

De l'antiquité aux pratiques modernes

Le pastoralisme

L'exploitation de pâturages d'altitude des Alpes méridionales a permis à l'ensemble des communautés de mettre en place une économie originale, équilibrée. Les habitants, assurant leur survie, elles ont pu également développer la gamme de leurs productions alimentaires grâce aux produits dérivés de l'élevage. Pour les exploitants les plus favorisés, l'espace communautaire représentait l'espoir de quelques revenus supplémentaires et de quelques excédents commercialisables. Ce implique que, très tôt, les notabilités locales ont pris en main la gestion des espaces pastoraux, donnant naissance à un véritable modèle d'organisation et de structuration des hautes terres. Actuellement, ce sont les signes de qualité et l'identification à un terroir qui sont devenus les clés d'un pastoralisme de montagne en constante mutation.



Moutons sur le pâturage du col des Champs

Pecore al pascolo al Col des Champs

Dall'antichità alla modernità

La pastorizia

Lo sfruttamento dei pascoli d'alta quota nelle Alpi sud-occidentali ha permesso all'insieme delle comunità alpine di avviare un'economia originale ed equilibrata. Gli abitanti, una volta assicurata la loro sopravvivenza, hanno potuto sviluppare la gamma dei loro prodotti alimentari grazie alle produzioni derivate dall'allevamento. Le alpi pascolive hanno dunque rappresentato la possibilità di ottenere qualche prodotto in eccedenza da scambiare e di introitare redditi supplementari. Questa opportunità spinse i notabili locali ad assumere ben presto il controllo degli spazi adibiti a pascolo, facendo nascere un nuovo modello di organizzazione e di gestione delle terre alte. Attualmente sono i marchi di qualità e di origine a fornire la chiave di una pastorizia alpina in mutazione costante.

Une activité ancienne

Le pastoralisme est une activité très ancienne qui a laissé des traces importantes dans nos Alpes, comme les gravures de la vallée des Merveilles. Les recherches archéologiques ont démontré la présence sur les deux versants des Alpes méridionales de sites d'occupation pastorale. Les archives qui en parlent remontent au XII^e siècle. Elles sont d'origine monastique. Au siècle suivant, les abbayes, et en premier lieu celle de *Pedona* (Borgo San Dalmazzo), ont organisé l'exploitation des pâturages. Le monastère de Certosa di Pesio a joué un rôle fondamental pour les vallées sud-occidentales. Les structures d'accueil des troupeaux se mettent alors en place. Elles démontrent la présence de pouvoirs capables de les gérer collectivement. Les établissements religieux furent ensuite relayés par les seigneurs « féodaux », les Rostaing en Tinée, ou les Vintimille en haute Roya, usant de la contrainte pour compléter l'organisation des premiers aménagements pour l'exploitation pastorale. Avec la mise en place d'un pouvoir comtal fort, elles tombent entre les mains du Fisc, qui les cède, après le XIII^e siècle, nominalement ou collectivement aux *universitas* des villages.



Le plateau d'Estenc

Il piano di Estenc

D. Demontoux

Un'attività antica

La pastorizia è un'attività molto antica, che ha lasciato delle tracce importanti nelle nostre Alpi, come ben testimoniano le incisioni rupestri della Valle delle Meraviglie. Le ricerche archeologiche hanno dimostrato la presenza di insediamenti di pastori su entrambi i versanti delle Alpi meridionali. I documenti che ne trattano risalgono al XII secolo e sono di origine monastica. Nel secolo seguente le abbazie, e prima fra tutte quella di *Pedona* (Borgo San Dalmazzo), organizzano lo sfruttamento dei pascoli. Anche la Certosa di Pesio, ancora sul versante italiano, in questo frangente ebbe un ruolo fondamentale. Risalgono a quei tempi le prime costruzioni atte ad accogliere greggi e mandrie. Queste strutture indicano l'esistenza di poteri capaci di gestirle collettivamente. Dopo le istituzioni religiose fu la volta dei "feudatari", i Rostaing nella Val Tinée, o i conti di Ventimiglia, in alta Val Roya, i quali ricorrevano alla forza per portare a buon fine l'organizzazione degli insediamenti per lo sfruttamento dei pascoli. Con la nascita di un potere comitale forte, tutte queste strutture cadono nelle mani del fisco che le cede, dopo il XIII secolo, nominalmente o collettivamente, alle *universitas* dei vari paesi.

Des structures collectives d'exploitation

Il existe des « cabanes » destinées à accueillir les pâtres, bergers, vachers et fruitiers, qui gèrent l'alpage au quotidien. Les soubassements sont en pierres sèches, enfouis dans le sol, les parties supérieures en matériaux périssables. La cabane joue un rôle essentiel dans l'organisation des territoires d'alpage, jusqu'à être confondue avec l'objet même de la période de pâturage : la production fromagère. A la fin de l'alpage, entre septembre et octobre, a lieu le *discapannaggio*, terme utilisé dans les vallées françaises des Alpes-Maritimes pour indiquer la « sortie de l'alpage ». Les propriétaires viennent retirer leurs parts de fromage et de *brous*. Les animaux redescendent au village et regagnent leurs étables. Il existe autour de la cabane de vastes enclos de pierres sèches destinés à parquer les animaux durant la nuit pour faciliter leur surveillance et leur traite : ce sont les *vastiere* ou *jas*, présents sur les



Traite à Palantré

Mungitura a Palantré

P.N.A.M.

deux versants des Alpes Méridionales. De quelques dizaines à plusieurs centaines de mètres carrés leur forme varie suivant la configuration du terrain ou l'humeur de leurs constructeurs : ovoïdes ou polygonales. Quelques différenciations de style peuvent être identifiées. Certaines sont à simple et d'autres à double parements, sur 80 cm de haut, afin d'éviter les divagations des animaux. Une ouverture est pratiquée dans la muraille. Elle est fermée pour la nuit par une barrière en branchages. Parfois, des enclos secondaires y sont organisés, afin de répartir les animaux selon les besoins des pâtres. Dès le XIII^e siècle, les pâturages sont acquis progressivement par l'autorité communale. Les *vastiere* et *jas* sont déjà structurés.

Le poids fondamental de l'élevage

L'activité pastorale connut un développement notable à la fin du XVI^e siècle. Favorisant l'élevage ovin jusqu'à la fin du XVII^e siècle, les vastes pâturages en amont des vallées dépendaient de l'institution communale. Ces surfaces



Vaches sur l'alpage de Longon

Vacche in alpeggio a Longon

P. Pierini

detta "piccola" per gli ovini, e "grande" per i bovini e gli animali da soma. Durante l'epoca moderna, i pascoli rappresentano un reddito importante per i comuni. C'est le cas en vallée du Gesso, l'un des principaux lieux d'élevage du Piémont savoyard. En 1611, ce sont plus de 13.000 ovins adultes qui pâturent sur les montagnes de l'Entracquois. De même en Roya et en Bévère, où, au début du XVIII^e siècle, sont accueillis près de 40.000 ovins, ou en haute Ubaye avec des capacités sensiblement supérieures. Le grand nombre d'animaux que les pâturages d'altitude devaient supporter durant la période estivo risquait de compromettre l'écosystème. Les Communes devaient maintenir un équilibre entre la superficie pâturable et la présence animale. Toutes les bêtes de la communauté n'avaient pas les mêmes conséquences sur l'équilibre des espaces pâturables, car elles ne passaient pas forcément l'été dans la communauté d'origine des pâtres. Quelques éleveurs de la vallée Gesso emmenaient leurs animaux dans les montagnes des vallées voisines. Ils se retrouvent dans la vallée de la Stura, dans la haute vallée Grana et dans celle de la Roya.

la mungitura: si tratta delle *vastiere* o *jas*, presenti sui due versanti delle Alpi meridionali. Di estensione variabile tra qualche decina e qualche centinaia di metri quadri la loro forma dipende dalla configurazione del terreno o dall'estro del costruttore: solitamente sono ovaloidi o poligonali. Si notano anche differenze di stile. I muri, alti circa 80 cm, possono essere realizzati semplici o doppi con lo scopo di evitare l'erranza degli animali. Nella cinta di pietra è praticata un'apertura che di notte viene chiusa con un cancello o con dei rami. A volte si organizzano dei recinti secondari per dividere gli animali secondo le esigenze dei pastori. A partire dal XIII secolo, i pascoli sono progressivamente acquistati dall'autorità comunale dove esistono già, pronte all'uso, le *vastiere* o *jas*.

L'importanza dell'allevamento

La pastorizia conobbe un notevole sviluppo alla fine del XVI secolo. Particolarmente adatti all'allevamento ovino, i vasti pascoli d'altitudine dipendevano dall'amministrazione comunale.

Queste superfici erano poco tassate e venivano messe all'appalto. La gara avveniva nei giorni precedenti la salita delle greggi e delle mandrie agli alpeggi: tutti i pastori interessati dovevano presentare un progetto riguardante l'uso dell'"alpe"; le offerte si protraevano fino alla combustione completa di una candela. I pastori pagavano una tassa per i capi che conducevano all'alpeggio, questa dipendeva dalla taglia dell'animale: era

Les vacheries modernes

A la fin du XIX^e siècle se mettent en place les grandes vacheries actuelles : longs bâtiments au toit fortement pentu, qui accueillent les vaches et les protègent des intempéries. A proximité se trouve toujours une fruitière, un petit bâtiment dont la partie inférieure est en grande partie enterrée. Une entrée réduite et basse oblige à s'agenouiller pour y accéder. A l'intérieur, une pièce voûtée accueille les treillages sur lesquels mûrissent les fromages. De petites ouvertures, sous forme de meurtrières, permettent la circulation de l'air. Au dessus, une pièce sert à confectionner le fromage, avant qu'il ne soit installé dans la cave voûtée. A proximité, coule toujours une source, un canal ou un ruisseau, pour que le fromage se fasse mieux.



Vacherie du Collet

Stalla di Collet

F. Guigo

Le stalle moderne

Verso la fine del XIX secolo vengono costruite con criteri moderni le prime grandi stalle, edifici lunghi, dal tetto in forte pendenza, che alloggiavano le mucche proteggendole dalle intemperie. Nei pressi si trova sempre un piccolo caseificio, edificio basso la cui parte inferiore è in gran parte interrata. L'ingresso, stretto e basso, obbliga a curvarsi per entrare. All'interno, un locale con soffitto a volta è attrezzato con scaffature adibite alla stagionatura dei formaggi. Delle piccole aperture, simili a feritoie, permettono la circolazione dell'aria. Al di sopra di questo vano si trova il caseificio vero e proprio nel quale si preparano i formaggi che saranno poi

affinati nello scantinato. Nei paraggi scorre sempre un corso d'acqua in modo per che le tome possano maturare nelle migliori condizioni.

Une caractéristique héritée : la compascuité ou le pâturage en commun

Certains de ces pâturages possèdent comme autre originalité une gestion en compascuité. Plusieurs communes peuvent en être « propriétaires », au sens médiéval du terme, c'est-à-dire y détenir des droits d'usage, de pâturage, de prélèvement de produits... Cette caractéristique explique une part des liens qui unissent étroitement les communautés entre elles, parfois au-delà des cols. Les terres *mitenc* entre le Valdeblorre et Saint-Martin-Vésubie ; la Terre de Cour entre Belvédère, Saint-Martin, Lantosque et Roquebillière ; les alpages d'Isola avec Vinadio ; ceux de la haute Roya entre Tende et Limone ; ou encore le cirque de Fenestres entre Saint-Martin et Entracque. Pour accéder à ces alpages, les communautés ont mis en place des chemins de desserte particuliers, les *drai*. Parcourant plusieurs dizaines de kilomètres, ces accès sont bordés de hauts épierréments où sont présentes des pierres levées. Des pâturages s'y échelonnent afin de permettre aux troupeaux de s'alimenter. Le cheminement est mis en défens afin d'éviter que les animaux ne divaguent et ne ruinent les cultures alentours.



Un ancien sentier de transhumance

Un antico sentiero di transumanza

Arch. Centre d'Etudes Vésubiennes

Una peculiarità unica: il pascolo in comune

Certi pascoli presentano un'altra peculiarità: la gestione in comune. Diversi comuni possono essere "proprietari" - nel senso medioevale del termine - dello stesso pascolo: vale a dire tutti ne detengono i diritti d'uso, di prelievo dei prodotti... Questa caratteristica permette di spiegare l'origine di una parte dei legami che legano strettamente le comunità tra di loro, a volte al di là dei colli. Le terre *mitenc* tra il Valdeblorre e Saint Martin Vésubie; la Terre de Cour tra Belvédère, Saint-Martin, Lantosque e Roquebillière; i pascoli tra Isola e Vinadio; quelli dell'alta Val Roya tra Tenda e Limone; o ancora la cirque di Finestra tra Saint-Martin ed Entracque. Per accedere a questi alpeggi, le comunità hanno provveduto a tracciare delle vie di accesso particolari, i *drai*. Questi itinerari, lunghi diverse decine di chilometri, sono bordati da muretti di pietre a secco, il cui scopo è di evitare che gli animali si disperdano e rovinino le colture circostanti. Scaglionati lungo i percorsi, si trovano dei pascoli appositamente destinati all'alimentazione degli animali transumanti.

Un mode de fonctionnement mi-privé mi-public

Deux sortes de troupeaux investissent les hautes terres. Una parte des pâturages est louée à des bergers forains, étrangers à la commune, qui y mènent des troupeaux d'ovins. Les pâturages sont l'objet de règlements précis de la part des Communautés.

Les troupeaux sont estimés en trentaine de têtes. Chaque pâturage ne peut en recevoir qu'un nombre déterminé par l'usage, afin d'éviter le surpâturage et la perte définitive de la ressource. Durant le Moyen Age et jusqu'à la période moderne, ces territoires sont soumis à une importante pression économique de la part des éleveurs étrangers, demandeurs d'un élargissement de leurs droits d'utilisation. Mais les Communautés résistent. C'est le cas en Tinée et en haute Roya, où Tende et la Brigue trouvent dans cette activité une ressource

irremplaçable pour les finances publiques. Les troupeaux d'ovins, de caprins, et de bovins des communautés villageoises occupent aussi ces espaces. Un troupeau communal rassemble les bêtes de quelques propriétaires sous la direction d'un maître-bouvier, accompagné d'une équipe de pâtres et d'un fruitier, dont le travail principal consiste à produire les fromages. Vers la Saint-Jean, les troupeaux sont menés à l'alpage, pour n'en redescendre qu'à partir de la Saint-Michel, au moment des grandes foires. Les propriétaires montent deux fois l'été à l'alpage, à date précise, pour « peser le lait » de leurs vaches, en vue de l'attribution proportionnelle du fromage. Chaque famille possédait habituellement des terres qu'elle exploitait pour ses propres besoins et qui produisait le foin nécessaire au cheptel familial. L'importance de ce dernier dépendait des espaces consacrés à la « culture » de l'herbe. Quand celui-ci n'était pas suffisant, le chef de famille devait trouver des terres capables d'accueillir le pâturage durant le reste de l'année.

En Piémont, les troupeaux descendaient pendant l'hiver dans la plaine, plus riche où les troupeaux pouvaient y bénéficier de terrains communaux. Dès la première moitié du XV^e siècle, les terres communales de la plaine se sont appauvries à la suite des continuelles pressions qu'elles subissaient, augmentant le coût de l'élevage.

La plaine piémontaise se caractérise par la présence des éleveurs durant toute la période hivernale, principalement ceux d'Entracque et de Roaschia. Le recensement des hommes et des bêtes pour la levée du sel de 1699 et 1713 témoigne de la présence des pâtres de la vallée Gesso dans la région de Cuneo, d'Astigiano jusqu'à Chivasso au nord de Turin.



Transumance dans la Val Gesso



Transumanza in Val Gesso

Un modello tra il pubblico e il privato

Una parte degli alpeggi è data in affitto a dei pastori, non appartenenti al comune, che monticano le greggi. I pascoli sono l'oggetto di regolamenti precisi da parte delle Comunità.

Le greggi sono stimate in unità di trenta animali. Ogni "alpe" può accoglierne solo un numero determinato al fine di evitare l'eccessivo sfruttamento del suolo e quindi il suo definitivo deterioramento. Durante il Medioevo e fino all'epoca moderna, tutti questi territori sono sottoposti a una grande richiesta da parte degli allevatori forestieri, che chiedono diritti di utilizzo sempre più vasti. Ma le Comunità resistono.

È il caso delle valli Tinée e alta Roya sebbene Tenda e Briga trovano in questa attività una risorsa insostituibile per l'economia locale. Questi spazi sono anche occupati dalle greggi di pecore e capre, e dalle mandrie delle comunità di paese.

Un'unica mandria comunale accoglie gli animali di diversi proprietari sotto la direzione di un mastro-bovaro, accompagnato da una squadra di pastori e da un formaggioiaio, il cui lavoro principale consiste appunto nel produrre i formaggi. Verso la festa di San Giovanni, greggi e mandrie salgono all'alpeggio dal quale ritornano a partire dal giorno di San Michele, che apre il periodo delle grandi fiere. Durante l'estate, i proprietari salgono due volte all'alpeggio, a date ben definite, per "pesare il latte" delle loro mucche al fine di valutare la parte di formaggi che spetta loro.

In linea generale, ogni famiglia possedeva delle terre che sfruttava per i propri e che producevano il fieno necessario per i loro animali.

Il numero massimo dei capi dipendeva dai terreni di proprietà destinati alla "coltura" dell'erba. Quando i prati non erano sufficienti a produrre il fieno necessario, il capo famiglia doveva trovare delle altre terre in grado di fornire il pascolo durante il resto dell'anno. In Piemonte, greggi e mandrie scendevano durante l'inverno verso la pianura, dove potevano beneficiare di terreni comunali.

Nella prima metà del XV secolo, le terre di pianura si impoverivano sotto la pressione dei numerosi nuovi animali, facendo così lievitare i relativi costi di allevamento. La pianura piemontese è caratterizzata dalla presenza di allevatori di bestiame durante tutto il periodo invernale, soprattutto quelli di Entracque e di Roaschia. I censimenti del 1699 e del 1713 attestano la presenza di pastori della Valle Gesso nella provincia di Cuneo, nell'Astigiano e fino a Chivasso, a nord di Torino.

Les Provençaux : une tradition récente dans le Var, le Verdon et l'Ubaye

Dans ces vallées de la Haute Provence, s'est développée un type de faire valoir des terres particulières, qui ne ressemble pas à l'agriculture locale menée sur le versant italien ou dans les vallées de la Vésubie ou de la Roya. En Ubaye, l'élevage permanent, c'est-à-dire les troupeaux locaux, s'est peu à peu transformé d'une exploitation laitière à une spéculation sur la viande, valorisant l'agneau de boucherie. Il s'en est suivi entre 1880 et 1950 une véritable frénésie de développement de ce produit : ventes d'animaux pour l'engraissement, croisements de race, développement de l'économie du foin et attraction des troupeaux provençaux (les Arlésiens) voire au-delà (les Africains). Ces mouvements saisonniers de bétail ont engendré des liens forts entre plaine et montagne. Ils ont entraîné aussi la ruine de dizaines de montagnes, par surpâturage, défrichements excessifs. L'administration des eaux et Forêts est ainsi massivement intervenue pour stopper ces dégradations en faisant par exemple l'acquisition de terrain à Allos, dans le Bachelard, aux Sources du Var. Actuellement, ces terrains domaniaux sont réouverts au pâturage transhumant, dans des proportions plus raisonnables.



Moutons dans le vallon du Lauzanier

Pecore nel Vallone di Lauzanier

Les produits de l'élevage

Le système d'élevage traditionnel très coûteux doit permettre à l'activité pastorale de dégager un rendement substantiel. Les bénéfices issus de l'élevage ovin proviennent à la fois de la production de laine, et surtout de la viande. Cette dernière semble être d'un meilleur rapport car la laine des moutons ne suffit pas à répondre aux besoins locaux des tissages, et oblige à importer la matière première nécessaire d'outre-mont ou du nord de l'Italie. La laine est utilisée sur place pour produire du tissu. Les productions textiles d'Entracque sont renommées dès le XVII^e siècle et sont connues jusqu'à la fin de la Première Guerre Mondiale.

L'importance de la production de viande, surtout bovine, témoigne de la présence d'un commerce local important, mais aussi de flux commerciaux soutenus vers la plaine piémontaise, production de carne, surtout bovina, indica la presenza di un commercio locale florido, ma genera altresì un rilevante flusso commerciale verso la pianura piemontese



Produits fromagers d'alpage

Prodotti caseari d'alpeggio

I Provenzali: una tradizione recente nel Var, nel Verdon e nell'Ubaye

Nelle valli dell'Alta Provenza si è sviluppato uno sfruttamento delle terre particolare, che si scosta dal tipo di agricoltura locale condotta sul versante italiano o nelle valli della Vésubie o della Roya. Nell'Ubaye, l'allevamento stanziale, i bovini diventano più numerosi, a scapito renommés de Roaschia, surnommés les « grata'd Rouascha », réalisent l'essentiel de leur richesses sur l'élevage ovin. Cette évolution provoque la division des alpages de chaque communauté selon leur nature afin d'accueillir les différentes catégories d'animaux. Ainsi trouvait-on un pâturage « maigre » dédié à la subsistance des manze (les génisses), des taureaux et des boeufs, rassemblés dans un même espace car improductifs. Un pâturage à proximité du village, la casolano ou cabraïra, est destiné à accueillir le troupeau de chèvres que les particuliers conservent au village quand les vaches sont à l'alpage afin de garantir leurs besoins quotidiens en lait.

Un chevrier communal, rémunéré, est chargé de les rassembler tous les matins, de les mener à pâture, puis de les ramener chaque soir. Dans les milieux les moins favorisés, une chèvre était salée pour servir de réserve de viande durant l'année. Pour les troupeaux locaux d'ovins, la situation n'est pas la même. Tous les particuliers du lieu n'en possèdent pas. Quand c'est le cas, il s'agit le plus souvent d'un véritable investissement destiné à la revente. Le troupeau est géré en faire-valoir indirect, avec l'aide d'un fermier et grâce à un bail d'élevage au terme duquel le surplus de bêtes est partagé inégalement entre le gardien et le propriétaire. L'élite sociale des villages bénéficie des pâturages communaux pour entretenir leurs propres troupeaux et réaliser une plus-value certaine.

Cette pratique, parce qu'elle permet à la fois aux plus aisés des citoyens et à ceux qui ne possèdent que quelques têtes de bétail d'user des herbages collectifs, a permis aux espaces communaux des pâturages d'altitude de rester indivis.

I prodotti dell'allevamento

Il sistema di allevamento tradizionale, molto costoso, deve permettere alla pastorizia di produrre degli utili. I redditi generati dall'allevamento di ovini erano quelli provenienti dalla vendita della lana e soprattutto della carne. Quest'ultima produceva il rendimento migliore. Infatti i quantitativi di lana di pecora non erano nemmeno sufficienti e coprire il fabbisogno locale, tanto da costringere ad importare la materia prima d'oltralpe o dal nord Italia. La lana veniva utilizzata sul posto per fabbricare tessuti. I prodotti tessili di Entracque sono rinomati fin dal XVII secolo e lo rimangono fino alla fine della Prima Guerra Mondiale. L'importanza della

produzione di carne, soprattutto bovina, indica la presenza di un commercio locale florido, ma genera altresì un rilevante flusso commerciale verso la pianura piemontese

et même au-delà, en direction de Nice. A Entracque existait, en 1699, une « compagnie d'approvisionnement de la viande de boucherie de Nice ».

L'élevage connaît une mutation sensible à partir du XVIII^e siècle. Les bovins deviennent plus nombreux, au détriment des ovo-caprins sur le versant alpin piémontais. Les pâtres renommés de Roaschia, surnommés les « grata'd Rouascha », réalisent l'essentiel de leur richesses sur l'élevage ovin.

Cette évolution provoque la division des alpages de chaque communauté selon leur nature afin d'accueillir les différentes catégories d'animaux. Ainsi trouvait-on un pâturage « maigre » dédié à la subsistance des manze (les génisses), des taureaux et des boeufs, rassemblés dans un même espace car improductifs. Un pâturage à proximité du village, la casolano ou cabraïra, est destiné à accueillir le troupeau de chèvres que les particuliers conservent au village quand les vaches sont à l'alpage afin de garantir leurs besoins quotidiens en lait.

Un chevrier communal, rémunéré, est chargé de les rassembler tous les matins, de les mener à pâture, puis de les ramener chaque soir. Dans les milieux les moins favorisés, une chèvre était salée pour servir de réserve de viande durant l'année. Pour les troupeaux locaux d'ovins, la situation n'est pas la même. Tous les particuliers du lieu n'en possèdent pas. Quand c'est le cas, il s'agit le plus souvent d'un véritable investissement destiné à la revente. Le troupeau est géré en faire-valoir indirect, avec l'aide d'un fermier et grâce à un bail d'élevage au terme duquel le surplus de bêtes est partagé inégalement entre le gardien et le propriétaire. L'élite sociale des villages bénéficie des pâturages communaux pour entretenir leurs propres troupeaux et réaliser une plus-value certaine.

Cette pratique, parce qu'elle permet à la fois aux plus aisés des citoyens et à ceux qui ne possèdent que quelques têtes de bétail d'user des herbages collectifs, a permis aux espaces communaux des pâturages d'altitude de rester indivis.

Un chevrier communal, rémunéré, est chargé de les rassembler tous les matins, de les mener à pâture, puis de les ramener chaque soir. Dans les milieux les moins favorisés, une chèvre était salée pour servir de réserve de viande durant l'année. Pour les troupeaux locaux d'ovins, la situation n'est pas la même. Tous les particuliers du lieu n'en possèdent pas. Quand c'est le cas, il s'agit le plus souvent d'un véritable investissement destiné à la revente. Le troupeau est géré en faire-valoir indirect, avec l'aide d'un fermier et grâce à un bail d'élevage au terme duquel le surplus de bêtes est partagé inégalement entre le gardien et le propriétaire. L'élite sociale des villages bénéficie des pâturages communaux pour entretenir leurs propres troupeaux et réaliser une plus-value certaine.

Cette pratique, parce qu'elle permet à la fois aux plus aisés des citoyens et à ceux qui ne possèdent que quelques têtes de bétail d'user des herbages collectifs, a permis aux espaces communaux des pâturages d'altitude de rester indivis.

L'avenir...

Dans l'espace méridionalpin, l'élevage est resté essentiellement collectif grâce à une gestion commune des pâturages de nature différente ; alpages en totalité communaux, bandites communales louées, ou terrains de parcours qui peuvent aussi dépendre de propriétés privées sur lesquelles pèsent des contraintes d'usage. La vitalité économique des élevages transhumants de Provence et des élevages locaux est désormais liée aux politiques européennes de l'agriculture.



Pressage de tomme

Pressatura di tome

e perfino al di là, nella direzione di Nizza. A Entracque esisteva a Entracque una "compagnia di Nizza per l'approvvigionamento di carne da macello". L'allevamento del bestiame conosce una sensibile mutazione a partire dal XVIII secolo. Sul versante piemontese, i bovini diventano più numerosi, a scapito degli ovo-caprini. I famosi pastori di Roaschia, soprannominati "grata'd Rouascha", invece, realizzano la maggior parte delle loro ricchezze con l'allevamento ovino. Questa evoluzione provocò la suddivisione dei pascoli delle comunità in funzione delle loro caratteristiche permettendo così di ottimizzare l'allevamento dei diversi tipi di animali. Ad esempio, le manze, i tori e i buoi, tutti animali improduttivi, erano riuniti e confinati in un pascolo "magro". Un pascolo, vicino al paese, era destinato alle greggi di capre: la casolano o la cabraïra. Queste avevano la funzione di garantire il fabbisogno quotidiano di latte ai residenti quando le mucche sono all'alpeggio. Un capraio comunale, retribuito, ha l'incarico di radunarle ogni mattino, di portarle al pascolo e di riportarle ogni sera ai rispettivi proprietari.

Nelle famiglie più povere, la carne di una capra veniva messa sotto sale e serviva da riserva per tutto l'anno. Per le greggi di pecore, la situazione non è diversa. Non tutti i privati ne dispongono, e per coloro che ne possiedono si tratta di un investimento destinato alla rivendita. Il gregge è gestito sulla base dello sfruttamento indiretto, con l'aiuto di un contadino e grazie a un contratto d'allevamento alla fine del quale l'accrescimento del bestiame è diviso in parti diseguali tra il guardiano e il proprietario. In questo modo l'élite sociale dei paesi beneficia dei pascoli comunali per mantenere le loro greggi e realizzare un plus-valore sicuro.

Tale pratica, in quanto permette sia ai cittadini più ricchi sia a quelli che possiedono appena qualche capo di bestiame di far uso degli alpeggi ha permesso ai territori comunali d'alta quota di rimanere indivisi.

Nello spazio transfrontaliero, l'allevamento del bestiame è rimasto essenzialmente collettivo grazie a una gestione comune dei pascoli di diversa natura: alpeggi comunali, bandite date in affitto, o terreni di passaggio che potevano anche dipendere da proprietà private e su cui gravano delle servitù. La vitalità economica degli allevamenti transumanti di Provenza e di quelli locali è ormai legata alle politiche europee per l'agricoltura. Dei marchi di qualità hanno fatto apparizione per valorizzare alcuni prodotti da macello, come per esempio quello "agnello

di Sisteron", o la denominazione di origine montana. Il recente ritorno del lupo ha anche influito sulle pratiche di allevamento rendendo più difficile la monticazione. Per quanto riguarda il versante italiano la contrazione del numero di mandrie e greggi monticati costituisce una realtà innegabile. Ciononostante, specialmente in alcuni comprensori pascolivi la diminuzione di capi alpeggianti va letta come un dato positivo; questa, infatti, è derivata dal fisiologico abbandono dell'attività da parte di aziende zootecniche marginali, che è andato a favore di singole realtà produttive solide e competitive, ponendo fine ad un lungo periodo di gestione irrazionale del pascolo, legata innanzitutto al sovraccarico, denunciato da segni indelebili di degrado floristico e geologico.

Un esempio di questa situazione ci viene offerto dai pascoli di Palanfré. In questo comprensorio il numero di allevatori si è più che dimezzato nel giro di dieci anni; ad oggi, tuttavia, sono operanti in zona tre aziende capeggiate da imprenditori giovani e intraprendenti, due dei quali hanno scelto Palanfré, a 1400 metri di quota, come dimora permanente dopo decenni di abbandono della borgata. Anche in Valle Gesso, a fronte di una generale contrazione del numero di capi alpeggianti, vanno rilevate piccole realtà di grande interesse in relazione alle loro produzioni casearie, diversificate e qualificate, di tutto rilievo, ed all'opera di tutela di una razza ovina locale in via di estinzione, la Roaschina (o Frabosana). Altro segnale di vitalità giunge dalla Valle Stura, ove la

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Voir aussi Carte C

Si veda anche la Carta C

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Des signes de qualité apparaissent pour faire reconnaître ces produits bouchers, comme le label "agneau de Sisteron" ou l'appellation d'origine montagne. Le retour du loup a considérablement compliqué la conduite de ces troupeaux en alpage.

Sur le versant italien, les troupeaux se sont considérablement réduits, à la suite de l'amenuisement des superficies pâturables, liée au dépeuplement des montagnes.

Ce phénomène a eu des aspects positifs, car il a provoqué la disparition d'un élevage marginalisé en faveur d'une amélioration de la production plus résistante et compétitive, mettant fin à une longue période de gestion irrationnelle des pâturages durant laquelle la surcharge des pâturages a provoqué une nette dégradation de la flore et de la ressource.

Ce fut le cas des pâturages de Palanfré. Le résultat en a été une division de moitié du nombre d'éleveurs en dix ans ; aujourd'hui, seules trois exploitations, dirigées par de jeunes éleveurs, travaillent dans cette zone, dont deux ont choisi Palanfré, à 1400 mètres d'altitude. Ils y demeurent désormais en permanence, après plusieurs décennies d'abandon. Dans la vallée Gesso, après une forte diminution du nombre des éleveurs, un renouveau apparaît en relation avec la production fromagère, dont la diversité et la qualité augmentent. Cette activité a permis de sauvegarder une race ovine locale en voie d'extinction, la Roaschina (ou Frabosana). Un autre signal de vitalité apparaît dans la vallée de la Stura, où la Comunità Montana, depuis déjà vingt ans, développe avec passion le projet de préserver et valoriser la race ovine autochtone Sambucana.

Ces efforts ont conduit progressivement une dizaine d'éleveurs à se rassembler dans une entreprise appelée « L'Escaroun », qui a donné naissance à « Lou Barmaset », une coopérative pour la commercialisation de la viande, qui en garantit l'origine et la qualité.

Voir aussi Carte C

Si veda anche la Carta C

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.



Tonte d'une brebis

Tosatura di una pecora

di Sisteron", o la denominazione di origine montana. Il recente ritorno del lupo ha anche influito sulle pratiche di allevamento rendendo più difficile la monticazione. Per quanto riguarda il versante italiano la contrazione del numero di mandrie e greggi monticati costituisce una realtà innegabile. Ciononostante, specialmente in alcuni comprensori pascolivi la diminuzione di capi alpeggianti va letta come un dato positivo; questa, infatti, è derivata dal fisiologico abbandono dell'attività da parte di aziende zootecniche marginali, che è andato a favore di singole realtà produttive solide e competitive, ponendo fine ad un lungo periodo di gestione irrazionale del pascolo, legata innanzitutto al sovraccarico, denunciato da segni indelebili di degrado floristico e geologico.

Un esempio di questa situazione ci viene offerto dai pascoli di Palanfré. In questo comprensorio il numero di allevatori si è più che dimezzato nel giro di dieci anni; ad oggi, tuttavia, sono operanti in zona tre aziende capeggiate da imprenditori giovani e intraprendenti, due dei quali hanno scelto Palanfré, a 1400 metri di quota, come dimora permanente dopo decenni di abbandono della borgata. Anche in Valle Gesso, a fronte di una generale contrazione del numero di capi alpeggianti, vanno rilevate piccole realtà di grande interesse in relazione alle loro produzioni casearie, diversificate e qualificate, di tutto rilievo, ed all'opera di tutela di una razza ovina locale in via di estinzione, la Roaschina (o Frabosana). Altro segnale di vitalità giunge dalla Valle Stura, ove la

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.

Comunità Montana, da vent'anni a questa parte, segue con passione il progetto di recupero e valorizzazione della razza ovina autoctona Sambucana: questo ente, passo dopo passo, ha condotto decine di allevatori a riunirsi in un consorzio, denominato "L'Escaroun", che a sua volta ha dato origine a "Lou Barmaset", cooperativa per la commercializzazione delle carni, che ne garantisce l'origine e la qualità.