre le brame du cerf et Emilie, fille de Michèle me parle des promenades et des jeux dans la montagne et des moments où elle « *allait voir les animaux sauvages* ».

L'image de la montagne fonctionne donc avec une image valorisante du sauvage à observer. Elle fonctionne aussi avec la randonnée, suggérant une perception paysagère.

Ainsi, Christine déclare : « *on aime la montagne et la randonnée* ». Le chemin emprunté lors de la fête patronale, conçu comme une inaccessibilité par les anciens habitants, est le support pour elle d' « *une belle promenade* » qui constitue pour elle « *une sortie* ». Une sortie, c'est-à-dire, un moment hors du quotidien et du lieu qu'elle habite de manière permanente. L'image de la montagne est donc construite par rapport à la ville comme un ailleurs. De la même façon, quand Gilles dit

« *Qu'il y ai pleins de bagnolles dans tous les sens ça ça, () ça serait un autre village, bon B sa spécificité c'est qu'on a toujours accédé avec une mule ou à pied heu, c'est ce qui plaît aux gens en plus hein*»,

Cela montre que cet ailleurs ne doit pas être contaminé par des éléments rappelant l'espace urbain.

1.2.2 Le Ressourcement dans l'ailleurs

L'idée de ressourcement est perceptible dans l'évocation du climat et dans celui d'un rapport à la Nature d'ordre thérapeutique corporellement et spirituellement.

Ceci est évoqué notamment par Martine, qui achète une résidence secondaire à Barels, alors qu'elle est malade, dans le but de s'y ressourcer et déclare que « *ça a marché puisque j'ai guéri* ». Les éléments thérapeutiques sont le climat bénéfique, le calme et le rapport au temps plus lent ainsi que l'effort physique pour y accéder.

Ces arguments sont également présents dans les discours de Christine et de Michelle qui montrent aussi que pour qu'il y ait ressourcement, cette Nature est pensée par rapport à la ville. Ainsi, Christine déclare que « *l'air n'est pas le même* » et Michelle parle de voyage pour expliquer la raison de son retour à Barels comme résidente secondaire :

« *parce que bon c'est vrai que moi j'aime bien les montagnes, si je devais choisir un endroit pour **voyager**, je pense que je choisirai déjà des endroits où il y a des montagnes, c'est une question de climat, c'est assez équilibré, au niveau biologique heu ça me met en forme, les saisons sont bien marquées, j'aime bien être en cohérence avec la nature, et cette nature là et ça me convient plus au niveau physiologique et même psychologique aussi, ça fait un tout, je trouve une harmonie aussi.* »

Les catégories lenteur, air pur, repos... sont donc mobilisées comme antithèse et par rapport aux catégories représentant la ville : vitesse, pollution, stress et cette référence implicite à l'urbain construit la montagne comme un ailleurs où l'on se réfugie.

1.2.3 L'altérité de l'authentique

La notion d'authenticité se pense également par rapport à la ville et permet un dépaysement par rapport à celle-ci.

Ainsi, Christine parle de dépaysement en évoquant le fait de se faire la cuisine sur le poêle, de se laver et de faire la vaisselle à la fontaine. Les travaux entrepris par Jean Paul B dans la maison familiale en y apportant le confort urbain sont mal perçus :

« il y avait bien quelques travaux à faire mais... par exemple, blanchir les murs à la chaux et consolider les murs... peut-être aussi mettre un cabinet... parce que aller dehors la nuit c'est pas commode ... encore que...mais il a tout mis le confort, le gaz, la douche, l'évier.. C'est comme ici... si c'est pour se faire la cuisine au gaz, c'est pas la peine... j'aimais bien faire la cuisine sur le poêle à bois.. »

Ainsi, on retrouve ici les thèmes qui, selon F. Michel, sont moteurs du désir d'ailleurs. Il s'agit en effet selon l'auteur de *« défier la banalité quotidienne, le confort rassurant »*⁴⁷⁸ (p11). La montagne telle qu'elle est représentée par la valeur d'authenticité est alors également impliquée dans celle de l'exotisme.

Cette authenticité est celle d'une expérience non ordinaire, hors du temps, et temporaire (*« pour une semaine mais pas plus »*- Christine).

Au contraire, ce rapport négatif au confort apporté n'est pas le fait de Léonie L, ancienne habitante qui avance qu'elle n'a pas établie sa résidence secondaire à Barels mais à Guillaumes, entre autres, parce qu'il n'y avait pas de commodités

« Alors ce que j'ai trouvé d'extra c'est de voir chez B. Heu cabinet de toilettes et l'évier à la cuisine ! »

Ceci peut être du au fait que, en tant qu'ancienne habitante le manque de commodité ne constitue pas un dépaysement et que la notion d'authentique n'est pas le fait, comme le mythe rural, des paysans.

De la même manière, la collecte de la mémoire de Barels, par le biais de la récupération d'objets en expôts n'est pas le fait des anciens habitants mais se rencontre chez deux des résidents secondaires.

Ainsi, Christine possède dans sa résidence principale des objets quotidiens de Barels (forces, pot de chambre, chaudière, ...) qu'elle désire transmettre en le rapportant dans la famille :

« Nous on en a pris beaucoup le rouet tout ça on l'a connu et puis il a disparu après il restait certains objets qu'on a récupéré moi j'ai encore 2 3 objets de B que que ramènerai un jour ici (chez sa belle-mère) mais on a pris beaucoup de choses moi j'ai encore un pot de chambre un jour je le donnerai ici parce que je n'ai pas d'enfants donc ça reviendra ici la vaisselle tout ça y a beaucoup de de vaisselle qui est parti »

La valeur d'usage est moins importante que celle d'origine. Ainsi, elle déclare :

⁴⁷⁸ MICHEL (F), *op.cit.*

« J'ai à la maison 2 paires de ciseaux elles sont très originales j'en fait rien parce qu'elles sont rouillées mais je les ai chez moi »

De même, chez Martine qui a acquis des objets auprès de la famille L. qu'elle a exposé dans sa résidence secondaire, la connaissance de la valeur d'usage est moindre que celle esthétisante : *« Ça c'est peut être une anse je l'ai mis là en décoration »*.

La récupération d'objets n'est pas le fait des anciens habitants. Cependant, l'intérêt porté par d'autres sur ces objets peut renouveler le regard sur eux, construire une distance sur le banal. Ainsi, Léonie regrette la perte de photographies par le fait de l'intérêt porté par l'étude :

« On y pense pas et ça se perd on pense pas que ça peut servir un jour »

De même que Clémence déclare qu' *« On s'est rendu compte un peu tard »* par rapport au *« pillage »* d'objets de Barels comme certaines chaudières.

De même qu'il faut une distance pour paysager, il faut donc une distance pour qu'il y ait une nouvelle valeur, symbolique et non d'usage, accordée à ces objets. Cette distance qui fait penser Barels par rapport à son passé mythifié est celle du regard de la ville sur la campagne, qui construit la notion d'authentique à partir d'un point de vue sur la modernité.

Ainsi les trois schèmes, Nature, refuge et authenticité, sont construits à partir d'un point de vue de la ville. L'expérience de la montagne est une expérience exotique par rapport à celle-ci. C'est cette expérience exotique qui permet de parler en paysage, ce que soutient Williams (R)⁴⁷⁹. Il énonce en effet qu'un lieu qu'on travaille n'est presque jamais un paysage car la constitution en paysage appelle un observateur conscient de regarder comme une expérience en soi et qui dispose des analogies et des modèles importés d'ailleurs pour appuyer et fonder l'expérience. Dans ce cas, le paysage n'existerait qu'en tant qu'altérité, et ce qui permettrait la constitution d'un lieu en paysage serait l'expérience exotique, le dépaysement. Ceci explique que les anciens habitants ne mobilisent pas ces schèmes.

Ils permettent de concevoir le lieu comme un ailleurs par rapport à celle-ci et au quotidien.

1.2.4 Une expérience hors du quotidien à transmettre

La subjectivation du lieu en lieu de mémoire par l'axe biographique et son désir de transmission est le fait des résidents secondaires mais pas celui des anciens habitants si on en juge les propriétés sans propriétaires. A moins que ceci ne soit du non pas à une absence de désir de transmission mais à celui d'une absence de désir de réception du message transmis.

Toujours est-il que la transmission familiale ne s'est pas opérée puisque les propriétés des résidents secondaires actuels ne sont pas le fait d'une transmission familiale et que les autres propriétés sont celles des propriétaires absents, comme nous l'a appris l'étude à partir du point de vue etc. Cette absence de transmission et de présence sur le lieu est également perceptible quand Christine parle de ceux qui participaient à la fête patronale dans les années 1970 et avant qu'elle ne suscite un regain d'intérêt depuis le *« projet Barels »* :

⁴⁷⁹ Cité par Lenclud, *in op.cit.*, p14

« C'était pas un truc de ma belle famille, on était que 5- 6, rien que de la famille à moi... ils n'étaient pas de Barels, hein.. Non l'an dernier c'était exceptionnel ».

Ainsi, les anciens habitants, mis à part la belle- mère de Christine, n'étaient pas présents à la fête patronale dans les années 1970.

Martine subjective le lieu par rapport à sa maladie, expérience dans laquelle réside selon elle l'attachement qu'elle a à Barels. Ce qui assurait *« sa survie »* c'était

« L'effort de faire vivre un petit bout de mur, de ramasser des pierres », « Barels, c'est vivre et poursuivre ».

Le moteur de l'achat de cette résidence secondaire est celui d'une transmission à ces enfants :

«Je pensais pas vire longtemps... je voulais laissé quelque chose...un souvenir à mes enfants »

De même, Michelle explique l'acquisition d'une résidence secondaire :

« Au début, c'était, bon je vais avoir quelque chose, je vais garder quelque chose pour les enfants bon d'abord E. est née là heu ; Bon j'aurais pu dire la même chose pour M. parce qu'il est né dans l'autre maison dans le Tarn et. Mais ici y avait du terrain, c'était plus viable, ça faisait un tout (...) j'ai pris ça m'a donné envie de retaper bon, pour que ça reste quoi je me suis plus intéressée aux maisons, et j'ai réalisé que j'aurai pas pu faire si j'avais pas été propriétaire, j'accordais pas d'importance heu.. et donc, que je pouvais pas rester c'est pour ça que je pouvais pas rester dans les autres maisons parce que j'accordais pas tant d'importance que ça donc, tandis qu'ici je sais que.. J'ai pas du tout envie de le vendre je vois ça dans la continuité, je sais qu'il y a mes enfants mes petits enfants mais je me fais peut-être des idées mais c'est mon idéologie. Pour moi y aura la continuité quoi. C'est que des pierres mais finalement. »

Ainsi, l'acquisition de résidences secondaires est motivée par le désir de transmettre et , à la différence des anciens habitants qui évoquent leur investissement dans le lieu qu'ils ont entretenu, l'axe biographique qui subjective le lieu est chez les résidents secondaires auto référencé sur leur personnalité. Dans ces représentations c'est en effet la Nature qui provoque les bienfaits sur l'homme et non l'homme qui entretient la nature.

Les représentations de Barels sont donc, pour les résidents secondaires, fonction d'un rapport à l'urbain qui redéfinit un rapport à la Nature. Le schème de la perception de Barels est ici celui d'un ailleurs et d'altérité, de ressourcement et d'authenticité vis-à-vis de la ville.

1.3 Jouir/Produire

Les deux axes de schèmes pour penser et percevoir Barels recoupent donc deux populations différentes et deux modes d'usages. Le premier est celui d'un espace travaillé par l'homme et dans lequel les personnes qui en parlent ont travaillé, ont participé à l'entretien de cet espace travaillé. Le second est celui d'une Nature, qu'on investit par le regard, l'imagination et la randonnée.

Les catégories des uns ne se retrouvent pas chez les autres et les usages non plus. On peut rejoindre ici les propos de F. Michel lorsqu'il écrit que « *la campagne des citadins n'est pas celle des villageois, deux mondes qui se côtoient sans se connaître* »⁴⁸⁰. Ainsi, l'imaginaire de la montagne comme lieu de ressourcement avec le discours sur les bienfaits du climat, de même que la catégorie d'authenticité n'orientent pas les perceptions chez les anciens habitants. De même, l'usage de loisir ou de résidence secondaire à Barels, n'est pas le fait des anciens habitants. Ceci parce que cet usage implique un schème paysager qui leur est étranger. On rejoint là Lenclud citant Cuisenier, « s'il est une notion étrangère aux habitants d'un lieu, c'est bien la notion de paysage »⁴⁸¹ (p.14). Cependant, la distance temporelle et physique du lieu travaillé, la constatation des transformations de celui-ci permet de paysager. Ainsi, Jean, ancien habitant évoque son souvenir de Barels :

« *Quand c'était bien entretenu, que les propriétés étaient propres, que tout était cultivé, c'était magnifique* ».

Mais même quand ils paysagent le schème de perception est le même que celui employé par ceux qui la travaille.

Les deux logiques s'ordonnent donc selon la dichotomie produire/ jouir évoquée par les auteurs traitant de la mutation de sens et d'usage de la campagne.

Celle-ci se matérialise par exemple dans la perception du chemin qui mène à Barels.

Celui-ci en effet est pensé comme une cause de l'abandon et obstacle à la réimplantation par les anciens habitants. Ainsi Jules déclare :

« *ah Barels.. y a plus rien...maintenant on doit descendre tous les 2 jours pour avoir du pain alors quand le chemin il est gelé..* ».

Il est au contraire perçu comme spécificité du paysage aux résidents secondaires. Ainsi, il est outre un support de randonnée, « *source de mystère* » (Martine), et élément pittoresque :

« *Bon B sa spécificité c'est qu'on a toujours accédé avec une mule ou à pied heu, c'est ce qui plaît aux gens en plus hein, ça j'en suis persuadé hein, malgré les contraintes que ça peut poser pour nous heu, pour les travaux et autres mais bon, c'est ça qui fait le charme de B, faudrait pas l'enlever* » (Gilles)

Ces deux catégories de perception montrent bien que les perceptions de Barels sont historiquement et socialement marquées, que l'abandon est de l'ordre de la valeur plus que du fait et que cette valeur qui lui est attribuée dépend du schème intervenant dans la perception du lieu et de l'usage que l'on en fait.

Cependant un autre groupe se distingue des deux précédents. Il s'agit des communautés ayant fait un usage de production du lieu. Cependant leurs représentations diffèrent de celles des anciens habitants.

Est-ce parce que le schème de l'abandon est mesuré à partir de l'espace que l'on a connu avec des activités et que cette formation du schème n'est pas le fait des néo résidents puisqu'ils n'ont aucun rapport passé avec le village. Toujours est-il que l'installation est motivée par le fait qu'il y ait plus d'espace qu'où ils étaient précédemment et le vécu consiste en

⁴⁸⁰ (F) Michel, *désir d'ailleurs*, op.cit.

⁴⁸¹ Lenclud, in op.cit., p. 14

l'accommodation des contraintes- qui sont celles représentées comme obstacles ou causes de l'abandon par les anciens habitants- par un nouveau rapport au lieu.

1.4 Les communautés et la gestion de la contrainte dans « un endroit reculé »

1.4.1 Les motivations

J. Barou⁴⁸², dans un article sur les néo ruraux britanniques attribue la dénomination de néo ruraux à des personnes « surtout d'origine citadine, d'appartenance sociale aux classes moyennes » et caractérisées par un attrait pour la campagne d'ordre affectif et idéologique

Garcia⁴⁸³ dans un article intitulé « pouvoirs en souffrance » :

« sont qualifiés de néo-ruraux tous les individus, sans discrimination de sexe ou d'âge, vivant en couple, seul ou en communauté qui par une décision volontaire ont quitté leur milieu social, professionnel, de résidence, pour exercer de façon exclusive ou non des activités agro pastorales ou artisanales en zone rurale »(p103)

Ces définitions correspondent aux communautés qui ont choisi de faire un usage de production du lieu. Ils viennent tous, pour les individus interrogés de milieu urbain et n'ont pas d'expériences de l'agriculture avant leur première expérience communautaire qui n'est pas celle de Barels.

Ce choix suppose une image positive du lieu d'installation et de l'activité agricole.

La question était alors de saisir les représentations du lieu qui ont motivé cette installation. S'agit-il d'une attraction du vide comme un ailleurs de lâcher prise, d'abstraction de la ville et de la société, comme nous l'avons constaté de manière temporaire pour les résidents secondaires ?

La question du choix de Barels n'a pas permis de saisir les représentations, ceci étant expliqué vaguement : « *un ami nous en avait parlé, on a vu, ça nous a plu* »

Plus que la question du choix du lieu c'est la question du choix de l'expérience communautaire qui est investie de représentations. Ainsi, Elise évoque le projet de vivre en autarcie⁴⁸⁴ comme instrument de rejet de la consommation :

« Disons qu'on avait un projet qui était assez flou de... vivre en autarcie, et.... D'avoir le moins de soucis possibles, de se faire chier le moins possible, et heu bon ben de s'assumer et de servir d'exemple, () la consommation était rejetée »

Dans ce cas le choix de l'expérience dans ce lieu s'exprime en référence à la ville, et Barels serait un ailleurs d'abstraction de celle-ci. De la même façon, mais sans évoquer le rejet Michelle dit que l'expérience « *était comme un voyage, une découverte* ». Le lieu serait donc un ailleurs.

Cependant, dans le cadre d'un récit de vie et sans poser la question directement du choix de Barels Michelle et Gilles expliquent leur départ du lieu précédent où ils avaient un élevage de chèvres par le métier. Il fallait un terrain pour les chèvres qui avaient peu d'espace à cet endroit,

⁴⁸² (J) BAROU, « néo ruraux britanniques et ruraux français », in *Homme et migration*, 1176, mai 94, pp 9-14.

⁴⁸³ (F) GARCIA, « pouvoirs en souffrance, néo ruraux et collectivités rurales du pays de Sault oriental », in *E.R.*, 65, janv./mars 1977, EHESS, Mouton et co, Paris.

⁴⁸⁴ L'emploi du terme autarcie et non celui de l'autosubsistance suggérée par les anciens habitant serait peut-être à approfondir...

ils ont donc prospecté dans plusieurs montagnes avant de s'établir à Barels. Mais le choix particulier de Barels est inexpliqué.

Les motivations sont difficiles à saisir du fait que l'expérience communautaire est une expérience passée. La situation présente fait donc écran, et la question de la motivation paraît anachronique. Je me suis donc tournée vers des questions sur leur vécu pour voir ce qu'il faisait intervenir en représentations. Cependant, le recul fait intervenir l'imaginaire hippie⁴⁸⁵, et en posant des questions précises sur la pratique de l'élevage on recueille un autre type de discours⁴⁸⁶. Ceci a été réalisé en comparant les discours que j'avais recueillis avec ceux de Frédérique Roy axés sur l'élevage. Je n'ai pu approfondir la question faute de connaissances dans le milieu agricole pour pouvoir mener ce type d'entretiens. On voit là les limites d'une étude sur le discours sans le comparer à la pratique.

Cependant l'installation résultant d'un choix, l'image de Barels est donc positive, ce qui constitue une distinction à la fois du premier groupe d'informateurs qui parle d'abandon et du deuxième groupe qui ont également une image positive mais que dans la mesure où l'occupation est temporaire.

1.4.2 Accommodation par un nouveau rapport au lieu : la bi localisation

Michelle parle de Barels comme un endroit reculé par rapport aux structures de transports et de scolarisation, c'est-à-dire d'après les mêmes critères que ceux avancés par les anciens habitants comme la cause de l'abandon et l'obstacle à la réinstallation :

« Et moi je pensais toujours trouver du travail heu ou .. en tant qu'assistante maternelle, finalement, ou reprendre mon activité si l'exploitation n'était pas trop éloignée, ce qui n'a pas été le cas puisque, finalement on a trouvé dans les alpes maritimes, dans un endroit très reculé donc, à Barels, et là y avait même pas la possibilité d'envoyer les enfants à l'école donc il fallait tout faire nous-même quoi et en plus que cette région s'était bien moins développée que .. heu dans les alpes maritimes on s'est rendu compte très vite que c'était pas du tout adapté pour les enfants, les familles avec enfants. On était très très peu heu.. le .. Barels c'était très peu heu fait pour l'habitant quoi

Donc on s'est rendu compte que.. fallait qu'on fasse tout nous même et que, c'était heu déserté. Que les montagnes étaient désertées et ils avaient perdu l'habitude d'avoir des habitants. Ca c'était quelque chose, on s'est heurté à ça, moi ça m'a fait.. ça m'a été difficile, j'aimais quand même aller voir les autres heu , je voulais que mes enfants soient intégrés socialement, je voulais pas forcément heu qu'il aient une vie complètement atypique et tout ça , je voulais pas ça du tout, c'est juste parce que c'était bien de grandir à la campagne, mais pas forcément oublier, oublier tout le reste de la société quoi. »

Cependant contrairement aux anciens habitants, ces contraintes ne sont pas des obstacles à l'installation.

Ainsi le chemin n'est pas un obstacle pour l'organisation de la vie :

*« Oui, tu vois ça se fait un aller-retour dans la journée, c'est pas si loin finalement »
« On se sentait pas enfermés »*

⁴⁸⁵ Les récits mettent l'accent, de manière humoristique, sur les échecs de certaines expérimentations, le manque de connaissance du métier au départ, l'égaré de certaines chèvres...

⁴⁸⁶ qui démontre, lui, le sérieux de l'activité

« J'ai fait beaucoup d'aller-retour avec le Tarn heu au début parce que.. je suis une personne qui bougeait beaucoup, comme Philippe on était pas enfermés heu, (inc) dès que je pouvais c'est vrai j'hésitais pas à prendre la voiture et le train bon quelques mois hein » (Michelle)

Ces allers – retours constituent un critère important pour juger du caractère vivable de Barels. Ainsi, Michelle ne s'imaginait « pas restée tout le temps là haut enfermée » et elle déclare :

« J'avais eu la preuve qu'on pouvait y vivre, que je pouvais aussi en partir que j'étais pas tenue de, que je pouvais aussi évaluer heu des Allers retours quoi, j'étais pas renfermée non plus à Barels , c'est vrai que je ne ferme jamais des portes, j'avais réussi à maîtriser ça aussi quoi , c'est pas un espace clos »

Cette bi localisation consiste parfois à une autre source de revenu que l'exploitation. Ainsi, Michelle est assistante maternelle « par intermittence », Véronique de la communauté de Péone a une crêperie en Bretagne et la sœur d' Elise a travaillé dans un restaurant. Ce rapport mouvant à l'espace est un argument avancé pour dire qu'ils n'étaient pas des paysans et qu'ils sont en fait « restés des gens de la ville ». Il est donc un élément de distinction. D'autre part, du point de vue des « autochtones » ces allers – retours sont sources d'incompréhension. Ils représentent un nouveau rapport à la campagne qui n'est pas l'unique lieu que l'on investit et ce double ancrage est un élément nécessaire pour qu'elle soit vivable.

Ce mouvement de bi localisation diffère de celui des résidents secondaires dans le sens où les attaches sont à Barels, qui est pensé comme un ici et non un ailleurs de dépaysement temporaire.

Ainsi, Michelle déclare qu'elle « ne voulais (t)pas (...) forcément oublier, oublier tout le reste de la société » alors que, comme on l'a vu précédemment, le lieu est un ailleurs d'oubli temporaire des éléments urbains, dans le cas des résidents secondaires. Dans ce dernier cas, on recherche l'isolement, alors que dans le cas des communautés, quand l'espace est vécu, l'espace est pratiqué de manière à ce qu'il soit un espace ouvert. Il constitue un ici pour Michelle qui déclare que même si elle faisait des allers –retours ses « attaches » étaient à Barels. Il en est de même pour Elise si on en juge l'appellation « touriste » qu'elle donne aux résidents secondaires.

Pour maîtriser cette bi localisation et gérer la contrainte de l'activité, Gilles explique que le fait d'être à plusieurs permet « de s'aérer tout en faisant en sorte qu'il y ait toujours quelqu'un avec les bêtes ». Le troupeau est alors confié à d'autres membres de la communauté. Cette pratique de l'espace induit donc un autre rapport au travail et est un élément important dans l'interprétation distinctive de son activité dans le sens où ils ne se considèrent pas comme des paysans.

1.4.3 Un retour à la terre ?

Hervieu dresse une typologie des communautés, selon deux axes : d'une part, les représentations sont celles d'un retour au désert et induit une activité centrée sur la recherche spirituelle, et d'autre part le retour à la terre, une activité d'auto- subsistance.⁴⁸⁷

⁴⁸⁷ citée par Kayser (B), *la renaissance rurale*, op.cit.

Dans le cas des communautés de Barels, il s'agirait donc de retour à la terre. Cependant, s'agit-il d'un retour ?

En effet, en abordant la posture emic, on relève que dans les discours recueillis, l'activité n'est pas pensée comme un retour dans le sens qu'on se distingue des « anciens ».

Ainsi, Elise déclare :

« On se considérait pas comme des paysans () disons que je savais pas combien de temps ça durerait ni quelle tournure ça prendrait ».

On constate dans ses propos que le critère du mode d'apprentissage est un élément pour se définir comme paysan :

On était pas du milieu on a appris comme ça [] ben bouquins et expériences heu... essais- erreurs

Mais l'élément distinctif est surtout un rapport au travail différent, dans le temps mobilisé. Ainsi, elle ajoute :

« Eux , ils restent 14 h derrière les chèvres, nous si on avait autre chose à faire... »

De même Véronique de Péone distingue l'activité de la communauté des paysans qui, « eux (ils) bossaient ».

L'autre critère est celui de la multiplicité des activités. L'activité d'élevage n'étant pas la seule source de revenu. C'est ce qu'avance Michelle et Véronique :

« On est resté des gens de la ville ». « Notre principale source de revenu c'est la crêperie qu'on a(vait) ouvert en Bretagne »

Cependant, cet élément est pour Elise significatif de la fin du projet. La première communauté et la deuxième ont donc une définition du projet qui diffère.

Selon Michelle, ce n'était pas un retour aux sources, « c'était comme un voyage », une expérience créatrice, et elle se sentait « un peu comme une exploratrice », dans le sens qu'elle avait appris des pratiques différentes à travers les différentes communautés. « C'était faire avec ce qu'il y a autour », s'adapter au lieu.

Gilles, après un temps d'interrogation face à ma question déclare qu'il ne se sentait pas comme un paysan mais qu' « (ils) étai(en)t avec eux ». Il évoque des exemples d'entraide comme le prêt d'outils. Cependant il dit « quand j'étais éleveur », mais aussi « pour eux j'étais vraiment le berger, c'était marrant », au sujet de l'attribution qu'on lui donne quand il part travailler dans la restauration.

Ainsi, dans les discours sur la pratique de leur activité on ne relève pas de discours sur l'authenticité ni de références au passé. De plus, ils se distinguent des paysans. Il ne s'agit donc pas au sens emic de retour.

1.4.4 La ruine des uns n'est pas celle des autres

Le processus d'accommodation est également perceptible dans la perception et l'appropriation des maisons qui sont pensées comme vivables et non comme ruines, contrairement aux anciens habitants. Cette « ruine » sur laquelle les anciens habitants ne portent pas de projet (« *c'était des ruines que voulez vous faire ?* » - Jules L), les communautés s'en accommodent :

« C'était vivable, ça me dérangeait pas » (Michelle)

*« On a pris les maisons qui était récupérables, la maison la mieux, qui avait un toit »
« Ben les toits, c'était, il pleuvait dans les maisons, alors bon on a retapé d'abord la maison la meilleure, en prenant des planches à droite à gauche, [] et petit à petit on a [] alors on avait retapé une grange, enfin une étable ou plutôt une chèvrerie et puis une maison, une demi maison où il pleuvait pas .. bon l'autre côté de la maison il prenait un petit peu l'eau mais c'était pas catastrophique ... » (Elise)*

Cependant elle dit qu'il « *Fallait faire des travaux mais personne n'avait vraiment l'envie de.... Fallait faire des gros travaux* » mais la priorité en terme de budget était accordée aux bêtes et non aux maisons, ce que souligne Gilles également :

« Une journée à B donc dedans on sent bien que j'ai pas parlé de réparation de maison heu, on avait pas le temps de s'en occuper on était vraiment axés sur le.. la survie. »

Cette contrainte est donc gérée par l'accommodation et la réalisation de « *petits travaux* ». Ainsi, une pièce de la maison Vatican n'est pas utilisée entièrement parce qu'au fond de celle-ci le plancher était fragilisé.

En comparant les entretiens du corpus, trois groupes ont été dégagés d'après les valeurs et représentations : Ceux qui parlent de Barels comme village abandonné, ceux qui le regarde comme un paysage et ceux qui l'évoque comme un endroit adapté à un choix de vie, certes reculé mais dont ils maîtrisent et accommodent la contrainte en adoptant un nouveau rapport à l'espace et au travail de celui –ci.

1.5 Parler d'abandon : la question de l'ellipse

Après avoir distingué deux types de catégories orientant la perception de Barels comme lieu de production ou de paysage et déterminer que la première perception est le fait de ceux qui parlent d'abandon, nous pouvons soumettre l'hypothèse que parler d'abandon résulte d'un rapport aux nouveaux usages de loisir qu'on ne considèrent pas comme une emprise. Cependant, d'après les datations données de l'abandon, on constate que l'emprise économique par l'exploitation des communautés est pensée comme faisant partie de la période d'abandon. Ainsi l'abandon du point de vue emic ne rejoint pas celui établi par le point de vue etic (si on prenait uniquement le critère d'habitation permanente et d'exploitation) et daté de 1988. De quoi résulte cette ellipse, ne considérant pas l'usage de loisir et cette nouvelle exploitation ?

1.5.1 Datations

L'ellipse est le fait de ceux qui parlent d'abandon, et qui ont la première catégorie de perception du lieu. Ils datent l'abandon à partir d'éléments de l'axe biographique. Ainsi,

Louis date l'abandon des années 30 ou 40 si on prend le critère de la ruine : « à cette époque les maisons étaient en bonne état » « c'était arrangé à l'époque mais après c'est tout parti, y a plus rien », mais des années 70 si on prend celui de la forêt : « Il n'y avait pas de bois mais ça remonte à 30 ans, il n'y avait pas de bois ».

Les anciens habitants datent l'abandon des années 1930. Ainsi, Jean évoque que dans les années 30, quand il y habitait « y avait déjà des ruines ; une grande bâtisse au Serre, la maison de ... un pan de mur a dégringolé et il y avait déjà des champs un peu en friche ». D'autre part, la fermeture de l'école est invoquée comme cause de l'abandon. Ainsi, Clémence nous dit que « les maisons y s'ont commencé à se délabrées ah le jour où ils ont fait fermé l'école », « ça a commencé à peu près un peu avant (la seconde guerre) là haut et puis y avait plus d'école alors ceux qui avait des enfants ils ont été obligé de partir pour envoyer les enfants à l'école, ça, ça a été la fin de B, si y avait toujours eu l'école les gens ne serait pas parti et pendant la guerre ils auraient moins souffert parce que la haut aussi ils récoltaient des pommes de terre tous les légumes des betteraves y avait de tout et ils ont été obligés de partir ».

D'autre part, quand on demande qui est la dernière personne qui a habité à Barels, ils répondent que c'est Christian R, parti en 70.

Les nouveaux usages de loisir et l'exploitation des communautés ne sont donc pas pris en compte.

1.5.2 Rapport aux nouveaux usages

- **Les anciens et les résidents secondaires**

Les anciens habitants sont étrangers aux nouveaux usages de loisir. Ainsi, la maison de famille n'est pas repensée comme résidence secondaire. Le schème de perception de l'espace, est celui du lieu tel qu'ils l'ont connu dans le passé, c'est-à-dire comme lieu de production. Les personnes chez qui il intervient sont donc sujettes à un décalage entre le produit de la perception et ce modèle. Ceci d'autant plus qu'ils ne font plus d'usage du lieu, ce qui ne permet pas une réactualisation du schème par l'expérience de nouveaux usages. La valeur d'abandon résulte de cette crise du schème de perception qui n'est plus en adéquation avec le lieu tel qu'il se laisse percevoir.

Ils ne mobilisent pas la deuxième catégorie de perception de Barels constituant l'imaginaire de la montagne et quand ils paysagent c'est selon le schème de Barels comme espace de production. Le mythe rural n'est donc pas le fait des paysans, ce qui explique que cette forme d'occupation ne soit pas pensée comme une emprise sur le hameau.

- **Les anciens et les communautés : ellipse des communautés exploitantes**

Le regard sur l'activité des communautés peut expliquer les raisons pour lesquelles elle n'est pas pensée comme un mode de ré- emprise sur Barels.

Ceci a valeur d'hypothèse et demanderait à être approfondi par la comparaison des pratiques.

Le regard porté sur l'exploitation des communautés par ceux qui ne les ont pas côtoyé (prospection à Guillaumes) est la négation de celle-ci : « ils ne faisaient pas grand-chose », « c'était un moment de lubie », « Et puis c'était le va et vient y en a un qui partait et l'autre qui revenait », « C'était pas des gamins des rues, ils avaient une belle situation, y avait les parents derrière ». Le peu de visibilité de l'activité, le caractère temporaire de celle-ci, et la catégorie

socio- professionnelle d'origine sont donc des éléments mobilisés pour démontrer la non-légitimité de l'activité.

Elise expose ainsi les difficultés à se faire accepter qui selon elle résulte de leur origine urbaine et pas du métier :

« Au début on est passé pour une bande de falabraques tout le village allait à la ville et puis nous on allait en sens inverse alors ils se disaient y a quelque chose qui va pas, bon c'est des intellectuels ils vont se planter heu...ils vont planter les poireaux avec la barbe en haut... On attirait un peu la curiosité »

On a vu précédemment qu'ils ne se considéraient pas comme des paysans. Le processus de distinction est bi- latéral puisqu'on ne les considère pas comme tels.

L'hypothèse quant au fait qu'ils se situent selon le point de vue emic dans la période d'abandon, malgré leur activité de production a été formulée d'après quelques éléments :

- les anciens parlent d'abandon en terme de rupture de transmission familiale (*« quand ils sont partis c'était pour ainsi dire... comme abandonné »* Léonie) et l'installation de cet élevage de chèvres ne résulte pas d'une telle transmission mais a été obtenu par la location d'un bail. Pour développer cette hypothèse il aurait fallu rencontrer le cesseur du bail (décédé) afin de comprendre ses motivations.

- Ce sont des néo résidents qui *« venaient de loin »* et n'avaient donc pas d'inscription locale pour se légitimer⁴⁸⁸. L'expérience étant révolue, il est difficile de saisir les interactions entre les groupes. D'autant plus qu'il est difficile de recueillir auprès d'informateurs un discours sur l'autre.

Cependant la bi localisation, évoquée par les membres des communautés pour se distinguer de la catégorie « paysan » est source d'incompréhension pour les anciens habitants et les font percevoir comme urbain

- Le caractère temporaire de l'installation
- La perception de leurs pratiques

« On était quand même un peu considérés comme à part quoi, pas comme des paysans mais comme des hippies » (Elise)

Ceux qui les ont côtoyé reconnaissent leur travail *« c'était pas des fainéants »* (Louis et Guy) mais ils avaient *« des techniques un peu spéciales »* évoque la femme de Guy en donnant l'exemple qu'ils ne faisaient pas téter les chevreaux.

Deux formes de savoir semblent s'opposer, le savoir livresque et le savoir transmis par l'expérience familiale.

« Je passais faire un tour ils me disaient tu nous critique mais c'est pas ça il faut faire attention vous faites n'importe quoi »

Ainsi, l'un parle des chèvres selon la couleur de la robe et les autres selon le nom de la race :

⁴⁸⁸ comme le fait B. cf. II

*« Ils avaient des blanches, pour la race faut voir dans les livres »
« Pour le jardin ils mettaient de l'herbe sur le jardin pour garder humidité «mais faut arroser quand même ... Ça c'est bon dans les livres, c'est pas... » (Guy)
Ce savoir livresque est entre autres un élément pour déclarer qu' « ils n'étaient pas du métier »*

La pratique de la sélection d'une espèce locale qu'elle voulait « ressusciter » par Elise, avancée comme une façon de mieux adapté les bêtes au milieu et d'obtenir plus de lait met également en avant une différence de savoir : *« Eux ils faisaient pas la sélection une chèvre c'était une chèvre quoi »*

D'autre part, Guy parle de cette pratique :
« Ils achetaient de la sélection, c'est fragile, alors ils avaient beaucoup de perte(...) Ils les avaient achetées cher (...) Je les ai amené pour en acheter d'autres »

C'est peut-être donc la différence de savoir et de pratique qui fait que l'activité des communautés n'est pas pensée comme une relance d'activité.

Cependant, j'ai manqué de connaissances sur la pratique agricole pour mener à bien les entretiens sur les pratiques et pour pouvoir contextualiser l'information recueillie.

La perception de l'abandon résulte donc d'une part, du modèle de perception de Barels comme lieu de production, inadéquat pour penser l'emprise du lieu par de nouveaux usages de loisir, et d'autre part, d'une différence de savoir et de pratiques quant à l'usage de production.

Les deux catégories de perceptions- paysage et abandon- sont également mobilisées de manière explicite. La mobilisation de la représentation du hameau comme abandonné permet de redéfinir le paysage et positionner un projet d'aménagement de Barels.

2. En tant que production sociale

Pour présenter son projet, Jean Paul B mobilise la perception de Barels comme village abandonné. Ceci le positionne contre l'idéologie de la nature sauvage soutenue par le Mercantour.

2.1 Le concept du projet

En 2001, l'association pour la valorisation du territoire de Barels est créée à l'initiative de Jean- Paul B. Elle est destinée à *« regrouper les propriétaires fonciers, à faire réaliser des études en vue de conserver la cohérence du hameau »*⁴⁸⁹. Le projet concerne un aménagement tant dans l'environnement écologique que dans les bâtiments. Le programme prévoit une restauration de l'architecture de façon « traditionnelle » ainsi que des coupes extensives de bois pour remettre le terrain en pâture. Il est prévu une fonction précise pour chaque écart. Ainsi les Laves où se situe la maison familiale de Mr B serait le village d'accueil avec un refuge ou un gîte. Il prévoit également la remise en état du four pour en faire une boulangerie. L'écart de la

⁴⁸⁹ *La tribune de Guillaumes*, décembre 2001.

Palud où se situe la maison du berger, serait une zone de travail avec une scierie pour fabriquer des meubles « inspirés de la tradition », le berger et un vacher dont l'élevage pourrait déboucher sur une vente à l'abattoir de Puget-Thénier. Le Serre, où se situe l'église serait un espace de spiritualité, avec un ermite ou une communauté religieuse.

Comment interpréter ce projet ? S'agit-il d'une emprise symbolique sur l'espace de Barels ?

Cette hypothèse a été développée à partir d'une étude rapide des projets précédents pour Barels. En effet, de 1965 à 1975, il s'agissait ou bien de projets de ré emprise matérielle via des aides pour l'élevage, ou bien des félicitations et encouragement envers les pratiques d'emprise symbolique comme la fête de la sainte Elisabeth, bien que cette emprise symbolique ne soit pas institutionnalisée mais le fait des héritiers urbains.⁴⁹⁰ Le projet de Mr B serait-il une institutionnalisation de cette emprise symbolique ou une énième tentative de ré emprise matérielle ?

2.1.1 Un espace relance ?

Le projet est constitué de reprise d'activités de production, comme l'élevage. Il s'agit de conserver le berger et d'y mettre un vacher. La scierie sera un lieu de fabrique de meubles selon la tradition et permettra d'autre part de couper les arbres pour reconstituer des pâtures.

Ainsi cette dimension du projet fait apparaître une tentative de relance d'activités économiques, une ré- emprise matérielle.

2.1.2 Espace-refuge, conservatoire des traditions ?

L'autre dimension du discours consiste à valoriser l'état ancien de Barels comme un « patrimoine » à « sauver, littéralement », à « ne plus laisser se dégrader » et à transmettre : « quelle trace je laisse à mes enfants ». Les mots sont forts : « je trouve ça criminel de laisser partir une propriété comme ça », « je ne suis pas un traître ». Le crime est celui de l'inaction face aux dégradations, la trahison est de ne pas transmettre ce patrimoine.

Ce patrimoine c'est celui de l'état de Barels avant la déprise agricole. Pour ceci, il fait appel à ses recherches au sujet de l'histoire et des traditions locales et à l'étude du conseil de l'écomusée de la Roudoule.

L'étude des techniques architecturales devrait permettre une restauration « à l'identique » pour éviter « une rénovation scandale » comme celle effectuée par la mairie sur la maison du berger à La Palud. Cette rénovation est considérée comme scandale car ne correspondant pas à la maison traditionnelle locale type. Il évoque ainsi le toit en tôle et les volets de Savoie . Cette dimension du projet consiste donc à « une préservation du passé » via une folklorisation du hameau, c'est-à-dire une mise en exergue des attributs identitaires locaux et traditionnels.

⁴⁹⁰ source : *La tribune de Guillaumes, bulletin d'information du conseil municipal*, 1965- 1976.

Nous avons relevé dans les numéros de ce bulletin municipal, la conscience de l'exode du hameau de Barels, des projets politiques d'emprise matérielle, telle que des demandes de subventions pour relancer l'élevage. D'autre part, la fête patronale à l'initiative des anciens habitants suscite des messages d'encouragement et d'hommages de la part des conseillers municipaux qui félicitent « ces bonnes familles de garder aussi vif le culte des traditions, dans le siècle des tourbillons actuels » (sept. 1965). L'emprise symbolique est donc présentée comme synonyme de vitalité et remède à la modernité. Mais bien qu'encouragée, il n'a pas été relevé dans les numéros consultés de projet politique d'emprise symbolique.

Cette dimension du projet convoque l'histoire et la culture pour une appropriation symbolique.

Un article de Nice-matin présente le projet comme un projet patrimonial et une sauvegarde de l'identité, de la mémoire. Il y est annoncé une rénovation de l'architecture « à l'identique »⁴⁹¹. Mr B évoque lui-même la fidélité à la tradition de son projet, par exemple en le distinguant de la rénovation effectuée par la mairie. Cependant, on peut questionner cette notion d'identité au passé. Ainsi, le modèle et les catégories sont réactualisés. C'est le cas par exemple de la notion de confort. Ainsi, les travaux entrepris à la maison familiale des Laves ont consisté à installer un lavabo, une douche, et un évier « en inox (bredouille et fait la moue) mais bon... ». De plus, les bâtiments se voient attribuer une nouvelle fonction comme celle de gîte.

D'autre part, s'agit-il de mémoire ?

La question de l'avenir apparaît dans cette dimension via la question de la transmission. Barels serait-il un lieu de mémoire ? Pour qui ? Mr B par ce projet se pose t-il en relais de transmission comme le laisse entendre les phrases citées plus haut ? Le projet viserait-il à la création d'un nouveau cadre (a priori) pour la mémoire à venir ?

En un sens, par l'exposé de son discours développé en trois parties- le passé idéalisé, le présent déprécié, l'avenir à préparer suivant le modèle du passé- Mr B propose son projet comme un moyen de renouer, de recréer une continuité symbolique rompue avec le passé. De même, quand il déclare : « *vous savez, il y a deux questions essentielles dans la vie des hommes : d'où venons-nous et où allons-nous ?* », il pose son projet comme un point d'articulation entre ce « d'où » et ce « où », puisqu'il consiste à étudier pour connaître les origines afin de développer l'avenir. Enfin ceci est matérialisé dans la restauration des bâtiments précédemment évoquée.

Cependant, le désintérêt, les réactions sceptiques voire hostiles des héritiers urbains pose la question des destinataires de cette mémoire à transmettre. De plus, Marié et Viard, dans la campagne inventée écrivent : « si le repère du paysan est d'être dans la maison de son père celui de l'urbain est d'être en conquête de sa généalogie » (p.69). C'est que le premier n'a pas besoin de la preuve de leur origine, par exemple par la mise en place d'un musée puisque le passé est évident, sans distance historique, présent sur le territoire ancestral alors que le second a besoin d'histoire de repères de preuves pour relativiser le présent. Ainsi le désir urbain sur la campagne s'inscrit dans de nouvelles pratiques qui sont patrimoniales (l'héritage, garder des attaches) et non agricoles, par exemple par la remise en culture de tradition dans une perspective paysagère, restauration du bâti, habitants (p83). Ces deux éléments posent donc la questions des destinataires de la « mémoire » produite par cette folklorisation et ceux-ci semblant être les « allochtones » temporaires (touristes, randonneurs) s'agit il de mémoire ?

2.1.3 Une emprise matérielle via le symbolique : le paysan qui paysage

Ainsi, il se dégage de ce qu'il a été dit précédemment que le projet n'est pas uniquement une emprise symbolique. A la différence de celle-ci, le but n'est pas la création d'une « mémoire », d'une célébration du passé. Cependant cette mémoire et célébration du passé constituent un prétexte, un « créneau » à prendre et un dispositif de légitimation pour mettre en place un développement local, une emprise matérielle.

Cette ré- emprise matérielle est différente de celles tentées par la municipalité dans les années 1960. En effet en exploitant le créneau touristique, Mr Jean-Paul B. fait de l'emprise matérielle par l'élevage, un spectacle (?) tout en s'appuyant sur des symboles identitaires

⁴⁹¹ « Barels ne veut pas mourir ! », Nice matin, 5 mars 2003, p11.

(produire du typique, de l'authentique, de l'altérité comme force d'attraction). La véritable emprise matérielle se situe dans le projet d'un gîte et d'une ferme pédagogique... « *En faire une école, expliquer sans muséifier la nature* ». Cependant il se défend d'en faire un parcours touristique.

En fait, le projet s'inscrit dans le contexte de l'émergence d'un écotourisme (le retour à la nature, à la campagne auparavant dépréciée) et d'un ethno tourisme. Ainsi, Michel (F) dans *désir d'ailleurs*, distingue 3 catégories de tourisme : celui de divertissement, culturel (histoire, environnement, ethnologie), d'affaires ⁴⁹²(p35). Le projet de B s'inscrit dans le deuxième type et la distinction qu'il fait entre son projet et un parcours touristique est peut-être à chercher dans la distinction que fait l'auteur entre un tourisme de divertissement et un tourisme culturel. Quant aux motivations de cette distinction elle est peut-être à chercher dans le fait que le mot « tourisme » est connoté négativement et que, comme l'ont montré plusieurs études sur les touristes, chacun se défend de faire partie de cette catégorie représentant « les idiots du voyage » ⁴⁹³.

Il faut donc inscrire le concept de ce projet dans le changement d'usage, de sens des campagnes.

En effet, que ce soit par la mise en place d'un gîte ou d'une ferme pédagogique, le sens de l'espace est celui de loisir et l'activité de l'élevage n'est qu'un support à la perception.

Au sujet du changement, Lévi-Strauss évoque que toutes les sociétés sont soumises au changement. Cependant il distingue les sociétés froides qui cherchent à annuler l'effet des facteurs historiques des sociétés chaudes qui intériorisent ces facteurs pour en faire le moteur de leur développement. La distinction est donc faite non pas sur l'existence ou non du changement mais dans le deux sens et deux usages qui en sont fait.

Dans le cas du projet Barels, tout se passe comme si on cherchait à se développer via le créneau touristique folklorique (imposé par le changement de sens des campagnes), donc en intériorisant le facteur de changement, tout en masquant celui-ci derrière une apparence, une mise en spectacle d'annulation de ce changement (renouer avec le passé dynamique des exploitations et exploitants agricoles, le savoir faire des anciens, retour fidèle à la tradition..).

Ce qui est mis en avant dans le discours, est ce retour à la tradition passée, remède au changement actuel (synonyme de désert, no man's land), comme nouveau moteur de développement.

Nous sommes donc dans une situation d'enquête qui est celui, non pas d'un mode d'appropriation, de pratique de l'espace mais d'un moment conceptuel de gestion et développement local. Cette phase de conception est investie de représentations du lieu et de son devoir être qui vont intervenir dans la réalisation du programme.

Comment Mr B. parle de paysage ? Qu'est-ce qui est valorisé de Barels dans le discours de son projet?

Comment est mobilisée cette représentation dans l'évocation du projet d'appropriation ?

2.2 Représentations et projection de l'image de Barels

⁴⁹² MICHEL (F), *Désirs d'ailleurs*, *op.cit.*

⁴⁹³ URBAIN (JD), « le résident secondaire, un touriste à part ? », *op.cit.*

La notion de paysage que Mr Jean Paul B développe dans le discours de son projet s'applique à un espace cultivé, travaillé et habité par les hommes et les animaux domestiques. C'est un paysage reflétant les savoirs -faire et les traditions ancestrales. A ce titre, ce qui est valorisé dans Barels, c'est son état antérieur à la déprise des années 1940-50. Pour lui, il y a donc bien eu abandon dont l'état actuel est le résultat et que les acteurs actuels entretiennent.

Cette représentation de l'état antérieur est mobilisée pour distinguer le projet du « touristique » et du Mercantour et pour justifier le projet et le personnage. A ce titre il a recours au passé local et à la généalogie.

2.2.1 Représentation : la culture, et la nature culturalisée plus que la Nature

La représentation qui intervient dans le discours de l'élaboration de son projet reprend les mêmes thèmes que celle employée par les anciens habitants. Ainsi, la Nature sauvage n'est pas idyllique et ce qui est valorisé dans le territoire de Barels, c'est l'espace cultivé ainsi que les hommes qui ont travaillé cet espace. L'état présent est donc conçu comme un abandon. Ceci le positionne face à l'institution qui mobilise la représentation de l'espace comme paysage et Nature sauvage, c'est-à-dire Le Parc du Mercantour. Son projet est donc un changement de paradigme des politiques d'aménagement menées dans cet espace.

La notion de paysage que Mr B développe dans le discours de son projet s'applique à un espace cultivé, travaillé et habité par les hommes et les animaux domestiques. Ainsi, il s'oppose à un paysage « naturel », « *sauvage* » désincarné et valorise un paysage anthropisé. A ce titre, il valorise le travail de l'espace. Ainsi, il s'agit d'attirer des hommes pour le travailler (vacher, berger..), d'y réintroduire des animaux domestiques (élevages de vaches, moutons) et pour ceci, remettre en pâture le paysage.

L'espace doit se faire reflet des savoirs -faire et de l'identité gavôte : élevage de montagne, habitat en pierre et chaux, fabrique de meubles « inspirés de la tradition », promotion de la Sainte Elisabeth. C'est ce qui est évoqué dans un article de Nice-Matin qui décrit Barels comme « une vitrine du patrimoine alpin ». Ainsi, ce qui est valorisé dans Barels, c'est son état antérieur à la déprise des années 1940-50. Ainsi, l'exposé du projet se fait à partir d'un portefeuille qui s'articule selon trois chapitres : passé, présent, avenir. Le discours consiste à valoriser l'état passé et dévaloriser l'état présent, synonyme de désert, pour mieux exposer le projet qui doit réactualiser le dynamisme du passé. Réactualiser c'est-à-dire remodeler le schème du passé de Barels en fonction des nécessités présentes, comme le confort, et pour le créneau actuel de l'ethno tourisme.

De ce fait, sa perception de Barels dans son état actuel est négative, une terre d'abandon. La Nature, prônée par les brochures touristiques et sauvegardée par le Parc Naturel du Mercantour, signifie pour lui la déprise, la désincarnation. Cet état est le résultat de l'exode rural et des politiques visant à promouvoir cette désincarnation. Il déclare ainsi : « *c'est dans leur intérêt que tout s'écroule, que Barels devienne un vaste no man's land (pour y mettre les loups)* ». Il tient le Parc comme responsable des dégradations en ce sens que depuis sa création les chasseurs ne montaient plus, or ceux-ci entretenaient les maisons. Il évoque les dégradations de l'environnement et les bâtiments. Ce jugement est conditionné par la comparaison de cet état avec celui antérieur. Ainsi il déclare que l'environnement est étouffé par la présence trop grande des arbres. Il appuie cette déclaration en exposant deux photos, l'une représentant l'état ancien avec les pâtures et la plus récente représentant la forêt. Il justifie donc ainsi la coupe des bois qu'il projette pour garantir le retour de l'herbe et une réintroduction possible des bovins.

2.2.2 *Le paysage comme lieu de mémoire ressaisi*

La perception actuelle est donc celle d'un lieu abandonné. Ceci est dû au fait que le schème à partir duquel il est perçu, le modèle de référence, est celui du paysage cultivé dans le passé. Le projet se propose donc de résoudre la crise de ce schème en changeant le produit de la perception actuelle, c'est-à-dire en recréant le paysage cultivé.

Il parle du passé rural de Barels matérialisé dans les photos qu'il me montre, comme un patrimoine à sauvegarder pour garder et transmettre une trace du travail de ses ancêtres. L'image du passé rural de Barels est donc un lieu de mémoire⁴⁹⁴.

En ce qui le concerne et contrairement aux anciens habitants, le souvenir de ce paysage est un souvenir ressaisi et non rémanent. C'est qu'il résulte, non « du travail des siècles » comme Nora définit la mémoire rémanente, mais du « travail des hommes », le sien. Il y a donc intentionnalité à recouvrir ce souvenir. Ceci est fait par ses recherches dans les archives et l'intérêt porté au folklore depuis une dizaine d'années.

Selon la définition de Nora, il s'agit d'un lieu de mémoire ressaisi, ou qu'il veut ressaisir, dans le sens où il prétend l'inscrire en tant que lieu où doit s'incarner la mémoire locale dans la mémoire des générations futures par son travail.

Ainsi peut-on dire que le paysage des années 1950 de Barels est un lieu de mémoire et qu'il est mobilisé comme schème définissant ce que devrait être Barels dans l'avenir. Ce schème est cependant remodelé en fonction des préoccupations présentes, du créneau à prendre. Le décalage entre ce devoir être et le constat actuel, le conduit à percevoir l'état présent de Barels comme « un no man's land », une dégradation (par rapport à l'état antérieur).

Le schème de perception de Barels est donc le même que celui des anciens habitants. Cependant, la dimension explicite du discours invite à se poser la question : Schème agissant ou schème mobilisé ? Pour quoi faire est mobilisé le schème remodelé de Barels passé ?

2.3 Usage du passé et représentation de l'abandon mobilisée pour

Le passé de Barels est utilisé dans la perspective que le passé fait du local, de l'« ailleurs » dépaysant pour ceux qui le consomment et de l'« ici » pour celui qui le sollicite. C'est un dispositif qui relocalise pour qui cherche à replanter ses racines et se légitimer dans le local.

B construit donc son inscription au local (relocalisation) mais le projet est destiné aux allochtones. C'est peut-être comme l'énonce Kayser au sujet du localisme comme développement local, pour donner l'illusion de l'endogène, et donc se légitimer, alors qu'il s'inscrit dans le global. Dans la même perspective, le schème du paysage passé est mobilisé pour se relocaliser, dans le sens où c'est la catégorie employée par les autochtones.

D'autre part, le local en tant que lieu de la spécificité et le localisme comme mouvement idéologique, identitaire, écologique (Kayser) contribue à donner la force d'attraction du lieu.

2.3.1 *Le passé qui PAYSAGE*

⁴⁹⁴ COCHIN (F), « la paysage du peintre », in (P) NORA (dir.) *Les lieux de mémoire, T.2 la nation*, pp 435 à 486

Chez B et l'écomusée, le rural est pensé par rapport à son passé et par rapport à la ville (les destinataires). Ainsi, c'est l'histoire locale qui est convoquée ici, pour construire la spécificité du lieu et sa force d'attraction sur lequel peut se greffer le désir urbain de campagne. Ainsi, Nora classe les lieux touristiques parmi les lieux de mémoire. Michel (F), écrit : « les lieux sont des lieux de mémoire avant tout, c'est ce qui attire, ce qui est attaché aux lieux »⁴⁹⁵, d'où la construction d'une mémoire, d'un patrimoine, pour attirer. Il poursuit: « le monde rural c'est l'exotisme du chez soi »⁴⁹⁶.

Comme on l'a vu dans les parties précédentes, le projet vise à investir le lieu selon un paradigme qui diffère de l'acceptation de « paysage » par le Parc. Pour Mr B, le paysage n'est pas celui d'une nature « naturelle » « sauvage » mais culturelle et culturalisée. C'est un paysage terroir dans le sens où il y est matérialisé l'identité, le folklore local.

Dans le sens où la destinée du lieu est celle d'être contemplée par des touristes, on peut dire qu'il s'agit d'une création externe d'un paysage qui inclue les hommes. La folklorisation et la mise en valeur des symboles identitaires visent à produire du typique, de l'authentique, de l'altérité. C'est le passé qui paysage dans le sens où pour paysager il faut une distance et que cette distance est rendue possible par le passé car il est autre. Il s'agit donc d'un projet d'altérité plus que d'identité dont il se prétend.

Dans le cadre d'une ferme pédagogique et dans la mesure où celle-ci ne serait en activité que l'été, le paysan est représenté comme paysage, l'activité agricole comme spectacle. Et même si il est en désaccord avec le parc, la perspective de spectacle est la même, sinon que le spectacle n'inclut pas que la Nature. Il ne s'agit pas d'un retour à la pratique agricole d'antan ce que revendique pourtant le discours mais d'une nouvelle fonction qui lui est attribuée, non pas comme fin en soi mais comme mise en scène.

Le lien entre le lieu et son passé qui paysage est souligné par Michel (F)⁴⁹⁷ qui écrit que les pratiques de la marche faisant ressentir la lenteur, la patience de la nature s'accompagnent d'un retour de l'histoire locale, du folklore et de la généalogie.

2.3.2 *Le passé qui légitime*

Dans ce cas, c'est l'histoire locale, familiale et la mémoire autobiographique du lieu qui sont convoquées. La mémoire est ressaisie, volontaire, intentionnelle et l'attache construite. C'est ce que révèle la froideur du discours construit à partir de phrases chocs et de citations et articulé, ce qui le distingue des entretiens effectués auprès des héritiers qui sont emprunts d'affects, d'anecdotes (mémoire rémanente, involontaire).

L'histoire locale, c'est celle de « *nos aïeux* », « *des gavôts* ». Pour ceci, il a suivi en 86 l'enseignement de civilisation et langue d'oc de P Raybaut, ce qui révèle l'intentionnalité. D'autre part, il fait appel au conseil scientifique de l'écomusée.

L'histoire familiale, c'est celle de « *(s)es aïeux* » qui ont habité dans la maison des Laves. Il a ainsi entrepris des recherches généalogiques et quand je lui dis au début de l'entretien : « ah, et malgré tout ce travail vous avez encore le temps de vous occuper de Barel.. » il me répond : « *oui, alors ça ça fait partie des FFI : les forces familiales invisibles..*

⁴⁹⁵ MICHEL (F), *Désirs d'ailleurs*, op.cit p 88.

⁴⁹⁶ Ibid. p. 143

⁴⁹⁷ Ibid. p. 83

vous savez ça fait trois siècles, 10 générations qui ont été présentes à Barels... (peut-être plus, c'est ce qu'il a remonté pour l'instant par les archives.), « tous nés, mariés et morts à barels ». Il évoque également la recherche d' « un ancêtre fondateur ».

La généalogie s'inscrit dans le lieu et l'histoire locale : « *que le travail de nos aïeux, en l'occurrence c'est de mes aïeux ici...* ».

Ainsi, en démontrant la présence familiale dans le territoire et ceci depuis un temps immémorable, il développe la thèse de l'autochtonie.

La mémoire autobiographique, c'est son « *enfance baignée dans l'atmosphère de Barels* ». Petit il va régulièrement, été comme hiver, chez son grand-père et après la mort de celui-ci, il continue à y monter, seul, pour « *un pèlerinage intérieur* » car la montagne est un « *lieu de ressourcement* »⁴⁹⁸. Il déclare qu'il y est « *toujours monté* » et qu'aujourd'hui « *(s)on métier (lui) permet 10 semaines de vacances avec les RTT, alors (il) monte là haut...* ». Cependant selon d'autres informateurs, il n'y monte que depuis 4 ans, soit depuis le début de la concrétisation de son projet. Quand je lui demande s'il a toujours fait la fête de la Sainte Elisabeth il me dit que « *oui, il y a eu des ruptures mais le cœur a toujours vibré à Barels* ». Son discours sur son vécu à Barels vise donc à instaurer une continuité de la pratique et de l'intérêt pour ce territoire.

D'autre part, il construit une filiation aux hommes et aux savoirs -faire : « *quand j'étais petit, j'allais chez ma tante à St Martin pour faucher... j'ai ça dans le sang* ».

Par ces trois biais qui se conjuguent, il se situe lui et son projet, dans une filiation à cette histoire familiale, celle-ci étant inscrite dans l'histoire locale, l'inscrit donc dans la filiation de celle-ci avec les hommes et avec le lieu.

Il utilise donc l'espace et le temps pour construire cette filiation, puisque deux arguments sont utilisés : l'autochtonie et l'ancestralité.

De ce fait, c'est le passé qui relocalise le personnage et le légitime sur les lieux d'autant plus qu'il y a un point d'ancrage dans la maison familiale des Laves via sa situation d'héritier dans le cadre de l'indivision.

Et le projet est invoqué comme un hommage à ses aïeux mais par la même occasion à l'ensemble des « *gavôts* » ayant vécu à Barels : « *le travail c'est de l'amour rendu visible* » et il inscrit les actions menées dans une continuité familiale. Par exemple, quand il évoque qu'il étudie les actes de propriétés pour devenir propriétaire unique il déclare : « *je suis la 4^e génération qui achète, qui agrandi à Barels* ».

Le paysage en tant que lieu de mémoire est ressaisi non pour un devoir de mémoire dont il se prétend, mais pour se relocaliser. Pour se mettre en valeur aussi dans la mesure où la mémoire ressaisie et due au travail des hommes et non des siècles, c'est son travail qui permet de

⁴⁹⁸ On peut noter ici, une représentation du lieu qui est contradictoire à celle invoquée pour son projet. En effet, ici on touche à ce que Pierre Cornu appelle « le paradoxe du désert » en ce sens que l'image valorisée du lieu dans cette mémoire autobiographique est celle de l'espace naturel, le paysage désincarné qu'on contemple. Représentation qu'il donne comme synonyme d'abandon, quand il parle de son projet.

ressaisir la mémoire. Ainsi, le discours sur le projet ramène tout le temps à lui. Ainsi il déclare : « *Je suis le pilier de tout ça, sans moi...* » Et quand je lui expose le sujet de l'entretien, il me répond : « *très bien mais dans tout ça quand est-ce que je vous parle de moi* ». On peut donc soumettre l'hypothèse que ce projet lui permet de s'ériger en notable.

S'ériger en notable et se légitimer

MARIE et VIARD⁴⁹⁹ donne une définition du notable. C'est un homme intermédiaire entre la communauté et l'extérieur, généralement un individu montant jeune dynamique aisé cultivé et inséré à une famille locale. Ils soulignent qu'avant d'être politiquement son autorité est dans une logique familiale, ceci pour être en adéquation aux « lois du milieu ». Ainsi ils analysent « les lois du milieu (rural) » (p51). Les points de repères de celles-ci sont la terre et la famille, la maison. Ils distinguent cependant les anciens, des nouveaux notables. Ces derniers viennent du bourg contrairement aux anciens qui venaient de la campagne pour défendre leur intérêt au bourg. Ils y voient un indice d'emprise de la ville sur le rural.

A la fin de l'entretien et après l'avoir croisé avec ceux effectués auprès d'héritiers urbains, se posait la question de la faisabilité du projet, celui-ci ne suscitant pas l'adhésion. La notion d'association paraît fictive dans la mesure où tous les propriétaires qu'elle regroupe ne sont pas encore propriétaires, dont B, lui-même dont l'une des tantes refuse de signer pour lui céder les parts de l'indivision. D'autre part, certains propriétaires actuels ne font pas partie de l'association et d'autres, en faisant partie ne sont pas convoqués aux réunions. Il apparaissait qu'il agissait seul. Cependant, il est soutenu de l'extérieur : les élus et les destinataires potentiels (les touristes urbains recherchant l'authenticité).

Ainsi, B en invoquant ses attaches familiales à Barels s'érige en notable, en mobilisant dans son discours exposant son projet, les structures cognitives propres au milieu, c'est-à-dire cette mobilisation de la généalogie et de la représentation de l'abandon. Ceci lui permet de se relocaliser, puisqu'il vient de Nice et de donner une illusion endogène du projet pourtant destiné aux urbains (touristes..) et soutenu par un système exogène (les partenaires).

Ceci explique que le passé invoqué est essentiellement familial et biographique, plus que de la mémoire d'un groupe, c'est de la mémoire construite d'un personnage qu'il s'agit tout en l'inscrivant dans le local. Quand le groupe est évoqué, ce n'est que parce que des personnages de sa famille en font partie et sont donc les représentants de ce groupe. Il récupère son histoire, son passé pour se légitimer ce qui permet à B de s'inscrire dans le local, le territoire pour donner l'illusion de l'endogène. Dans la même perspective le schème de perception de Barels comme lieu de production, qui induit une perception de l'abandon est mobilisé également comme un dispositif de relocalisation.

2.3.3 La question de l'ellipse

Le village est donc perçu comme abandonné car ne correspondant pas au paysage cultivé de ses ancêtres. Pourtant, à la différence des anciens habitants à qui est étranger la notion de paysage dès emprise, Mr B mobilise les schèmes de perception du deuxième groupe d'habitants quand il parle de lui et non de son projet. Ainsi, en tant que résident secondaire il mobilise la catégorie de ressourcement, de spiritualité et de climat bénéfique. Il en parle aussi pour publiciser son projet auprès des allochtones. Ainsi, à la fin de l'entretien il me dit : « *ça vous dirait pas vous de venir vous ressourcer dans la montagne s'il y avait un gîte ?* »

S'il fait l'ellipse des usages récents dans sa réécriture de l'histoire de Barels ce n'est donc pas, contrairement aux anciens habitants parce qu'il est étranger à ces nouveaux usages mais parce que ceux-ci, plus récents n'ont pas de valeur d'altérité comme le passé de jadis. Cette période n'est pas active pour le présent et il n'y a pas d'usage possible de ce passé non plus pour le projet, ce n'est pas une ressource en légitimation, ni en relocalisation pour mener à bien son projet. Les néo-résidents n'appartiennent pas à l'histoire locale.

⁴⁹⁹ MARIE (M), VIARD (J), *la campagne inventée*, actes sud, 3^{ème} éd., 1977, p58

Le passé et le paysage-terroir fonctionnent donc comme un prétexte, un symbole et un créneau pour le développement local et pour l'homme.

En ce sens le paysage est une production sociale dans ce cas, puisqu'il s'agit de créer un territoire. Et non une construction culturelle puisque le schème est mobilisé mais pas agissant. Cependant si on interroge les destinataires de ce projet, il s'agira de construction culturelle, le développement de l'ethno-tourisme est révélateur d'un changement de paradigme en matière de la définition du paysage, celui-ci devant être paysage-terroir plus que paysage naturel. Ceci pose la question du devenir des Parcs Naturels, des concessions devant –être faites par le Mercantour.

Le conflit entre les deux idéologies et la question du repositionnement du Parc vis-à-vis du projet en cours ainsi que aurait été un élément intéressant à approfondir. Je manque malheureusement de sources pour le traiter, faute d'entretiens obtenus auprès de celui-ci. Mais un prospectus mentionne quelques activités développées par le Parc parmi lesquelles des découvertes sur l'habitat traditionnel, les métiers et techniques (fonctionnement d'un moulin, pastoralisme). S'agit-il là d'activités récentes développées en fonction du développement de ce schème de paysage terroir ou était ce déjà développé auparavant ?

Conclusion de la seconde partie

La diversité des discours montre que la notion est de l'ordre de la valeur plus que du fait.

Le point de vue emic montre que l'abandon est pensé par les anciens habitants. Les catégories employées pour le définir et le dater montre que l'emploi de la valeur « abandon » résulte d'un rapport de non considération aux nouveaux usages de loisir, et de l'imaginaire de la montagne ainsi que la production par les communautés.

L'abandon est aussi une valeur employée pour se justifier et résulte d'une écriture de l'histoire qui fait l'ellipse de ce qui n'est pas actif pour le présent

CONCLUSION GENERALE

L'approche selon le point de vue etic constitue un premier questionnement de la notion d'abandon, dans le sens que le hameau a toujours été occupé ne serait-ce que de manière temporaire et a constitué et constitue encore un enjeu aujourd'hui. On a donc conclu en parlant de mutation plus que d'abandon. Cette mutation est celle de l'installation de nouvelles populations qui font un usage temporaire du lieu ou un usage permanent mais selon un autre rapport au lieu. C'est celle aussi d'un enjeu paysager du lieu comme l'atteste la création du Parc.

L'approche selon le point de vue emic qui permet de dégager les différentes représentations du lieu montre que la notion d'abandon est de l'ordre de la valeur dans le sens où elle n'est pas mobilisée par tous.

Ainsi, deux axes orientent les perceptions du hameau. D'une part, les catégories pour penser le sauvage permettent de parler de la déprise agricole, et d'autre part elles permettent d'en parler par le biais de l'imaginaire de la montagne comme un espace à contempler. Ces catégories de représentations recourent deux types d'appropriations du lieu et deux populations.

Il s'agissait donc de voir qui, comment et pourquoi on employait cette notion et ce que relevait cet emploi.

En tant que représentation culturelle, il résulte d'un rapport aux nouveaux usages dont on est étranger et qui ne sont pas représentés comme une emprise sur le lieu. Ceci parce que le schème de perception est celui de Barels comme lieu de production qui constitue un lieu de mémoire, et parce que ce schème est en crise par rapport au produit de la perception actuelle.

En tant que production sociale, la notion d'abandon fonctionne aussi avec le schème de perception de Barels comme lieu de production. Mais contrairement à la représentation culturelle, le lieu de mémoire que constitue cette acceptation de Barels est ressaisi et le projet constitue non pas à une relance de la production mais à faire de cet usage un support à la contemplation et à l'usage de loisir. La notion d'abandon est donc mobilisée pour positionner, légitimer et justifier ce projet qui implique une redéfinition paysagère par rapport à l'acceptation actuelle du Parc.

Les limites de l'enquête se sont rencontrées pour aborder la question des représentations des membres des communautés. En effet, il s'est révélé difficile d'avoir accès à celles – ci puisqu'elles font parties d'une expérience révolue. La période présente fait donc écran pour aborder la question de leurs motivation, et perceptions du lieu et de l'activité qui les ont conduit à s'installer comme exploitant dans ce hameau. D'autre part, il s'est révélé également difficile de savoir comment cette installation a été perçue par les « autochtones »- d'un côté parce l'époque de cette interaction est révolue, d'un autre parce qu'il s'avère difficile de recueillir un discours qui porte sur l'autre et non sur son vécu. Il est donc difficile de savoir si au moment de cette installation, elle a été pensée comme une ré- emprise ou non face au processus « d'abandon ».

Bibliographie

Abréviations : EF= Ethnologie Française
ER= Etudes rurales

Ouvrages

ATTANE (A), LANGEWIESCHE (K), POURCEL (F), *Néo ruraux, vivre autrement*, Manosque : le bec en l'air, 2004.
KAYSER (B), *la renaissance rurale*, Paris : Armand Colin, 1990.

KAYSER (B), BRUN (A), CAVAILLES (J), LACOMBE (P), *pour une ruralité choisie*, La Tour d'Aigues : ed. de l'Aube, 1994.
 LACROIX (B), *l'utopie communautaire*, Paris : Puf, 1981
 MICHEL (F), *désirs d'ailleurs*, Paris : Armand Colin, 2000.
 NORA (P) (dir.), *Les lieux de mémoire*, T.1 et T.2, Paris : Gallimard, 1984.
 POIRIER (J.), CLAPIER-VALLADON (S.), RAYBAUT (P.), *Les récits de vie, théorie et pratique*, Paris : Puf, coll. Le sociologue, 1983.
 VIARD (J), HERVIEU (B), *Au bonheur des campagnes*, la Tour d'Aigues : ed l'Aube, 1996,2001 rééd.
 VIARD (J), MARIE (M), *la campagne inventée*, Maussan les Alpilles : Actes Sud, 3^{ème} éd., 1977.
 (C) VOISENAT, (P) NOTTEGHEM (dir.), *Paysage au pluriel, pour une approche ethnologique des paysages*, cahier 9, Paris : MSH, 1995.

Articles

BAROU (J), « néo ruraux britanniques et ruraux français », *in Homme et migration*, 1176, mai 94, pp 9-14.
 CORNU (P), « La forteresse vide. Une histoire des hautes terres du Massif central entre déprise humaine et emprise symbolique (XIXe-XXe siècles) », *in Ruralia*, numéro 07, 2000.
 FAINZANG (S), « L'objet construit et la méthode choisie: l'indéfectible lien », *in Terrain*, 23, oct. 1994, pp. 161- 172
 GARCIA (F), « pouvoirs en souffrance, néo ruraux et collectivités rurales du pays de Sault oriental », *in Etudes.Rurales*, 65, janv./mars 1977.
 Leizaola aitzpea, « le pays basque au regard des autres », *in EF*, 3 , vol xxxii, 2002, p 429-438
 DURET (P), AUGUSTINI (M), « sans l'imaginaire balnéaire, que reste t-il de l'exotisme de la réunion ? », *in EF*, 3, vol xxxii, 2002, p 439-446.
 GERAUD (M-O), « esthétique de l'authenticité », *in EF*, 3, vol xxxii , 2002, 447-459.
 LE MENESTRELI (S), « l'expérience louisianaise ; figures touristiques et faux semblants », *in EF*, 3, vol xxxii, 2002, pp 461-473.
 URBAIN (JD), « le résident secondaire, un touriste à part ? », *in EF*, 3 vol xxxii , 2002, pp 515-520.
 RAUCH (A), « le tourisme ou la construction de l'étrangeté », *in EF*, 3 vol xxxii , 2002, pp 389.392.
 BOYER (M), « comment étudier le tourisme », *in EF*, 3 vol xxxii, 2002, pp393-404.
La tribune de Guillaume. « *Bulletin d'information du conseil municipal* », 1965 à 76, 2002.
 « Barel's ne veut pas mourir ! », *in Nice matin*, V. mars, 2003, p11,

Archives

Cadastre rénové de 1957 - feuilles (25FI 071/2/A2 - 25FI 071/2/B3 -25FI071/2/A3)
 Matrices cadastrales de 1957 à 1974 - 506W1345 - 506W1346 - 505W1347
 Listes nominatives de 1911 à 1936 - 2mi055/R44
 Recensement et liste nominative de 1968 - 0084W0028
 Recensement et liste nominative de 1982 - 00752W0031
 Feuille d'exploitation agricole et forestière de 1946 - 0082W005