

LOU

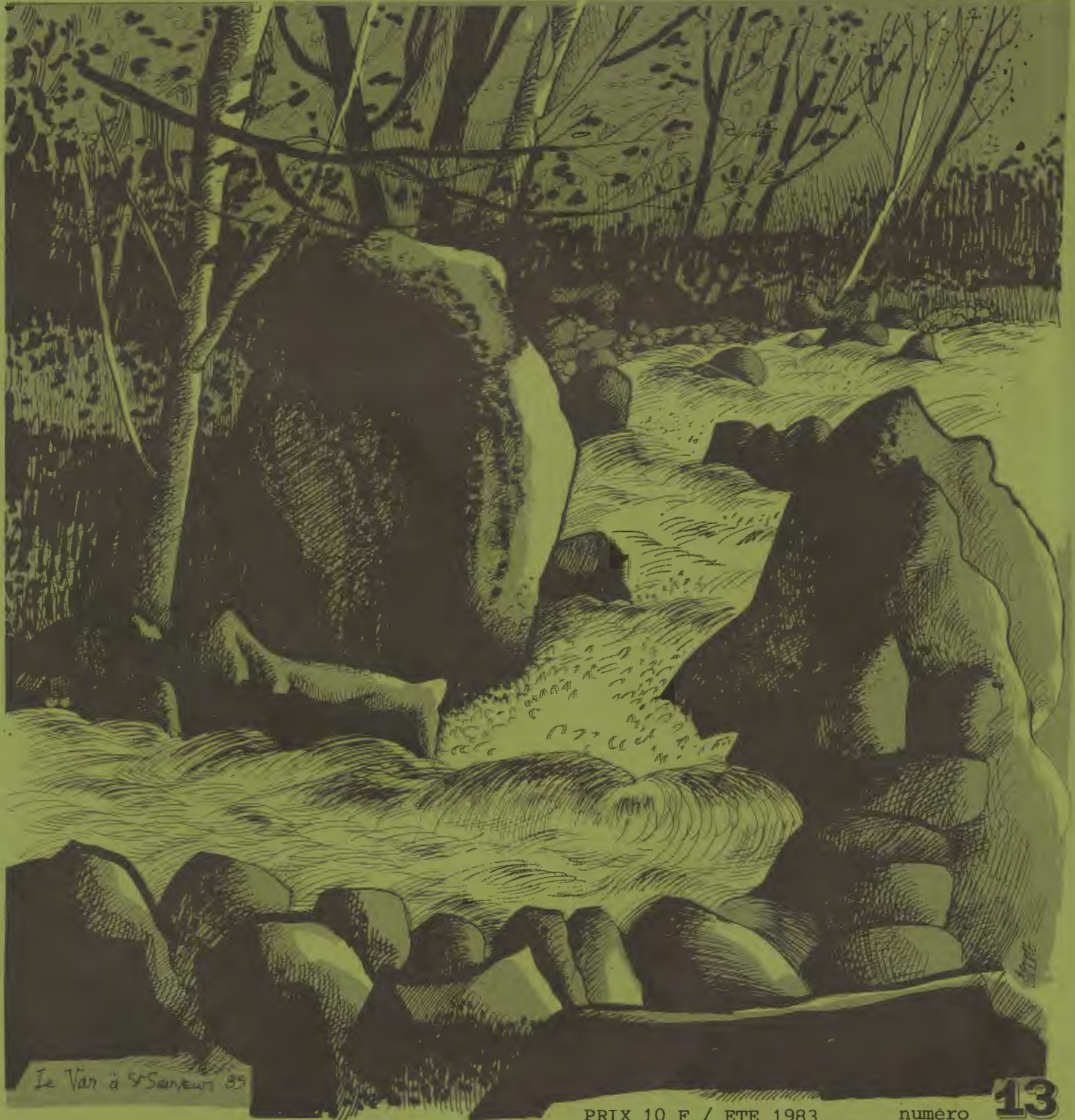
Revue publiée par l'Académie du Val d'Entraunes (06)

LANTERNIN



revue
du
Val d'Entraunes

dans ce numéro :
LES CREVASSES DE ROCHE GRANDE
LOU CADAUVRE DOU GARRET
LA PASTORALISME
DANS
LE VAL D'ENTRAUNES



Le Van à Saneun 85

PRIX 10 F / ETE 1983

numéro

43

Revue publiée
par l'Académie du Val d'Entraunes
(Alpes-Maritimes)

Fondateur : Albert Tardieu
Directeur
Rédacteur en chef : Jean Toche

COMITE DE REDACTION

Denis Andreis, Madeleine Chapon, Jean-
Jacques Jaubert, Monique Jusbert,
René Liautaud, Bernadette Manigault.

Trésorière : Yvonne Payan
Secrétaire : Suzanne Teilhol
Publicité : Eliane Gilloux

Ont collaboré à ce numéro :
Bernard Baudin, Jean-Louis Cossa et les
gardes moniteurs du Parc du Mercantour,
Monique Gamond, Jean-Jacques Jaubert,
René Liautaud, Persici Libero.

sommaire

Géographie physique LES CREVASSES DE ROCHE GRANDE par Monique Gamond	2
Un fait divers LOU CADAVRE DOU GARRET par René Liautaud	9
DOSSIER : LE PASTORALISME DANS LE VAL D'ENTRAUNES	
1. Bilan-inventaire par les gardes moniteurs du Parc national du Mercantour	14
2. L'Ecole du Merle par Jean-Jacques Jaubert	19
3. Le berger de la Frache par Bernard Baudin	27
Confidences au coin du bois par Persici Libero	30
LA GAZETTE DU VAL	

Imprimerie Flash-Cachan
Dépôt légal 3ème trimestre 1983
ISSN 0220-2956

"...Avant toute chose, je vous remercie pour l'envoi du Lanternin, qui est toujours lu et presque épluché ici avec un très vif intérêt. Contrairement à l'auteur de la "lettre ouverte", je trouve le mélange des genres tout à fait réussi, et les articles sur les papillons (de notre si enthousiaste Dr Strobino, qui sait si bien transmettre sa passion), les fleurs ou l'architecture du Val, mêlés aux contes ou récits, composent un ensemble réellement intéressant. Et l'effort que représente cette publication ne peut qu'être sympathique à tous points de vue.

...Bon courage à vous pour poursuivre cette oeuvre culturelle parfois ingrate..."
Mme Monique Gamond, Echirolles.

"...Bonne année pour le Lanternin, nous le trouvons très bon comme toujours - peut-être une réserve pour la très longue "lettre ouverte" dont l'auteur connaît mal la vie de la vallée et semble mépriser les habitants..."

M. Chapon, Nice.

"...Je lis le Lanternin de temps à autre. De chaque numéro, je ne parcours que quelques articles. Evidemment, il serait hypocrite de trouver tout intéressant. A ce sujet, il convient de revenir à la querelle concernant les exposés entomologiques, botaniques, ornithologiques, bref les fameux "papillons et petits oiseaux", dont l'attrait est, paraît-il, si particulier dans notre Val d'Entraunes. (...) En fait, il s'agit ici d'une orientation de l'esprit, de la manière dont il convient de regarder - voire d'admirer ou de critiquer - cette région qui est sinon chère, du moins attachante. Et, si comme Nicolas Benoit nous sommes en droit de penser qu'il est parfois difficile de s'attacher sur la faune remuante des habitants - humains - du Val d'Entraunes, il est alors possible de justifier que l'on s'intéresse - par mesure de compensation - à la zoologie et à la botanique de ce pays. Mais n'est-il pas cependant certain que tout article du Lanternin revêt de fait une dimension affective, quel qu'en soit le sujet ? (...)

C'est à la lecture de la "lettre ouverte" (du n°12) que je me suis demandé s'il ne serait pas profitable aux lecteurs de votre revue, tout comme à ses concepteurs et rédacteurs, d'"aiguillonner" un peu cette population qui s'endort, ou ces lecteurs qui se complaisent à lire et à relire une revue qui ne fait que l'apologie d'une région qui n'a d'égal.. que tant d'autres en France ! (...)

Je ne souscris certes pas à nombre d'appréciations de l'auteur mystérieux de la lettre évoquée, mais, au vu des réactions qu'elle a provoquées, j'applaudis à deux mains. Chacun a critiqué avec véhémence, certains ont approuvé. Quant à moi, je conclus que voilà le type même de texte susceptible de réveiller ces lecteurs qui s'abreuyaient d'autosatisfaction; voilà l'arme qu'il convient d'utiliser si l'on veut éviter la mort par engourdissement progressif qui suit inmanquablement toute suppression d'esprit critique.

A mon goût, jusque là le Lanternin péchait par manque de polémique. Car, si l'on peut reprocher à l'épigrammatique censeur qui nous a tous "chatouillé" de ne s'être pas nommé, on peut regretter tout autant que l'on nous cache, dans les colonnes du Lanternin, la réalité profonde du Val d'Entraunes, à savoir l'individualisme et les querelles intestines des autochtones; particularismes qui, à mes yeux, font tout leur charme et justifient l'attachement au Val, et par là même la parution d'une revue qui en traite.

Ouvrez vos colonnes aux anonymes, aux polémistes de tous bords, et le Lanternin gagnera en vitalité, et en lecteurs ! Car on n'écrit qu'avec ses tripes...

n'est-il pas vrai ?"
Franck Cochoy, Nice.

LIVRES

par René Liautaud

Signalons la publication de quelques ouvrages :
Aux éditions Serre :

Ces éditions se sont dernièrement enrichies de plusieurs ouvrages qui complètent d'heureuse façon la collection "Les Régionales" et les publications voisines.

● SAINT-SAUVEUR, DES ECTINI AUX BLAVETS
par Gérard Coletta.

Dans des pages au contenu aussi dense que clair, l'essentiel de ce qu'il faut retenir du passé de cette commune de la Tinée se trouve rassemblé. Comme il se doit, l'auteur insiste sur l'importance de l'existence "communautaire". Celle-ci, entamée aux XIII^e et XIV^e siècles, épanouie aux XVI^e et XVII^e, agonisante à la fin du XVIII^e, pratiquement effacée depuis la tourmente révolutionnaire, ressemble à celle de la plupart des communautés de notre région.

Comme il se doit dans toute monographie villageoise, nombre de détails passionneront surtout les habitants de cette petite contrée. Mais un plus grand nombre de lecteurs devrait s'intéresser aux appréciations, partiellement discutables, sur l'abbé Grégoire ou sur les Barbets.

Tous les patoisants trouveront profit à lire ce qui est dit sur le dialecte de Saint-Sauveur, comme sur les noms de lieux du terroir, éléments qui apportent une précieuse contribution à l'entreprise commune de sauvegarde de notre "identité langagière".

● VALLAURIS-GOLFE JUAN, par Camille Bartoli.

Après avoir longuement rapporté les étapes du développement d'une communauté dont l'histoire se confond presque en tout avec celle des cités voisines de la Provence orientale, surtout Cannes, l'auteur ne manque pas de fixer notre attention sur les activités d'une contrée caractérisée par un exceptionnel développement démographique contrastant étrangement avec ce que nous savons de l'arrière-pays. Pêche à Golfe-Juan, horticulture et parfumerie s'ajoutant au remarquable essor de la poterie expliquent et justifient cette remarquable réussite.

● FREJUS, REGARDS SUR UNE CITE, par Marcel Foucou.
Ce n'est pas oeuvre d'historien mais passionnante évocation du passé et des richesses de l'une des plus attrayantes cités de notre région par un amateur éclairé cherchant à faire miroiter maints trésors pour mieux justifier et faire partager les raisons de son attachement à sa ville natale.

● MINES ET MINERAUX DES ALPES-MARITIMES
par Danièle et Gilbert Mari.

Cet ouvrage, qui fait pendant à celui consacré aux "Mines et minéraux de la Provence cristalline", chez le même éditeur, livre de précieuses données sur la variété géologique et la richesse minière de notre région. Richesse fort exploitée autrefois dans de très pénibles conditions matérielles. La remarquable documentation, la clarté des cartes, la beauté des planches présentant d'éblouissants échantillons ajoutent à l'attrait d'un texte aussi dense que clair, ce qui devrait pousser tout amateur éclairé à lui réserver bonne place dans sa bibliothèque.

Chez d'autres éditeurs :

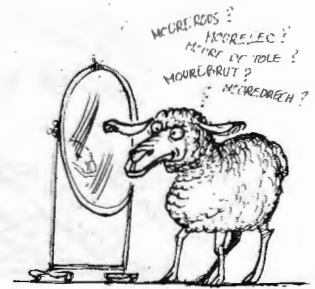
● MANDELIEU-LA NAPOULE par Emmanuelle de Marande (éditions Alpes-Azur).

Excellente narration pour rappeler les principales étapes du passé d'une cité dont l'antiquité est attestée par les fouilles d'Avignonet. Une cité qui parvint à fixer quantité de "fervents amoureux" non seulement par la beauté de ses sites mais aussi par la magnificence de ses cultures de mimosas.

● PAGES QUI CHANTENT, BEAUTES ET TRADITIONS DE LA HAUTE TINÉE par le chanoine Galléan (chez l'auteur, 17 rue Parmentier, Nice).

L'année dernière le chanoine Galléan nous avait donné de précieuses indications sur les façons de vivre dans la Haute Tinée au siècle dernier. Son nouvel ouvrage, moins ordonné et plus fantaisiste, nous apporte d'autres considérations sur hommes et choses de Saint-Etienne. Notions qui ne peuvent manquer de retenir l'attention de qui s'intéresse à l'existence dans notre région.

Ces pages, simples et vraies où, très souvent, sourd l'attachement de l'auteur pour son village, se trouvent encore valorisées par leur traduction en langage local. Un langage dans lequel tous les patoisants du Val d'Entraunes et d'ailleurs pourront découvrir de savoureuses expressions avant de faire de fructueux rapprochements.



A propos de races rustiques...

Je n'eusse pu imaginer pareille réaction. Vraiment. Je veux parler de cette "lettre ouverte" que j'ai eu l'audace de publier dans le n°12 et qui n'a laissé personne indifférent, c'est le moins qu'on puisse dire !

- Lou Lanternin deviendrait-il un journal polémiste ? m'a-t-on lancé.

Là où je ne voyais qu'image salutairement ironique, d'autres n'y ont vu, paraît-il, que perfides et sournoises attaques, intentions malveillantes. Diantre ! Le Val d'Entraunes ne serait-il plus en France, patrie de Voltaire ?

Dois-je à mon tour me mettre au diapason ? Réveillez ma propre susceptibilité pour fustiger les quelques médisants qui ont pensé, et dit, que j'étais moi-même l'auteur de la lettre ?

Mesquineries sans intérêt.

On ne peut assumer la direction d'un organe de presse qu'en s'appuyant sur un profond respect de l'expression d'autrui. L'acte qui consiste à donner la parole est essentiel. J'accueille dans ces colonnes toute nouvelle signature comme une naissance. Qu'on n'exige donc pas de moi un acte de censure.

Tout ceci ressemble à un texte polémiste, n'est-il pas vrai ? Tranquillisez-vous, cher lecteur, le reste de ce numéro 13 est tout ce qu'il y a de plus sérieux, avec notamment un important dossier sur le pastoralisme : nous avons compté tous les moutons du Val d'Entraunes. C'est une vallée où ce type d'élevage se maintient, solidement.

Jean Toche



dessins de l'auteur

2

PETITE CHRONIQUE DE GEOGRAPHIE ALPINE

LES CREVASSES DE ROCHE GRANDE

*par
Monique Gamond*

Vous qui avez gravi Roche Grande, au départ du vallon de l'Estrop, avez certainement remarqué, au débouché dans le berceau suspendu, de profondes crevasses qui entaillent de vastes dalles grises. Ce phénomène spectaculaire vous a probablement étonné, et peut-être vous êtes-vous demandé quel géant en colère avait ainsi labouré le sol.



Fig 2. Du fond d'une crevasse : névé au 1^{er} plan

Fig 1. Le fond enneigé d'une crevasse

Ces grandes crevasses, en général rectilignes, mesurent de dix à cent mètres de long, et d'un à quatre mètres de large. Leur profondeur est en moyenne de l'ordre de cinq à six mètres, ou parfois plus, atteignant sans doute quelques vingt mètres dans un cas. Plusieurs de ces fissures, les plus profondes, abritent des névés pérennes : ainsi, en août 1964, après un enneigement hivernal assez exceptionnel, j'ai pu observer un culot de glace bulleuse, creusée par des sortes de "moulins" coniques de plus de quatre mètres de profondeur qu'avaient taraudés les pluies estivales. L'année suivante, ce culot était réduit à une modeste plaque de neige d'une épaisseur évaluée à moins de deux mètres (figures 1 et 2). En descendant au fond des plus profondes crevasses - l'accès en est souvent aisé -, vous constaterez aussi un net rafraîchissement de la température, d'autant plus marqué bien sûr qu'il y a de la glace au fond.

Ceux d'entre vous qui connaissent le Vercors ont peut-être vu de semblables "glacières", au fond de trous appelés SCIALETS en Dauphiné, et on peut observer des formes similaires au Parmelan en Savoie (près du Plateau des Glières), ou dans le Désert de Platé (près de la station de Flaine) en Haute-Savoie.

Ces formes se développent exclusivement dans des calcaires compacts. Dans le cas présent, il s'agit de "CALCAIRES NUMMULITIQUES", roche sédimentaire qui s'est déposée dans une mer chaude et peu profonde qui occupait toute la région du Val d'Entraunes et au-delà, à l'EOCENE terminal, il y a quarante à cinquante millions d'années, au début de l'ère tertiaire. Ces calcaires, d'une épaisseur de l'ordre de

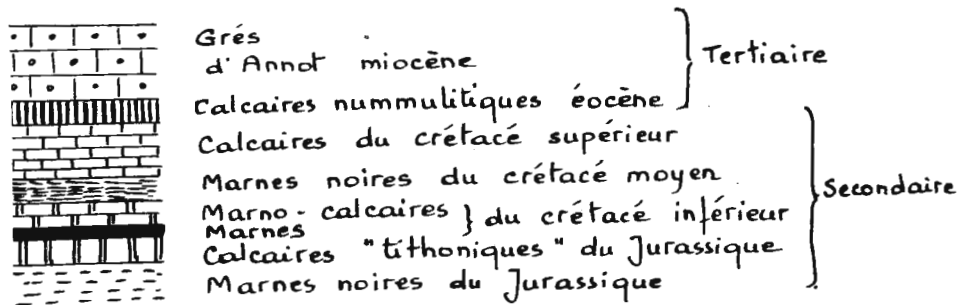


Fig. 3. Echelle stratigraphique des coupes géologiques (Echelle au 1/20.000^e)

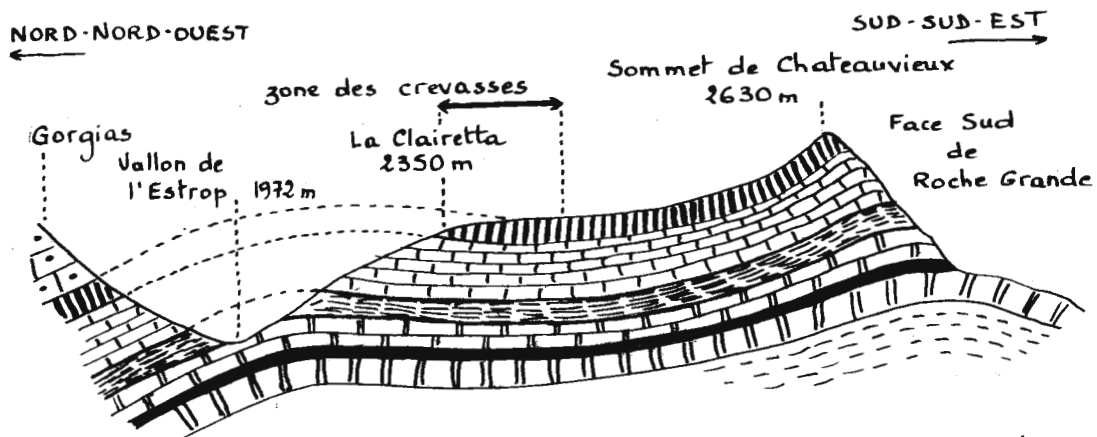


Fig. 4. Coupe longitudinale Nord Nord Ouest à Sud Sud Est

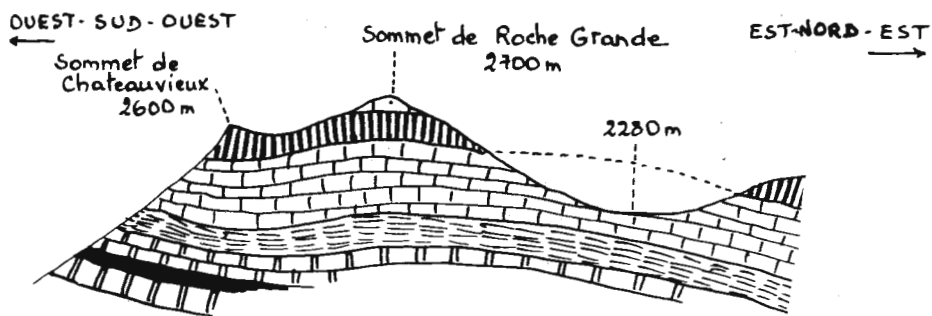
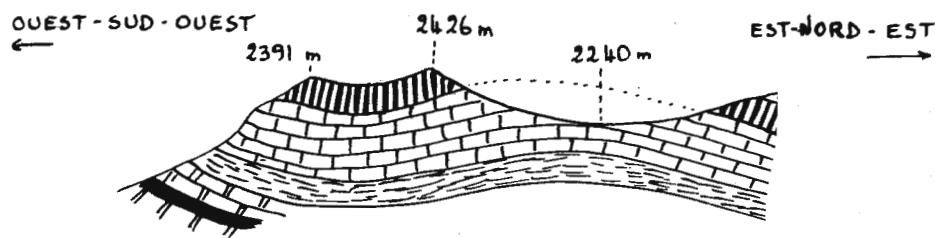
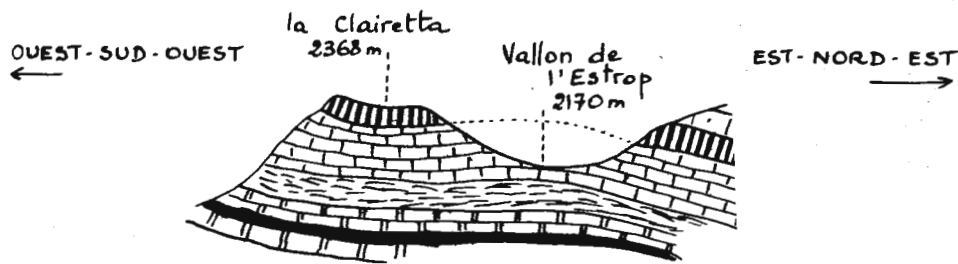


Fig. 5. Coupes transversales Ouest Sud Ouest à Est Nord Est (en série de trois, parallèles, du Nord au Sud)

60 à 80 mètres à Roche Grande, se présentent sous la forme de grandes dalles gris-jaunâtre, la cassure fraîche tirant sur le gris-bleu.

Ces épaisses dalles compactes de calcaires nummulitiques reposent sur une autre couche de calcaires, datés du CRETACE SUPERIEUR, c'est-à-dire de la fin de l'ère SECONDAIRE. Ces calcaires du crétacé supérieur se présentent en petits bancs bien stratifiés, et constituent, avec leurs 200 mètres d'épaisseur, les contreforts de Chateaufvieux, que longe le sentier qui escalade les grands éboulis qui dominent le bois d'Estenc, et par lequel on accède au vallon de l'Estrop.

Nos crevasses sont donc ouvertes dans une très épaisse couche de calcaires, près de 300 mètres si l'on additionne la série tertiaire et la série crétacée. L'examen de l'échelle stratigraphique (figure 3) vous montre l'empilement des sédiments constitutifs de tout le Haut Val d'Entraunes.

Les coupes géologiques de Roche Grande, en tracé longitudinal (Nord Nord Ouest-Sud Sud Est, figure 4) et en tracé transversal (Ouest Sud Ouest - Est Nord Est, figure 5) nous montrent la disposition de ces couches sédimentaires. Il s'agit d'une structure assez complexe : c'est une structure en creux (une gouttière SYNCLINALE), comparable au creux d'une cuiller, mais dont les rebords s'inversent en bosse (plis ANTICLINAUX) sur les côtés Ouest et Est, et surtout au Nord vers la Clairetta (figure 6). Ce serait donc plutôt une cuiller de glace ! Les crevasses sont situées au Nord, là où le mouvement anticlinal est le plus marqué. Les crevasses s'alignent, grossièrement parallèles, selon une orientation dominante Ouest-Est (figure 7), c'est-à-dire parallèle à l'axe de l'anticlinal de la Clairetta, mais aussi obliquement par rapport à cette direction dominante, selon un axe Nord-Ouest Sud-Est, qui correspond à l'axe anticlinal secondaire qui borde le versant oriental de Roche Grande. Une des crevasses, l'une des plus profondes, montre même la rencontre de ces deux directions, selon un angle d'environ 45 degrés (figures 8 et 8 bis).

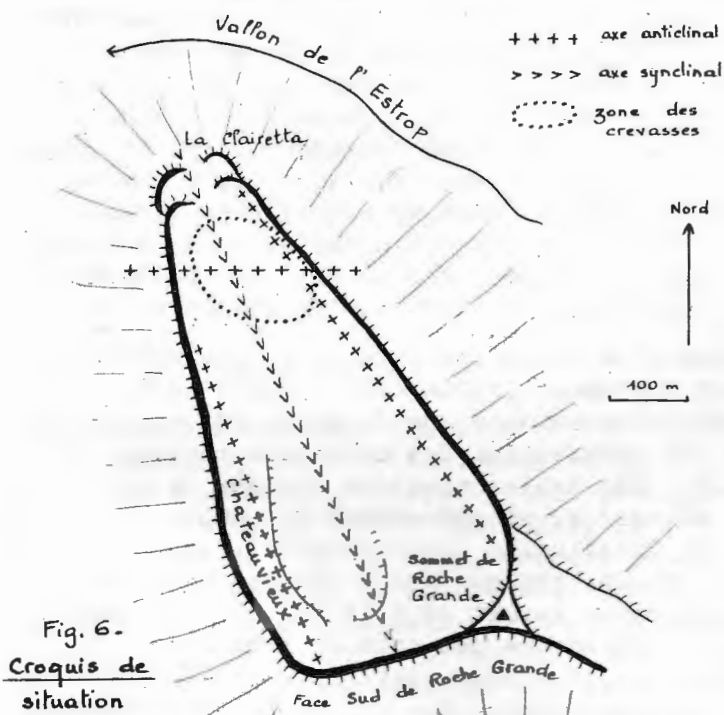


Fig. 6.
Croquis de
situation



Fig. 7. Les crevasses Ouest - Est

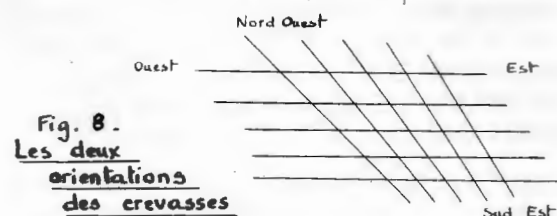


Fig. 8.
Les deux
orientations
des crevasses



Fig. 8 bis. La crevasse bifide.

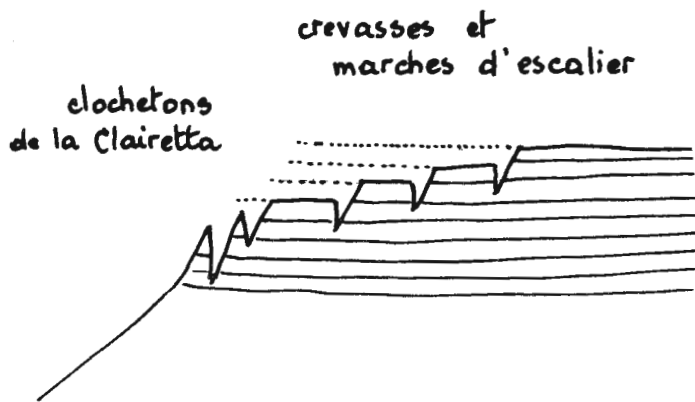


Fig.9

fissures d'extension anticlinale

écroulement
par gravité
(appel au vide)

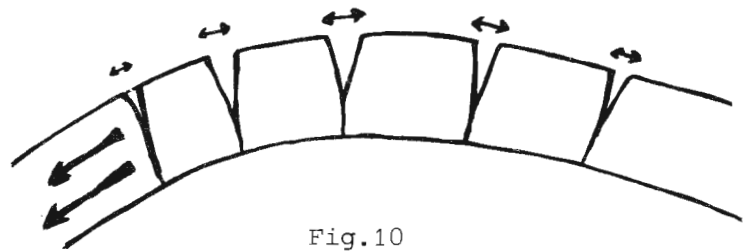


Fig.10

Une observation attentive montre en outre un phénomène de profil en marches d'escaliers de toute la zone qui porte les crevasses : bien que la pente soit d'une douceur extrême, elle est découpée en une série de replats, chaque fissure béante marquant le rebord des marches.

Toutes ces observations nous amènent à poser plusieurs questions. A quoi doit-on attribuer ces crevasses ? Pourquoi ces marches d'escalier ?

Peut-être avez-vous entendu dire que les calcaires offrent la particularité d'être "solubles dans l'eau", sous certaines conditions. Sans nous lancer effrontément dans une étude chimique du phénomène, sachez cependant que ces calcaires sont composés au moins pour moitié de CARBONATE DE CALCIUM. Très peu solubles dans l'eau pure, les roches calcaires sont solubles dans l'eau chargée de gaz carbonique, sachant en outre que la solubilité du carbonate de calcium est maximum à zéro degré. Or les eaux de fonte de neige, voisines de la température 0°, sont fortement chargées en gaz carbonique. A l'échelle du temps géologique, qui se compte en millions d'années, les calcaires sont donc partiellement dissous par l'eau de fonte nivale. Dans le cas présent, un autre facteur chimique favorise la dissolution : on constate, au fond de la plupart des crevasses, la présence de masses noires de débris organiques d'origine végétale ou même animale (nids de perdrix). Ces matières organiques en décomposition accélèrent la dissolution des calcaires.

Une première interprétation du phénomène ne ferait intervenir que ce facteur de dissolution. Les roches calcaires sont fortement DIACLASEES, c'est-à-dire qu'elles comportent de nombreuses petites fissures dues aux diverses forces qui ont plissé et modelé les couches ou strates. La dissolution des calcaires parvient à élargir ces diaclases, formant les LAPIAZ. Ces lapiaz sont des chenaux de profondeur variable qui entament les plateaux calcaires, et présentent de nombreuses irrégularités de détail caractéristiques de la dissolution superficielle : arêtes vives, encoches, niches, cannelures... On pourrait admettre que les crevasses de Roche Grande soient des LAPIAZ GEANTS. Leur gigantisme serait dû à la dissolution particulièrement active qu'engendre l'altitude : abondance des eaux de fonte, et vive décomposition chimique à basse température. Si l'on admet cette première hypothèse, il faut bien sûr que l'observation des crevasses montre des traces de dissolution sur les parois. Il y en a, certes, par endroit, surtout vers le haut, près de la surface. Mais de nombreuses parois ne présentent aucune trace de dissolution, en particulier les parois en surplomb. D'autre part, si l'on admet la dissolution comme seule origine, l'existence des marches d'escalier ne peut trouver d'autre explication qu'un phénomène de délitage des strates calcaires, parallèlement à elles-mêmes, un peu comme les peaux d'un oignon (figure 9).

Personnellement, l'explication par la seule dissolution me paraît très insuffisante. L'observation de divers faits m'incite à chercher ailleurs : l'obliquité des



Fig.11

fentes par rapport à la verticale, presque toujours respectée, avec leur paroi Nord en surplomb, l'impression d'être témoin d'une rupture, comme en témoignent les nombreuses traces de glissement relatif qui marquent les fines concrétions de calcite qui tapissent plusieurs parois; la roche semble avoir été arrachée.

L'explication que je vous soumetts donc est la suivante. Le plissement anticlinal de la Clairetta soumet la partie externe, convexe, de la couche calcaire à une forte extension. La rigidité de la roche calcaire ne lui permet pas de s'étirer : elle se rompt en traction et se fendille (figure 10). Les fissures ainsi ouvertes rompent la cohérence de la couche, et les eaux de ruissellement, infiltrées par ces fentes, affouillent la couche. Les blocs isolés par la fracturation sont alors soumis à des effondrements relatifs en série, avec basculement des blocs, qui engendre le profil en marches d'escalier (figure 11). L'abrupt de la Clairetta, vers le vallon de l'Estrop, provoque un phénomène d'"appel au vide" des affaissements plus marqués qui ont créé les clochetons isolés.

En fin de compte, je pense que les crevasses de Roche Grande sont dues à l'action combinée de trois facteurs : d'abord la TECTONIQUE (l'ensemble des mouvements qui affectent l'écorce terrestre, qui engendre les structures des montagnes par exemple) soit ici le plissement anticlinal, puis la DISSOLUTION interne et superficielle des calcaires, et enfin les affaissements partiels qu'il peut en résulter (MICRO-TECTONIQUE).

Il semblerait même que l'on puisse dater la genèse du phénomène. Puisque les plis affectent les terrains nummulitiques (calcaires) et miocènes (grès d'Annot), ils sont forcément postérieurs. Les géologues les datent du "PONTO-PLIOCENE", c'est-à-dire de la fin du TERTIAIRE, il y a quelques dix à quinze millions d'années. ce qui est très près de nous, selon l'échelle du temps géologique. C'est ce que vous connaissez sous le nom général de "plissement alpin". Ce plissement s'est fait de façon continue mais pas régulière, avec plusieurs paroxysmes. Les crevasses Ouest-Est se seraient ouvertes les premières, lors de l'un de ces paroxysmes. Puis apparaîtrait une deuxième génération de crevasses, d'orientation Nord-Ouest Sud-Est : elles ne recoupent pas les premières (figure 8 bis), et sont à la fois moins nombreuses et moins ouvertes, ce qui laisserait à penser qu'elles sont légèrement postérieures aux premières, et que l'axe anticlinal qu'elles soulignent est moins marqué (figure 6).

Mais, que ces élucubrations géomorphologiques ne vous empêchent pas d'apprécier la sauvage beauté du berceau suspendu de Roche Grande !

Monique Gamont - de Kuyper



CB

Un mouort impressiouno toujout.

Lou cadavre dou Garret

UN FAIT DIVERS
(d'après un document de l'époque)

Aco s'est passat en 1708, pendènt la guerro, couro lous Francés, mestres de Nissa e de touto la régioun, esigeavoun fouorço sous e quantitâ de grans, de fên e de bestiari.

Dins l'impoussibilitâ de tout fourni, lous respousables coumunaus èroun oubli-geats d'empruntâ. Ma devenio de pus en pus difficultous e, souvent, counsuls ou nou-tables devioun anâ luènc per troubâ de prestaires.

En aquéu têns de privaciouns se laissavo rên perdre e lous Entrounencs, encâ mai que d'abitudò, trampinavoun de l'aubo à la nuèch.

Lou séro dou 5 de jun - èro un dimars -, Jan Louiq s'acampâvo à l'outâu amé soun chivau, après agué laurat tout lou jout, couro vèguèt Jouséloun e Sandro Louiq, dous fraires, de vesins, que l'esperâvoun. - Que vous aribo ? demandèt Jan, sousprés. (En estiéu, lou têns mancavo per se visitâ sênsa moutiv). - Venèn veire lou baile, diguèt Sandro en riènt.

Lou mès d'avant, lous Entrounencs avioun chausit Jan Louiq, un Estenchoun, coumo baile. Uno destincioun que flatâvo.

Courpulent e membrut, bèn que pichoun, lou nouvèu baile, que sabio se faire respétâ, mancâvo ni de bouon sens, ni de couneissêncos.

- Lou baile vous escouto, diguèt Jan Louiq couro fouguèroun tous assetas sus un banquet prochi de l'estable.

Sandro s'espliquèt :

La vèio, Toino Louiquy e Jousè Liautaud avioun descurbit un cadavre prochi de la Caiholo e, de suito, avertit lou baile de Fours. Aquéu, lou dimars de matin, èra mountat au Col amé lou juge de Barcilouno.

- Couro se soun avisats que lou cadavre se troubâvo sus la terro d'Entraunos, diguèt Sandro, s'en soun retournas sênsa mai faire, en recoumandant de vous avèrti. C'en que fên aqui.

La decisioun fouguèt lèu presso.

- Poudèn pas laissâ aquéu cors au dangié d'estre devourat pèr lou sauvageun, diguèt lou baile. A l'aubo partrén. Tenès-vous présts. Toulouzan e Richerme vendran. Amé vautres li sarén proun.

Ensin se faguèt.

Lou souléu s'anouçâvo à péno, couro se troubèroun una bouono dougéno à cimo dou Garret, au mitan de la Valiéro de la Gi-piéro, à una souâssanténo de pas de la Caiholo.

Aqui un cors s'aloungèâvo, que pourtâvo un pichoun fai de marios ardos sus las espâlos e ténio encâ un bastoun au bout dou bras drech bèn esténdut.

Lou baile faguèt lou signe de la crous e dous ou tres das autres preguèroun, tout en regargeant la longo testo dou mouort sus la nèu.

Un ome jouine, sênsa barbo, de vint à vint-à-dous ans, amé un mouchouâ dins lou col. De chavus coulou castâgno sourtioun de soun bounet, un bounet de lano dou péis, travaihat à l'aguiho. De basses bèn espés serrâvoun las braihos estrechos que, coumo lous souliés e la chamio, pareissioun resistènts ma groussiés. Una soulido centuro de cuèr serrâvo la vesto, une vesto déjà anciéno.

- Eiro, diguèt lou baile, cha cercâ dins las pochos.

Un mouort impressiouno toujout. Degun bougèt. Alouro lou baile s'es sacrifiat.

A drecho li avio un libre d'ouros nou, cubert de pèu, un chapelet de bouosc, una

pigno dins soun estuch de pèu, un coutèu, de cisèus courts, e douos boursos. Dins l'una - de fiéu travaihat à l'aguïho - li avio douos licèus de fiéu de lano. Dins l'autro - de fino pèu - se trovàvo : una pèiro de fusiéu, dous boutouns de létoun, un mouceloun de tabac e una pichouno bouito de bouosc amé trenta-dous clavelouns pèr lous souliés.

De la gâucho lou baile retirèt : una liuro de pan negre, un pou de pastissoun e un froumageoun entié, pendènt que Sandro durbio lou fai. Aquí s'es troubat : un vièi chapè, un paréu de souliés, très chabeirouns, divèrs cuèrs per reparà las groulos, un moucèu de linçouo, una chamio bèn jouvio e un pichoun boutet.

Couro tout fouguèt coungregeat, lou baile diguèt à Richerme :

- Chargea-t-en per lou counsignà au Counséu.

Puèi remarquèt :

- Eiro s'agisse de lou devesit. Ajuda-mé.

Fouguèt vite fach. Degun venguèt la mendre traço de blessuro sus lou cadavre tout nut.

- Per la bouono règlo, diguèt un moument après lou baile, cha escoutà aquelous que l'an recounèissut. Sandro, à tu de parlà.

Lou diluns de matin, Jouseloun e Sandro Louiq, amé Jousè de Pons, se trovavoun, à douos ouros dou jout, prochi dou Brec de l'Eissaloun de Fours.

- Anavas à la fiéro de Barcilouno ? demandèt lou baile.

Sandra lou counfirmèt.

Alouro avioun rescountrat aquéu jouine que se diguèt malaut e lous demandèt de lou secouri d'un pou de vin, que, fauto d'argent, avio pas pouscut croumpà.

- De vin, diguèt Sandro, n'en mancavian aussi. Alouro, Jousè de Pons li dounèt lou moucèu de pastissoun que venès de troubà. Puèi avèn charat. Nous aprenquèt qu'èro l'enfant de Jaquou Sigaut dou Sauve e que venio de Jausié.

Coupènt soun fraire, Jouseloun coun-
tinuèt :

- Pareissié triste e abatut. Coumo lou tèn menaçavo de toumbà nèu e faire vènt, li avèn dich qu'ariscàvo de peri sus la mountagno.

- Vouèi, reprenquèt Sandro, tous tres l'avèn counseihat e pressat de reculà à me nautres, en diènt, qu'aurio trou péno per se garanti e se parà dou frèi. Alouro nous a respoundut : "Ané lou souléu lou tèn pouo se remetre. Voudriou tachà de me menà en Entraunos ou, dou mens, en Estenc." Diènt aco, s'es remés en chamin vers la

Caiholo e nautres devers Fours. L'avèn plus vist.

- Méme pas en revenènt de Barcilouno ?

- Ero nuech e toumbàvo nèu. Pensavian mai à faire traço qu'en aquel imprudènt.

Lountèn tous restèroun silencious, pensènt à las soufranças dou paure maleros. Que marido fin !

- Eiro que fèn ? demandèt quaucun.

- Lous parèn devran veni lou recounuisse. Entre tèn cha l'enterrà per lou metre en suretà tant que sabèn pas ce que decidaran.

L'obro fouguèt peniblo dins la terro gelau. Pendènt que lous uns chavàvoun e que d'autres cercàvoun de pèiros per tout recurbi, lou baile fabricàvo una pichouno crous ame de branchos e de grame.

Lou lendeman, à l'ouro de miejout, lou baile, lous fraires Louiq e Richerme se soun retrouvàs au Garret amé l'ouuncle e lou paire dou mouort. Aquelous, couro l'agueroun recounèissut, diguèroun ce que sabiou.

Jan-Piére Sigaut, soun pèro e soun ouuncle s'èroun troubas ocupàs à Vilanova jusqu'à la mitan d'abriéu. Lou quinge ou lou vint d'aquéu mès, lou pèro retournèt sus soun pou de bèn dou Sauve pendènt que lou jouine e l'ouuncle mountàvoun vers Barcilouno per s'anà plaçà e se gagnà lou pan.

Un tèn travaiheroun ensèn, puèi Jan-Piére avio troubat mestre à San Pol.

Malerousamen aguèt la disgracio de toumbà malaut. Una, puèi douos, puèi très semanas passèroun. Alouro l'ouuncle lou faguèt calà à Jausié per miés lou faire souagnà. D'aquí, sènsa rèn escoutà, lou jouine èra partit per s'encaminà vers lou Sauve.

Aguènt recounèissut que lou cors pourtàvo ni plago, ni trafituro, lou paire e l'ouuncle de Jan-Piére Sigaut déclarèroun que lou jouine avio ni enemic, ni envious e que souspetavoun degun de sa mouort.

Alouro lou baile declarèt :

- Lous temouèns entendus, poudèn councludre que la mouort de Jan-Piére Sigaut, dou Sauve, es acidentèlo e que resulto de maladio, feblesso e desàno dou couor, dins la mountagno, un jout de bèn marrit tèn. Per aco autorisan lous parents dou paure maleros de li faire dounà sepulturo dins lou cementèri ame lous Crestians.

René Liautaud



Cela s'est passé en 1708, pendant la guerre, quand les Français, maîtres de Nice et de toute la région, exigeaient beaucoup d'argent et quantité de grains, de fourrage et de bestiaux.

Dans l'impossibilité de tout fournir, les responsables communaux étaient obligés d'emprunter. Mais cela devenait de plus en plus difficile et, souvent, consuls ou notables devaient aller loin pour trouver des prêteurs.

En ce temps de privations, rien ne se laissait perdre et les Entraunois, encore plus que d'habitude, peinaient de l'aube à la nuit.

Le soir du 5 juin - c'était un mardi -, Jean Louiq retournait à la maison avec son cheval, après avoir labouré tout le jour, quand il vit Joselet et Alexandre Louiq, deux frères, des voisins, qui l'attendaient.

- Que vous arrive-t-il ? demanda Jean, surpris. (En été, le temps manquait pour se rendre des visites sans motif).

- Nous venons voir le baile, dit Alexandre en riant.

Le mois d'avant, les Entraunois avaient choisi Jean Louiq, un d'Estenc, comme baile. Une distinction qui flattait.

Corpulent et râblé, bien que petit, le nouveau baile, qui savait se faire respecter, ne manquait ni de bon sens, ni de connaissances.

- Le baile vous écoute, dit Jean Louiq, lorsqu'ils furent tous assis sur un petit banc près de l'étable.

Alexandre s'expliqua :

La veille, Antoine Louiq et Joseph Liautaud avaient découvert un cadavre près de la Cayolle et, tout de suite, averti le baile de Fours. Ce dernier, le mardi matin, était monté au Col avec le juge de Barcelonnette.

- Lorsqu'ils s'aperçurent que le cadavre se trouvait sur le terroir d'Entraunes, dit Alexandre, ils repartirent sans faire davantage, en recommandant de vous avertir. Ce que nous faisons maintenant.

La décision fut vite prise.

- Nous ne pouvons pas laisser ce corps au danger d'être dévoré par les bêtes sauvages, dit le baile. A l'aube, nous partirons. Tenez-vous prêts. Tholozan et Richerme viendront. Avec vous, nous serons assez.

Ainsi cela se fit.

Le soleil s'annonçait à peine quand ils se trouvèrent une bonne douzaine à la cime du Garret, au milieu de la Valière de la Gipièrre, à une soixantaine de pas de la Cayolle.

Là, un corps s'allongeait, qui portait un petit paquet de mauvaises hardes sur les épaules, et tenait encore un bâton au bout de son bras droit bien tendu.

Le baile fit le signe de la croix et deux ou trois autres prièrent tout en regardant la longue tête du mort sur la neige.

Un homme jeune, sans barbe, de vingt à vingt-deux ans, avec un mouchoir de toile de couleur dans le col. Des cheveux couleur châtain sortaient de son bonnet, un bonnet de laine du pays, travaillé à l'aiguille. Des bas bien épais serraient son haut-de-chausses qui, comme les souliers et la chemise, paraissaient résistants mais grossiers. Une solide ceinture de cuir serrait la veste, une veste déjà ancienne.

- Maintenant, dit le baile, il faut chercher dans les poches.

Un mort impressionne toujours. Aucun ne bougea. Alors le baile s'est sacrifié.

A droite, il y avait un livre d'heures neuf, couvert de peau, un chapelet de bois, un peigne dans son étui de cuir, un couteau, des ciseaux courts, et deux bourses. Dans l'une - de fil travaillé à l'aiguille-, il y avait deux écheveaux de fils de laine. Dans l'autre, de fine peau, se trouvaient : une pierre à fusil (1), deux boutons de laiton, un fragment de tabac et une petite boîte en bois avec trente-deux petits clous pour souliers.

(1) Silex donnant des étincelles au choc.



De la gauche, le baile retira une livre de pain noir, un peu de gâteau et un petit fromage entier, pendant qu'Alexandre ouvrait le paquet. Là, on trouva un vieux chapeau, une paire de souliers, trois guêtres et divers cuirs pour réparer les chaussures, un morceau de drap de lit, une chemise bien usée et un tonnelet (2).

Quand tout fut rassemblé, le baile dit à Richerme :

- Charge-t-en pour le consigner au Conseil.
- Puis remarqua :
- Maintenant, il s'agit de le dévêtir. Aidez-moi.

Ce fut vite fait. Personne ne vit la moindre trace de blessure sur le cadavre tout nu.

- Pour la bonne règle, dit le baile un moment après, il faut écouter ceux qui l'ont reconnu. Alexandre, à toi de parler.

Le lundi matin, Joselet, Alexandre Louiq et Joseph de Pons s'étaient trouvés, deux heures après l'aube, près du Brec d'Eis-saloun de Fours.

- Vous alliez à la foire de Barcelonnette ? demanda le baile.

Alexandre le confirma.

Alors ils avaient rencontré ce jeune homme, qui se déclara malade et leur demanda le secours d'un peu de vin que, faute d'argent, il n'avait pas pu acheter.

- Du vin, dit Alexandre, nous en manquions aussi. Alors Joseph de Pons lui donna le morceau de gâteau que vous venez de trouver. Puis nous avons bavardé. Il nous apprit qu'il était le fils de Jacques Sigaut de Sauze et qu'il venait de Jausiers.

Coupant son frère, Joselet continua :

- Il paraissait triste et abattu. Comme il y avait menace de chute de neige et de vent, nous lui avons dit qu'il risquait de périr sur la montagne.
- Oui, reprit Alexandre, tous les trois l'avons conseillé et pressé de retourner avec nous, en disant qu'il aurait trop de difficultés pour se garantir et protéger du froid. Alors il nous a répondu : "Avec le soleil le temps peut se remettre. Je voudrais tâcher de me rendre à Entraunes ou,

(2) Remarquons que la victime transporte le nécessaire pour parer aux plus pressants besoins. C'était indispensable à une époque d'échanges commerciaux rudimentaires, surtout pour qui - c'était généralement le cas - manquait par trop de moyens financiers et ne pouvait compter que sur la bienveillance d'hôtes de rencontre. Notons que ce souci de "précautions", surtout pour les denrées alimentaires, s'est maintenu dans nos montagnes jusqu'à une époque récente. Les parents n'omettaient jamais de conseiller à qui se déplaçait : "oublidés pas la muséto".

du moins, à Estenc." Disant cela, il s'est remis en chemin vers la Cayolle et nous vers Fours. Nous ne l'avons plus vu.

- Même pas en revenant de Barcelonnette ?
- C'était nuit et la neige tombait. Nous pensions davantage à faire la trace qu'à cet imprudent.

Longtemps tous restèrent silencieux, pensant aux souffrances du pauvre malheureux. Quelle mauvaise fin !

- Maintenant, que faisons-nous ? demanda quelqu'un.

- Les parents devront venir le reconnaître. En attendant, il faut l'enterrer pour le mettre en sûreté tant que nous ne savons pas ce qu'ils décideront.

L'oeuvre fut pénible dans la terre gelée. Pendant que les uns creusaient et que d'autres cherchaient des pierres pour tout recouvrir, le baile fabriquait une petite croix avec des branches et de la ficelle.

Le lendemain, à l'heure de midi, le baile, avec les frères Louiq et Richerme se sont retrouvés au Garret en compagnie de l'oncle et du père du mort. Ces derniers, quand ils l'eurent reconnu, dirent le peu qu'ils savaient :

Jean-Pierre Sigaut, son père et son oncle s'étaient trouvés occupés à Villeneuve jusqu'au milieu d'avril. Le quinze ou le vingt de ce mois, le père retourna sur ses maigres biens de Sauze pendant que le jeune et l'oncle montaient vers Barcelonnette pour aller se placer et gagner leur pain.

Un temps, ils travaillèrent ensemble, puis Jean-Pierre avait trouvé un maître à Saint-Paul. Malheureusement, il eut la malchance de tomber malade. Une, puis deux, puis trois semaines passèrent. Alors, l'oncle le fit descendre à Jausiers pour mieux le faire soigner. De là, sans rien écouter, le jeune était parti pour s'acheminer vers Sauze.

Ayant reconnu que le corps ne portait ni plaie, ni blessure, le père et l'oncle de Jean-Pierre déclarèrent que le jeune n'avait ni ennemis, ni envieux et qu'ils ne ne soupçonnaient personne de sa mort.

Alors, le baile déclara :

- Les témoins entendus, nous pouvons conclure que la mort de Jean-Pierre Sigaut est accidentelle et qu'elle résulte de maladie, de faiblesse et défaillance du coeur, dans la montagne, un jour de bien mauvais temps. Pour cela, nous autorisons les parents du pauvre malheureux de lui faire donner sépulture dans un cimetière, en compagnie des Chrétiens.



LE PASTORALISME DANS LE VAL D'ENTRAUNES

DOSSIER

Bergers, bergères et moutons font partie des paysages du Val d'Entraunes. A la belle saison, presque sur chaque montagne, le promeneur rencontrera un troupeau gardé. Au-delà du pittoresque que le citadin s'empresse de photographier ou du brin de causerie avec le berger pour lui extirper les prévisions météorologiques, quelle est au juste l'importance de cette activité pastorale ? Sa signification ? Son rôle est-il essentiel pour le devenir de la vallée ?

Trois témoignages :

- *Jean-Louis Cossa et son équipe de gardes moniteurs du Parc national ont enquêté à travers tout le territoire, ils nous proposent un bilan-inventaire.*
- *Jean-Jacques Jaubert a longuement interrogé Irénée Denoy qui a été longtemps le directeur-animateur de l'Ecole du Merle - l'école des bergers.*
- *Bernard Baudin, lui, est allé bavarder avec Gilles Soulages, le berger de la Frache.*

1 DOSSIER bilan-inventaire

Enquête réalisée
par les gardes moniteurs
du Parc National du Mercantour

Connaître les éleveurs et leurs façons de travailler, les écouter raconter des histoires du passé, discuter de leurs problèmes quotidiens, telle est la démarche que nous nous sommes fixée pour comprendre l'importance du travail humain sur les paysages que nous observons aujourd'hui.

Cette enquête s'inscrit dans un travail de cartographie de l'impact humain, outil de réflexion pour une meilleure gestion du milieu naturel.

On pourra juger de la situation actuelle du Val d'Entraunes agricole à travers les quelques chiffres du tableau n°1, synthèse du travail effectué durant l'été 1982. Il est le résultat du témoignage des éleveurs locaux^o et transhumants, de la vérification des différentes superficies sur le terrain par les gardes moniteurs, et de la comparaison avec les déclarations ISM (indemnité spécial montagne) et le recensement général agricole de 1979-1980 (RGA 1979-80 SCEES-INSEE).

Activités permanentes

Dans le Val d'Entraunes, contrairement aux autres vallées du Haut Pays Niçois, l'élevage bovin semble "tenir mieux le coup" que l'élevage ovin. Mais l'âge des agriculteurs est élevé et il n'y a pas de successeurs locaux déclarés.

Le lait de vache, peu transformé sur place, est écoulé dans sa presque totalité sur Nice par la coopérative laitière de Guillaumes.

Les agneaux se vendent aux bouchers locaux ou au retour de l'estive à la foire de Guillaumes du 16 septembre.

Le Val d'Entraunes est connu par tous les éleveurs de la région pour ses brebis et béliers de reproduction de la race "Mourerous" ou "rouge de Péone" dont on doit la conservation aux efforts de Rémy Mandine, éleveur à Estenc.

Activités estivales

La fenaison

De tout temps, et encore aujourd'hui, pour les éleveurs locaux, la quantité de foin engrangé est le facteur limitant qui définit le nombre de bêtes à garder en étable durant l'hiver. Pour calculer ce nombre, l'agriculteur considère qu'une brebis, avec son agneau d'automne, consomme 500 kg de foin et qu'il faudra 2700 kg (15 kg par jour) pour une vache laitière.

Le territoire de fauche actuel estimé à 390 hectares produit environ 975 tonnes de foin et couvre largement les besoins des éleveurs locaux (450 tonnes).

Le surplus (520 tonnes) est de l'herbe fauchée et vendue à des éleveurs extérieurs (Bouchanières, Enriez, Valdeblore).

La mécanisation (tracteur avec barre de coupe et emballeuse, motofaucheuse) a remplacé le rude travail à la faux, mais l'agriculteur n'utilise pas toutes les potentialités dont il dispose. Il ne fume et n'irrigue que rarement ses prés dont il fauche qu'un faible pourcentage de la surface disponible.

Nous estimons que le territoire de fauche potentiel (pré de fauche actuel et pré de fauche pâturé) mécanisable et accessible pourrait s'étendre sur environ 900 hectares. Cette superficie, en raison d'une production minimum de 2,5 tonnes de foin à l'hectare et maximum de 4 tonnes, permettrait de garder en permanence sur le Val d'Entraunes un cheptel de 800 UGB au minimum et de 1300 UGB au maximum.

(1 UGB = 1 unité gros bétail = 1 vache laitière = 6 brebis mère).

Les alpages (carte et tableau n°2)

L'unité géographique Val d'Entraunes avec ses quatre communes (Entraunes, Saint-Martin-d'Entraunes, Châteauneuf-d'Entraunes, Villeneuve-d'Entraunes) possède 22 alpages qui occupent environ 10 530 hectares (soit 60% du territoire) sur lesquels estivent 16 750 ovins et 175 bovins pour un revenu annuel intercommunal de 55 670 F, domanial de 29 200 F et privé (indéterminé).

^oNous considérons comme éleveur local toute personne, même retraitée, qui garde des animaux, fauche de l'herbe pour les nourrir, et qui réside en permanence dans le Val.

Tableau n°1

LE VAL
D'ENTRAUNES
AGRICOLE
EN
1982

TERRITOIRE

COMMUNES	ENTRAUNES	SAINT-MARTIN D'ENTRAUNES	VILLENEUVE D'ENTRAUNES	CHATEAUNEUF D'ENTRAUNES	TOTAUX
Superficie totale / ha	8 145	4 005	2 820	2 991	17 961 ha
Alpages / ha	5 430	2 090	1 790	1 220	10 530 ha
Prés fauchés/ha	120	200	60	10	390
Prés pâturés fauchables/ha	130	120	50	220	520

EXPLOITATIONS
PERMANENTES

	Mandine Rémy Ferran Daniel Payan Charles Seren Camille Lions Marcel Gilloux Clément Blanc Marius	Thaon Gilbert Coste Noël Mazzola Roger Blangy Jean-Marc Blanc Jules Jaubert Emile Olivier Baptistin	Toche Arthur Pons Fernand Rancurel Sylvain Ginesy Gérard Langeuback	Mme Louison Simone	20
Production moyenne de fourrage 1982	300 T	500 T	150 T	25 T	975 T

CHEPTEL

Bovins	26	52	32	--	110
Ovins	132	15	150	50	347
Caprins	20	--	5	5	30
Equins	1	2	--	--	3

ALPAGES

Nombre	11	5	3	4	23	
Cheptel	Ovins	7 700	3 850	2 000	3 200	16 750
	Bovins	155	--	20	--	175
Revenue communal en NF	10 065	8 905	22 400	14 300	55 670	

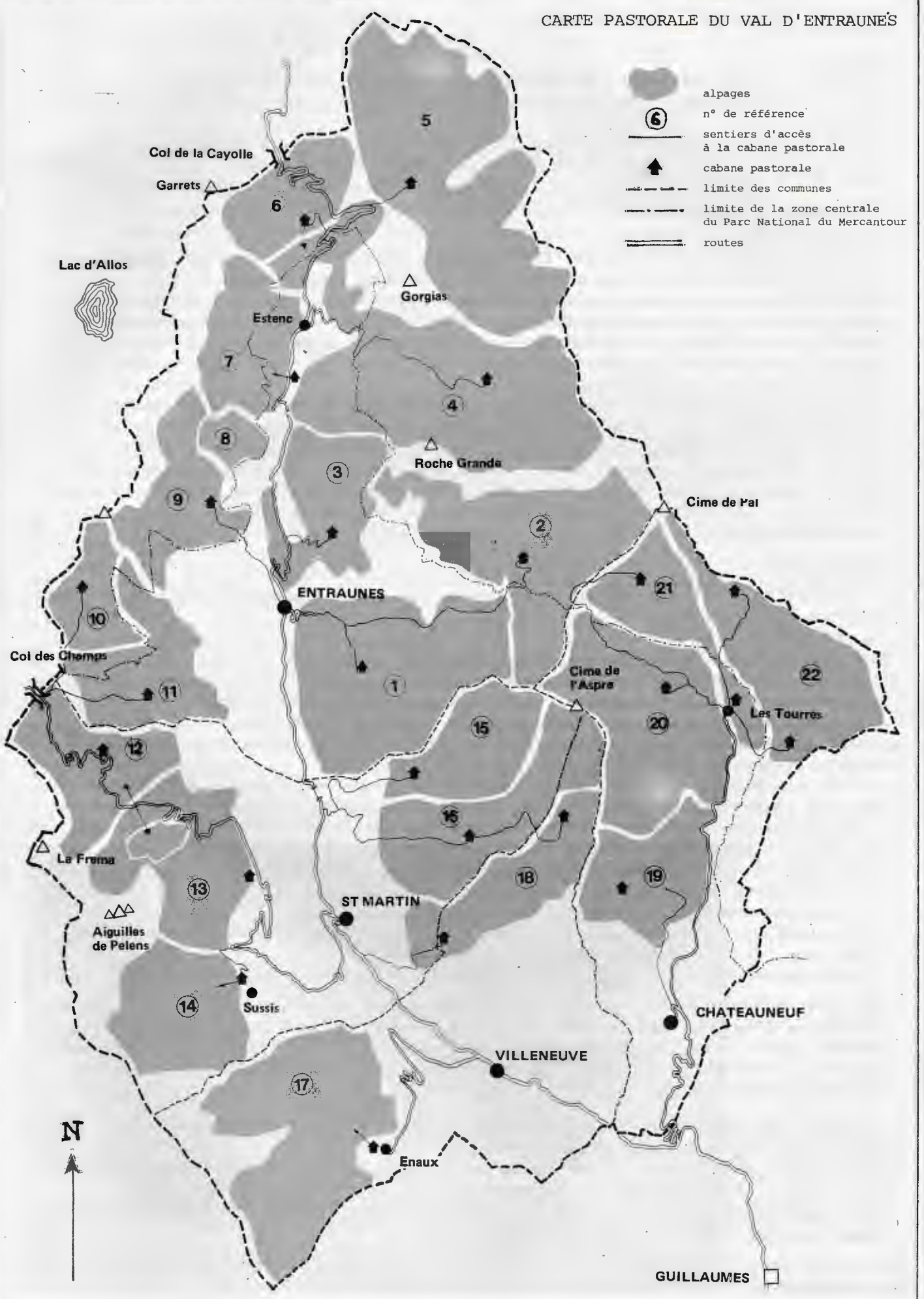
tableau n°2 LES ALPAGES DU VAL D'ENTRAUNES

	N°	LIEU-DIT	PROPRIETAIRE	ADJUDICATAIRE	PRIX	SUPERFICIE ha	BETES	RACES	BERGER	ORIGINE	CABANE
ENTRAUNES	1	Les Clots Barbevielle	commune ONF privés	Fossati	1 610 600	770	800	M	Fossati	St Martin de Crau	privée ancienne ferme
	2	La Boulière	ONF	Champoussin	15 600	700	1 000	M P	Vitalis	Entrevaux	ONF bon état
	3	La Frache	commune privés	Soulaiges Gilles	1 490	350	700	M P	Soulaiges	Cotignac	privée (ferme)
	4	Estrop	commune privés	Dozol Jean-Paul	1 625	1 070	1 950	M P R	Dozol. père & fils	Fugeret	ONF + privée bon état
	5	Sanguinière	ONF	Ecole du Merle	4 050	1 000	650	M	Ecole du Merle	Salon-de-Provence	ONF bon état
	6	Les Garrets	ONF	Cne d'Entraunes	2 000	260	70 bovins	Mt A	Liataud	Locaux	garage ONF
	7	Montagne de l'Avalanche	commune privés	Gilloux Mandine Rémy	2 400	330	600	R	Gilloux	Var locaux	privée (St Sauveur)
	8	Aiglières	commune privés	Brun	770	100	I N U T I L I S E		E N 1 9 8 2		absence
	9	La Bouisse	ONF commune privés	Chbre d'Agriculture Lions Marcel Toche Noël	1 500 770	320	1 100	P x R	Toche Chr. Hautier	Bouchanière Puget-Thé.	préfabriqué en bon état chambre
	10	La Couaste	ONF	Thaon Jean	1 800	170	85 bovins	H & Mt B & T	Thaon Jean	locaux	ONF bon état
	11	La Colle	commune privés	Payan Charles	1 400	360	900	M P	Le Boucher Jean	Arles	commune état moyen
SAINT MARTIN	12	Voya	ONF commune privés	Ecole du Merle	3 650 1 800	420	1 400	M	Ecole du Merle	Salon	privée bon état école
	13	Chastelonnette	commune privés	Reynaud	3 075	470	600	P	Reynaud	Salon	abri sommaire
	14	Sussis	commune privés	Gratego	1 810	400	900	M P	Albano Jean-Claude	Toudon	ferme privée au Mounard
	15	Barbevielle	commune privés	Seren	1 110	300	150	R x P	Seren	locaux	abri sommaire communal
16	Le Longeron	commune privés	Seren Ecole du Merle	1 110	500	800	M	Ecole du Merle	Salon	abri sommaire	
VILLENEUVE	17	Enaux	commune privés	Ducousso	6 700	750	900 20 bovins	M x P x R C	Ducousso Rancurel	Daluis locaux	à Enaux privée
	18	Les Plans	commune privés	Giraud	5 300	350	1 100	P	Cauvin	Var Manosque	bon état
CHATEAUNEUF	19	Valliera	commune privés		1 480	340	250	I N U T I L I S E E N 1 9 8 2			abri sommaire
	20	Trotte	commune de Villeneuve privés	Champoussin Tessière	5 400 10 400	690	1 650	P x M	Champoussin	Entrevaux locaux	cabane construite en 1978
	21	Mortis	commune privés	Matteodo	2 700	380	500	M x P x R	Matteodo	Soliès Pont	en projet 1983
	22	Pal.Ardon	commune privés	Paul	4 720	500	800	MPR	Paul	Soliès Pont	en projet
V A L D ' E N T R A U N E S					55 670 F 29 200 F	10 530ha	16 750 ovins 175 bovins				

CODE
Ovins :
R = Rouge de Péone
P = Préalpes
M = Mérinos
x = croisement (ex.PxR)

Bovins :
A = Abondance
Mt= Monthéliarde
B = Brune des Alpes
H = Hollandaise
T = Tarentaise

CARTE PASTORALE DU VAL D'ENTRAUNÈS



alpages

⑥

n° de référence

sentiers d'accès à la cabane pastorale

↑

cabane pastorale

limite des communes

- · - · -

limite de la zone centrale du Parc National du Mercantour

==

routes

Col de la Cayolle

Garrets

Lac d'Allos

Estenc

Gorgias

Roche Grande

Cime de Pai

ENTRAUNES

Col des Champs

Cime de l'Aspre

Les Tourres

La Fréma

Aiguilles de Pelens

ST MARTIN

CHATEAUNEUF

VILLENEUVE

Enaux

GUILLAUMES

N

Notons que les 20 alpages à ovins sont loués par des éleveurs transhumants et que seuls les 2 pâturages à bovins (Couaste et Garret) sont utilisés par les éleveurs locaux.

Chaque alpage est structuré autour d'une cabane pastorale, d'un point d'eau et d'un chemin d'accès. L'Office National des Forêts a équipé ainsi quatre pâturages domaniaux avec un bon confort au niveau des cabanes; pour les autres alpages, l'état est variable et demanderait amélioration ou construction.

La transhumance

Comme le montrent les chiffres, la transhumance ovine est l'activité essentielle du Val d'Entraunes. Mais que représente-t-elle dans cette vallée ?

Nous serions tentés d'oublier les aspects traditionnels pour ne voir dans cette pratique qu'un marché moderne de vente d'herbe où la concurrence commence à s'installer. En effet, si l'agriculture a fortement régressé dans le Haut Pays Niçois, le moyen pays de ce département et des départements voisins a vu s'installer de grosses exploitations ovines.

Cependant, sur ces territoires, l'herbe devient rare face à une urbanisation galopante. Aussi, dès le mois de mai, quelquefois à pied mais le plus souvent en camions, voit-on débarquer les moutons dans le Val. Avant même de rejoindre les alpages, autorisés à compter de fin juin-début juillet, les troupeaux vont pâturer sur les prés de fauche de la vallée où il n'y aura plus d'herbe pour la fenaison de juillet. (La surface d'occupation de 60% du territoire citée plus haut est sous-estimée car elle ne prend pas en compte ces parcours d'intersaison.)

Perspectives

Si aujourd'hui la transhumance ovine domine les activités agricoles, peut-on envisager un rééquilibrage.

Pourquoi et comment ?

Pour maintenir un niveau social économique dans la vallée, il faut compter sur l'agriculture comme partenaire à part entière du tourisme et des autres activités de production. Mais pour assurer un revenu correct aux agriculteurs, dans des conditions montagnardes marginales et difficiles, il faut utiliser au mieux les potentialités naturelles (eau, bois, prairies de fauche, pâturages, races animales et végétales rustiques, etc..)

A titre d'exemple, la brebis rouge de Péone ou Mourerous pourrait être une race rustique susceptible de relancer un circuit économique. Ses atouts sont nombreux :

- . les brebis sont de bonnes reproductrices (1 femelle met souvent bas deux agneaux, on l'appelle alors bessonière).

- . les béliers sont utilisés dans des croisements pour mettre en valeur d'autres races (Préalpes du Sud...)

- . l'engraissement des agneaux est correct.

- . sa morphologie particulière lui permet de mieux s'adapter aux terrains difficiles (les bergers la comparent souvent aux chamois).

- . elle supporte bien la stabulation hivernale qui peut durer 5 à 6 mois.

Une relance dynamique des activités agropastorales nécessite la mise en place de conditions d'accueil favorables. Celles-ci passent par l'installation de jeunes agriculteurs sur un territoire foncièrement organisé, mais aussi par la collaboration de toute la population locale et touristique (avec ses forces de production et d'animation).

Conserver des races rustiques signifie conserver un potentiel génétique pour les générations futures. De plus, les garder "in vivo" dans leur berceau d'origine du Val d'Entraunes peut favoriser l'homme et ses atouts de production pour une meilleure gestion des paysages et pratiques agricoles.

Ainsi appréhendées les activités agropastorales sont la garantie d'un équilibre entre les activités de loisir et de production.

Souhaitons que ces quelques résultats et commentaires permettent une meilleure approche des richesses naturelles du Val d'Entraunes.

Le Domaine du Merle, connu sous le nom de "Fondation Félix Abram", est, depuis 1928, un centre de recherche et de formation qui intéresse l'agriculture et l'élevage. Il est situé dans la Haute Crau entre Salon et Miramas.

Dès 1937, les programmes d'expérimentation végétale et animale ont été placés sous l'autorité de l'Ecole Nationale Agronomique de Montpellier.

On doit notamment à la Fondation Abram la mise au point de semences fourragères à haut rendement, la création des rizières expérimentales dans la Crau et, depuis 1948, la constitution d'un haras de béliers "Mérinos d'Arles".

Mais le domaine du Merle doit son rayonnement au fait que depuis 1930 il a été un centre de formation professionnelle pour les éleveurs et les agriculteurs, non seulement pour de jeunes stagiaires, français et étrangers, mais aussi pour les professionnels qui ont besoin de se perfectionner ou de découvrir des techniques nouvelles. Depuis 1953, la montagne de Voya est devenue un territoire annexe du Domaine du Merle.

Jean-Jacques Jaubert a interrogé, pour nous, le directeur de l'école : Irénée Denoy.

● Monsieur Denoy vous êtes ingénieur agricole, directeur de l'école du Merle et proche de la retraite, quel est votre bilan ?

Plus ou moins positif selon le critère choisi pour en juger. Quant à moi, je le trouve très positif sur le plan du travail accompli.

En 1939, lorsque j'ai pris, à 21 ans, la direction de ce centre, l'exploitation de 450 hectares n'avait que 30 hectares de terres irriguées, dont 6 seulement relevaient de mon autorité, les autres étaient louées à des fermiers. Sur ces six hectares survivaient 200 moutons pour l'expérimentation, expérimentation qui n'en avait que le nom, le troupeau étant le plus mauvais de la région. Aujourd'hui, le troupeau compte 3 500 bêtes, toutes vaccinées, le domaine est entièrement sous ma responsabilité et, depuis 1953, il s'est agrandi de la montagne de Voya; l'école des bergers fonctionne normalement et, sur le plan financier, nous arrivons à équilibrer les recettes et les dépenses.



cabane de Voya

● *Pourquoi ce nom "le domaine du Merle" et que comprend-il ?*

Le domaine a pris le nom du quartier où il est situé, à l'ouest de Salon-de-Provence, nom probablement dû à la présence de nombreux merles. Cette propriété immense a été constituée par plusieurs propriétés privées acquises par Félix Abram, banquier à Salon et à Marseille. Il a acheté en 1948, aux enchères, le petit Merle et le grand Merle, propriétés du fermier général Pasqualis qui avait réalisé de mauvaises affaires. N'ayant pas d'enfant, le dernier descendant des Abram a décidé que ce domaine du Merle deviendrait la Fondation Félix Abram, fondation dont il a fait don à l'Etat par testament en même temps qu'il en énonçait les buts et les formes de gestion.

● *Justement quels étaient ses buts et ses formes de gestion ?*

Il y avait trois buts :

1. Un but agricole comme n'importe quel agriculteur de la région avec les mêmes problèmes pour offrir un exemple concret aux autres propriétaires.
2. Un objectif expérimental : la Fondation se devait d'être le fer de lance, le centre expérimental pour aider les autres propriétaires dans les nouvelles cultures, dans la sélection des différentes races et dans les diverses formes d'élevage.
3. Un rôle social : formation des jeunes au métier d'agriculteur, réservée en priorité aux nécessiteux (10% des revenus du domaine étaient répartis sur leur livret).

En ce qui concerne les formes de gestion, M. Félix Abram avait prévu trois instances administratives qui pourraient gérer la Fondation :

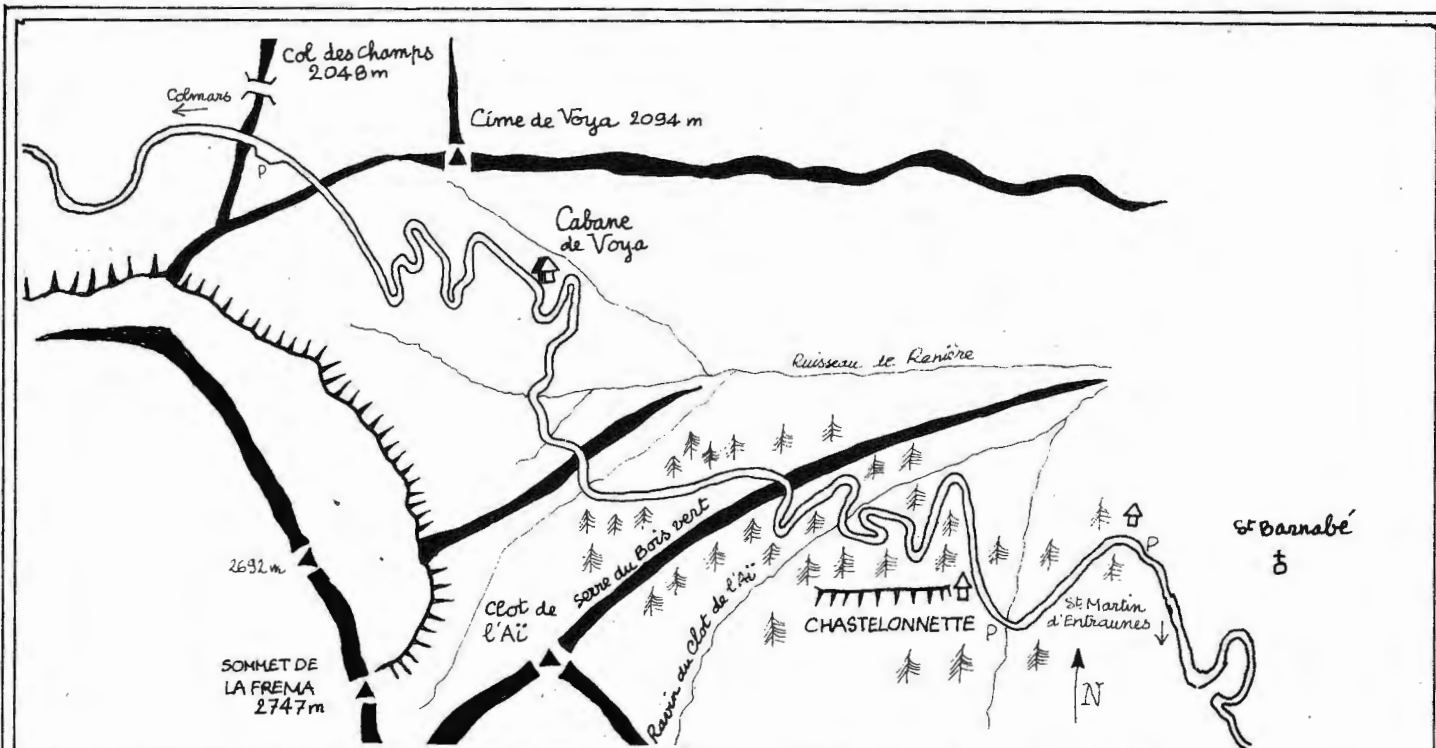
En premier lieu, l'Office Régional Agricole qui l'a gérée de 1929 à 1932; puis le flambeau a été repris par l'Office Départemental d'Agriculture de 1932 à 1936; ensuite ce fut le tour de la Chambre Départementale d'Agriculture pendant un an. Cette année-là, la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, ayant des difficultés financières, a cédé sa place à l'école de Montpellier dont le directeur, M. Buchet, passa un accord pour administrer la Fondation pendant dix-huit ans.

● *Vous nous avez dit avoir agrandi le domaine avec la montagne de Voya où vous venez en transhumance. Parlez-nous de cette montagne.*

Cette montagne, au milieu de laquelle serpente la route du Col des Champs, appartenait à Melle Girieu, originaire de Colmars (son père l'avait achetée aux Payany de St-Martin-d'Entraunes en 1919). Elle était louée à des négociants en bestiaux, MM. Blanc et Antouard, qui ont vendu le troupeau et cessé de transhumer en 1953, année où pour 300 000 AF nous avons pu emmoutagner 900 bêtes. Melle Girieu voulait léguer sa montagne à l'école de Montpellier, mais elle est décédée avant de réaliser son projet en cédant tout à sa voisine qui a vendu la montagne pour couvrir les frais de succession. L'Etat s'est alors porté acquéreur pour la somme de six millions AF en 1960.

● *Depuis 1953, vous venez à Voya, mais avant où alliez-vous et comment se faisaient les transhumances ?*

Lorsque nous allions à Jausiers, à Nevache, et pendant trois ans à St-Antoine-de-Pelvoux, nous transhumions à pied, route longue et difficile, solution presque abandonnée depuis. J'ai d'ailleurs prêté tous les objets, instruments et nécessaires, pour reconstituer au Musée des Arts et Traditions populaires (A.T.P) à Paris le décor d'une transhumance. Parfois, nous prenions le train et nous débarquions à Digne pour continuer à pied par Colmars et le col des Champs. Cette année-là, il a fait tellement mauvais que nous avons parcouru la distance Digne-Colmars d'une seule traite dont la conséquence a été la perte de 70 bêtes durant l'été, perte qui m'a décidé à utiliser le transport par camions. Le troupeau du Merle a été le premier à être transporté par l'entreprise Baudouin de Guillaumes en 1955-1956.



● *Combien coûte ce transport ?*

Le prix dépend du nombre de semi-remorques employés et bien sûr de la distance. On peut mettre dans les quatre étages d'un semi-remorque 500 bêtes au printemps, 400 à l'automne et seulement 350 béliers cornars. Ainsi 8 semi-remorques sont nécessaires à la transhumance et le semi-remorque coûte 1 500 F par Colmars et 1 800 F par Guillaumes.

● *Un domaine aussi grand que celui du Merle doit être difficile à gérer. Comment est-il organisé ?*

Je suis le seul dirigeant, le seul gestionnaire et le seul responsable de la bonne marche de cette exploitation qui, bien qu'étant à l'Etat, se doit d'assurer ses propres revenus. J'ai, bien entendu, un contremaître qui s'occupe du travail des ouvriers (culture, arrosage, fenaison, matériel) à Salon et un bayle qui commande et s'occupe plus particulièrement du troupeau et des bergers. Comme toute entreprise familiale, le domaine du Merle doit assurer sa propre subsistance. D'ailleurs aucun de nos employés n'est payé par l'Etat. Les seules subventions perçues couvrent les frais d'expérimentation, les revenus proviennent exclusivement ou presque du troupeau. En 1979, sur notre budget de 100 millions, 80 provenaient du troupeau.

● *Parallèlement à l'administration du domaine vous dirigez d'une main de maître pour ne pas dire de fer une école de bergers.*

La première école de bergers a été créée en Suède en 1747, puis vint celle de Rambouillet. Au Merle, l'école date de 1932 conformément aux vœux du donateur. Elle a été créée sous l'impulsion de l'Union Ovine de France et financée par elle. Cette école était réservée aux jeunes de moins de 18 ans; les premiers résultats furent décevants car leur placement chez un éleveur (main-d'oeuvre gratuite) les dégoûtait vite du travail de berger tant la différence était grande entre la théorie et la pratique.

Devant cet échec, nous avons décidé de changer de politique et de réserver cette école à des adultes qui seraient candidats en ayant pris sereinement leur décision et leur responsabilité. La formation a d'ailleurs évolué en fonction du recrutement. Nous avons aussi pensé, en accord avec les professionnels, qu'il serait nécessaire, pour assurer la continuité de la formation lors des placements des élèves bergers, que les patrons bergers soient en quelque sorte eux aussi recyclés, d'où la création de stages de 15 jours renouvelables tous les ans. Chaque année, un thème différent était traité (viande, laine, maladie, gestion, etc..)

Le but de ces sessions était de former des éleveurs animateurs aptes à devenir les patrons des syndicats, des coopératives, des chambres ovines, conseillers solides et efficaces des nouveaux venus dans la profession.

A ce moment-là, les candidats se recrutaient surtout parmi les gens du terroir ou les descendants d'agriculteurs. Depuis 1968, avec la vague des "hippies", ce sont surtout des candidats citadins qui essaient un retour à la nature.

Dans le dernier recrutement, 13 élèves sur 15 n'ont aucune origine rurale. Ce changement de recrutement entraîne aussi un changement de l'enseignement qui devient de l'autoformation (on met l'apprenti berger dans le bain et il doit se débrouiller par sa seule volonté et par son travail). De 1974 à 1980, 80 à 85% des candidats sont restés dans la profession.

● *Pour être candidat que doit-on faire ?*

On peut être originaire de toutes les régions françaises et même du monde entier puisque l'école a déjà accueilli un Canadien, un Suisse, un Allemand, un Belge, un Australien et un Africain.

De même le niveau d'études importe peu et on y rencontre aussi bien des ingénieurs, des chefs de rang, des agrégés ou des titulaires du certificat d'étude.

La plupart ont un métier mais veulent en changer parce qu'ils ne supportent plus la vie des villes; d'autres le font par réaction contre le milieu familial, contre la volonté des parents qui leur imposent des études ou un métier dont ils ne veulent pas. Dans tous les cas, ils doivent satisfaire à un entretien durant lequel professionnels et cadres de l'école abordent les sujets les plus divers de la vie d'un berger et ses conditions de vie. C'est dans les questions les plus anodines (jour férié, samedi, horaire..) que se décide l'admission de tel ou tel candidat.

LE CHIEN DE BERGER

Il demeure l'auxiliaire indispensable du berger.

Intelligent, sage, vif, non peureux ni méchant, doté d'une bonne vue, d'une ouïe excellente et d'un flair extraordinaire, capable de beaucoup d'initiatives.

Les principales races :

Le BERGER de BEAUCE ou BEUCERON, forte taille, puissant, poil court, souvent noir ou bas rouge.

Le petit BERGER des PYRENEES à l'allure d'un petit ours, grande vivacité. Berger virtuose.

Le BORDER COLLIE nous vient d'Ecosse. Taille moyenne, souvent noir et blanc. Travaille à distance du troupeau par la fascination du regard.

On citera encore : le Briard, le Bouvier des Flandres, le Boltail, le Berger belge, le Picard...

(extrait de la plaquette ci-contre)

CHAMPIONNAT

DE

FRANCE



DES CHIENS de BERGER sur MOUTONS



salon 1982

● *Y a-t-il des candidats qui vous aient marqué ?*

Certains m'ont impressionné par leur comportement et d'autres par leurs qualités, c'est le cas de Robert de Péone. Un autre, Gromaire a été renvoyé 8 jours avant la fin du stage. Son père était un des patrons de l'ORTF et son grand-père un peintre très connu. Deux ans plus tard, je reçois de lui une longue lettre dans laquelle il m'expliquait être toujours berger mais qu'il en avait beaucoup bavé pour le demeurer. Il était et doit toujours être en Ecosse comme maître-berger; il me demandait de lui envoyer des bergers stagiaires.

D'une façon générale, les filles sont plus valables que les garçons. Nous avons eu beaucoup de mal au début pour les placer après le stage, les éleveurs se méfiaient des candidates. Depuis quatre ou cinq ans, l'état d'esprit a complètement changé et on nous demande plus souvent des bergères, car même si elles ont quelquefois mauvais caractère, une fille de 20 ans possède la même maturité qu'un garçon de 28 ans.

● *Faut-il être fils de berger ou d'agriculteur pour devenir un bon berger ?*

On ne naît pas berger mais on peut le devenir.

● *Si votre fille avait voulu devenir bergère quelle aurait été votre réaction ?*

Ma fille et mon gendre sont d'origine rurale, tous les deux ingénieurs agronomes. J'avais pensé qu'ils auraient pu me remplacer à la tête du domaine, mais au bout d'un an j'y ai renoncé, car ils ont un peu l'état d'esprit des jeunes de maintenant qui veulent bien travailler mais pas plus de huit heures par jour et en s'arrêtant le vendredi soir. Cet état d'esprit était incompatible avec la gestion du domaine et le métier d'agriculteur.

Actuellement, ils sont régisseurs d'un domaine de mille hectares en Dordogne appartenant au Comte de Montalembert. Ils y sont depuis un an, ils ont déjà changé d'état d'esprit puisqu'ils leur arrivent d'écouter les conseils, car il est bien connu que dans ce métier on va toujours à l'école.

● *Quelles sont les qualités d'un bon berger ?*

Un bon berger doit avoir une excellente santé, aimer les bêtes et la nature. Il doit savoir observer et être attentif aux différentes maladies et au comportement de son troupeau. Il doit aimer la solitude, ne pas être trop exigeant sur le logement et ne pas compter ses heures de travail.

● *Le chien est-il très important ?*

Tout dépend de l'élevage que l'on pratique. Il ne sert à rien ou presque si l'élevage se fait en bergerie ou en parc, mais il réalise 50% du travail si l'élevage est semi-extensif ou extensif avec pâturage à l'extérieur.

Il faut que le chien ait des aptitudes, qu'il soit bien dressé et bien commandé; si possible toujours par le même berger, c'est la raison pour laquelle il est pratiquement impossible d'avoir un centre de dressage pour chien de berger.

● *Quel est le salaire d'un bon berger ?*

4 500 F par mois logé mais non nourri. En plus du logement, chaque berger peut jouir d'un bout de terre pour faire son jardin avec en plus des volailles et leur nourriture.

● *Quelles sont les normes pour qu'un patron berger arrive à vivre ou à survivre ?*

De toute façon, si vous êtes salarié ou éleveur vous ne gagnerez pas de quoi devenir riche. Il y a vingt ans avec 300 moutons on pouvait se payer un berger salarié, mais actuellement il en faut 700.

Mais comparons, si vous le voulez bien, l'évolution recettes-dépenses de 1967 à 1980. Les recettes n'ont pas suivi l'augmentation du coût de la vie et le kilo de viande

à la production qui valait en 1967 5,20 F en vaut maintenant 11,50 F en 1981. La laine qui représente 5% du revenu est de plus en plus difficile à écouler. Dans les charges, nous comprendrons un ouvrier salarié et une 2CV Citroën, indispensable pour les livraisons ou autres courses :

- 1967 le SMAG (salaire minimum agricole garanti) est à 1,40 F/h
le SMIC (salaire minimum industriel garanti) est à 1,80 F/h
- 1968 le SMAG est supprimé pour être aligné sur le SMIG qui passe à 3,00 F/h.
ce qui représente pour le salaire d'un berger une augmentation de 70%.
- 1980 le SMIG est à 15,00 F/h.

Si nous comparons l'évolution des charges et celle du prix de la viande à la production, nous constatons que :

- 1967 1 kilo de viande = 3 h de salaire
2 000 kg de viande = une 2CV
- 1980 1 kilo de viande = pas même une heure de salaire
3200 kg de viande pour payer la même 2CV

D'où le slogan du berger : "Travaillons plus en gagnant la même chose".

Mais ne croyez pas que la clé du problème réside dans le nombre de moutons, car au-delà de 4000 tout ce que l'on gagne sert à payer les salaires, les charges sociales et les différentes "places" (pâturages d'été ou d'hiver que l'on loue).

● *Quels sont les revenus de votre domaine ?*

Ils proviennent, essentiellement, du troupeau, des bêtes que l'on peut vendre pour la viande, pour l'élevage ou pour la reproduction (nos bêtes sont parfaitement sélectionnées); mais aussi du foin que nous engrangeons et dont nous vendons l'excédent. Depuis 1969, les cultures maraîchères, fruitières ou cultures expérimentales ont été abandonnées au profit du foin. Nous en ramassons 500 000 kg en trois coupes puisque 300 hectares sont irrigués :

- . première coupe : début mai
- . deuxième coupe : 40 jours après
- . troisième coupe : entre le 15 août et le 15 septembre.

Lorsque le troupeau redescend, nous le faisons paître sur la repousse après la troisième coupe jusqu'au 15 février. A partir de cette date, on réserve l'herbe pour le fourrage de la première coupe et tous les propriétaires terriens de la Crau font de même (très peu d'entre eux possèdent un troupeau). L'hiver ils louent les "places" de la St Michel au 15 février, et l'été ils ramassent le foin qu'ils vendent ensuite comme nous le faisons nous-mêmes avec la quantité que nous n'utilisons pas (200 000 kg).

● *Et les foires vous sont-elles très utiles ?*

J'y vais pour être au courant des cours et de la tendance, mais je n'emmène jamais de bêtes. Mes clients viennent directement au domaine. Par contre, pour les autres producteurs, ces foires sont l'occasion de vendre les bêtes en surnombre ou, au contraire, en fonction de la saison, de renouveler le troupeau.

Dans la région de Salon-de-Provence, il y a les foires de Salon et d'Arles séparées seulement de deux ou trois jours pour permettre le déplacement du troupeau d'une ville à l'autre dans le cas où le berger n'aurait pas vendu toutes ses bêtes à la première foire :

ARLES : 3 mai et 20 mai SALON : 6 mai et 22 mai.

A ces foires de printemps sont commercialisés les agneaux d'automne, agneaux achetés par les éleveurs de montagne pour regarnir leur troupeau avant la montée aux pâturages (troupeau moins nombreux l'hiver à cause du foin).

Aux foires d'automne, TARASCON : 8 septembre et GUILLAUMES : 16 septembre, sont commercialisées les vieilles brebis "rasières" ou les "planes", brebis pleines de deux ans.

Prix à la dernière foire de Guillaumes : rasière 550F à 580 F, plane 600 F à 650 F.



alpages du col des Champs

Je tiens à signaler que les foires de Guillaumes des 16 septembre et 9 octobre sont les deux seules foires qui se soient développées.

● *A ces foires, qu'y vend-on et pourquoi se sont-elles développées et maintenues ?*

Du fait de sa situation, Guillaumes est le carrefour des nombreux troupeaux qui paissent sur les montagnes environnantes. La qualité, l'espace, et peut-être la facilité pour garder sont les trois principales raisons qui ont incité les patrons bergers à rester fidèles à nos beaux alpages. Ce sont ces nombreux troupeaux qui alimentent ces deux foires. De plus, elles sont très fréquentées par les marchands (blouses noires) qui sont sûrs d'y trouver une extrême diversité de marchandises (tardons, rasières, planes, bêtes d'élevage). Si vous avez la fantaisie de regarder les plaques minéralogiques des différents camions, vous remarquerez des marchands venus des Bouches-du-Rhône, de l'Aveyron, de la Drôme, du Vaucluse, des Hautes-Alpes, des Alpes-Maritimes bien sûr et des Alpes de Haute-Provence.

● *Comme tout ce qui est pilote votre domaine doit être soumis à des expériences. Qui les décide ? Sont-elles utiles aux autres éleveurs ?*

Selon la personne qui la donne la réponse est différente.

Si c'est un scientifique ou un technicien qui vous répond il vous dira qu'elles sont indispensables pour faire avancer les sciences, la race et les recherches sur l'élevage, mais il ne vous dira pas qu'elles sont encore plus nécessaires pour remplir de nombreux rapports, des statistiques, des graphiques qui seront exposés à la prochaine conférence de Hanovre.

Si c'est M. Denoy qui vous répond, il vous dira que pour être efficace la recherche appliquée doit être conçue selon trois paramètres :

- . constituer une voie de progrès.
- . tenir compte des moyens financiers, humains et en animaux.
- . être profitable et utilisable par la base, chose qui est totalement hors de l'esprit des scientifiques.

Certaines des recherches ont été inefficaces, par contre d'autres appliquées avec logique et bon sens ont servi à l'ensemble des éleveurs et ont augmenté le rendement de 20%. Depuis plus de 10 ans, nous essayons de faire deux agnelages dans l'année, un à l'automne et l'autre en février-mars. Pour cela nous avons mis le bélier à un an au lieu de un an et demi en automne (saison sexuelle des brebis). 70% agnelaient en février-mars, repassaient en mai-juin et 60% agnelaient à nouveau à l'automne. Si l'agnelle est correctement soignée, elle se développe normalement.

Il en a été de même dans la lutte contre les maladies abortives (brucellose, salmonellose) et si cette vaccination tend à devenir obligatoire c'est que nous avons montré sur le troupeau du Merle qu'elles étaient indispensables. De plus, les vaccins sont efficaces et peu onéreux puisqu'ils sont fournis par le ministère de l'Agriculture.

● *Vous gérez un domaine de l'Etat, on ne peut pas lutter contre vous; c'est en quelque sorte le pot de terre contre le pot de fer...*

Je suis soumis à des contraintes financières comme n'importe quel autre patron berger. Je gère le domaine du Merle comme s'il était à moi et j'ai fait en sorte qu'il soit rentable. Je ne suis pas un technocrate mais un agriculteur qui cherche le meilleur rendement de sa terre.

● *Vous avez une partie de votre troupeau à Sanguinière dans le Parc du Mercantour, Que pensez-vous de son action ?*

Avant sa création, je me suis demandé quels seraient ses objectifs : conciliants ou empêcheurs de tourner en rond comme dans les autres parcs (du côté de Tignes les troupeaux ont été évacués).

Il est trop tôt pour faire déjà un bilan, mais personnellement je considère qu'il n'y a pas d'incompatibilité entre la gestion, l'entretien d'un parc et l'élevage du mouton. Si le nombre de bêtes est correct, le mouton ne dégrade pas la nature et serait au contraire un élément d'équilibre (les parcs qui ont supprimé le mouton souffrent de la prolifération de certains autres animaux). D'ailleurs les bergers travaillent avec la nature et sont donc obligés de composer avec elle et de la respecter.

● *Vous connaissez notre région, croyez-vous encore possible le maintien de l'agriculture et de l'élevage.*

L'état d'esprit n'y est plus. La population rurale vieillit et disparaît. Elle est remplacée par une population urbaine qui n'a plus la tripe agricole ou rurale. Les jeunes se croient motivés, mais ne sont pas conscients des efforts continuels qu'il faut faire. Le maintien de cette agriculture me paraît difficile. Malgré les aides apportées et les différentes subventions je n'y crois pas. L'argent ne change pas les conditions climatiques ou topographiques.

● *Quels seraient les remèdes, s'il en existe ?*

Actuellement, c'est le foncier qui bloque tout (ex. Forpeiller). Il faudrait remembrer pour que ce soit plus viable et rétablir le droit de vaine pâture. Les solutions que j'entrevois sont d'ailleurs incompatibles avec la législation actuelle : il faudrait créer une association foncière pastorale comprenant toutes les propriétés privées, non exploitées, qui s'embroussaillent, et les terrains communaux.

Au terme de cet entretien, le bilan semble positif pour M. Denoy qui a magnifiquement réussi dans la gestion du domaine du Merle auquel il a consacré toute sa vie. Par contre, il ne nous laisse que peu d'espoirs dans le maintien de notre agriculture qui est sur son déclin.

Nous pouvons donc nous demander avec inquiétude ce que sera notre Val d'Entraunes, toujours merveilleusement vert l'été, lorsque les derniers agriculteurs auront terminé d'entretenir les prairies, les champs, les routes, les chemins, et les forêts. Les touristes continueront-ils d'aimer et de fréquenter ce Val où les ronces et les broussailles auront pris le pas sur la verdure. Peut-être une extension du Parc du Mercantour sera-t-elle envisagée pour les protéger ainsi que les derniers autochtones comme des espèces en voie de disparition.

Tel le château de la Belle au Bois dormant enfoui sous les ronces, le Val d'Entraunes attend un Prince charmant qui viendrait secouer la torpeur de cette vallée du Haut Var qu'on a tendance à oublier. Souhaitons qu'il ne se fasse pas trop attendre et vienne avant que les derniers habitants, qui portent à bout de bras la vie de ces quelques villages, ne se lassent devant l'indifférence générale.

(Propos recueillis auprès de M. Denoy par Jean-Jacques Jaubert)



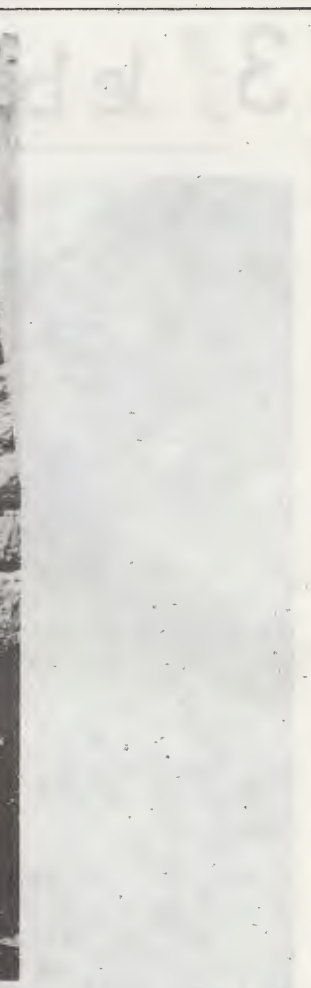
Depuis plus de trente années déjà, "La Frache" cette belle ferme dominant le Bourdoux et Entraunes, berceau d'Irène, Joseph et Elie Roubaud, avait fermé définitivement sa porte. Pourtant, si par une journée de juillet, après avoir emprunté au Villars le petit chemin serpentant dans les marnes, vous débouchez sur ce cirque ensoleillé, vous serez surpris, comme je l'ai été avant vous, de rencontrer une sympathique famille vivant dans ces vieux murs.

Sont-ils des estivants avides de solitude et d'espaces vierges cherchant à oublier leurs soucis quotidiens ? Non, tout simplement la famille d'un jeune berger venue de Cotignac faire brouter son troupeau pendant près de quatre mois sur nos alpages. La curiosité m'a poussé à en savoir davantage sur ce couple qui occupe les lieux du 27 juin au 9 octobre.

Lui, chapeau de feutre noir, la barbe fournie, c'est Gilles Soulages, 27 ans, originaire de l'Hérault, fils d'un grossiste en fruits et légumes. Elle, c'est Dominique, sa charmante épouse, surveillant avec amour leur petite Magdelone, née au début de l'été.

Quelle a été votre motivation pour ce métier.

Au départ aucune motivation profonde. C'est le refus du travail familial, de la vie en ville et l'amour de la liberté qui ont déterminé ce choix. J'ai fait des études jusqu'en seconde, puis à l'âge de 18 ans, j'ai effectué un stage de six mois dans l'Aveyron par l'intermédiaire de Roquefort, stage où j'étais nourri, logé, avec un salaire de 300 F par mois. Ensuite, j'ai travaillé comme berger salarié pendant cinq ans avec un salaire avoisinant le SMIG. A partir de la deuxième année, j'ai commencé à acheter quelques bêtes et depuis deux ans je ne suis plus salarié. J'ai mon propre troupeau ce qui est une grande satisfaction.



Gilles, Dominique et Magdelone à La Frache (été 82)

Combien avez-vous de bêtes sur ces alpages ?

400 brebis de race Mérinos précoce dont je suis propriétaire et 300 en garde. Il faut ajouter une ânesse pour le transport, 2 chiens et un bouc noir pour porter la cloche.

Quels sont vos revenus ?

Nos revenus proviennent d'une part de la vente de la laine à la coopérative lainière du Sud-Est, la tonte s'effectuant au mois d'avril; d'autre part, de la vente d'agneaux à la coopérative Durance-Verdon lorsque ceux-ci atteignent le poids de 40-45 kg. Ces revenus nous permettent de vivre simplement mais il n'est pas possible d'avoir de l'argent d'avance.

Quel est le rythme de vie d'un berger en alpage ?

Lever à 5h30. Surveillance du troupeau qui broute de 6h à 10h. Retour à la ferme pendant que les bêtes se reposent. Le soir surveillance de 17h à 20h. Quant à mes loisirs ici, j'observe la nature, je lis des romans ou des poèmes, j'écoute des disques.

Quels sont vos rapports avec la population locale ?

Ils se limitent aux relations avec les commerçants et les propriétaires de terres. Nos rapports avec les autres bergers sont peu fréquents. Nous nous rencontrons dans les foires.

Vous restez un des rares éleveurs à pratiquer la transhumance en effectuant le trajet à pied. Pour quelle raison et comment s'effectue-t-il ?

La raison est le coût élevé du transport en camion, plus de 15 F par bête. Le trajet de Cotignac à la Frache représente 170 km effectués en 8 jours : Cotignac, Fox-Ammoux, Aups, Canjuers, Le Logis du Pin, La foux, Les Lattes, Briançonnet, Entrevaux, et à partir de là, la 2202 jusqu'à Entraunes.

A l'aller, au mois de juin, nous marchons de 5h à 10h et de 18h à 24h. Au retour, début octobre, la marche s'effectue de 7h à 12h et de 15h à 19h. Il y a peu de problèmes excepté quelques automobilistes grincheux supportant mal d'attendre; par contre, les étrangers sont enchantés d'assister au passage de cette caravane insolite.

Que faites-vous pendant les autres saisons ?

Nous séjournons à Cotignac où nous louons des herbages et une bergerie.

Quelles satisfactions retirez-vous de ce métier et quelles difficultés rencontrez-vous ?

Quelle satisfaction ? Une liberté totale. Aucun compte à rendre à personne si ce n'est à soi-même. Quant aux difficultés, nous avons de la peine à avoir un revenu équivalent à celui d'un ouvrier spécialisé.

Une dernière question, qu'est-ce que le bonheur pour vous ?

C'est d'essayer de faire ce que l'on a envie de faire avec tous les soucis et les joies que cela comporte.

Reprenant le chemin du retour, j'avais le sentiment d'avoir rencontré un couple heureux, non pas utopiste mais bien conscient des difficultés de sa tâche et bien décidé à les assumer pleinement.

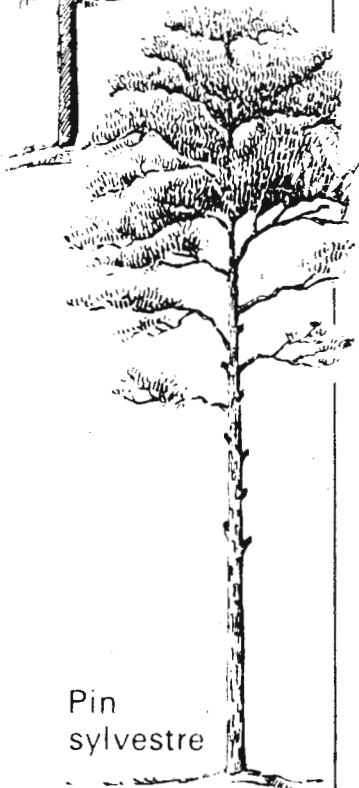
Erasmus écrivait au XVIème siècle : "Le bonheur consiste principalement à s'accommoder de son sort, à vouloir être ce que l'on est." Quelle citation pourrait mieux illustrer la vie de Gilles et Dominique.

Bernard Baudin

CONFIDENCES AU COIN DU BOIS



Sapin.



Pin
sylvestre

Salut, je m'appelle *Larix decidua*, mais vous pouvez me nommer *Mélèze*. J'habite dans les montagnes, là-haut, vous savez..., là où la fée hiver recouvre tout d'un manteau d'hermine immaculé. Je fais partie d'une bande très nombreuse dans laquelle nous sommes très proches, bien que certains soient plutôt solitaires. Quelquefois, dans notre compagnie nous recevons deux cousins éloignés, que nous nommons familièrement *Pin à crochets* et *Arole*, mais leur vrai nom est *Pinus uncinata* et *Pinus cembra*.

Personne ne monte plus haut que nous, euh!... sauf peut-être le petit *Pin mugo*, mais dans des régions plus humides de la Ligurie aux Balkans. Nous avons deux voisins au-dessous, le noble *Abies alba* qui se fait nommer *Sapin*, et le coquet *Pinus sylvestris*, encore appelé *Pin sylvestre* qui se colore de rose saumon dans le haut. Quelquefois, je descends même deux étages en dessous où je cohabite alors avec la famille du *Chêne pubescent* et de son frère le *Chêne sessile*; tous deux sont des *Quercus*, mais l'un se nomme *pubescens*, l'autre *sessilis*. Lorsque le *Sapin* ou les *Chênes* ne sont pas là, j'occupe leur place et je prépare leur venue, car ils aiment bien s'installer dans un environnement plus élaboré, confortable. Le *Pin sylvestre*, lui, est peu exigeant, il se contente de peu. Mais le *Sapin* et les *Chênes*, eux, sont difficiles, ils aiment les sols profonds et frais, recouverts d'un beau tapis vert parsemé de fleurs diverses. Dans leur jeune âge, il ne leur faut pas trop de soleil, alors grâce à mon feuillage fin et dense, je tamise, l'été, les durs rayons solaires qui brûleraient leur belle toison verte.

Voyez le jeune *Sapin* grandir droit et fier, étalant ses branches autour de lui, disposées à la manière d'une longue robe à volants du siècle dernier. Le *Chêne*, non moins majestueux, grandit de façon plus désordonnée, offrant ses larges feuilles mollement ondulées à la pluie de lumière qui filtre au travers de mon couvert. Mais bientôt ils n'auront plus besoin de ma protection, assez grands et rudes, ils supporteront seuls l'éclairement intense et vital du soleil. Je me retirerai alors discrètement devant la croissance et l'expansion du *Chêne* dans les étages inférieurs où les hivers sont moins rudes, et celles du *Sapin* dans les étages plus élevés car il résiste mieux au gel. Moi, je me cantonnerai chez moi, là-haut, au plus haut car je suis moins frileux que mes amis. Je supporte facilement les hivers rudes des altitudes parce que j'ai un "truc" que je vous dirai une autre fois.



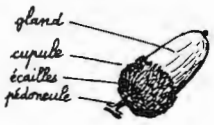


Epicéa.

Famille des Abiétacées

(fruits en forme de cônes formés d'écaillés imbriquées)

espèces		caractéristiques (valable pour le Haut-Van)	
<h2>Mélèze</h2> <p><i>Larix decidua</i></p>		<p>feuilles : <u>caduques</u> en hiver, vert clair, molles. groupées en faisceaux de 15 à 20 f. (son nom viendrait d'un lieu des Alpes nommé Larignum.)</p>	
<h2>Épicéa</h2> <p><i>Picea excelsa</i></p>		<p>feuilles <u>persistantes</u>, vert foncé, raides piquantes et quadrangulaires, <u>isolées</u> et disposées tout autour des rameaux. cônes à écaillés minces sub-cylindriques, pendants.</p>	
<h2>Sapin</h2> <p><i>Abies alba</i></p>		<p>feuilles <u>persistantes</u>, isolées, vert foncé, piquantes, planes, disposées en <u>deux rangs</u> sur les rameaux, marquées en dessous par 2 lignes glauques. cônes dressés.</p>	
<h1> Pins</h1>	<h2>Pin cembro</h2> <p><i>Pinus cembra</i></p>	<p>feuilles <u>persistantes</u>, vert foncé, piquantes, disposées en <u>faisceaux de 5</u>, longues de 6 à 14 cm à 3 faces. cônes petits, ovales, dissymétriques.</p>	
	<h2>Pin sylvestre</h2> <p><i>Pinus sylvestris</i></p>	<p>feuilles <u>persistantes</u>, vert foncé, piquantes, groupées en <u>faisceaux de 2</u>, courtes : long = 4 à 6 cm. graines assez petites, jeunes rameaux et haut du tronc teintés de rose. Cônes subaigus, très petits dissymétriques.</p>	
	<h2>Pin à crochet</h2> <p><i>Pinus uncinata</i></p>	<p>feuilles <u>persistantes</u>, vert foncé, piquantes, groupées en faisceaux de 2 courtes. Cônes obtus et horizontaux, écusson des écaillés + ou - en forme de <u>crochet</u>. Cônes obtus, horizontaux, petits et dissymétriques.</p>	
	<h2>Pin noir</h2> <p>Pin noir d'Autriche <i>Pinus austriaca</i></p>	<p>feuilles <u>persistantes</u>, vert foncé, piquantes, <u>épaisses</u>, faisceaux de 2, l = 10 à 15 cm, cônes gros assez courts, 4 à 8 cm, roux clair, presque horizontaux, arqués à écussons pyramidaux, dissymétriques. <u>Plantes saurent</u>.</p>	

Famille des Fagacées

espèces	caractéristiques	
	<p>Caractéristique commune aux Fagacées : fruits enveloppés à leur base dans un involucre recouvert de petites écailles (gland dans la capsule)</p> <p>feuilles caduques, tombant soit à l'automne, soit au printemps. crénelées, lobées, lobes arrondis ou très obtus, non terminés par une arête. cupule à écailles courtes,</p>	
<h2>Chêne sessile</h2> <p><i>Quercus sessilis</i></p>	<p>feuilles adultes glabres ou faiblement pubescentes en dessous, longuement pétiolées, sans oreillettes à la base, luisantes au dessus. glands sur un pédoncule commun presque nul.</p>	
<h2>Chêne blanc</h2> <p>ou Chêne pubescent</p> <p><i>Quercus pubescens</i></p>	<p>feuilles adultes velues en dessous, à lobes plus étroits et plus profonds, glabres en dessus. jeunes pousses tomenteuses.</p>	



Mélèze.

Nous vivons vieux dans ces montagnes, allez le demander à nos anciens. Dans le vallon de Gialorgues vivent encore beaucoup de vieux *Mélèzes*, l'un des plus vieux a au moins six cent soixante ans (oui 660...!). Il ne se souvient plus très bien de l'année de sa naissance; qu'importe, à son âge, on n'est plus à un an près. Il est né au début du XIV^{ème} siècle. Vous ne pouvez pas vous souvenir, quel que soit votre âge, vous êtes trop jeunes; pensez, il est né au Moyen Age, du temps de Jeanne d'Arc. Dans la Vallée des Merveilles vivent encore des vieux (on peut le dire...) de plus de mille ans, ils ont vu le couronnement de Hugues Capet. Allez parler avec eux, ils sont restés indifférents à l'histoire des hommes, mais ils se souviennent, année par année, presque saison par saison, du temps qu'il a fait depuis leur naissance. Ils vous diront si en juin-juillet de cette année-là il a plu beaucoup ou pas. D'autres vous diront si l'été a été chaud ou froid, ils se souviennent encore du "petit âge glaciaire" qui a sévi à la fin du XVII^{ème} et début du XVIII^{ème} siècle. Sacrée mémoire, non ?...

Persici Libero

le carnet du Val

NAISSANCE

Avec joie nous saluons la venue au monde à Entraunes de Gérard Degioanni, second enfant au foyer de M. et Mme Serge Degioanni, née Jeannie Seren.

Tous nos vœux de bonheur pour le bébé et félicitations aux heureux parents.

DECES

Nous avons appris avec beaucoup de tristesse le décès de :

Entraunes

Mme Marie Gollé, veuve de M. François Gollé ancien maire d'Entraunes, à Nice à l'âge de 85 ans.

M. Joseph Roubaud (dit le Verger), oncle de Mme Eva Scaffa, à Oraison à l'âge de 86 ans.

M. Marie-Jean Majer, beau-père de Jean Baudoin du Clot, à Nice à l'âge de 58 ans.

M. Jean Verner, à Nice, à l'âge de 79 ans.

Propriétaire de la Lavancia à Estenc depuis 1932 il y habitait une grande partie de l'année.

Mme Camille Linder, à Annemasse, à l'âge de 76 ans. Avec son mari, ils étaient les anciens propriétaires de l'hôtel d'Entraunes qu'ils ont exploité avec dévouement pendant 16 ans.

Nous adressons à toutes les familles éprouvées par ces deuils notre très vive sympathie.

SUCCES AUX EXAMENS

Saint-Martin-d'Entraunes

Dans notre numéro précédent nous avons omis, et nous nous en excusons, de mentionner la réussite de Madame Sonia Laffargue-Malasséné et de Michel Mazzola, tous deux ont obtenu leur diplôme d'état d'infirmiers.

Récemment Fabienne Deloustal a subi avec succès les épreuves du BTS secrétariat de direction.

Nous les félicitons vivement.

Saint-Martin-d'Entraunes

L'auberge-Foyer de ski de fond des Aiguilles a été officiellement inaugurée le 13 février 1983 à Val Pelens, en présence de nombreuses personnalités.

Entraunes

Réouverture de l'auberge communale "Roche Grande" depuis le 4 juin après l'achèvement des deux étages de chambres supplémentaires.

La gestion est désormais assurée par M. et Mme René Desquiens auxquels nous souhaitons bienvenue et réussite.

Villeneuve-d'Entraunes

Il est toujours délicat d'ajouter un nouvel édifice à un village ancien. A Villeneuve, on a parfaitement réussi l'opération avec les gîtes communaux qui s'inscrivent naturellement au pied du village dans une courbe du terrain : comme s'ils avaient toujours existé à cet endroit.

Nice

Pour la première fois a eu lieu à Nice du 20 au 30 avril "Prima 83", une semaine de rencontres et d'échanges culturels Pays Niçois-Piémont, ce à l'initiative du Centre de Recherches et d'Interventions Artistiques (CRIA). Ce dernier est connu du Val d'Entraunes par un travail qu'il nous a présenté au cours de l'été dernier (cf. LLn°12).

DONATEURS

Nous tenons à remercier tout particulièrement ceux de nos lecteurs qui nous aident par leurs dons :

Mme Juliette Brivet, Mme Monique Gamond, M. Louis Gilli, Mme Odile Martel, Mesdames Payan, Mme Marie-Josée Messelis, M. Laurent Pinotti.

Où se procurer
LOU LANTERNIN ?



à Entraunes :
«chez Georgette», épicerie, tél 05 51 39
Yvonne Payan, trésorière, tél 05 51 47
à Guillaumes :
L'Edelweiss, librairie-journaux

Épicerie, fruits et légumes,
surgelés, vins,
dépot de pain,
mercerie
droguerie

Chez Georgette

tél 05 51 39
ENTRAUNES



Chez Geneviève

(93) 05.50.92 ETE/HIVER

VAL PELENS

06470 St Martin d'Entraunes



HOTEL
RESTAURANT
BAR

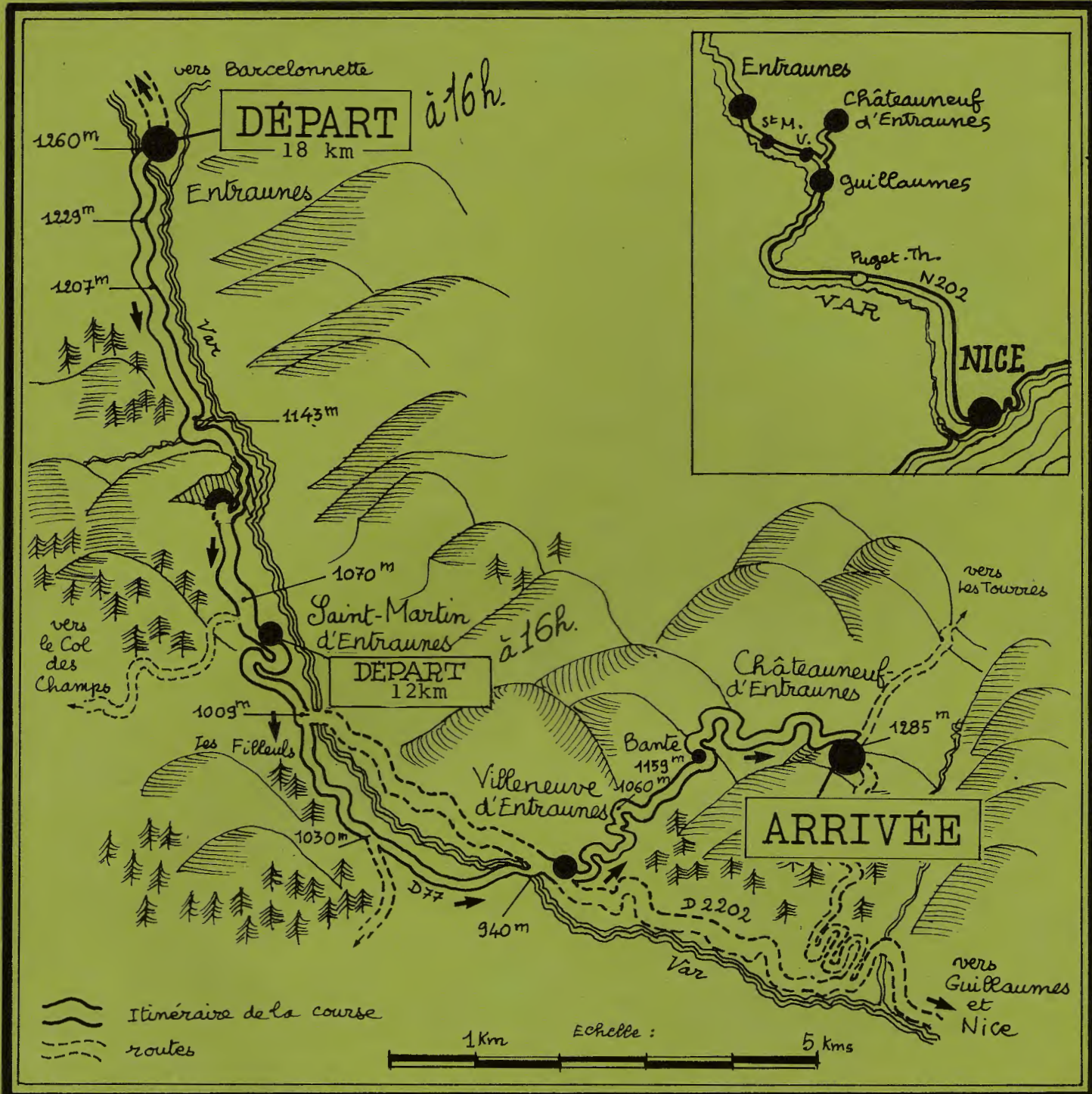
Relais de la Cayolle

(1800m)

— chez Sylou —

ouvert toute l'année

Route des Grandes Alpes 06470 ESTENC (tél 05 51 33)
randonnées pédestres / ski de fond/ski de randonnée



5ème EDITION / 12km et 18km

SAMEDI

30

JUILLET

1983

A

16^H00

COURSE DU VAL D'ENTRAUNES

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS : ASSOCIATION "GARDEREN CASTEU NOU"
06470 CHATEAUNEUF-D'ENTRAUNES - tél. (93) 44.30.38 et (94) 68.56.98

PARTICIPATION TECHNIQUE :

COMITE DES FETES DU VAL D'ENTRAUNES et NICE-MARATHON