

Le projet *CamBioVia* et la coordination éditoriale de la série ont été assurés par "Settore Attività Gestionale in Agricoltura, sul Livello Territoriale di Siena e Grosseto. Gestione della Programmazione Leader. Usi civici" de la Région Toscane, en la personne de:

Cristina Attilio
 Beatrice Becquet
 Mara Bonacorsi
 Valter Nunziatini
 Samuele Pii
 Linda Venturi
 Daniele Visconti
 Susanna Viviani



Ce livre fait partie d'une série de quatre volumes produits par la Région Toscane dans le cadre du projet «CamBioVia CAMmini e Biodiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza» financé par le Programme Communautaire «Italie-France Maritime 2014-2020». Le projet a contribué à améliorer l'efficacité des actions publiques en matière de protection, de promotion et de développement du patrimoine naturel et culturel représenté par les zones protégées, les parcs et les sites historiques le long des anciennes routes de transhumance en Toscane, en Ligurie, en Sardaigne et en France. La série vise à informer et à sensibiliser les opérateurs, les institutions et les parties prenantes sur les potentialités et les opportunités des itinéraires de transhumance identifiés en Toscane, afin de faciliter leur durabilité et leur reproduction dans d'autres zones transfrontalières.

La cooperazione al cuore del Mediterraneo
 La coopération au cœur de la Méditerranée

MONTER À L'ALPAGE DESCENDRE DANS LA PLAINE

**La transhumance de la Garfagnana et de la Lunigiana
entre histoire et actualité**

Édité par Alessandra Martinelli et Claudia Riani

© **INNOCENTI** Via Pietro Micca, 5 - 58100 Grosseto
E D I T O R E Tel. 0564.416937
www.innocentieditore.com - info@innocentieditore.com
ISBN ??????????

INNOCENTI
E D I T O R E



Préface

Le projet “*CamBioVia* - CAMmini e BIODiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza”, financé dans le cadre du Programme Communautaire “Italie-France Maritime 2014-2020”, a offert aux partenaires transfrontaliers de Toscane, de Sardaigne, de Ligurie et de Corse l’opportunité d’aborder la pratique de la transhumance, qui a historiquement affecté les Pays méditerranéens, en traitant les questions de la culture locale, de la diversité biologique, des valeurs environnementales et naturelles et des pratiques et utilisations de l’élevage au cours des derniers siècles.

En Toscane aussi, le voyage saisonnier des hommes et des troupeaux a fondé l’extraordinaire “civilisation de la transhumance”, générant des institutions juridiques, des itinéraires de transit, des habitudes alimentaires, des établissements, des langages, des techniques d’élevage et de transformation du lait.

Un ensemble de valeurs culturelles, environnementales et anthropiques qui ont consolidé et caractérisé notre identité historique et sociale, capable aujourd’hui de produire une nouvelle clé de lecture du territoire rural et de notre région.

En commençant par *CamBioVia*, l’objectif de la série est de proposer une discussion multidisciplinaire sur le thème de la transhumance, à interpréter comme un phénomène articulé avec une forte connexion socioculturelle, également à la lumière de l’intérêt renouvelé que ce phénomène suscite à la fois d’un point de vue productif exquis et en tant que pratique fonctionnelle à la protection des territoires, leur valorisation, la restauration des connexions écologiques, la conservation des traditions locales, et la protection du paysage et de la biodiversité. Les quatre volumes qui composent la série éditoriale du projet (1-Histoire et anthropologie de la transhumance en Toscane; 2-Monter à l’alpage, descendre dans la plaine: la transhumance de la Garfagnana et de la Lunigiana entre histoire et actualité; 3-Transhumance: com-

munautés, itinéraires et cultures du pastoralisme, entre archéologie, anthropologie et histoire; 4-Stratégies et outils du centre de compétences sur les produits agricoles traditionnels de la Région Toscane) nous offrent une coupe transversale de l'extraordinaire patrimoine historique, culturel, environnemental, eno-gastronomique qui caractérise les routes de la transhumance et nous permettent de penser à un modèle agro-bio-culturel qui prête attention à certains problèmes, tels que le changement climatique, en favorisant l'évolution des techniques de production, d'élevage et de tourisme qui sont qualitativement avancées, dans une logique de multifonctionnalité de l'entreprise et du territoire.

Le Centre de Compétences sur les Produits Agroalimentaires Traditionnels (PAT) est le lieu physique et virtuel, mis en œuvre par le projet *CamBioVia*, qui réunit les acteurs du monde rural toscan pour apporter des idées nouvelles et de nouvelles possibilités de développement scientifique, économique, social culturel garantissant la représentation de toutes les communautés dépositaires et des acteurs territoriaux intéressés par ces processus.

D'où la nécessité de repenser la transhumance comme un parcours "global", tourné vers l'avenir, capable de proposer une relation synergique entre territoire, environnement, traditions, afin de ramener notre histoire et nos activités traditionnelles dans le système, en développant un système de production où l'homme et l'éleveur sont des figures de proue non seulement en tant qu'opérateurs économiques mais aussi en tant que gardiens des valeurs identitaires des lieux où ils opèrent, dans une logique de développement intégré durable et inclusif.

Eugenio Giani
Presidente della Regione Toscana

Introduction

La transhumance est un thème présent depuis longtemps non seulement dans la recherche historique, mais aussi dans la conscience de communautés méditerranéennes entières, où elle a pris une forte valeur identitaire, créant au fil des siècles de puissants liens sociaux et culturels entre les bergers transhumants et les lieux qu'ils traversent. Cette valeur essentielle de la transhumance, ainsi que d'autres aspects importants, comme le fait qu'il s'agisse d'une activité économique durable caractérisée par une relation particulière entre l'homme et la nature, a été reconnue en 2019 avec l'inscription de la transhumance sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

D'un point de vue historique, les études dans ce domaine se sont succédées, entrelacées et en partie superposées, produisant une moisson considérable de publications de différents types, de cartographies, d'expositions photographiques, de documentaires, de promotion d'itinéraires et de produits typiques, qui témoignent encore aujourd'hui de cette pratique ancienne et donnent du crédit aux territoires qui parviennent à la maintenir en vie. Nous pourrions donc supposer que nous connaissons maintenant parfaitement la transhumance, que nous avons examiné tous ses détails et ses différentes facettes historiques, économiques et sociales dans une clé diachronique. Le groupe de recherche actuel s'est également essayé à ce sujet il y a plusieurs années. Cependant, grâce à une méthode de recherche développée au fil des années, le présent volume possède sa propre originalité en termes de présentation et de résultats, de méthode et de mérite. Commentons par le début. Ici, on rencontre beaucoup d'histoire des lieux, mais ce n'est jamais une histoire locale. Des histoires de groupes sociaux ou d'individus sont racontées, mais notre vocation n'est pas l'anthropologie historique. Derrière les micro-histoires, il y a toujours, dans notre recherche, la toile de la macro-histoire, les cycles de l'économie mondiale, l'évolution de la société italienne dans son ensemble. Comme dans le cas du Fontanabuona de la fin du XVIème - début du

XVII^{ème} siècle étudié par Osvaldo Raggio, dans lequel, en plus de la République ligurienne, l'influence de Madrid devrait à notre avis être prise en compte, dans ce qui se passe à Zeri depuis les années 1960, le rôle de la nouvelle Italie de l'industrie et des services devrait être pris en compte, et dans ce qui se passe aujourd'hui, le rôle du village global (ou presque)¹. Les cas étudiés ici se distinguent toutefois de l'ensemble par leurs propres particularités: tantôt ils reflètent la tendance actuelle, tantôt ils s'en écartent, précisément en raison de leur passé. Tel est l'objet de notre analyse, qui privilégie, à côté de l'historiographie sur le sujet, l'étude des sources directes. Ce sont ces dernières qui confirment ou corrigent, voire infirment, les résultats de l'historiographie jusqu'à présent, comme ce fut le cas, dans les cas présentés ici, pour le rôle des femmes dans l'histoire du pastoralisme, qui n'avait jamais émergé auparavant dans toute son importance. Ce sont les sources directes qui sont ici les protagonistes et qui, grâce à une approche pluridisciplinaire, ont mis en lumière des aspects et des thèmes jusqu'ici partiellement négligés, voire nouveaux, qui montrent tout ce qu'il est encore possible de dire sur cet ancien voyage des bergers et des animaux.

Le regain d'intérêt pour la transhumance ne se veut pas une apologie du bon vieux temps, qui n'a jamais existé. Nous sommes conscients que le travail du berger transhumant, qui se déplaçait à chaque saison, parcourant de longues distances sous un soleil brûlant ou sous une pluie battante, vivant dans des huttes, souvent loin de la famille, avec tous les inconvénients possibles, était un travail dur, difficile, fatigant, certainement pas enviable. Mais il faut avoir conscience et connaissance de ce que fut cette pratique millénaire, que les témoins, malgré tout, nous racontent avec une nostalgie poignante, qui n'a pas seulement à voir avec le souvenir de leur jeunesse, mais qui est plutôt le regret d'un mode de vie qui n'existe plus. Les anciens bergers soulignent également les aspects positifs de ce travail très dur, qui permettait un contact étroit avec les animaux, la terre, les paysages marins en hiver et les montagnes en été, dans le silence et la paix.

¹ Cf. O. Raggio, *Faide e parentele: lo Stato genovese visto dalla Fontanabuona*, Turin, Einaudi, 1990.

En Toscane, les très longues routes qui étaient encore utilisées au milieu du siècle dernier ont progressivement cédé la place à des itinéraires plus courts et plus circonscrits, destinés à relier les montagnes et les plaines à une échelle très locale. Le lien originel entre les destinations historiques de la transhumance (les pâturages d'été des montagnes du nord de la Toscane et les pâturages d'hiver de la Maremma) a donc été rompu, mais le phénomène, bien que toujours vivant au niveau micro-territorial, continue à caractériser l'économie et la culture des lieux, suscitant un intérêt croissant parmi les résidents et les touristes des villages des Apennins. Ce n'est pas un hasard si, au début de l'été, les petits et grands troupeaux qui se dirigent vers les alpages offrent un spectacle festif et un événement bienvenu pour suivre leurs traces jusqu'aux prairies de crête.

L'objectif principal de cette recherche était de comprendre sous tous ses aspects ce phénomène dans le passé, mais avec un regard sur le présent, sur les motivations qui poussent de plus en plus de jeunes à revenir au pastoralisme à petite échelle, contrairement à ce qui se passait il y a quelques dizaines d'années. Le paysage montagneux du nord de la Toscane a été façonné par la pratique de la transhumance, les itinéraires et les lieux de repos des bergers, les modes de vie et les rôles des hommes et des femmes seront reconstitués à travers les souvenirs et les témoignages d'une pratique qui a laissé des empreintes indélébiles tant sur le territoire que dans la mentalité des habitants. La taille des troupeaux en déplacement était en effet énorme et difficile à imaginer aujourd'hui. Le passage des animaux a rendu nécessaire, à différentes époques, la création de chemins spéciaux, herbeux ou pavés, parfois bordés de haies ou de murets, dont les vestiges sont encore reconnaissables aujourd'hui dans les zones les plus conservatrices de la montagne.

Aujourd'hui, on parle beaucoup des itinéraires de transhumance et on tente de récupérer certains de ces itinéraires pour les rendre accessibles au public, mais en Toscane, cela n'est possible que dans des zones restreintes. Ceci pour plusieurs raisons, la première et fondamentale étant les réformes de la seconde moitié du XVIII^{ème} siècle. En effet, sous Pierre-Léopold de Lorraine, avec l'abolition de la *Do-*

gana dei Paschi en 1778 et des douanes intérieures en 1781, le bétail transhumant n'a plus de routes réservées, comme ce fut le cas pendant un siècle encore pour les chemins de transhumance entre Molise et les Pouilles où les douanes à moutons sont restées actives. Au Grand-Duché, les troupeaux passent désormais sur les mêmes routes que celles empruntées par tous les autres usagers. Aujourd'hui, bon nombre des anciennes routes de plaine sont asphaltées et destinées aux voitures, surtout dans la Maremme, et ne peuvent plus être parcourues à pied, à vélo ou à cheval. La situation est différente en montagne, où les pistes de transhumance abandonnées sont souvent devenues inaccessibles ou difficiles à trouver. Cependant, c'est précisément dans les zones montagneuses que les vestiges des routes alpines subsistent et sont encore, bien que difficilement, traçables et praticables. Dans le cadre de ce travail de recherche, nous avons tenté d'identifier des sources de différentes natures qui nous aideraient à reconstituer, sur papier et, si possible, sur le terrain, les itinéraires empruntés autrefois par nos bergers.

Les sources utilisées pour ces recherches sont nombreuses et variées: il existe peu de fonds d'archives concernant spécifiquement le pastoralisme (à l'exception du précieux fonds siennois de la *Dogana dei Paschi*), mais les archives sont néanmoins des trésors inépuisables d'informations qui nous parviennent des dépôts les plus disparates. Ils'agit notamment: des *Registri delle Gabelle* (Registres des gabelles); les statuts et chapitres des communautés paysannes dans lesquels elles tentaient de réglementer le passage des nombreux troupeaux qui montaient vers les Apennins ou en descendaient au fil des saisons; les *Registri dei beni sociali* (Registres des biens sociaux) et les fonds de "*Questioni di confine*" (Questions de frontières) les actes notariés concernant les Sociétés de bétail; les "*Libretti di pascolo*" (Livrets de pâturages); les registres du XVIII^e siècle contenant les taxes sur les troupeaux, également appelées "*fide*", c'est-à-dire les taxes que les propriétaires d'animaux devaient payer pour que leurs animaux puissent avoir accès à des pâturages privés ou publics.

Les autres sources utilisées sont les cadastres, en particulier les tableaux indiquant les propriétaires et leurs biens respectifs, tant dans la version originale (conservée aux Archives d'État de Florence, *ASF*) que

dans la version définitive, déposée aux Archives d'État des capitales provinciales dans lesquelles sont incluses les différentes municipalités concernées par l'enquête; et ensuite le Répertoire toponymique régional (RETORE)². Ce dernier groupe de sources a permis de centrer la recherche sur l'étude des toponymes de la transhumance.

Les principales zones d'étude ont été la Lunigiana et la Garfagnana en ce qui concerne le phénomène de la "*monticazione*", c'est-à-dire la pratique consistant à faire paître le bétail dans les montagnes pendant l'été. Ici, les estives ont été identifiées et analysées par rapport aux points de départ de la transhumance horizontale historique et aux territoires qui leur sont immédiatement adjacents, afin de vérifier dans quelle mesure cette pratique, qui en fait "construit des routes", a également laissé une réflexion sur le plan matériel, toponymique et donc cartographique. Un regard inévitable a donc été porté sur la Maremme et sur toutes les zones d'arrivée de la transhumance horizontale. Il en est résulté une étude détaillée sur la toponymie, qui est une trace "fossile" du phénomène dans la région, dont peu de gens sont conscients aujourd'hui.

Les informations provenant de sources écrites (y compris des documents d'archives familiales privées contenant des photographies anciennes et des objets de la vie quotidienne) ont été constamment entrelacées avec celles provenant de sources archéologiques et orales, qui se sont toutes complétées grâce à un dialogue continu entre les chercheurs impliqués. Ce sont les sources orales qui ont permis, d'une manière particulière, d'éclairer la phase finale de l'élevage traditionnel et, assez souvent, surtout en Lunigiana, de saisir les indices d'une nouvelle renaissance et d'une innovation de la même pratique, également par l'initiative féminine, en renversant les stéréotypes de genre qui attribuent instinctivement le rôle de berger à l'homme. En réalité, les bergères ne sont pas une nouveauté aujourd'hui: même dans le passé, bien que nous parlions toujours des bergers au masculin, les femmes

2 RE.TO.RE., Répertoire toponymique régional, réalisé sous la responsabilité scientifique de la professeure Giuliana Biagioli, présidente de Leonardo-IRTA (Institut de Recherche sur le Territoire et l'environnement).

ont toujours été présentes, travaillant avec les troupeaux, accompagnant leurs hommes dans les migrations à courte et longue distance, préparant et vendant les produits du travail de berger, le lait et le fromage. Tout cela au prix d'un travail acharné et silencieux et, presque toujours, sans aucune forme de reconnaissance³.

La collecte de sources orales dans le cadre de cette recherche s'inscrit dans la continuité d'un projet qui avait déjà vu notre institut, de 2009 à 2013, actif dans la sauvegarde de la mémoire de la transhumance en Toscane⁴. Dans le cadre de la préparation de ce volume, nous avons réalisé vingt-cinq nouveaux entretiens, tant avec des femmes qu'avec des hommes, dont la plupart ont été enregistrés sur vidéo. Ces documents de mémoire, malgré les limites de leur subjectivité, offrent certainement un échantillon très éloquent de la vie et de la culture matérielle; ils se caractérisent par leur capacité à transmettre des émotions, des sentiments, des points de vue particuliers qui ne peuvent certainement pas transparaître dans les documents d'archives ou dans les vestiges matériels. Cela a considérablement enrichi le cadre cognitif de la zone analysée, permettant d'appréhender la perception du phénomène de la transhumance également d'un point de vue personnel, rétrospectif et, dans une certaine mesure, affectif.

3 Sur les bergères d'aujourd'hui, il y a le très beau documentaire sorti en 2018, *In this World*, réalisé par Anna Kauber, qui en dit long sur cette profession, en insistant sur le rôle de soin du troupeau, de plus en plus souvent confié aux mains des femmes.

4 Dans le cadre de la réalisation de la publication *Montagna e Maremma, il paesaggio della transumanza in Toscana*, A. Martinelli (édit.), Felici Edizioni, Pise, 2016, vingt-quatre entretiens avec des bergers âgés témoins des pratiques pastorales passées avaient déjà été recueillis, totalisant de nombreuses heures d'enregistrement. Plusieurs d'entre eux, originaires de la Garfagnana et de la Lunigiana, résidaient à l'époque dans le sud de la Toscane, poussés à ce changement de résidence précisément par l'évolution de la profession de transhumant vers celle d'éleveur et/ou d'agriculteur sédentaire au cours de la seconde moitié du XX^e siècle.

Sans l'appui de ces sources, il aurait été beaucoup plus compliqué d'interpréter les signes des pratiques pastorales et des modes d'utilisation du territoire, ainsi que les traces épigraphiques sur les roches apuanes et apennines, d'entreprendre un premier recensement et un géoréférencement des itinéraires verticaux de transhumance, les "routes des Alpes", en Garfagnana et dans la Vallée du Serchio, et, enfin, de constater que de nouvelles formes d'élevage s'inspirent aujourd'hui du substrat même offert par la tradition et d'une sorte d'attrance vers ce qui fut la profession des grands-parents (voire des arrière-grands-parents), à la recherche d'une nouvelle vie au rythme lent, en contact avec les animaux et les cycles de la nature.

Enfin, au-delà des nouveaux résultats produits dans le domaine de la recherche historique, nous aimons à penser que ce travail peut également être utile pour indiquer et suggérer des voies possibles de valorisation de la transhumance, à partir des territoires de montagne individuels qui ont encore la chance de l'avoir maintenue en vie, bien que sous une forme résiduelle. En particulier, le paysage montagneux de l'arrière-pays de la Garfagnana et de la Lunigiana mérite de retrouver au moins une partie de la vitalité économique pastorale qui l'a caractérisé dans le passé, certainement avec tous les éléments d'innovation qui peuvent soutenir une telle opération aujourd'hui.

Le repeuplement des pâturages d'altitude pourrait être le point de départ d'une redéfinition des hautes terres, en redonnant une valeur économique à des sols qui n'ont pas d'autre vocation, en revenant ainsi habiter les montagnes, en s'approchant avec conscience des grandes ressources écosystémiques qu'elles recèlent encore.

Dans la grande incertitude éco-sociale qui caractérise notre époque, un regard attentif sur le passé de ces régions nous reconforte dans l'idée qu'elles pourront un jour revenir, démographiquement et économiquement, sur le devant de la scène.

Giuliana Biagioli
et Alessandra Martinelli



Chapitre 1. Les routes de la transhumance à travers les toponymes

Alessandra Martinelli et Claudia Riani

L'un des objectifs de cette recherche était de reconstituer les anciens parcours et itinéraires qui partaient de la Garfagnana et de la Lunigiana vers la Maremme, ainsi que les sentiers qui étaient utilisés pour monter à l'alpage, vers les pâturages frais, en été.

Dans cette tranche de recherche, la source que nous avons identifiée et utilisée pour la reconstruction des anciens itinéraires de transhumance a été la toponymie, un réservoir culturel inimaginable et un outil fondamental pour la connaissance du territoire, puisque dans les noms des lieux est conservée la mémoire fossilisée de leurs caractéristiques, de leurs modifications et des activités ou événements dont ils ont été témoins au cours des siècles.

Si l'étude de la toponymie d'un lieu donné peut apparaître comme une opération synchronique, nous savons en réalité qu'il n'en est rien. Les noms toponymiques que nous trouvons sur une carte, souvent proches les uns des autres, ont souvent des origines chronologiques et des appartenances culturelles différentes: il est donc nécessaire de procéder à une interprétation qui révèle dans quel contexte historique, social, culturel et économique ils se sont formés et fixés sur le territoire. La couverture toponymique est le résultat d'une stratification diachronique liée à divers facteurs: vicissitudes du peuplement, conjonctures socio-économiques, changements dans l'environnement, et bien d'autres⁵. Les noms de lieux ont donc une énorme valeur identitaire qui lie les gens aux lieux et nous permet de prendre conscience d'un passé qui a façonné le territoire dans lequel nous vivons: "...les toponymes, fruits de la fréquentation humaine, nous donneront des

⁵ L. Cassi, P. Marcaccini, *Toponomastica, beni culturali e ambientali. Gli "indicatori geografici" per un loro censimento*, Società Geografica Italiana, Rome, 1998, p. 13.

preuves non seulement de la façon dont un espace conquis, habité et visité a été perçu, mais aussi de la façon dont il a été utilisé avec toutes les conséquences qui en découlent, y compris sur le plan géographique et physique⁶. Encore une fois, l'acte de nommer les lieux est "la manière de connaître et de transmettre la connaissance territoriale aux autres, d'établir une continuité spatiale d'une génération à l'autre, d'attribuer un sens et une valeur aux localités, et finalement de les lier dans un réseau de significations symboliques sur lesquelles reposent la culture et la matérialité d'un peuple"⁷.

1.1. L'identification des toponymes

La première étape de cette étude a consisté à identifier les toponymes à adopter comme objet d'étude. Sur cette question, un large éventail de possibilités s'offre aux chercheurs: il s'agit de choisir, parmi les nombreux noms de lieux de la région, ceux qui peuvent être rattachés à la pratique de la transhumance. Certains chercheurs ont évalué tous les éléments plus strictement liés à cette pratique, et ont donc considéré les points de repos et de rafraîchissement (tavernes, relais de poste, *stazzi* (fermes familiales)...), ou les points de référence et d'orientation sur la route (croix), mais aussi les éléments naturels qui peuvent avoir représenté un point de référence pour les troupeaux et les bergers, tels que les sources et les abreuvoirs, ou les éléments naturels qui peuvent avoir influencé les routes d'une manière ou d'une autre, par exemple les cols, les vallées, les gués⁸. D'autres études ont également pris en considération des toponymes liés à la religiosité des transhumants, tels que ceux faisant référence à des églises ou à des cou-

vents, ou des noms de lieux de repos probables, tels que des auberges et des dispensaires, sans oublier les toponymes liés aux "*dogane*". En effet, dans la région de Grosseto, les routes qui reliaient l'intérieur de la Toscane à la côte étaient appelées "*vie di dogana*" (routes de la douane) parce que toutes les terres utilisées pour le pâturage appartenaient, jusqu'en 1776, à la *Dogana dei Paschi*⁹.

Pour cette recherche, nous avons choisi de considérer principalement les termes les plus étroitement et directement liés à la pratique de la transhumance, c'est-à-dire ceux qui indiquent des abris pour les troupeaux ("*diaccio*", "*stazzo*", "*rete*", "*mandria*") et ceux qui se réfèrent directement aux animaux ("*pecora*", "*capre*", "*vaccherecce*", etc.). Afin d'identifier les termes en question, nous avons utilisé des sources orales et consulté des dictionnaires spécifiques aux différentes zones concernées, découvrant que parfois des toponymes différents sont trouvés pour la même signification en Maremme, en Garfagnana ou en Lunigiana. Pour cela, par exemple, le *Dizionario Garfagnino*¹¹ ou la *Spiegazione di alcune parole maremmane*¹² ont été consultés. Nous avons ainsi identifié un certain nombre de termes utilisés localement qui sont révélateurs d'éléments liés au pastoralisme migratoire.

Le toponyme qui identifie peut-être le mieux les lieux de transhumance, en particulier dans la Maremme, est "*diaccio*", dans toutes ses

6 A. Melelli, *Cartografia e Toponomastica: Un Rapporto "Assiale"*, dans *Studi del LA.CAR.TOPON.ST. Laboratorio di Cartografia e Toponomastica Storica*, V. Aversano (édit.), n° 3-4, (2007-2008), Gutenberg Edizioni, p. 112.

7 P. Persi, *Identità, Luoghi e Nomi di Luogo*, dans *Studi*, V. Aversano, cit. p. 121.

8 G. Di Felice, *Il paesaggio culturale delle vie della transumanza, conservazione e riuso a fini turistici*, Thèse de Doctorat en Biosciences et Territoire, Université du Molise, année universitaire 2016-2017, p. 70-77.

9 L. Calzolari, *Vie di animali e uomini. Gli itinerari della transumanza in Toscana*, dans "Conoscere per rappresentare. Temi di cartografia e approcci metodologici", Trieste, EUT Edizioni, 2018, p. 93-104.

10 L. Calzolari, *Vie di animali e di uomini. Gli itinerari della transumanza*, cit., p. 98.

11 A. Bertozzi, *Dizionario Garfagnino, "... l'ho sintuto di"* (révisé par G. Rubini), Unione Comuni Garfagnana, 3e édition, Lucques, 2015.

12 L. Ciaravellini, *Spiegazione di alcune parole maremmane*, ATEF, Florence, 1967.

variantes¹³. Le *diaccio* ou filet était une clôture temporaire délimitée par des cordes soutenues par des piquets enfoncés dans le sol. Facilement transportable, généralement chargé sur un âne, puis sur une charrette, il était utilisé de préférence pendant les voyages en le montant le soir et en le démontant à l'aube¹⁴. Par métonymie, le mot en est venu à désigner les aires de stationnement où ces clôtures étaient installées. Toute la Toscane centrale et méridionale est donc parsemée de toponymes "*diaccio*" (ou dérivés), et leur identification permet de reconstituer les différentes directions des itinéraires de transhumance dans la région.

L'étymologie de ce mot est quelque peu controversée. Il est parfois appelé "*diaccio*" avec la valeur de "*addiaccio*", c'est-à-dire le champ clos dans lequel le troupeau "repose", c'est-à-dire passe la nuit, du latin parlé "*adiacium*", lui-même dérivé de "*adiacere*" (*ad+iacere*), qui a donné en italien "*giacere*" et, en dialecte, avec la même signification, "*diacé*" puis "*ghiace*"¹⁵. En fait, "*diaccio*" est également une forme altérée de "glace" dans l'usage familial toscan¹⁶. En outre, dormir dans le "*diaccio*" signifie également dormir à l'air libre et donc dans le froid, dans la "glace" en fait.

13 Parmi les différentes déclinaisons du toponyme *diaccio*, on peut citer: *diacci*, *diacce*, *diaccioni*, *diacciarello*, *diacceroni*, *diaccetaia*, *diaccettaia*, *diaccetti*, *diaccetti*, *diacceto*, *diacetto*, *diaccia*, *diacchialone*, *diacciaia*, *diacciaja*, *diacciale*, *diacciali*, *diaccialetti*, *diaccialetto*, *diaccialine*, *diaccialone*, *diacciolone*, *diacciolonei*, *diaccianino*, *diacciano*, *diaceto*, *diacciolo*, *diaccioletto*, *diacciarello*, *diacciarino*.

14 M. Massaini, *Transumanza: dal Casentino alla Maremma, storie di uomini e di armenti lungo le antiche dogane*, Aldo Sara, Rome, 2005, p. 161.

15 Cf. G. Devoto, *Avviamento alla etimologia italiana: dizionario etimologico*, Le Monnier, Florence, 1968; www.storia-toscana.it/diaccioni/; mais aussi: *diaccio*, s. m. [latin *iacium, dérivé de iacere "coucher"], tosc. - *Addiaccio*. www.treccani.it/vocabolario/diaccio/

16 Cf. www.etimo.it/?term=diaccio. Voir aussi www.unaparolaalgiorno.it/significato/addiaccio

Toutefois, comme nous l'avons dit, les termes changent en fonction du domaine de référence. Dans la région de la Vallée du Serchio, mais avec une utilisation plus large, y compris littéraire,¹⁷ le terme "*stazzo*" est très répandu, indiquant l'enclos en plein air dans lequel les troupeaux étaient enfermés la nuit. Dans l'Antiquité, le mot signifiait également "demeure, lieu d'habitation" ou "lieu de repos"¹⁸.

Parmi les autres toponymes liés à la pratique de la transhumance, citons la "*tràsta*": le grand poteau placé en travers des cols pour empêcher les vaches ou les moutons de changer de route, c'est-à-dire d'aller là où ils ne sont pas censés aller. Les entretiens ont également révélé les toponymes "*capannello*" et "*logo*" (*logos* au pluriel) pour désigner les cabanes d'alpage de la région de Barga et "*casotto-i*" pour la Vallée de Soraggio¹⁹. Ou encore, dans la Maremma, le terme "*calla*" désignait les points de passage obligés où les douaniers devaient compter le bétail, par espèce, et suivre ses entrées et sorties. Un autre terme très répandu est sans doute celui de "*mandria*" (dans toutes ses acceptions)²⁰: il s'agissait d'un enclos plus solide, délimité par des piquets de bois²¹ puis "*stabbio*", "*pecorina*", "*pecorile*", "*caprareccia*", "*rete*", "*cacio*" et ainsi de suite. Plus insolite est la découverte du toponyme "imbrancamento", écrit en grosses lettres sur la façade d'un vieil hôtel désaffecté,

17 Comme dans G. D'Annunzio, *I Pastori*: "Septembre, allons-y, il est temps de migrer/ maintenant vers la terre des Abruzzes mes bergers/ quittez les stazzi et allez vers la mer (...)".

18 À ce stade, nous avons choisi d'omettre le terme "cabane" parce qu'il n'est pas toujours et exclusivement lié à la pratique de la transhumance, même si, par exemple en Lunigiana, nous savons qu'il s'agit d'un toponyme lié aux abris des brebis dans les alpages, tel qu'il ressort de la contribution de Lina Pecini. À cet égard, il conviendrait de réaliser une étude approfondie et une reconnaissance des cabanes sur le territoire de la Lunigiana.

19 Cf. L. Giovannetti, au Chapitre 2 du présent volume, paragraphe 2.3.2.

20 *Mandriola*, *mandrie*, *mandriacce*, *mandriale*, *mandrione*, etc.

21 M. Massaini, *Transumanza: dal Casentino alla Maremma*, cit., p. 234, et L. Calzolari, *Andare in Maremma. Vita quotidiana dei pastori transumanti*, dans "Rivista di storia dell'agricoltura", année 38, n° 1 (juin 1988), p. 61.

sur le versant émilien des Apennins, à l'intersection des routes nationales 486 et 324 qui, de Piandelagotti et Pievepelago, montent vers San Pellegrino in Alpe. C'était, bien sûr, un point où les troupeaux de bêtes qui arrivaient du côté émilien pour descendre vers la Maremme se rassemblaient²².

1.2. Toponymes dans les sources cadastrales

Une deuxième étape de la recherche, après l'étude des termes d'intérêt, a été réalisée à l'aide des sources cadastrales du XIX^{ème} siècle, sources privilégiées car elles constituent un trésor d'éléments toponymiques et des documents incontournables pour la connaissance du territoire. A ce stade, nous avons commencé par interroger la base de données informatisée RETORE, le Répertoire toponymique régional. Il s'agit d'un outil mis à disposition par la région de Toscane, fruit d'une recherche approfondie sur la toponymie historique, qui a consisté à géoréférencer tous les noms de lieux sur la cartographie cadastrale historique, sur les tablettes IGM et sur les cartes toscanes du XX^{ème} siècle²³. Il est possible d'identifier des toponymes significatifs pour la transhumance et d'observer leur diffusion et leur localisation dans la région.

Par exemple, en recherchant sur RETORE les mots "Diacci" ou "Diaccialone" ou leurs dérivés, on constate qu'il s'agit de noms de lieux extrêmement fréquents dans notre région (43 fois "Diacci", et 71 fois "Diaccialone") et, en particulier, très présents dans les zones de Campiglia Marittima, Castagneto Carducci, Capalbio, Scansano, Grosseto, tous lieux de passage ou d'arrivée des troupeaux transhumants de la Garfagnana, de la Lunigiana ou de l'Amiata vers les pâturages d'hiver. L'image ci-dessous montre une capture d'écran de RETORE avec une occurrence du toponyme "Diaccialone" dans la communauté de Grosseto comme exemple.

22 G. Puccinelli, *Le fonti per lo studio della transumanza*, dans *Montagna e Maremma*, A. Martinelli (édit.), cit., p. 41.

23 Pour plus d'informations, voir www.regione.toscana.it/-/retore-repertorio-toponomastico-regionale.

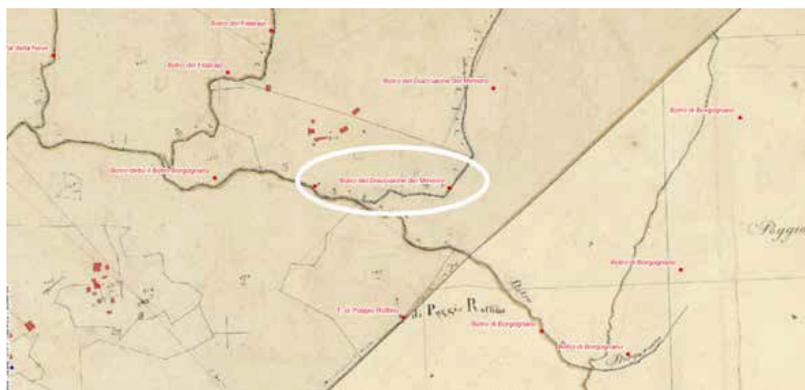


Fig. 1 Le terme *Diaccialone* sur la carte du cadastre Léopoldine, extrait de RETORE

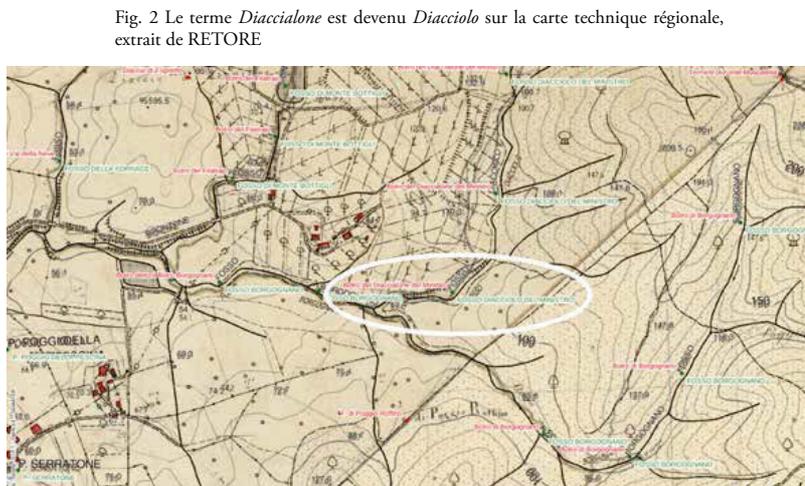


Fig. 2 Le terme *Diaccialone* est devenu *Diacciolo* sur la carte technique régionale, extrait de RETORE

Cette partie du travail avait déjà été entamée auparavant et a donné lieu à une intéressante carte de la transhumance²⁴, qui reconstitue les itinéraires côtiers à partir des toponymes donnés dans RETORE.

La troisième étape de cette partie de la recherche, celle que nous avons plus particulièrement abordée ici, a consisté à enrichir ces données toponymiques par des informations provenant d'autres sources, toujours d'origine cadastrale et fiscale. Cinquante ans après l'inondation de 1966 à Florence, qui a endommagé, parfois irrémédiablement, une grande partie des documents conservés dans les archives d'État de la ville, une série de fonds d'archives a finalement été récupérée en 2016 et à nouveau rendue disponible à la consultation, ce qui pourrait offrir d'autres perspectives intéressantes. En particulier, nous avons utilisé les tableaux préparatoires indicatifs du cadastre géométrique toscan (commencé par les Français sous la domination napoléonienne, puis complété par les Lorrains après la Restauration, et finalisé en 1834). Ces tableaux, compilés entre 1819 et 1827, sont particulièrement utiles et pertinents pour notre recherche car dans chaque section, pour chaque parcelle de terre, le *"vocabolo del podere e dell'appezzamento"*, c'est-à-dire le nom du lieu, est indiqué en plus du type de culture présent. Cette source nous permet donc d'identifier un nouvel ensemble de noms de lieux qui ne figurent pas sur les cartes, et de calculer les limites géographiques de chaque nom de lieu et sa superficie, éléments importants qui ne figurent dans aucune autre source historique²⁵.

24 Voir notamment l'article de M. Grava, *Nuova Tecnologia per una pratica antica*, in *Montagna e Maremma*, cit., p. 204-211.

25 Voir à ce sujet M. Grava, F. Lucchesi, G. Macchi Jánica, M. Trevisani, U. Sassoli, A. Peri, *Il Repertorio Toponomastico Regionale della Toscana*, Milan, ASITA, 2018, p. 566-567 [atti.asita.it/ASITA2018/Pdf/012.pdf], et aussi M. Grava, C. Berti, N. Gabellieri, A. Gallia, *Historical GIS Strumenti digitali per la geografia storica in Italia*, Trieste, EUT Edizioni, 2020, p. 178-179.

Fig. 3 Exemple de tableau indicatif en préparation du Cadastre, non rempli.

Les tableaux indicatifs de la plupart des communautés situées le long de l'itinéraire côtier ont été examinés: trente-deux communautés impliquées dans l'itinéraire de transhumance, depuis les étapes finales entre Orbetello et Grosseto jusqu'à la Garfagnana et la Lunigiana. Les communautés étudiées sont les suivantes: Zeri, Bagnone, Fivizzano, Casola, Barga, Seravezza, Stazzema, Pietrasanta, Vecchiano, San Giuliano Terme, Pise, Bientina, Calcinaia, Pontedera, Riparbella, Montecatini Val di Cecina, Collesalveti, Livourne, Rosignano, Bibbona, Gherardesca, Sassetta, Campiglia, Piombino, Massa Marittima, Castiglione, Santa Fiora, Scansano, Sorano, Gavorrano, Grosseto, Orbetello. Il faut tenir compte du fait que les communautés de l'époque ne correspondent pas exactement aux Communes actuelles du territoire, mais sont souvent beaucoup plus grandes ou ont des frontières

différentes. Dans certains cas, plusieurs municipalités étaient incluses dans certaines d'entre elles. Par exemple, la communauté d'Orbetello comprenait également l'actuelle Commune de Porto Santo Stefano; la communauté de Gavorrano comprenait également l'actuelle Commune de Scarlino; et encore: la communauté de Pise comprenait certains hameaux qui se trouvent aujourd'hui dans les Communes de San Giuliano Terme et de Calci. Ensuite, il y avait une communauté appelée "Gherardesca" qui comprenait Castiglioncello, Donoratico et Castagneto; mais la liste pourrait continuer. Au vu de tous ces éléments, les communautés étudiées représentent donc la quasi-totalité du territoire soumis à notre enquête.

Comme toujours dans ce type de documentation, l'élément humain fait la différence: on trouve des sections dans lesquelles le compilateur a rapporté une quantité énorme de noms de lieux et a également détaillé minutieusement les descriptions des cultures, et des sections dans lesquelles le compilateur a été avare d'informations. Dans l'ensemble, cependant, les tableaux indicatifs sont des sources intéressantes qui offrent diverses possibilités de lecture et d'utilisation pour mieux connaître le territoire. Nous avons créé une base de données dans laquelle, pour chaque toponyme identifié, la Commune, la section, le numéro de parcelle, le propriétaire, la description de la propriété avec l'usage prévu et la surface (ainsi que le numéro de la photo prise) ont été répertoriés. La base de données contient aujourd'hui près de deux mille noms de lieux avec toutes les données pertinentes. En particulier, les types de noms de lieux identifiés sont plus d'une centaine (voir Annexe) et, outre les innombrables déclinaisons de termes tels que "diaccio", "mandria" et "bandita", on rencontre également un certain nombre de noms plus particuliers tels que: "caprareccia", "Colle Capraio", "Crocchi a Vacche", "Pian delle Mandrie", "Pascolare", "Poggio al Montone", "Poggio all'Agnello", "Agnelletta", "Ai Caproni", "Poggio Lombardo", "Stabbiati" et autres.

Certaines descriptions de la propriété sont également intéressantes, notamment: "casetta del buttero", "caprareccia", "capanna e mandrie", "mandrione", "sodo racchiuso da impalancato di legno", "terreno tenuto a pastura per il bestiame". L'étude des tableaux indicatifs originaux a éga-

lement permis d'identifier des points de transhumance qui ne peuvent être rattachés à des toponymes déjà identifiés, mais qui résultent en tant que tels de l'analyse du contexte. Par exemple, dans la Section C de la Communauté de Bibbona, concernée par la route côtière de transhumance, on trouve le toponyme "Il paduletto", que l'abondance des marais côtiers dans la zone ne permettrait pas de relier à la pratique de la transhumance. Mais si l'on lit la destination des parcelles marquées par ce toponyme, on découvre qu'il s'agit d'un "terrain ferme entouré d'une clôture en bois". Un peu plus loin se trouve une "capanna di stipa" et enfin, non loin de là, le toponyme "Valle dei Parmigiani", répété à plusieurs reprises. Nous savons que le terme "Parmigiani" désignait tous ceux qui venaient d'au-delà des Apennins.

Fig. 4 Tableaux indicatifs originaux, Bibbona, Section C

VOCABOLO DEI FONDHI E DELL'APPREZZAMENTO	NUMERO	COGNOME E NOME DEL PROPRIETARIO	QUALITA' SPECIE DELLA PROPRIETA	AREA SUPERFICIALE DELLA MADIERE	OSSERVAZIONI GENERALI PARTICOLARI
Il paduletto	99	A. B. J. B. B.	Terreno in bosco	120,11	
Stipa	92	Stipa	Stipa	11,12	
Stipa	91	Stipa	Stipa	11,22	
Stipa	92	Stipa	Stipa		
Stipa	92	Stipa	Stipa	6,72	
Stipa	92	Stipa	Stipa	1,72	
Stipa	94	Stipa	Stipa	2,51	
Stipa	92	Stipa	Stipa	1,78	
Stipa	91	Stipa	Stipa	1,78	
Stipa	92	Stipa	Stipa	1,78	
Stipa	99	Stipa	Stipa	1,12	
Stipa	100	Stipa	Stipa		
Stipa	100	Stipa	Stipa	2,77	

VOCABOLO DEL PODERE E DEL APPPELLAMENTO	NUMERO DELLA PARCELLA INDICATA NEL CATASTRO	COGNOME E NOME DEL PROPRIETARIO E NOME DEL PADRE DI ESSO	QUALITÀ O SPECIE DELLA PROPRIETÀ	AREA O SUPERFICIE DELLA MEDESIMA	OSSERVAZIONI GENERALI E PARTICOLARI
Diaccio	115	M. L. S. P.	Coltura di Pasta	64,120	
Stano	116	Stano	Stano	42,464	
Stano	117	Stano	Stano	21,618	
Stano	118	Stano	Stano	2,526,62	
Stano	119	Stano	Stano	2,54	
Stano	120	Stano	Stano	50	
Stano	121	Stano	Stano	117,481	
Valle di S. P. magrioni	72	Stano	Stano		

Fig. 5 Tableaux indicatifs originaux, Bibbona, Section C

Dans ce cas, il s'agit donc d'un point d'arrivée ou de passage de la transhumance horizontale d'au-delà des Apennins. Autre exemple: dans la Section A de la Communauté de Grosseto connue sous le nom de San Giovanni, Barbanella et Marrucheto, nous trouvons d'abord le toponyme "Diaccialone", ce qui nous ramène déjà à la pratique de la transhumance. La trace est cependant renforcée par le fait que dans les parcelles suivantes, dans la description de la propriété, nous lisons "Casetta del Buttero" suivi de deux parcelles avec la description "mandria" (troupeau). L'analyse des informations fournies par les tableaux indicatifs originaux, étudiés dans leur ensemble, permet donc d'identifier des points de transhumance qui ne sont pas mentionnés dans la richesse des informations du Répertoire toponymique régional.

Les recherches initiées et menées jusqu'à présent jettent les bases d'une étude plus approfondie. En effet, pour chaque toponyme identifié, les tableaux indicatifs précisent non seulement le type de culture

présent, mais aussi la taille de la zone de référence: une étude systématique de ces données permettrait de comprendre l'étendue de chaque "diaccio" et le nombre d'ovins qu'il peut contenir à titre indicatif. En outre, la recherche pourrait approfondir l'étude de la toponymie liée à la transhumance dans les différentes périodes historiques et analyser la micro-toponymie trouvée dans les documents disponibles tels que les registres fonciers, les actes de vente, avec des entretiens avec les anciens et les connaisseurs de la région (chasseurs, érudits locaux, etc.) et avec d'autres sources contemporaines, afin de dissiper les doutes et les ambiguïtés. Par exemple, dans la zone de Baratti (Commune de Piombino), on trouve d'abord une parcelle portant le toponyme "il Diaccio", puis, un peu plus tard, "Poggio all'agnello" et, dans la description des parcelles, on trouve "troupeau" et "étable". Il est difficile de dire si, comme il est probable, il s'agit d'un indice de pastoralisme transhumant ou d'une trace de la présence de bergers sédentaires.

Fig. 6 Tableaux indicatifs originaux, Grosseto, Section A

Diaccio	310	Stano	Stano	110,731
Diaccio	310	Stano	Stano	146,771
Diaccio	311	Stano	Stano	472,71
Diaccio	312	Stano	Stano	264,71
Diaccio	313	Stano	Stano	264,71
Diaccio	314	Stano	Stano	32,21
Diaccio	315	Stano	Stano	34,21
Diaccio	316	Stano	Stano	113,72
Diaccio	317	Stano	Stano	149,72
Diaccio	318	Stano	Stano	143,72
Diaccio	319	Stano	Stano	252,71
Diaccio	320	Stano	Stano	179,71
Diaccio	321	Stano	Stano	121,72
Diaccio	322	Stano	Stano	77,72
Diaccio	323	Stano	Stano	11
Diaccio	324	Stano	Stano	144
Diaccio	325	Stano	Stano	113
Diaccio	326	Stano	Stano	145,71
Diaccio	327	Stano	Stano	145,71

D'après ce que nous savons, il existait une division topographique entre les bergers locaux et les bergers transhumants: certaines zones de pâturage et de transit étaient utilisées exclusivement par les premiers, d'autres par les seconds. Il y avait aussi, dans une certaine mesure, une distinction dans le type d'animaux élevés: les locaux élevaient plus souvent des porcs, tandis que les migrants arrivaient surtout avec leurs moutons. Dans le cas de Baratti, comme dans beaucoup d'autres, des données supplémentaires seraient nécessaires pour compléter le tableau. Une source intéressante pour combler ces lacunes pourrait être offerte par le recensement nominatif de la population de 1841, qui indique la profession des habitants recensés, et peut donc contenir des informations directes sur la présence ou l'absence de bergers sédentaires.

La toponymie est donc une source de connaissances qui, bien interrogée, peut encore apporter de nombreuses réponses.

Annexe: Les toponymes

Types de noms de toponymes identifiés:

Ai Caproni	Bandita di Corte Vecchia
Bandita	Bandita di Fialabrone
Bandita alla Castellina	Bandita di Ghiachino
Bandita dei Bovi	Bandita di Magona
Bandita dei Laghi	Bandita di mezzo
Bandita dei Lupi	Bandita di S. Lucia
Bandita del Ginestriccio	Bandita di Pecora Vecchia
Bandita del paduletto	Bandita di Scarpa Vacca
Bandita del Paolone	Bandita di Scop (...) (nom incomplet)
Bandita del Pavone	Bandita di sotto
Bandita della Chiesa	Bandita Vecchia
Bandita della Santa e la Riservata	Banditaccia
Bandita dell'Ampio	Bandite alle Capanne
Bandita delle Mandrie	Banditella
Bandita delle Paoline	Banditella del Fiume
Bandita dell'i Zucchini	Banditelle
Bandita dell'illatro	

Banditelli	Diaccio di Lino
Banditelline	Diaccio di Tognetto
Caciaja	Diaccio Fantini
Campi del Diaccio	Diaccioli
Campo a Chiacci	Diaccioli e Diacciolini e Salvatella
Campo a Diacci	Diacciolini
Campo al Diaccino	Diaccionalli
Campo al Diaccio	Diaccione
Capannello/e	Diaccione del Bombandi
Caprarecce	Diaccioni
Caprareccia	Fondo della Vacca
Casina del Pastore	Ghiacciaia
Casotto	Ghiaccio
Chiusa	Ghiaccione
Colle Capraio	Gualazzone mandriale
Colletto alla Bandita	Jaceto
Corbaje e le Mandriane	Madriole di sopra
Croci a Vacche	Madriole di sotto
Diacci	Mandra
Diacci secchi	Mandria
Diacci Vecchi	Mandriacce
Diaccia	Mandriane
Diacciaja	Mandrie
Diacciale del Ministro	Mandrioli
Diacciale di S. Bernardino	Mandriolo
Diacciale Silvestre	Mandrione
Diaccialetto	Mandrioni
Diaccialetto	Mandriucce
Diaccialone	Manzine
Diaccino	Mucchi
Diaccio	Pascolare
Diaccio al Cambio	Pastorello
Diaccio al Bartolini	Pecora vecchia
Diaccio al Trivelli	Pecorareccia
Diaccio di Elisio	Pian dei Caproni

Pian delle Mandrie	Poggio dello Scopetone e Diaccio al Grande
Pod. di Nardone nella Banditaccia	Poggio Lombardo
Podere dei Lombardi	Poggio Montone
Podere dei Vaccai	Poggio Montone o Luparello
Podere del Redo nella Banditaccia	Porcareccia
Podere della Diaccia	S. Fabiano e Diacciaia
Poggetto de' Mandrioli	S. Pecorajo
Poggio al Diaccio fontana o Caccia grande	Serrata/e
Poggio al Montone	Stabbiati
Poggio al Vaccaio	Vacca
Poggio alla Bandita	Vaccareccia
Poggio alla Dogana	Vacche Brave
Poggio alla Guardia e Banditellina	Vacchereccia
Poggio all'agnello	Vacchereccia Ajala
Poggio alle vacche	Vacchereccia o Ajala
Poggio capraio	Valle dei Parmigiani
Poggio dei Cerchiai anzi Diaccialone	Via della Mandria
Poggio della Vacca	

Chapitre 2. La transhumance en Garfagnana et dans la vallée du Serchio: paysages, signes et souvenirs

Lucia Giovannetti

2.1. Introduction

La Garfagnana, zone géographique du nord de la Toscane coincée entre les deux chaînes montagneuses des Apennins toscano-émiliens et des Alpes apuanes et entaillée par le fleuve Serchio, a été une terre de transhumance, en particulier des moutons, et cette pratique a également eu une réflexion notable sur l'organisation de l'habitat et des routes: les villages apennins et apuans situés de manière généralement centralisée au-dessus de la ligne d'altitude de 600 m correspondent, dans les zones proches des crêtes, à des pâturages de montagne à usage saisonnier. Ces derniers servaient aussi souvent de base à la culture des châtaignes et à des cultures agricoles complémentaires à celles pratiquées à plus basse altitude près des villages. L'élevage ovin pour la fourniture de protéines et la culture des châtaignes, qui permet de compenser le manque ou la rareté de la production céréalière de qualité, constituent en fait le couple identitaire économique de la Garfagnana, qui apparaît déjà dans la documentation du haut Moyen Âge et devient de plus en plus évident au cours des périodes ultérieures, jusqu'à son déclin et sa disparition rapide peu après le milieu du siècle dernier. Pour cette approche économique, la définition de "sylvo-pastoral" est certainement la plus appropriée.

Dans ce chapitre, basé sur le dialogue de sources de nature différente, avant tout orales, l'objectif est d'illustrer certains des résultats de l'enquête sur les reflets matériels et immatériels laissés par le phénomène du pastoralisme en Garfagnana, qui, en raison de sa caractéristique de mouvement transhumant, a relié pendant de nombreux siècles ces montagnes à la Maremma et à d'autres plaines voisines.

L'analyse des zones d'alpage, avec l'enregistrement de leur culture matérielle, de leur viabilité et la collecte de témoignages oraux de leurs

derniers utilisateurs, permettra donc non seulement de restaurer un cadre de connaissances autrement destiné à être dispersé, mais aussi, espérons-le, de fournir la base culturelle d'une éventuelle renaissance des activités pastorales, bien qu'avec la greffe nécessaire d'éléments d'innovation sur la tradition. Le pastoralisme, l'agriculture de montagne, l'exploitation des forêts - des activités économiques qui se croisent et s'intègrent presque toujours dans les habitudes de vie des communautés montagnardes -, sont les thèmes que nous développerons dans les pages suivantes, avec un accent particulier sur les XIX^{ème} et XX^{ème} siècles, également pour mieux comprendre et interpréter les dynamiques à l'œuvre aujourd'hui.

2.2. La zone d'étude et son évolution démographique

La zone étudiée, bien qu'avec un degré de profondeur variable, correspond aux municipalités de la Garfagnana apuane et apennine et au territoire de Barga, appartenant historiquement à la Media Valle (vallée moyenne) du Serchio mais semblable en termes géographiques à celle de la Garfagnana apennine²⁶.



Fig. 1 Le territoire de la Vallée du Serchio objet d'étude, avec la division en ses Communes

26 La distinction entre Garfagnana et Media Valle possède des racines historiques plutôt que géographiques: la première correspond au territoire sous la domination des Este du début du XV^e siècle jusqu'à l'unification de l'Italie, tandis que Media Valle correspond à la domination de Lucques et de Florence (en ce qui concerne le territoire de Barga): pour une synthèse, voir: treccani.it, sous-rubrique "Garfagnana".

Il s'agit de la partie la plus septentrionale et la plus montagneuse de la province de Lucques, et l'étude présentée dans les pages suivantes s'inscrit dans la continuité de la recherche territoriale qui y est menée depuis 1999²⁷. L'ensemble de la zone considérée se caractérise depuis longtemps par une évolution démographique négative et un phénomène d'exode rural de grande ampleur, un élément qui a une influence inévitable sur les cadres environnementaux et dont il est utile de partir.

Lors du premier recensement après l'unification, la Garfagnana comptait 39 010 habitants, puis 45 757 en 1921, avec une légère tendance à la baisse jusqu'en 1951²⁸. De 1951 à 2001, cependant, la tendance est devenue négative: la population a diminué de 15 812 habitants (-35,05 %), avec un effondrement de la densité moyenne et un abandon des zones les plus élevées au profit des centres du fond de la vallée (Castelnuovo et Galliciano *in primis*)²⁹. La crise démographique correspond naturellement à une forte diminution du nombre de salariés dans l'agriculture: alors qu'en 1951 il y avait un travailleur agricole professionnel pour 7 ha de terres, en 2011 il n'y en a plus qu'un pour 113 ha³⁰! En ce qui concerne l'élevage, le tableau reflète le même phénomène de détachement de la terre, bien que la Garfagnana soit moins touchée par la réduction du cheptel que le reste de la province de Lucques, confirmant ainsi une certaine résistance de sa vocation économique traditionnelle³¹.

27 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio. Economia nell'Appennino lucchese dal Medioevo all'Età Moderna*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2005 et *Montagna e Maremma*, A. Martinelli (édit.), cit.

28 L. Casanovi, *L'agricoltura in Garfagnana: la crisi del XXI secolo*, dans *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, Actes de la conférence, Castelnuovo G., 14-15 septembre 2019, Modène, 2020, p. 523-574, p. 534. Ces données ne comprennent pas le territoire de Barga, comme expliqué dans la note 26.

29 Ibidem p. 537-8.

30 Ibid. p. 538.

31 Les têtes ovines sont passées de 11 460 en 1970 à 5 056 en 2010, soit une diminution de plus de moitié.

On constate cependant une diminution inquiétante du nombre d'exploitations importantes avec une filière ricotta-fromage-agneau, alors que prédominent les petites exploitations d'autoconsommation familiale, qui n'ont pas fait l'objet d'une modernisation et d'un redéveloppement significatifs, et qui risquent donc fort de s'épuiser à court terme³².

Si le phénomène d'abandon de cette zone rurale et de ses activités les plus caractéristiques (pastoralisme, châtaigneraie et petite agriculture de subsistance) est particulièrement évident à partir du milieu du siècle dernier, on ne peut ignorer la situation qui se dessinait déjà au cours du XIX^e siècle. En effet, de la "Statistica generale degli Stati Estensi" établie en 1847 au recensement de 1901, le nombre de bergers est passé de 2 436 à 309³³ et c'est précisément dans cet intervalle chronologique, avec un pic à la fin du siècle, que l'on a enregistré les plus grandes vagues d'émigration vers l'étranger³⁴.

Le détachement de la main-d'œuvre de l'agriculture et du pastoralisme s'explique avant tout par les conditions économiques et sociales difficiles et rétrogrades de la Garfagnana et, en particulier, par la grande fragmentation du patrimoine foncier et la forte pression démographique³⁵. En fait, il n'y avait plus assez de terres pour permettre à une grande partie de la population locale de vivre décemment, et celle-ci n'avait d'autre choix que d'émigrer³⁶.

32 E. Casanovi, *La zootecnia in Garfagnana: passato, presente e prospettive future*, dans *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, cit., p. 503-522, p. 515.

33 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, cit., p. 31.

34 L. Rossi, *Mi par cent'anni che vi ho lasciato. L'emigrazione dalla Garfagnana*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2010, p. 38.

35 C. De Stefani, *Dell'emigrazione dal Circondario della Garfagnana in Provincia di Massa*, Tipografia della Gazzetta d'Italia, Florence, 1879, p. 19-20.

36 L. Rossi, *Mi par cent'anni*, cit., p. 24-26 ; pour des informations plus détaillées sur le phénomène: *ibidem*, p. 117-122.

Il est vrai que beaucoup ont quitté la Garfagnana, mais il est tout aussi vrai, comme nous le verrons plus loin, que le pastoralisme itinérant, bien que soumis à une contraction décisive entre le XIX^e et le XX^e siècle, s'est maintenu, sans changer dans sa "dimension familiale" archaïque³⁷. La transhumance sur de longues distances vers la Maremme toscane a eu tendance à se terminer dans les années 1960, coïncidant avec le boom économique et la céréaliculture des vastes terrains laissés auparavant à la végétation spontanée et donc favorables au pâturage hivernal des troupeaux des Apennins³⁸.

On assiste ainsi à une sorte d'immobilisme du cadre pastoral archaïque qui s'est perpétué pendant des millénaires, permettant l'intégration, dans ses navettes saisonnières, des populations de montagne et de plaine, mais qui presque soudainement s'arrête et cesse d'exister, sauf dans la mémoire de ses derniers acteurs.

Les données statistiques présentées ci-dessus sont un complément important à la lecture archéologique du paysage pastoral avec l'examen distributionnel et typologique des artefacts (cabanes pastorales, autres abris temporaires d'altitude, aménagements agraires, mais aussi traces matérielles de l'utilisation des ressources forestières et de leur évolution). L'analyse territoriale, tout comme les données statistiques, montre un abandon général de la montagne par l'homme, avec quelques exceptions offertes par des poches sporadiques de résistance agro-pastorale dans lesquelles il y a aussi de la place pour la cueillette des produits du sous-bois, en particulier les cèpes et les myrtilles.

37 R. Papi, *La voce dei pastori. Transumanza toscana fra primo e secondo Dopoguerra*, dans *Montagna e Maremma*, A. Martinelli (édit.), cit., p. 482.

38 En 1951, la Commune de Bibbona comptait encore 15 bergers transhumants originaires de la Garfagnana; dix ans plus tard, on en dénombrait environ 70, surtout en provenance de la Lunigiana, du Reggiano et de la Garfagnana, R. Papi, op. cit. Comme l'ont souligné plusieurs auteurs, l'utilisation d'engrais chimiques portera également un coup fatal à l'intégration ancestrale pastoralisme/agriculture, cette dernière ne nécessitant plus l'apport de matières organiques naturelles.

2.2.1. Les dynamiques évolutives des paysages de pâturages alpins

La cartographie du Serchio di Soraggio (actuelle Commune de Sillano-Giuncugnano) réalisée par l'Inspection forestière de Lucques en 1939³⁹, reproduisant les interventions étatiques de reboisement et de confinement des pentes entreprises à la suite de la "loi Serpieri" (1923), est un témoignage éloquent pour saisir ce changement de cap que l'on pourrait définir comme un tournant historique dans la gestion des hautes terres: de l'exploitation excessive pour l'agriculture et le bois, menée en grande partie sur la propriété d'usage civique au détriment de la stabilité hydrogéologique de la montagne elle-même, on est passé à un nouveau travail de colonisation, de régulation des eaux et à un plus grand contrôle de l'activité anthropique⁴⁰.

Les interventions des années 1950 se sont poursuivies dans la même direction après l'entrée en vigueur de la "loi de la montagne"⁴¹, qui a permis à l'Entreprise forestière d'État d'acheter des terrains dénudés, broussailleux ou même partiellement boisés et de les affecter



Fig. 2 Reboisement en conifères au col de Carpinelli (Commune de Minucciano)

au reboisement et à la formation de nouvelles prairies et de nouveaux pâturages, en ouvrant également de nouvelles routes.

Ces changements rapides de réglementation ont des répercussions évidentes sur le territoire, notamment dans le reboisement à grande échelle de conifères, une espèce allochtone à croissance rapide indiquée pour stabiliser les pentes dégradées, mais aussi dans les témoignages de bergers qui, dans les années 1940 et 1950, se sont retrouvés à devoir respecter de nouvelles règles strictes de pâturage sur les terres de l'État⁴².

39 Cartographie contenue dans la publication: *Museo di storia del territorio e del paesaggio dell'Appennino tosco-emiliano*, publié par le Corpo Forestale dello Stato e le Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, Pise, 2009, p. 21.

40 Le 30 décembre 1923 coïncide avec la publication du décret royal n° 3267, dit "loi Serpieri", représentant le premier et véritable instrument réglementaire pour la protection du territoire rural et montagneux en Italie, cf. l'article de A. Malfitano, *La difficile gestione della dorsale appenninica in età contemporanea: il caso bolognese*, dans "Storia e Futuro", n° 32, Juin 2013 La «loi Luzzatti» du 2 juin 1910 n° 277 "Dispositions relatives au domaine forestier de l'État et à la protection et à l'encouragement de la sylviculture" avait créé le Domaine forestier de l'État dans le but d'assurer, par l'extension et l'inaliénabilité de la propriété forestière de l'État et par un bon régime industriel de celle-ci, l'accroissement de la sylviculture et du commerce des produits forestiers nationaux (art. 9). La loi n° 1275 du 16 juin 1927 a supprimé le Domaine forestier de l'État et a créé l'Entreprise pour les forêts domaniales avec les objectifs suivants: a) gérer le patrimoine forestier de l'État en l'améliorant et l'élargissant; b) encourager les activités utiles pour accroître et améliorer l'économie des régions forestières.

41 Loi n° 991 du 25 juillet 1952: "Dispositions en faveur des territoires de montagne" (*Gazzetta ufficiale* n° 176 du 31-07-1952).

42 Odoardo Bertagni (né en 1924) de la Vallée de Soraggio, interviewé en 2013, se souvient précisément des "restrictions excessives de pâturage imposées par le Domaine forestier qui obligeaient les bergers à faire paître leurs troupeaux la nuit": L. Giovannetti, *La voce dei pastori. Fonti orali sull'ultima transumanza in Garfagnana*, dans *La Garfagnana. Storia, cultura, arte II*, Actes de conférence, Castelnuovo G., 14-15 septembre 2013, Modène, 2014, p. 393-424, p. 422.

Dans l'histoire de la dernière activité pastorale, cette plus grande attention portée aux ressources environnementales de la montagne, par rapport à l'exploitation incontrôlée qui en était faite dans le passé, a certainement joué un rôle décisif, associé à la difficulté croissante de trouver des espaces suffisants pour le pâturage itinérant en Maremma, où "l'ancienne terre des bergers est devenue un grenier à blé"⁴³.

En résumé, les bergers de la Garfagnana voient donc le territoire disponible pour leurs troupeaux "se rétrécir" mais, en même temps, ils sont confrontés à de nouvelles opportunités de travail: dans les usines du fond de la vallée et, pour de nombreux habitants des Apennins, au sein même de l'Entreprise forestière d'État en tant qu'ouvriers forestiers, souvent dans les lieux mêmes où ils étaient auparavant bergers⁴⁴.

Contribution de photographies aériennes comparatives

Les orthophotos décalées dans le temps représentant les zones d'alpage des Apennins⁴⁵ nous permettent de visualiser ce concept de relâchement de la pression de pâturage exprimé ci-dessus et de noter la tendance progressive et plutôt rapide de leur disparition en tant que zones économiques. On assiste donc à une renaturalisation de l'environnement, par l'extension du couvert végétal qui n'est plus ou peu affecté par les activités humaines, et à une dégradation des structures

43 N. Gabellieri, "Un pecorino sano, di tipo medio, adatto alle esigenze del consumatore moderno". *Ente Maremma e transizione della pastorizia all'ovicoltura stanziale (1951-64)*, dans *Montagna e Maremma*, A. Martinelli (édit.), cit., p. 557-582, p. 581. Sur le déclin drastique de la transhumance à longue distance vers la Maremma à partir du milieu du XX^e siècle: cf. L. Calzolari, P. Marcaccini, *I percorsi della transumanza in Toscana*, Florence, 2003, p. 32-34.

44 Les villages des Apennins tels que Corfino, Sillano et Piazza al Serchio ont fourni de nombreux ouvriers pour les nouveaux travaux forestiers, et plusieurs bergers ont abandonné leur exploitation familiale pour devenir ouvriers (cf. information fournie par un ancien ouvrier forestier, Bruno Giovannetti, né en 1944).

45 Les orthophotos proviennent des Archives du cadastre historique régional de Toscane (CA.STO.RE) disponibles en ligne.

pastorales, rendue encore plus rapide par la fragilité de leurs matériaux et de leurs techniques de construction.

Les prises de vue aériennes de 1954 sont emblématiques de la "faim de terre" séculaire des communautés, qui se sont mises à cultiver au-delà de 1 000 m, en utilisant les villages d'alpage comme bases saisonnières à partir desquelles elles mènent des activités agricoles parallèlement au pâturage estival sur les prairies de crête. Les mêmes clichés répétés en 2013 montrent par contre que cette exploitation de la montagne s'atténue progressivement, car elle n'est plus nécessaire et/ou remplacée par d'autres occupations plus confortables et rentables; les arbres, les hêtres en particulier, précédés par des espèces pionnières comme les arbustes (genévriers et genêts notamment), réoccupent ainsi les anciennes cultures (fig. 3-4).

Dans la zone apuane, en revanche, c'est l'ouverture de carrières de marbre qui affecte l'évolution des paysages pastoraux, en détruisant progressivement leurs caractéristiques originales et en déterminant pour de nombreux habitants le passage du statut de berger à celui de

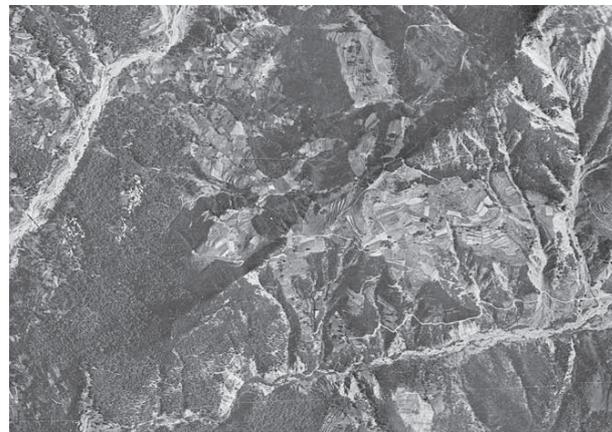


Fig. 3 Orthophoto de la zone d'alpage de Sargiana (Commune de Sillano-Giuncugnano), année 1954



Fig. 4 Orthophoto avec le même sujet que l'image précédente, année 2013

carrier.

Même les châtaigneraies, autrefois essentielles pour compléter le régime protéique (fourni par le lait et ses dérivés) par des hydrates de carbone, sont largement abandonnées, surtout dans les endroits les plus éloignés des zones habitées.

Le destin commun de cette montagne est de voir disparaître la main de l'homme, même si sa fréquentation se poursuit à des fins récréatives, de chasse et de complément de revenu par la cueillette des produits du sous-bois. Dans ce cadre, toutes les cabanes d'alpage ne sont donc pas vouées à l'oubli et à la dissolution; certaines sont transformées en petites maisons de vacances et certains alpages - le cas de Campocatino (fig. 5), Campaiana, Le Prade -, pour citer les plus grands et les plus significatifs, deviennent la base d'un tourisme de retour dans lequel la composante affective joue un rôle essentiel.

A la lumière des considérations exprimées et comme l'a bien observé Massimo Dadà, "ces territoires ont été radicalement transformés dans la seconde moitié du XXème siècle, à tel point que le paysage vi-



Fig. 5 Alpage de Campocatino (Commune de Vagli Sotto) avec les terrasses agraires

sible au milieu du XXème siècle ressemblait plus à celui de trois cents ans plus tôt qu'à celui de seulement trente ans plus tard"⁴⁶.

En particulier, la situation de la Maremme semble se caractériser par une tendance opposée, puisqu'on y observe une croissance rapide des terres agricoles au détriment des terres non cultivées.

Ainsi, "le paysage actuel est le résultat d'une planification extensive, marquée par les bandes de pins maritimes le long du littoral, de l'embouchure du fleuve Cccina à la frontière avec le Latium, plantées pour assurer la conservation des terres et comme brise-vent pour protéger les cultures.

46 M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche su pascoli, boschi e transumanza tra Appennino e Apuane*, dans "Atti e Memorie della Deputazione di Storia Patria per le Antiche Province Modenesi", Série XI, vol. XLII, Modène, Aedes Muratoriana, 2020, p. 403-419, p. 407.

Derrière les pinèdes s'étendent, parallèlement à la côte, les zones agricoles de la plaine inondable, marquées par des parcelles géométriques strictes tracées au moment de l'assèchement⁴⁷.

C'est dans cette évolution concomitante et diamétralement opposée des paysages de montagne et de plaine que se situe la fin du pastoralisme transhumant sur de longues distances, d'où le "détachement" définitif entre la Garfagnana et la Maremma.

2.2.2. L'évolution des forêts de châtaigniers et de hêtres

La forêt elle-même est un artefact et un paysage qui reflète la culture matérielle de ses utilisateurs⁴⁸; sa centralité dans l'économie traditionnelle des Apuanes et des Apennins, comme dans tout autre contexte géographique, mérite quelques considérations de base: nous proposons ci-dessous les principales tendances évolutives déjà esquissées grâce à la combinaison des données archéologiques avec les données documentaires⁴⁹, mises à jour par quelques nouvelles acquisitions.

Les bois les plus répandus et les plus représentatifs de la Garfagnana sont, comme on le sait et comme on l'a déjà dit, les châtaigneraies domestiques (*Castanea Sativa*) dans la zone d'altitude allant de 300 m à 900-1000 m et les hêtraies (*Fagus Sylvatica*) de 900/1000 m à environ 1700 m, limite au-delà de laquelle s'étendent les prairies de haute altitude. En effet, l'importance nutritionnelle de la châtaigne a entraîné une extension rapide de la forêt (c'est ainsi que l'on définit localement ces forêts) au cours du Moyen-Âge, au détriment du couvert forestier primordial et plus varié de chênes lombard, de charmes et de chênes.

Les châtaigniers étaient utilisés pour fabriquer le "pan di legno" qui, avec le "vin di nuvoli" (c'est-à-dire l'eau), fournissait l'aliment de

base: les châtaignes séchées, qui étaient ensuite transformées en farine, puis en polenta sucrée, le repas quotidien des montagnards⁵⁰.

Giuliana Puccinelli, dans une analyse historique minutieuse pour suivre l'expansion des châtaigneraies domestiques dans la Vallée du Serchio à partir de la fin du XIV^e siècle, a montré comment le choix de la "forêt-verger" constituait la seule carte possible à jouer dans les montagnes pour compenser le manque de production agricole⁵¹.

Il est significatif que même la communauté de Pieve Fosciana, bien qu'ayant une plaine discrète, n'est certainement pas moins importante pour se garantir le complément alimentaire de base offert par les châtaignes, comme on peut le voir en comparant deux enquêtes datant respectivement de 1535 et de 1631⁵².

La possession de châtaigneraies était une garantie alimentaire: sur les 38 propriétaires mentionnés dans la plus ancienne estimation, seuls deux ne possédaient pas de châtaigneraies, soit un pourcentage minime qui rappelle l'importance de posséder au moins une portion de châtaigneraie, non seulement pour obtenir des châtaignes et du bois, mais aussi pour le feuillage utilisé pour l'élevage, qui sert à compléter le fourrage en hiver et à faire la litière des animaux à l'étable⁵³.

50 G. Pinto, *Qualche riflessione sull'alimentazione dei montanari*, dans *Pan di legno e vin di nuvoli. L'alimentazione della montagna tosco-bolognese*, Actes des journées d'étude (Capugnano, 13 septembre 2008), Pistoia, 2010, p. 7-14.

51 C'est pourquoi le législateur a accordé une grande attention diffuse à la préservation de la châtaigneraie à vocation fruitière contre les coupes destinées à la production du charbon. G. Puccinelli, *All'origine di una monocultura: l'espansione del castagneto nella Valle del Serchio in Età Moderna*, dans *"Rivista di Storia dell'Agricoltura"*, Accademia dei Georgofili, année L, n° 1, Juin 2010, p. 3-66, p. 14-15.

52 L'expertise la plus ancienne (1535) mentionne 46 parcelles de terre contenant des châtaigniers domestiques définis comme "selve" (forêts), et donc spécifiquement dédiées à cette monoculture; dans l'expertise suivante de 1631, ce nombre s'élève à 190. Parallèlement, le nombre de *metati* (séchoirs) augmente: L. Giovannetti, *Il paesaggio rurale di Pieve Fosciana nella prima Età Moderna*, dans *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, op. cit., p. 203-204.

53 Pour cette utilisation du châtaignier en fonction de l'élevage, voir L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., p. 24.

47 C. Tosco, *Il paesaggio storico. Le fonti e i metodi di ricerca*, Bari, 2009, p. 209.

48 "Almost all trees and woodlands belong to the cultural landscape": O. Rackham, *Tree and woodland in the history and archaeology of the landscape*, dans *Archeologia del paesaggio*, M. Bernardi (édit.), Florence, 1992, p. 249-263, p. 249.

49 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., p. 226.



Fig. 6 Mur en pierre sèche pour la clôture des troupeaux, dans une ancienne châtaigneraie

Au cours de cette reconnaissance, de grands enclos avec des murs en pierre sèche ont été identifiés juste à l'extérieur des villages apennins de Dalli et Pontecchio (Commune de Sillano-Giuncugnano, fig. 6).

Des sources orales ont attesté de leur fonctionnalité pour contenir les troupeaux pendant les périodes où ils avaient accès aux pâturages dans les châtaigneraies (avant et après la récolte des châtaignes), confirmant ainsi, également sur le plan matériel, l'un des reflets de l'intégration de la culture des châtaignes et du pastoralisme⁵⁴.

54 Témoignage d'Adriana Talani de Dalli di Sotto, née 1950: "vers le soir, après une journée de pâturage libre dans les châtaigneraies, les bergers attiraient les brebis dans les enclos en saupoudrant du sel sur les plus grosses pierres des murs, puis, après avoir ainsi rassemblé le troupeau, ils le conduisaient dans les bergeries du village".



Fig. 7 Arni, ancien alpage apuan de Vagli, aujourd'hui situé dans la Commune de Stazzema, avec des pentes en terrasses

Au cours du XVII^e siècle, la forêt tend à s'élever en altitude: en 1647, des châtaigneraies domestiques sont plantées sur les *prairies de l'alpage* à Pescaglia et, dans le même temps, la nécessité de cultiver sur les hauteurs se généralise "pour semer et nourrir les (...) familles pauvres, qui ne peuvent vivre sans cette aide"⁵⁵. Il est clair que la croissance progressive de la population s'accompagne d'un besoin croissant d'étendre les cultures de châtaignes et de céréales de montagne robustes, ce qui réduit souvent l'espace disponible pour les pâturages eux-mêmes. Cette tendance, qui a laissé de nombreuses traces documentaires, est également perceptible sur le plan matériel, notamment dans les aménagements de pentes en terrasses (fig. 7).

55 Les Statuts de Castiglione de 1731 mentionnent également des "*protuberances dans l'alpage*": G. Puccinelli, *All'origine di una monocultura*, op. cit., p. 27-28.

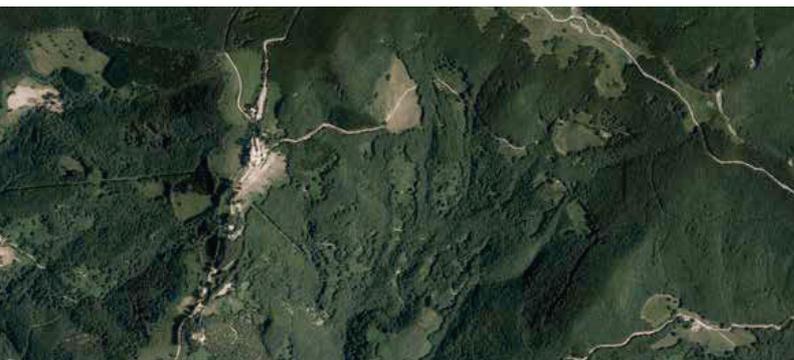


Fig. 8 Alpage de San Pellegrino et clairières de pâturage obtenues après la coupe forestière de la hêtraie (orthophoto 2013)

Si le châtaignier constitue une sorte d'arbre sacré pour les raisons exprimées ci-dessus, les forêts de hêtres, au contraire, semblent offrir l'arbre consommable, qui peut être coupé pour obtenir du bois de chauffage, du charbon de bois et du bois d'œuvre pour l'industrie navale⁵⁶ mais aussi pour créer des clairières de pâturage d'altitude, ces dernières étant des "îles de prairies" entourées de forêt (fig. 11).

Les vastes forêts de hêtres de la Garfagnana constituaient le maquis dont on pouvait tirer une *maxima lignanimitis*⁵⁷ apparemment inépuisable, du moins jusqu'à la moitié du XVIII^e siècle, lorsque le ton des ordonnances protégeant les versants des montagnes a été haussé et que l'on a commencé à interdire l'abattage aveugle (c'est-à-dire à

56 G. Puccinelli, *Traffici di legname e vie dei remi nella montagna e nelle marine lucchesi*, Lucques, 1996.

57 C'est ainsi que Francesco De Nobili s'exprime en 1511 dans sa supplique à la Commune de Castiglione à propos des Alpes de Castiglione, où aurait souhaité obtenir du charbon de hêtre salvateur très demandé dans les usines sidérurgiques (G. Puccinelli, *Fabbric e ferriere nella montagna lucchese agli inizi dell'Età Moderna*, dans *Il ferro e la sua archeologia*, A. Nesti, I. Tognarini, dans "Ricerche Storiche e Archeologia Industriale", année 31, n° 1-3, 2001, p. 169-184.

ras bord) du maquis⁵⁸. En effet, parmi les plus anciennes interdictions de coupe, mais de l'espèce du sapin blanc (*Abies Alba*), aujourd'hui pratiquement disparue dans cette zone et supplantée par le hêtre, on peut placer l'ordonnance émise par le gouvernement lucquois en 1517, toujours en relation avec les forêts de Castiglione en Garfagnana⁵⁹. Au niveau historique, donc, la présence du sapin blanc dans nos forêts de haute altitude émerge, pour la réintroduction duquel une étude intéressante est actuellement menée par le Parc national des Apennins toscano-émilien, car le retour de cette espèce peut contribuer à augmenter la biodiversité et la résilience des forêts, qui sont fondamentales pour mieux faire face au changement climatique⁶⁰. Au cours du XX^e siècle, avec les nouvelles politiques de protection des sols de montagne mentionnées ci-dessus et la diminution de la demande de charbon supplantée par les nouveaux combustibles fossiles, l'exploitation des hêtraies a fait place à une gestion plus durable: les coupes rases ont été supplantées par des coupes "directrices" laissant une partie de la plante en vie et, surtout, une grande partie des taillis

58 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., p. 29-30.

59 G. Puccinelli, *Traffici di legname*, op. cit., p. 113.

60 Les preuves génétiques et paléobotaniques montrent une présence très significative des petites populations de conifères dans le nord des Apennins. En effet, leurs caractéristiques génétiques distinctives pourraient s'avérer cruciales pour l'adaptation des écosystèmes forestiers européens au changement climatique dans les années à venir. Le sapin blanc et l'épicéa constituent également la principale solution pour diversifier les forêts qui occupent la bande montagneuse des Apennins du nord, des forêts qui sont actuellement extrêmement simplifiées car dominées par le hêtre. La diversification des écosystèmes forestiers se traduit par une plus grande résistance et résilience, un éventail plus large de services écosystémiques et une productivité accrue. C'est pourquoi les projets de recherche menés par le CNR et le Parc national de l'Apennin toscano-émilien vont dans ce sens. Ces considérations sont extraites de l'intervention de A. Brunori, *La gestione sostenibile delle foreste e la mitigazione del cambiamento climatico*, dans le cadre du cours de formation *Agenda della natura: educare alla sostenibilità*, organisée par le Parco Nazionale dell'Appennino toscano-emiliano (février-avril 2022).



Fig. 9 Châtaigneraie encore cultivée à Prato Maleta (Commune de Sillano-Giuncugnano)

a été convertie en grands arbres⁶¹. Aujourd'hui, nous avons donc sous les yeux d'immenses hêtraies en bonne santé, bien que constituant des forêts à faible biodiversité, et des châtaigneraies tout aussi immenses qui, après avoir surmonté les maladies historiques et l'attaque plus récente du parasite appelé cynipide, d'origine orientale, ont longtemps été fortement soumises à l'abandon et à l'état sauvage, bien qu'il existe quelques exemples significatifs de soins ininterrompus et de récupération qui semblent destinés à s'accroître (fig. 9). En effet, la farine de châtaigne constitue aujourd'hui une nouvelle (en réalité très ancienne) source de revenus dont le potentiel économique n'est cependant pas encore pleinement exploité par les habitants de la région⁶².

61 L. Calzolari, P. Marcaccini, *I percorsi della transumanza*, op. cit., Florence, p. 34.

62 Deux principaux facteurs sont à l'origine du début du déclin de la culture du châtaignier dans la Vallée du Serchio, provoquant une forte rupture avec le passé: le début de l'activité industrielle pour l'extraction du tanin destiné au tannage du cuir avec les deux usines de Fornoli (Bagni di Lucca) en 1903 et de Castelnuovo (1948-1967) et la propagation concomitante de la maladie de l'encre et du chancre de l'écorce. Alors que dans la vallée du Serchio, de 1883 à 1926, la taille de la châtaigneraie est restée très stable (18 000 hectares), en 1977, on enregistra une diminution de 4 000 hectares: I. Poli, *Del castagno in Garfagnana: storia, cultura, poesia*, Lucques, 1999, p. 38 et suivantes. L'obtention de l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) pour la farine de châtaignes de la Garfagnana a fortement contribué à la récupération d'anciennes châtaigneraies et à la remise en service des *metati* pour le séchage des châtaignes selon la méthode traditionnelle.

2. 3. Nouvelles perspectives sur le pastoralisme transhumant

La coexistence d'un modèle de transhumance à longue et à courte distance avait déjà été mise en évidence lors de la première recherche menée sur les alpages des Communes de San Romano et Villa Collemandina dans le contexte plus large de la situation de la Garfagnana⁶³. Ces deux grandes tendances avaient émergé respectivement pour la zone de Sillano et en particulier pour la Vallée de Soraggio d'où les bergers se rendaient dans la Maremme toscane, et pour la zone de Corfino-Pania di Corfino (Commune de Villa Collemandina) où, au contraire, les longs déplacements saisonniers n'étaient pas pratiqués et où les migrations pastorales n'avaient lieu que localement, entre le village et l'alpage de Campaiana. En réalité, pour la Garfagnana, il faudrait ajouter un troisième modèle, que nous pourrions définir comme une transhumance de moyenne portée, caractérisant la zone apuane, selon laquelle les bergers de Vagli/Gorfigliano/Minucciano hivernaient surtout dans la plaine de Lucques et de Pise, mais aussi dans la Versilia. Ces trois orientations plutôt fixes dépendaient bien sûr de la disponibilité locale des réserves fourragères en hiver, proportionnellement à l'importance numérique du cheptel ovin. En revanche, là où l'activité économique principale était l'élevage ovin, l'interdépendance avec les zones de plaine extérieures et éloignées de la Garfagnana était plus forte.

Au cours de cette recherche, il a été possible de vérifier que la présence de deux plaines alluviales (Piano di Pieve Fosciana et Piano di Barga/Filecchio), toutes deux proches du fleuve Serchio, de dimensions relativement importantes dans le contexte de l'orographie complexe et sévère de la vallée, a rendu possible un modèle de transhumance à courte distance avec une forte intégration économique et sociale entre la plaine et les altitudes montagneuses du même territoire, comme nous le verrons plus loin⁶⁴.

63 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit.

64 La possible utilisation du Piano di Villa (Commune de Villa Collemandina) à des fins pastorales doit encore être étudiée.



Fig. 10 Capraia (Commune de Pieve Fosciana): ermitage et quelques chalets dispersés.

2.3.1. Pieve Fosciana - Capraia - alpages apparentés: un modèle de transhumance à courte (et très courte) distance

Capraia est un très petit village d'origine médiévale situé à 800 m d'altitude dans la Commune de Pieve Fosciana, sur un terrain vallonné et boisé: l'agglomération la plus ancienne s'est construite autour d'un château seigneurial (fig. 10), qui a ensuite pris une connotation religieuse suite à la dégradation de la fortification et à la plantation d'un ermitage⁶⁵; aujourd'hui, moins d'une vingtaine de personnes vivent en permanence à Capraia. Le relevé topographique a montré que la population était répartie, à la recherche de terres cultivables disponibles, dans des ensembles de bâtiments ruraux très dispersés, répartis entre 800 et 1 000 mètres, aujourd'hui inhabités, mais dont il reste des toponymes et des vestiges matériels remarquables (fig. 11).

Dans les procès-verbaux municipaux de 1908, les commis au recensement du bétail de la région de Capraia demandent, sans surprise, au maire une augmentation de la rémunération, "car il s'agit d'une région montagnaise, avec des chalets dispersés à de grandes distances et un sol en partie recouvert de neige"⁶⁶.

Dans le cadre de la présente recherche, il a été constaté que de nombreuses zones d'alpage réparties dans les hautes altitudes (1 100-1 500 m) peuvent être rattachées à ces établissements stables.

La dislocation de l'habitat, l'éloignement, non seulement de la capitale, mais aussi entre les établissements eux-mêmes, et l'absence de routes carrossables les reliant, ont conduit à un dépeuplement massif de cette région depuis les années 1950-1970.

65 L. Giovannetti, E. Romiti, *L'incastellamento nella Valle del Serchio. Sintesi e prospettive future*, dans *Architettura militare e governo in Garfagnana*, Actes de conférence, Castelnuovo G., 13-14 septembre 2009, Modène, 2010, p. 53-112, p.89.

66 Archives historiques de Pieve Fosciana (ci-après ASPF), procès-verbal du Conseil, daté du 16 février 1908.

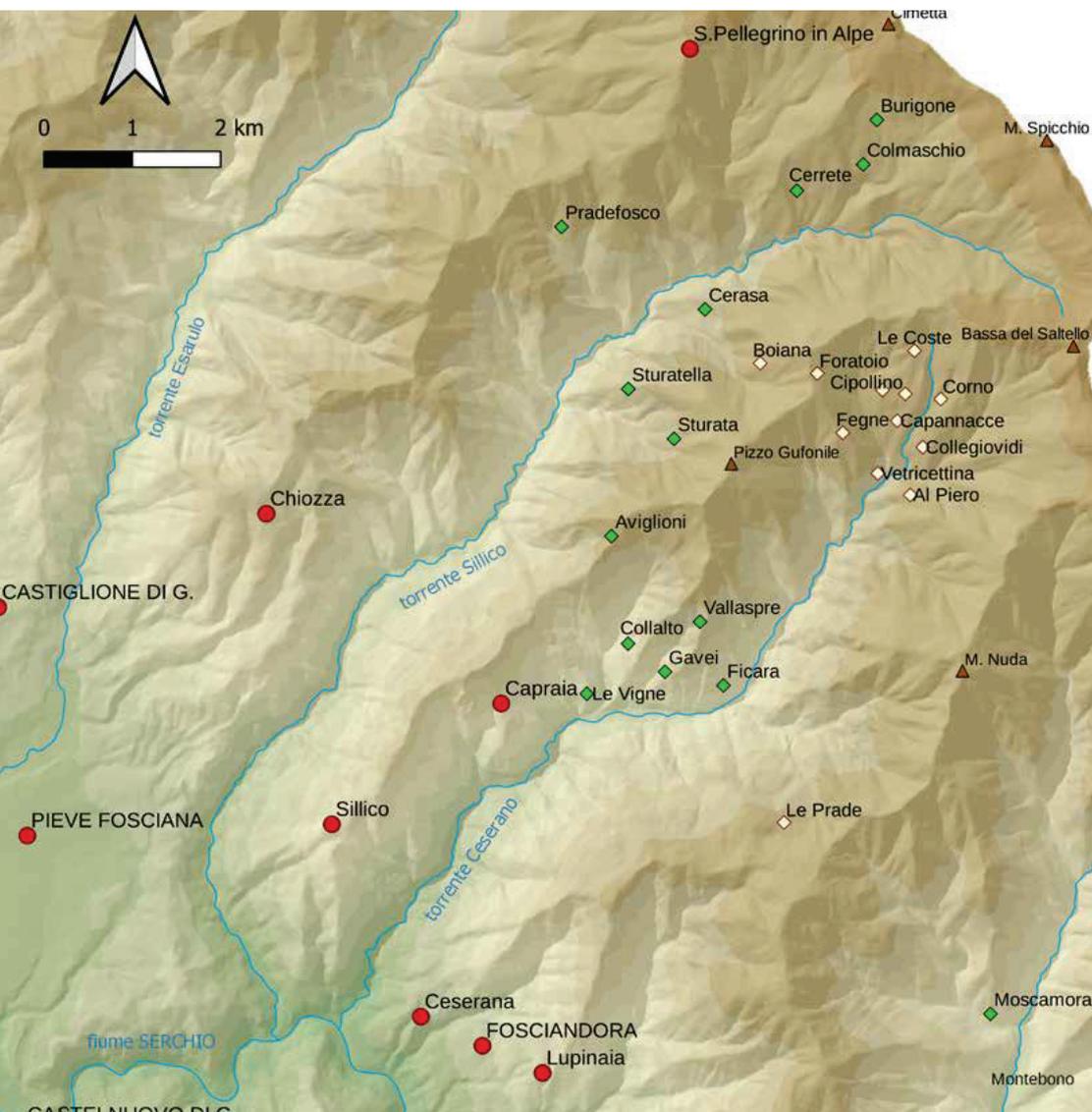


Fig. 11 Répartition du site sur les territoires apennins de Castiglione et Pieve Fosciana (cercle en rouge = villages; losange en vert = fermes permanentes; losange en blanc = alpages; triangle en marron = montagnes). Réélaboration de la cartoèthe de la Région Toscane

Cependant, dès 1912, on observe une forte densité de population dans cette zone, car l'instituteur de l'école facultative de Capraia doit enseigner en double vacation, c'est-à-dire aux élèves de deuxième et troisième année le matin et aux élèves de première année l'après-midi. Le nombre total d'élèves était proche de quatre-vingts, un chiffre impensable aujourd'hui pour n'importe quelle école primaire de la haute Garfagnana⁶⁷. Ces exploitations, toutes marquées par des micro-noms parfois indicatifs des conditions difficiles du terrain, que l'on pourrait définir comme montagneux, certainement favorisées par la présence proche de la châtaigneraie domestique et bien liées aux petites structures d'alpage, constituent un modèle d'économie de subsistance rendu possible précisément par l'intégration de la culture de la châtaigne et du pastoralisme.

Pour déduire comment il était utilisé, au moins dans la dernière phase de son activité avant son abandon, nous pouvons nous appuyer sur des sources orales, notamment auprès d'Angela Pieroni, véritable mémoire historique de Capraia et animatrice du Pro Loco de ce village. Le tableau ci-dessous présente les correspondances identifiées à ce jour entre les fermes dispersées et les alpages, précisément sur la base de témoignages oraux.

Ferme fixe	Alpage relatif	Source orale
Avigliani	Foratoio	A. Pieroni
Sturata	Quartiana	D. Pieroni
Fornori	Le Coste - Il Corno - Fegne	A. Cassettari
Collalto	Cipollino	A. Pieroni
Vallaspre	Vetricettina	A. Pieroni
Ficara	Colle Giovidi	A. Pieroni
Le Vigne	Capannacce	M. Cavani
Gavei	Il Piero	E. Luti

67 ASPF, procès-verbaux du Conseil, 15 décembre 1912.

La tendance conservatrice de cette région suggère que ce modèle d'utilisation intégrée de différentes bandes d'altitude a des racines bien plus anciennes que ce que l'on peut trouver dans les archives historiques. En effet, un petit "*quinternetto*" (cahier) a été trouvé dans les archives municipales de Pieve Fosciana, dans lequel sont notées les plaintes relatives au bétail pour la région de Sillico et Capraia pour l'année 1831⁶⁸. Selon cette source, au début du XIX^e siècle, les fermes de Sturata, Fornori, Vallaspre et Le Vigne étaient déjà actives, avec jusqu'à 3 vaches, 44 moutons et 12 chèvres ; un nombre de têtes de bétail qui semble être resté stable au cours de la période suivante⁶⁹.

Les sources orales consultées font apparaître un régime de propriété privée consolidé dans les différentes familles, qui jouissaient en fait à la fois de la propriété de la ferme et de l'alpage, mais dans les cas d'Avigliani-Foratoio et de Sturata-Quartiana, une forme de métayage que l'on peut définir comme "de montagne" était en vigueur⁷⁰.

68 Ce document m'a été remis il y a plusieurs années, sous forme de photocopie, par le professeur Giuliano Nesi sans m'indiquer où se trouvaient ces trois pages. Il l'a vraisemblablement trouvé avant la réorganisation des archives. De nouvelles recherches au sein des archives pourraient permettre d'enrichir davantage les données.

69 En 1831, la ferme Sturata de Jacopo Pieroni possédait 4 vaches, 44 brebis; celle de Fornori, dirigée par Francesco Cassettari, 3 vaches, 39 brebis et 12 chèvres; celle de Vallaspre de Paolo Pieroni seulement 31 brebis; Le Vigne d'Antonio Bertoncini possédait 3 vaches et 42 brebis.

70 Information fournie par Angela Pieroni: la famille maternelle d'Angela avait un contrat de métayage avec la famille Fontana de Villa Collemadina, de riches propriétaires terriens. Un contrat de métayage était également en vigueur sur la ferme Le Vigne.

Il faut ajouter à cette liste la singularité de l'alpage de Boiana (fig. 12), propriété de l'église de Capraia⁷¹, qui était périodiquement loué, comme c'était le cas pour d'autres terres et forêts appartenant à ce corps ecclésiastique.



Fig. 12 Alpage de Boiana, détail du toit en dalles de grès avec la cheminée

Les critères d'utilisation des fermes et alpages susmentionnés semblent également assez constants. Les activités annuelles du ménage se concentraient sur les fermes, caractérisées par des habitations à deux (parfois trois) étages de forme étroite et allongée, un four à pain, une porcherie, une grange-étable et des champs plantés de légumes, de seigle, de pommes de terre et de châtaignes.

71 Source: Angela Pieroni. Sujet à approfondir en consultant les archives paroissiales de Capraia.

Dans les alpages, ils menaient uniquement l'activité de pâturage d'été et de ramassage du bois pour alimenter le feu destiné à la transformation du lait en ricotta et en fromage, une opération qui se déroulait dans des locaux simples et limités. La courte distance entre les fermes fixes et les alpages, en tout cas moins de deux heures de marche, ne permettait qu'un déplacement partiel de la famille: c'étaient généralement les personnes âgées et les enfants qui se déplaçaient et restaient à l'alpage avec les animaux (non seulement les moutons, mais aussi les vaches et les porcs) tandis que les parents et les enfants adultes restaient à la ferme pour effectuer les travaux agricoles les plus lourds. La présence de porcs sur l'alpage se justifie par le fait qu'ils étaient principalement nourris avec les déchets de la transformation du lait. Ennio Luti se souvient que s'il était facile de conduire ces animaux au printemps, parce qu'ils étaient encore assez minces, en revanche, au fur et à mesure que leur taille augmentait, leur retour à l'automne était compliqué: le grand-père, peu avant le voyage, demandait à ses petits-enfants "d'aller arranger la route pour le cochon" (en aplanissant les nids-de-poule) et au cas où l'animal s'enliserait en cours de route, on préparait une sorte de brancard avec un drap de chanvre percé de quatre trous pour les pattes, qui nécessitait quatre adultes, un sur chaque sommet, pour soulever et porter l'animal⁷².

L'échange de produits entre ces deux "bases" de vie et d'économie était assez constant de la fin du printemps à la fin de l'été, ce qui signifie que la terre n'était pas cultivée à proximité des Alpes⁷³; la fabrication du pain avait également lieu dans la structure d'habitation fixe. À la fin de la récolte des châtaignes, avec l'arrivée de l'hiver et de la neige, même si les délais varient en fonction du nombre de troupeaux et de la disponibilité des fourrages secs mis de côté pendant l'été, il était nécessaire de déplacer les moutons vers la plaine de Pieve Fosciana.

72 Dans les souvenirs d'enfance d'Ennio, lors d'un voyage avec un cochon très agité, ses parents n'ont pas pu ramener l'animal à la ferme dans la journée, ils l'ont donc enfermé dans un *metato* (séchoir) sur la route pour lui permettre de se calmer et de se reposer, et sont revenus le chercher le lendemain.

73 C'est ce qui ressort de l'entretien de Duilio Pieroni.

Même dans ce déménagement, une petite partie de la famille était impliquée, et la séparation entre les membres de la famille était entrecoupée de réunions périodiques, toujours grâce à la distance géographique limitée entre les fermes dispersées de Capraia et les bases de pâturage d'hiver autour du village de Pieve Fosciana.

Vestiges matériels et mémoire collective du territoire de Capraia

Pour une recherche territoriale comme celle-ci, la première nécessité est de trouver des témoins locaux capables de s'orienter vers une connaissance approfondie de l'utilisation traditionnelle des espaces ; capables de fournir des "mémoires-guides" significatives pour l'interprétation des lieux dans lesquels leurs familles sont enracinées. En effet, "les sources orales sont à la croisée de l'ethnoarchéologie et de l'archéologie des sociétés rurales contemporaines"⁷⁴. Dans le cas de la région de Capraia, j'ai eu la chance de rencontrer une petite, voire très petite, communauté consciente de son passé et désireuse de partager ses connaissances, ce qui créerait toutes les conditions nécessaires pour mener une expérience d'*histoire publique* dans cette région également. D'ores et déjà, leur page sociale intitulée "*Capraini Sparsi - Chèvres dispersées*" donne un premier aperçu d'un esprit communautaire éparpillé par la distance (de nombreux membres ont eux-mêmes émigré et se sentent d'autant plus liés à leurs lieux d'origine). Des photos anciennes, des lettres d'émigrants des siècles passés, des photos de lieux actuels avec indication des noms de lieux, ou encore des demandes de recherches généalogiques, des curiosités linguistiques dialectales et, surtout, la recherche des maisons d'origine de la famille, y sont souvent socialisées. Grâce à ces partages particuliers visant à répondre à des questions de nature historique, j'ai obtenu plus d'une information utile pour la présente recherche également, en élargissant, en peu de temps, le nombre de témoins à citer.

74 Pour des considérations méthodologiques fondamentales, cf. M. Milanese, *Voci delle cose: fonti orali, archeologia postmedievale, etnoarcheologia*, dans *La voce delle cose. Fonti orali e archeologia postmedievale*, "Archeologia Postmedievale", n° 9, 2005, p. 11-30, en particulier p. 26.

La collecte des sources orales et la reconnaissance des survivances matérielles dans la région de Capraia ont été des opérations menées en parallèle qui, en se croisant, se sont soutenues et nourries mutuellement.

Comme nous l'avons déjà mentionné, l'orographie complexe de la région a fait que le système routier historique n'a été que très peu adapté aux besoins du trafic routier: cela a contribué à l'abandon, plutôt qu'à la transformation, de la plupart des structures résidentielles et de pâturage qui ne peuvent être atteintes qu'à pied, et qui ont donc conservé leurs caractéristiques de construction originales, nous offrant des aperçus d'établissements archaïques, comme cristallisé dans le temps.

Les descriptions suivantes des ensembles de bâtiments les plus exemplaires, dans lesquels les matériaux prédominants sont le grès local et le bois de châtaignier, nous permettent de déduire un modèle d'habitat et d'agriculture pour la région de Capraia jusqu'à la crête de l'Apennin pour les XIXème et XXème siècles.

Fermes fixes

Le degré de conservation des structures en maçonnerie et en bois (poutres, planchers et plafonds, portes et fenêtres) et leur lisibilité sont très variables: la maison à deux étages d'origine de la localité d'Avigliani et la grange voisine sont réduites à des décombres infestés de ronces (fig. 13). Par rapport à ce noyau, disposé sur une étroite terrasse creusée dans la pente, une image sacrée (représentant une Madone, copie récente d'une plus ancienne) est trouvée encastrée dans l'affleurement rocheux, probablement à un point important de l'ancienne chaussée (fig. 14). Ce dernier réseau routier, qui aujourd'hui n'est pas toujours identifiable en raison d'un entretien interrompu, formait une interconnexion entre les différentes fermes et entre celles-ci et les alpages, jusqu'à la crête.

Fig. 13 Ruines de la maison dans le lieu-dit Avioni



Fig. 14 Plaque votive dans une niche de l'affleurement rocheux avec et reportant les initiales C.L. gravées, lieu-dit Avioni



La ferme Collalto et la grange attenante sont situées sur une plaine très limitée, au sommet d'une colline à 837 mètres d'altitude (fig. 15), qui domine la vallée du torrent Ceserano. Le nom de Collalto (prononcé *Collelto* par les habitants) est en effet transparent, et l'aménagement artificiel de la pente vertigineuse en terrasses étroites sur le versant oriental indique la présence d'un vignoble aujourd'hui disparu⁷⁵.

⁷⁵ Les outils trouvés dans la grange servant à effectuer les traitements à base de cuivre témoignent également de la vocation viticole de cette colline, qui est d'ailleurs très bien exposée au soleil.

Fig. 15 Collalto, le complexe rural au sommet



A l'écart, deux bergeries se tiennent côte à côte, avec un toit de chaume de seigle sur une ossature en bois, qui sont très compromises. Un repère chronologique utile est la date "1866" gravée dans une esquisse près d'une des fenêtres de la maison; sur le petit côté de celle-ci se trouve le four à pain à moitié détruit sous lequel se trouvait la porcherie (fig. 16). Près de la maison se trouve le puits, rénové en 1962, comme l'indique la date gravée sur la chaux de ciment répandue sur le mur de maçonnerie en pierre sèche à l'origine. La réfection de la toiture en tuiles de la structure principale et les aménagements intérieurs en formica indiquent également une utilisation rénovée du bâtiment, peut-être uniquement pour l'été, bien après le milieu du XXème siècle.



Fig. 16 Collalto, le four à pain en ruine avec la porcherie en contrebas

Le noyau de Vallaspre a une organisation similaire à celle de Colalto, et le complexe maison-villa visible aujourd'hui date de 1903 (fig. 17-18).



Fig. 17 Vallaspre, la maison étroite et allongée et, en arrière-plan, l'étable

L'habitation étroite, allongée et à deux étages se développe longitudinalement à la pente sur une plaine créée artificiellement et est flanquée de la bergerie, d'une petite pièce servant de toilettes et de la porcherie (fig. 19). Un accès par percée permet de voir la pièce avec la cheminée (cuisine-atelier) et les éléments de la charpente au premier étage. Une grande écurie, datant de 1905 et donc coïncidant avec la maison, se trouve à une courte distance de celle-ci, avec un chemin d'accès soutenu par un mur de pierres sèches. La particularité de cette étable est la division entre ovins (fig. 20) et bovins (fig. 21) avec des entrées séparées (rez-de-chaussée) et une seule étable à l'étage, à laquelle on accède par le côté court du bâtiment en profitant de la pente naturelle. Il y a cinq stations de bétail, ce qui, en plus de la capacité de la zone ovine, dénote une excellente configuration zootechnique pour ce noyau. Par rapport au cheptel de 1831, des vaches ont été ajoutées au début du XXème siècle et, d'après l'architecture, les locaux.



Fig. 18 Vallaspre, linteau avec contour courbe caractéristique de l'entrée de la maison, avec les initiales FRC, le symbole de la croix et la date (1)903 en bas-relief

Fig. 19 Vallaspre, porcherie attenante à la maison



Fig. 20 Vallaspre, intérieur du rez-de-chaussée de la bergerie avec deux mangeoires en bois fixées au mur.



Fig. 21 Vallaspre, intérieur du rez-de-chaussée d'une étable à vaches avec 5 stalles en bois



Fig. 22 Cerasa, spécimens de châtaigniers centenaires

L'alimentation en eau était assurée par une source proche de l'écurie, toujours active aujourd'hui, et conduite dans un bassin revêtu de mortier hydraulique, le tout à l'abri d'un petit bâtiment en pierre avec une porte et un toit recouvert de gazon, situé en contrebas de la montagne.

D'un point de vue altimétrique, le noyau de Cerasa (999,4 m d'altitude) surpasse tous les autres, étant situé près du cours supérieur du torrent Sillico qui marque la frontière entre les territoires de Pieve Fosciana et de Castiglione di Garfagnana, entouré sur le côté nord-est d'une grande

châtaigneraie avec de très vieux châtaigniers datant du XVIème siècle (fig. 22)⁷⁶. La plantation de cette châtaigneraie et la présence de grands bâtiments abandonnés, dont un *metato*, marqué par le toponyme Cerasa di Sotto, situé un peu plus bas que la structure encore bien conservée, permettent d'attribuer à cette réalité la nature d'un établissement stable et non d'un alpage. Une étude architecturale réalisée il y a plusieurs années sur les structures d'alpage les plus significatives

76 La Communauté de Communes de la Garfagnana a commandé à l'Université de Florence une étude botanique à propos de ces châtaigniers afin de déterminer leur date et leur état de santé: les spécimens les plus anciens remontent au XVI^e siècle. L'exploitation Cerasa appartient désormais au Domaine régional, après être passée de l'Entreprise forestière de l'État à la Région Toscane, mais elle est gérée par la Communauté de Communes de la Garfagnana.

des Apennins à Castiglione et Pieve Fosciana⁷⁷ propose également des plans et des élévations de la Cerasa di Sotto, aujourd'hui recouverte de végétation, et montre également la présence de bases pour la transformation du raisin, une culture inhabituelle pour ces altitudes qui, dans les siècles passés, était associée à la culture du seigle, de la pomme de terre et du maïs: "la distribution articulée des bâtiments à Cerasa suggère que le noyau est devenu autonome, créant une sorte de petite communauté"⁷⁸.

Dans le cahier de 1831, *Ceragia di Sotto* est aux mains de Pietro Pieroni et possède 3 vaches et 45 moutons, tandis que *Ceragia di Sopra* appartient à Biagio Bechelli, avec 3 vaches et 45 moutons.

À Cerasa, nous avons le témoignage du berger Mario Cavani, malheureusement décédé récemment, qui, avec sa famille, a géré cette ferme pendant longtemps, en contribuant à la préservation de la race locale des moutons de Garfagnina à la suite d'un projet lancé en 2004, et en prenant soin de l'ancienne châtaigneraie⁷⁹.

La châtaigneraie de Cerasa, plantée au XVIème siècle, témoigne de l'ancienneté de cette ferme et de son autosuffisance alimentaire, donc de l'occupation de ces altitudes d'environ 1 000 m avec des formes stables d'habitat qui se sont produites au début de l'époque moderne.

77 S. Lunardi, *Aree di montagna della Garfagnana, territorio degli alpeggi. Analisi e indicazioni per un possibile recupero*, dans Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2011, p. 101 et suivantes.

78 *Ibid*, p. 103.

79 L'exploitation Cerasa possède une superficie d'environ 35 hectares, dont 2,5 hectares de châtaigneraies à vocation fruitière, 25 hectares de hêtraies et 7 hectares de pâturages. Grâce à un patient travail de recherche en collaboration avec le ministère pour les Politiques agricoles et forestières et le Centro di Ovinicoltura de Castel del Monte (AQ), il a été possible de récupérer un premier groupe de brebis de la Garfagnina en 2004 et de le réintroduire ici. La particularité de la brebis blanche Garfagnina est son extrême frugalité, qui la rend beaucoup plus résistante aux maladies et capable de produire une bonne quantité de lait même avec une alimentation pauvre (www.ucgarfagnana.lu.it/menu-superiore/la-razza-ovina-garfagnina-bianca/).

Le territoire voisin de San Pellegrino in Alpe, qui, à 1 525 mètres d'altitude, est le village le plus élevé des Apennins toscano-émiliens, se caractérise également par des maisons éparpillées, avec leurs étables et leurs dépendances agricoles. Par exemple, Il Burigone (1 420 m), aujourd'hui transformé en refuge de randonnée (fig. 23), Colmaschio (1 283 m) ou Le Cerrete (1 200 m), pour ne citer que quelques exemples de noyaux résidentiels et productifs de haute altitude des Apennins, d'une certaine taille, permettant l'accueil de petits pasteurs non transhumants. Les animaux étaient logés et entretenus en hiver grâce aux abondantes réserves de foin accumulées pendant l'été⁸⁰.



Fig. 23 Burigone, l'ancien groupement aujourd'hui restauré et utilisé comme refuge

80 À cet égard, il est intéressant de mentionner le témoignage d'Ercolana Lazzurri, née à Le Cerrete et l'une des dernières élèves de la petite école de San Pellegrino, qu'elle rejoignait à pied en une heure de marche: sa famille a été l'une des dernières, sinon la dernière, à quitter la zone de San Pellegrino en 1970, en louant la ferme Cipressi, située au fond de la vallée près de Pontecosi (Commune de Pieve Fosciana). Les Lazzurri retournaient à Le Cerrete en été avec les animaux jusque dans les années 1990, tant que leurs parents avaient la force de poursuivre l'activité traditionnelle; celle-ci a ensuite pris fin lorsque leurs enfants se lancèrent dans de nouveaux métiers. Tout comme cette famille, d'autres familles avaient déjà quitté leurs fermes près de San Pellegrino pour devenir métayers puis locataires de fermes situées plus bas, dont certaines étaient situées près des villages de Vibbiana, Villetta et justement Pontecosi et Pieve Fosciana.

Installations d'alpage

La structure d'alpage du Foratoio (liée à la ferme Avigliani) offre un exemple de bonne récupération architecturale, dans le respect des matériaux et des volumes architecturaux d'origine (fig. 24), réalisée par Giancarlo Pieroni, le frère d'Angela, il y a quelques années. C'est dans ce bâtiment rectangulaire au toit de dalles de grès qu'est née leur mère, et c'est pour eux un lieu d'affectivité privilégié qui accueille encore des réunions de famille, mais plus d'activité pastorale⁸¹. Elle servait de base estivale pour le pâturage et la transformation du lait (dans la pièce du rez-de-chaussée, au niveau de la cheminée) et pour le logement des membres de la famille (étage supérieur), auquel on accédait par l'arrière de la structure en exploitant la pente. Sur le devant se trouvent deux anneaux en fer de bonne facture pour attacher les mules.



Fig. 24 Foratoio, le groupe de l'alpage avec des hêtres centenaires à l'arrière

81 Entretien avec Angela Pieroni.

La taille limitée de la structure a nécessité un enclos extérieur avec un auvent pour l'abri nocturne des troupeaux qui, à l'époque, n'étaient pas menacés par les loups. Sur le côté nord, en relation étroite avec le bâtiment, nous sommes frappés par quelques énormes spécimens de hêtres centenaires qui reproduisent la suggestion de grands arbres (presque toujours des hêtres, mais aussi des cerisiers et des châtaigniers, selon l'altimétrie) souvent placés pour protéger les structures précaires des bergers, comme l'a observé Emilio Lammari dans un court article non publié⁸².

Le Coste, l'un des alpages, avec Il Corno et Fegne par rapport au noyau fixe de Rederati, est encore en activité, utilisé par Adriano Cassettari, mais propriété d'abord de la Communauté de Montagne de la Garfagnana et maintenant de l'Union des Communes de la Garfagnana⁸³. Voici une interview de ce berger qui vit aujourd'hui à Riana (Commune de Fosciandora) où il exploite une petite laiterie et monte dans les alpages pour s'occuper du troupeau mais aussi pour ramasser des champignons et des myrtilles. Dans ce cas, nous trouvons la petite structure avec une pièce avec cheminée et cave attenante au rez-de-chaussée (avec l'ajout récent d'une salle de bain) et une pièce à l'étage ; séparée de l'habitation, mais proche de celle-ci, se trouve la bergerie avec un toit en pente, non plus recouverte de paille de seigle mais de tôle (fig. 25).

82 Ces arbres étaient considérés comme sacrés et leur immense quantité était rassurante comme un symbole de force et un point de repère dans le paysage (...). Ils servaient de brise-vent et faisaient de l'ombre en été, c'est pourquoi ils ont été épargnés de la coupe. Dans les alpages de Barga, on les trouve fréquemment dans les pâturages, appelés "Logh".

83 Afin d'éviter qu'ils ne se dégradent, les alpages situés les plus en hauteur ont été acquis par la Communauté de montagne de la Garfagnana à la suite de la loi sur la montagne de 1952 et certains ont été rendus plus accessibles grâce à l'ouverture de routes en gravier dont la construction était également nécessaire pour absorber la main-d'œuvre de montagne: cf. § 2.1.

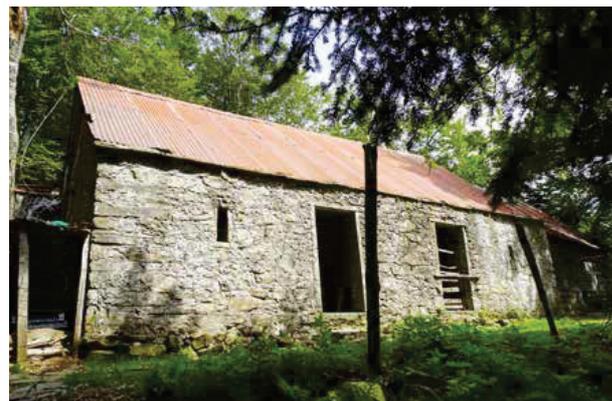


Fig. 25 Le Coste, bergerie dont le toit en tôle a remplacé le toit d'origine en paille de seigle

L'alpage de Il Cipollino (fig. 26), articulé sur plusieurs niveaux (habitation avec porcherie annexe; bergerie et cabane avec base et toit en pierre sèche dont on conserve l'ossature en bois, mais pas le toit en chaume de seigle d'origine), est dans un état d'abandon complet; la date de "1922" près de l'entrée de l'habitation pastorale suggère sa reconstruction après le tremblement de terre de 1920, que les sources orales décrivent comme un événement particulièrement destructeur dans cette zone.

Fig. 26 Alpage Il Cipollino: étable (premier étage) et habitation



En revanche, le noyau de Quartiana, propriété de Duilio Pieroni et rénové par ses soins, est situé sur la même plaine artificielle que l'habitation et la bergerie, qui sont séparées l'une de l'autre mais à une courte distance (fig. 27). La date "1786" précédée de l'initiale "R", encadrée à l'envers dans le bâtiment (fig. 28) peut indiquer la réutilisation de matériaux de construction ou la rénovation d'un bâtiment existant.



Fig. 27 Alpage de Quartiana, bergerie (à gauche) et habitation (à droite)



Fig. 28 Quartiana, date 1786 précédée de l'initiale R murée à l'envers dans la façade de la maison

L'alpage de Boiana nous permet d'observer les restes de l'étagère en bois de la *cigliere* (fig. 29), comme on appelle localement la cave pour conserver les meules de pecorino, généralement située dans une petite pièce adjacente à la salle de la cheminée⁸⁴.



Fig. 29 Alpage de Boiana, éléments en bois effondrés du *cigliere*

84 Sur le mot "*cigliere*" (prononciation dialectale: /tʃijere/) signifiant sous-sol pour les outils, le bois mais aussi cave, du latin *cellarium*, dérivé de *cella* "cave", cf. A. Bertozzi, *Dizionario Garfagnino*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2007, p. 163. Ce terme est très répandu dans les Apennins, comme le confirment les entretiens avec Angela Pieroni, Oliade Manetti et la poésie locale en dialecte de Togno della Nena. Le terme "*tuada*", toujours pour indiquer la cave où est conservé le fromage, d'étymologie inconnue, est plutôt réservé à la vallée de Soraggio.



Fig. 30 Alpage de Mollebreta, restes du rayonnage du *cigliere*

Fig. 31 Alpage de Sargiana, petite cave envahie par les ronces, indépendante de l'habitation



Des vestiges de la *cigliere* ont également été trouvés à l'alpage de Barga, à Mollebreta (fig. 30) et dans un cas, encore visible à l'alpage de Sargiana (concernant le village de Metello della Valle di Soraggio, Commune de Sillano-Giuncugnano), cette structure se présente comme un espace autonome en sous-sol, reproduisant presque une petite grotte fraîche avec des saillies en pierre aux angles intérieurs pour soutenir les étagères en bois destinées à accueillir les fromages à affiner, un plafond voûté et une toiture en dalles de grès (fig. 31).

Considérées dans leur ensemble, toutes ces structures d'alpage sont marquées par une simplicité et une répétitivité de construction qui font douter de la présence d'ouvriers spécialisés pour leur construction. Les relations entre les maçonneries indiquent parfois la pratique de l'ajout de "modules" linéaires pour l'expansion.

Les structures examinées ici, contrairement à Cerasa, ne sont pas antérieures au XIX^{ème} siècle, bien que la date du XVIII^{ème} siècle de Quartiana puisse suggérer une organisation économique similaire de ces actions au cours de la période antérieure.

Malheureusement, les recherches basées sur l'examen des vestiges matériels élevés, d'autant plus que la Garfagnana est une zone fortement sismique et que l'architecture de montagne se présente sous des formes plutôt pauvres et fragiles, se heurtent souvent à cette limite.

La plaine de Pieve Fosciana d'après des sources orales

Les bergers des zones alpines de la Garfagnana, revenant de la Maremma, avaient l'habitude de passer le début du printemps avec leurs troupeaux dans la plaine de Pieve Fosciana (fig. 32) avant de retourner dans les pâturages de montagne. Ils étaient les hôtes pendant 30-40 jours des différents métayers en échange de la fertilisation des champs et de la fourniture de lait de brebis qui, mélangé au lait de vache, donnait d'excellents fromages mixtes⁸⁵.

85 O. Amicotti, *Ordinamento delle aziende nel Piano di Pieve Fosciana*, Thèse de Laurea en Agriculture, Université de Pise, année universitaire 1897-98.



Fig. 32 Pieve Fosciana, le *Piano*. En arrière-plan, le village et les Apennins

Cette permanence de bergers provenant de diverses localités avec leurs troupeaux semble avoir conduit à la réduction progressive du nombre d'ovins dans les étables des fermes du plateau de la Pieve, au profit des bovins, ces derniers étant également utilisés comme main d'œuvre dans les champs⁸⁶.

Des entretiens ont été récemment menés avec les derniers témoins du métayage dans la plaine de la Pieve de Pietro Paolo Angelini, auxquels nous nous référerons pour mieux comprendre la figure des ber-

86 La tendance générale à la diminution des ovins dans les fonds de vallée de la Garfagnana au cours du XIX^e siècle est soulignée par O. Parisi, *I bovini della Garfagnana*, Thèse de Laurea en Agriculture, Université de Pise, année universitaire 1924-1925.

gers et retracer les origines de ces derniers⁸⁷. Ces sources confirment la continuité, jusque dans les années 1960, d'une pratique très ancienne.

Dans la ferme de la famille Bacci, entre Pieve et Castelnuovo, par exemple, un berger, un certain Daniele di Capanne (Commune de Careggine), séjournait en hiver avec une partie de sa famille. "Ils dormaient avec nous, dans la grande chambre, et mangeaient à la même table. Une famille exceptionnelle avec une centaine de moutons"⁸⁸.

Clara Biagioni (née en 1934) sur les rapports de la ferme de La Tosse: "En hiver, notre famille s'agrandissait car un berger descendait des montagnes de Barga avec son troupeau. Il dormait dans la maison avec nous et chaque jour, il nous donnait de la ricotta bien chaude à manger avec de la polenta de châtaignes. Lorsqu'il partait, il nous laissait quelques meules de fromage et le fumier de brebis, très utile pour fertiliser les champs"⁸⁹.

Mais récemment, des bergers arrivaient aussi dans la plaine de la Pieve en provenance de la Vallée de Soraggio, manifestement après l'arrêt de la transhumance sur de longues distances: l'auteur se souvient très bien d'un certain Antonio, qui arrivait chaque hiver avec un troupeau d'une centaine de moutons blancs de Garfagnana en provenance du village de Villa Soraggio, où séjournait sa femme et ses enfants et où il se rendait au mois de mai.

Angela Pieroni et Duilio Pieroni, comme nous l'avons vu, tous deux originaires de la région de Capraia, confirment également cette coutume. La famille maternelle d'Angela se déplaçait de Capraia dans la plaine de la Pieve au début du mois de décembre, en tant qu'hôte de la ferme de Venturo, mais leur séjour dans la plaine n'était pas continu: ils retournaient à Capraia vers la période de Noël et revenaient à la Pieve pendant encore 15-20 jours après la fête printanière de la

87 P. P. Angelini, *Il Piano si racconta, correva l'anno 1968*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2020.

88 Ibid, p. 58.

89 Ibid, p. 58.

“Liberté”, qui tombait le dimanche *In Albis*⁹⁰, lorsque le lupin, un fourrage très recherché, était en pleine floraison. Pendant cette pause printanière dans la plaine, les agneaux naissaient et c’était la période de production maximale de lait et de ricotta, que les bergers vendaient aux consommateurs locaux. Sinon, en restant à Capraia, cet échange n’aurait pas pu avoir lieu en raison de l’éloignement géographique. La production de fromage, en plus de la ricotta, impliquait la présence d’un transporteur qui amenait périodiquement les meules de fromage pour les faire mûrir à Capraia. À l’alpage, près de diverses cabanes et structures éparses, les troupeaux de chèvre sont arrivés à la fin du mois de mai.

Même Duilio Pieroni, bien qu’il ait changé plusieurs fois de résidence au cours de sa vie, n’a jamais dérogé à cette gestion des ressources agro-pastorales dites “altimétriques” à l’échelle locale et, surtout, a poursuivi le pastoralisme intégré à l’agriculture jusqu’au seuil des années 1980⁹¹.

La famille d’Adriano Cassettari, en revanche, ne ressentait pas le besoin d’amener ses troupeaux dans la plaine de la Pieve car elle disposait de nombreux hectares de propriété (près de 50 ha !) autour de la

ferme Fornori où elle obtenait suffisamment de fourrage pour l’hiver, tout comme à Cerasa et dans les chalets près de San Pellegrino. Mais en été, le troupeau était toujours conduit à l’alpage par Fornori, basé au Coste, à une heure de marche. Ce lieu de repos estival, qui est ensuite passé aux mains de l’Entreprise forestière d’État, est toujours utilisé par Adriano, qui n’a pas interrompu la pratique de l’élevage ovin et a même ouvert depuis longtemps une laiterie dans la région de Riana (Commune de Fosciandora), où il réside aujourd’hui avec sa famille.

Le dernier berger qui a amené son troupeau de Cerasa en hiver dans la plaine de la Pieve, dans la ferme *Il Bagno*, a été Mario Cavani, jusque dans les années 1980. Dans son témoignage et celui de sa fille Ombretta, ce lien avec les plaines et donc une sorte de double citoyenneté apparaît très clairement. En hiver, pendant que les troupeaux paissaient dans les prairies humides de Pra’ di Lama, la famille vivait dans une ferme louée et les filles de Mario fréquentaient les écoles locales. Ombretta se souvient très bien du moment de son retour à Cerasa, car son père commençait à préparer les cloches pour les troupeaux, et les animaux, en entendant ce son, s’agitaient et semblaient sentir le début de la montée printanière vers les pâturages de l’Apennin.

2.3.2 Les Alpes de Fosciandora et de Barga

Outre les personnes déjà mentionnées, qui ont joué un rôle important dans le récit de la dernière utilisation économique de la zone de Capraia, les sources présentées ci-dessous ont également permis de recueillir des informations sur le dernier pastoralisme dans les territoires apennins de Fosciandora et Barga (fig. 33), révélant que, dans cette zone apennine également, il y avait une tendance générale à l’hivernage des troupeaux *sur place*. En particulier, Barga pouvait compter sur deux plaines d’origine alluviale similaires à celle de Pieve Fosciana - Pian Grande et Filecchio -, auxquelles on peut également ajouter la plaine de Mologno sur le Serchio, bien que cette dernière soit plus limitée que les deux premières. Ces “opportunités de plaine” ont permis une intégration entre le pastoralisme et l’agriculture similaire à celle observée pour la plaine de Pieve Fosciana, empêchant de nombreux bergers de prendre la route de la Maremma à l’approche de l’hiver.

90 Angela raconte que sa mère lui répétait que lorsqu’il était temps de partir pour la Pieve, elle le savait grâce à un signe particulier: elle voyait la fonte des neiges sur la Pania Secca (chaîne apuane en face de Capraia) former, sous le reflet du soleil, une sorte de croix le long du ravin en contrebas du sommet.

91 Duilio a vécu dans la ferme de Sturata sur laquelle la famille avait un contrat de métayage jusqu’en 1941, puis il a déménagé dans une autre ferme non loin de là (Sturatella), et enfin, après son mariage en 1952, dans une ferme à Sillico. En ce qui concerne sa jeunesse, il se souvient que la ferme de Sturata produisait des pommes de terre, du blé, des châtaignes et qu’ils avaient “un troupeau d’une trentaine de brebis”, mais aussi 6-7 vaches qu’ils emmenaient en transhumance avec les brebis à l’alpage de Quartiana où se rendaient uniquement les jeunes et les vieux, tandis que les adultes restaient à Sturata. À l’alpage, on fabriquait du fromage (les grands-parents), les enfants étaient chargés de traire les brebis, mais là-haut, on ne cultivait rien et pour se ravitailler, on marchait presque tous les jours jusqu’à Sturata, à une heure de marche. En hiver, le troupeau était conduit chaque année à la Pieve, au Podere del Pozzo.

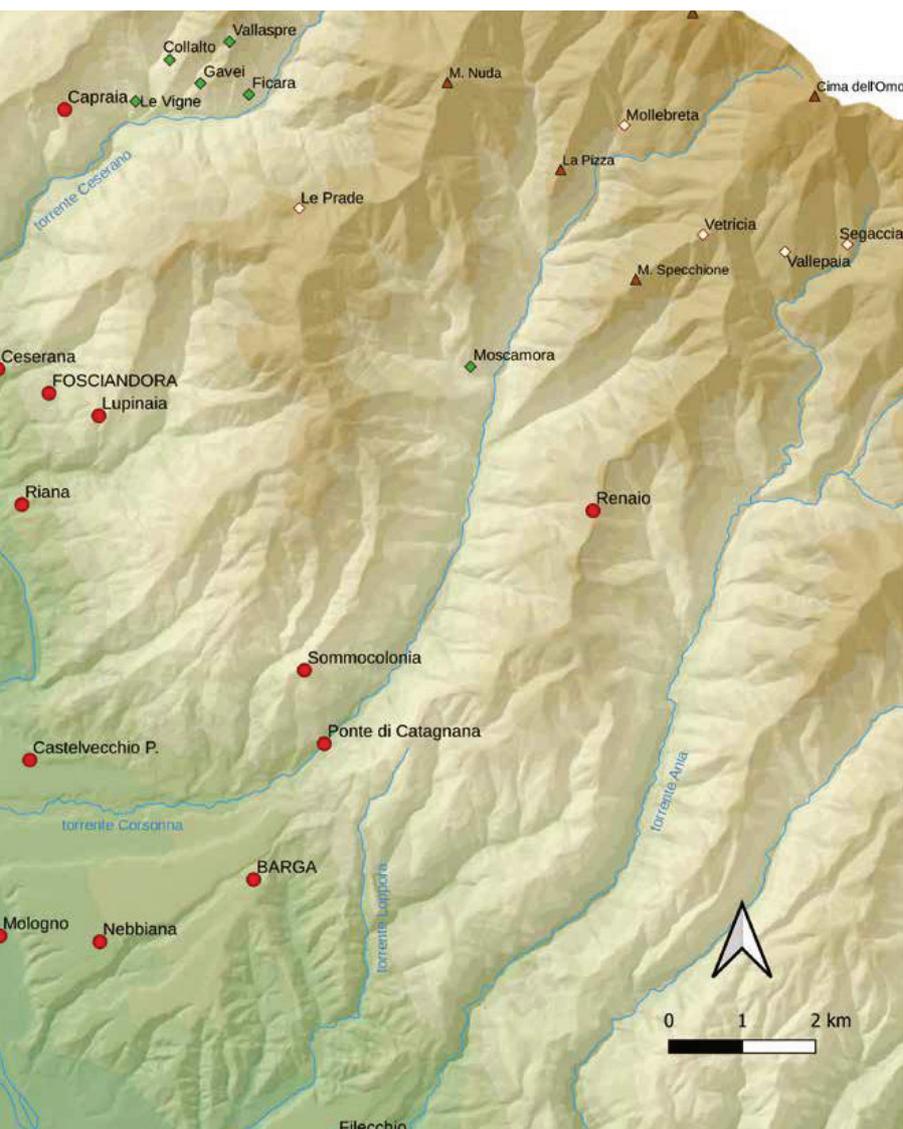


Fig. 33 Répartition du site sur les territoires apennins de Fosciandora et Barga (cercle en rouge = villages ; losange en vert = fermes permanentes ; losange en blanc = alpages ; triangle en marron = montagnes). Base extraite de la cartothèque de la Région Toscane

Bruno Moscardini (1937-2022), pour la zone de Fosciandora (il effectuait la transhumance verticale entre le village de Riana et l'alpage du Prade, vers lequel convergeaient également les bergers des villages de La Villa, Ceserana, Migliano et Fosciandora) fournit des informations intéressantes sur l'intégration de l'élevage ovin et de la culture de la châtaigne: les moutons et les vaches étaient redescendus des alpages vers les villages avant la récolte des châtaignes pour nettoyer les forêts, mais juste avant le début de la récolte, les animaux retournaient dans les alpages le temps nécessaire pour éviter d'endommager les châtaigneraies et les fruits. Il y avait aussi des châtaigneraies dans les alpages et la récolte était organisée de manière à ne pas se chevaucher avec celle des forêts proches des villages.

La présence des vaches dans l'alpage permettait de produire des fromages mixtes, et la femme de Bruno calculait une production d'environ 150 fromages par an (une meule par jour pendant cinq mois), qu'ils conservaient dans la "cave" pour les faire affiner et les vendre ensuite à des commerçants locaux de confiance⁹².

92 Bruno a vendu la laiterie à Le Prade en 2019, lorsqu'il a cessé de conduire les brebis à l'alpage. Peu de temps après, il a également vendu le troupeau et la fin de cette activité l'attrista grandement.



Fig. 34 Oliade et Ascanio Longhi avec leur dernier troupeau, photo Pietro Guidugli (mars 2021).

Au moment de l'entretien, Oliade Manetti (née en 1938) possédait encore une dizaine de moutons dans son exploitation de la région de Mologno (fig. 34). Originaires de Massa Sassorosso (Commune de Villa Collemantina), elle et son mari Ascanio Longhi, mariés en 1964, avaient transhumé dans la Maremme, dans la région de Piombino/San Vincenzo (en Province de Livourne), jusqu'à la fin des années 1960, selon la tradition familiale. En 1980, elle achète la ferme de Mologno (dont elle était auparavant locataire), ce qui lui permet de continuer à élever le troupeau tout en cultivant les champs. L'alpage d'été d'Oliade a toujours été celui de l'Alpe di Massa, où il possède ses propres installations et où il avait l'habitude d'emmener les animaux avec un camion loué. Le cas d'Oliade prouve que les plaines locales de la Garfagnana, ayant réduit leur charge de pâturage depuis les années 1950, pourraient suffire à la subsistance des troupeaux en hiver. Elle et son mari ont donc été bergers-agriculteurs toute leur vie, avec dignité et une bonne réputation en tant que producteurs de pecorino

traditionnel dans la région de Barghigiano. Oliade a malheureusement vendu son dernier mouton en mai 2021, mais il continue à se rendre dans son chalet d'alpage pendant les vacances d'été. Il s'appelle ainsi parce que son père, de retour de la Maremme, a voulu lui donner ce nom inhabituel en hommage à un ami prêtre de la Maremme, décédé peu de temps avant la naissance de sa fille.

Delia Giovannetti (née en 1944) a apporté un témoignage précis, entre autres, sur la bonne intégration des bergers des montagnes de Barga avec les paysans de Filecchio et sur le métier de berger-charbonnier exercé par son père (elle est originaire de Val di Vaiana, où vit encore la famille de son frère, alors qu'elle réside aujourd'hui à Barga)⁹³. Delia fréquentait l'école primaire de Renaio où elle marchait (une heure à l'aller et une heure au retour) avec la peur fixe d'être soudain confrontée au museau d'un des nombreux mulets chargés de charbon qui faisaient la navette entre la montagne, riche en mines de charbon, et Ponte di Catagnana. Cette dernière localité, située au fond de la vallée du torrent Corsonna, avec ses entrepôts, a servi de lieu de stockage du charbon jusqu'à ce que l'arrivée d'autres combustibles la mette hors service, peu après le milieu du XX^{ème} siècle.

93 "En hiver, nous restions chez le paysan de Filecchio pour éviter la neige, parce qu'il y en avait beaucoup à Capannelli [l'alpage familial près du mont Specchione] et aussi dans le Val di Vaiana, où nous avons notre propre maison. À l'époque, nous devions payer un loyer, mais nous arrivions à payer la moitié grâce au fromage et à la laine de nos brebis, lors de la tonte du mois de mai. Puis, au printemps, nous remontions et c'était tout un déménagement, bref, c'était notre vie. On s'en remettait au paysan et on se sentait à l'aise parce qu'on était amis. Son fils est même venu nous rendre visite au Capannello il y a quelques années. Je me souviens que les soirs d'hiver, toutes les femmes tissaient le chanvre qui poussait bien à Filecchio. Nous avions l'habitude de rester tout l'été aux Capannelli et là-haut, nous avions aussi un potager, et je n'ai jamais goûté de légumes si bon depuis. Papa faisait aussi du charbon et allait à Barga le dimanche matin pour acheter de la viande, comme de la viande bouillie et du hareng. Le fromage ne manquait pas ! Maman, mes frères et moi surveillions les brebis toute la journée, puis le soir maman les trayait et avec le lait, faisait de la ricotta et du fromage. Il y avait d'autres cabanes plus ou moins éloignées de la nôtre, mais tout le monde s'entraidait, il y avait de la fraternité" (extrait de l'entretien de Delia Giovannetti).



Fig. 35 L'alpage de Luigi Renucci à La Vetricia.

D'un point de vue linguistique, il est intéressant de noter l'utilisation de "*capannello*" ou "*logo*" (pl. "*loghi*") dans le Barghigiano pour désigner les cabanes d'alpage. Delia se souvient d'une cinquantaine d'entre eux actifs dans l'alpage de Barga pendant son enfance.

Luigi Renucci (né en 1930) depuis sa ferme de Nebbiana (Pian Grande, Barga), toujours entouré d'un troupeau qui représente sa raison de vivre⁹⁴, raconte son expérience de berger, mais aussi de bûcheron, de barman (à Ponte di Catagnana, pendant seulement 4 ans) et de petit entrepreneur dans le secteur de l'autonettoyage où ses fils

⁹⁴ Le fils raconte qu'en raison de l'âge avancé de son père, il avait tenté de lui retirer le troupeau, en vendant les brebis, mais constatant qu'il était rapidement tombé en dépression, il décida rapidement de les lui restituer.

ont maintenant repris le flambeau. Il était originaire de Montebono, dans la vallée de la Corsonna et, comme Delia, il passait l'été dans les alpages (zone de Renaio et Vetricia) et l'hiver chez des agriculteurs de la plaine où il a acheté la ferme dans les années 1980 et où il vit encore aujourd'hui.

Luigi a épousé une femme de Vico Pancellorum (Bagni di Lucca), qu'il avait rencontrée lorsqu'il travaillait comme bûcheron dans le Val di Lima, et comme son beau-père transhumait dans la Maremme, il a lui aussi pratiqué la transhumance dans la région de Gavorrano (GR) à partir de 1955 et pendant quelques années (l'un de ses fils, est né dans cette région en 1963). Il maintient le lien avec l'alpage en s'occupant de la maison à péage qu'il possède (achetée il y a longtemps à un oncle) près de Vetricia (fig. 35), où il emmenait son troupeau en été jusqu'à il y a trois ans.

2.3.3. Les signes épigraphiques des bergers

Un récent projet de recherche a permis de divulguer, à travers un itinéraire thématique, les signes gravés sur les pierres par les bergers lors des estives sur le Prato Fiorito (Bagni di Lucca Apennines), sur une période chronologique de pas moins de quatre siècles (1600-1900)⁹⁵.

Malgré la difficulté d'interprétation qui entoure toujours ce type de témoignage, très souvent réduit à des initiales de noms et de prénoms, à des dates ou à d'autres symboles plus mystérieux, cette initiative nous confronte à une nouvelle action de recherche, de protection et de valorisation culturelle concernant les montagnes.

Le territoire apuanais, en particulier, fait depuis longtemps l'objet de recherches épigraphiques en raison de la grande abondance de ces "témoignages historico-anthropologiques, cachés à la croisée des chemins, dans les plis des vallées ou sur les cols de montagne, ou évi-

⁹⁵ www.serchioindiretta.it/cultura-e-spettacoli/2021/08/27/prato-fiori-to-si-presenta-il-nuovo-sen-tiero-didattico-dei-sassi-scritti/126866/. L'étude, qui est toujours en cours, a fait l'objet d'une première structuration dans le livret *Il monte delle streghe*, projet « Sassi scritti » du Prato Fiorito, Comité scientifique toscane du Club Alpin Italien.

dents dans les sites de passage exposés sur les crêtes et les sommets des montagnes⁹⁶ qui suscitent sans aucun doute de fortes émotions et une forte attraction. En laissant de côté les signes d'époques plus lointaines, plus difficiles à identifier et à interpréter, les graffitis modernes, particulièrement nombreux dans la zone montagneuse, sont reconnaissables à la fois par leur sujet, la présence d'inscriptions, de noms et de dates, et par le fait qu'ils ont été réalisés dans des contextes ou sur des objets architecturaux qui peuvent être grossièrement datés.

Un témoignage, recueilli fortuitement en 1983 par les volontaires du Groupe Archéologique de la Garfagnana auprès d'un vieux berger qui fréquentait la Sella dell'Anguillara (Monte Sumbra, Alpes Apuanes centrales) avec son troupeau dans sa jeunesse, est éclairant pour comprendre comment le choix de laisser un signe gravé dépend parfois de la présence, à cet endroit précis, d'autres signes antérieurs. En effet, ce berger avait affirmé y avoir gravé, au début des années 1940, le contour d'une main et de deux "pennati" (c'est-à-dire les fourches que chaque berger porte sur lui et utilise dans la vie quotidienne) avec les initiales de son nom et de son prénom, juste à côté d'autres figures similaires préexistantes⁹⁷. Comme l'ont montré d'autres études de cas, ces signes reflètent la fréquentation généralisée du territoire, presque toujours attribuable au désir de laisser un souvenir personnel à l'occasion d'un passage ou d'une halte plus ou moins prolongée et, en général, habituelle dans un lieu donné⁹⁸.

96 G. Sani, *Le rocce dei pennati. Sulle tracce delle rocce sacre dei Liguri-Apuani*, Centro AR Toscano, 2011, p. 14. En plus, O. Guidi, *Incisioni rupestri sulle Alpi Apuane*, Lucques, 1992.

97 G. Rossi, *La meravigliosa avventura del Gruppo Archeologico Garfagnana (1979-1991)*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, 2021, p. 84. L'auteur utilise également à juste titre ce témoignage pour remettre en question les attributions faciles des figures des serpes à la période liguro-apuane et, plus généralement, à des temps anciens.

98 R. Cerri, R. Fantoni, *I segni dell'uomo. Iscrizioni su rocce, manufatti e affreschi dell'arco alpino, una fonte storica trascurata*, Actes de la conférence de Varallo et Rima (Valsesia), 6-7 octobre 2018, CAI Section de Varallo, 2019.

La recherche de signes épigraphiques se rapportant de manière certaine au domaine pastoral (avec des noms, ou seulement leurs initiales, des dessins stylisés, des dates, des poèmes, etc.) dans mon champ de reconnaissance a donné divers résultats, ouvrant de nouvelles pistes de recherche possibles et permettant également l'identification de certaines de ces mêmes sources orales interrogées ultérieurement⁹⁹. Bien entendu, ce travail nécessite plus de temps et une recherche géographique plus détaillée, mais il nous a déjà permis de collecter et de systématiser des informations utiles:

- comprendre la naissance et la transformation architecturale des structures d'alpage;
- identifier les noms des bergers et les zones de pâturage qu'ils utilisaient;
- d'entrer dans la sphère émotionnelle des bergers et de leur capacité d'expression.

Genèse architecturale des structures d'alpage

Lors du premier recensement des structures d'alpage dans l'arc apennin des Communes de Villa Collemantina et Castiglione di Garfagnana, les dates, les initiales des noms et les symboles religieux gravés sur les pierres de construction des bâtiments pastoraux avaient déjà été mis en évidence¹⁰⁰. En réalité, il ne s'agit que d'attestations sporadiques, comme dans l'alpage de Salera, où le trigramme bernardin ("IHS" surmonté d'une croix avec des clous) a été trouvé sur l'ébauche d'une cabane et la date 1786 avec des initiales de noms gravées sur le côté de l'entrée d'une fromagerie dans le même alpage¹⁰¹.

99 Par exemple, le fils d'Ester Longhi, Ottavio Longhi, originaire de Massa Sassorosso (Commune de Villa Collemantina), qui pourrait également être lié à Ivo Longhi (oncle paternel d'Ottavio), interviewé par Riccardo Papi il y a quelques années à Venturina (LI) où il s'était installé définitivement une fois que la transhumance vers la Garfagnana avait cessé. Elle appartient désormais au Domaine régional, après être passée de l'Entreprise forestière de l'État à la Région Toscane, mais elle est gérée par la Communauté de Communes de la Garfagnana.

100 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., p. 113, 115.

101 *Ibidem*.

Si, dans le premier de ces deux témoignages, on trouve un thème épigraphique à contenu religieux, très courant dans cette région aux XVII^e et XVIII^e siècles¹⁰², dans le second, on trouve un signe de propriété de la structure avec la date de son installation.

Un autre signe de propriété avec la date "1852" et les initiales du nom se trouve sur la façade d'une laiterie dans l'alpage de Campaiana (Villa Collemantina, fig. 36).



Fig. 36 Alpage de Campaiana, ébauche avec initiales des noms et date 1852

Dans l'alpage de Casini di Corte, par rapport au hameau de Villa Soraggio (Commune de Sillano-Giuncugnano), l'ébauche placée en position centrale, au niveau de la base d'une *casera*, porte deux dates: 1722 et 1833 et une troisième en bas, beaucoup plus récente (1998) ainsi que diverses initiales de noms et le symbole "IHS" (fig. 37).

102 Un autre exemple, toujours à Salera, montre un symbole similaire mais beaucoup plus stylisé au-dessus de la date 1798. *Ibid.*, p. 113.



Fig. 37 Alpage de Casini di Corte, ébauche avec dates 1722, 1833 et symbole IHS

Ces références semblent faire allusion à la fondation de la structure et aux reconstructions ultérieures, étalées sur pas moins de trois siècles. Les intéressants graffitis gravés sur le linteau de la structure de La Segaccia (haute vallée de la Corsonna, Barga, 1 207 m), retrouvée comme petite maison d'été, manquent malheureusement de référence chronologique: les figures féminines stylisées, reconnaissables à leur jupe longue et à leur foulard, semblent nous renvoyer au XVIII^e siècle ou même plus tard (fig. 38) et cette chronologie est également soutenue par plusieurs découvertes de céramiques faites lors de la reconnaissance du site dans l'escarpement en contrebas de la maison.

Fig. 38 Alpage de La Segaccia, linteau de la maison d'alpage avec gravures anthropomorphes



Dans la même structure, on trouve une ébauche très particulière portant en gravure une main et une croix (fig. 39), difficile à interpréter car il s'agit d'un fragment d'une représentation plus importante à l'origine. Ces représentations montrent que certains contextes architecturaux pastoraux, par rapport à la grande majorité des cas "anonymes" disséminés dans les montagnes, revêtaient une finalité "narrative" particulière, dont le sens profond nous échappe inévitablement aujourd'hui. L'attention a également été attirée sur les signes témoignant du changement d'utilisation des structures pastorales: de lieux de travail à des lieux de loisirs estivaux à partir des années 1960. Outre les extensions et l'utilisation de nouveaux matériaux de construction, pas toujours en accord avec les particularités de l'habitat pastoral d'origine, certaines plaques apposées sur les cabanes rénovées sont frappantes, avec des noms évocateurs, inspirés d'un nouveau sentiment, tels que "*Baitina*" (alpage Campaiana), et "*Paradiso*" (alpage Le Prade). Ce sont précisément ces désignations qui nous font réfléchir à une maturation du nouveau concept de montagne qui s'est produite à l'époque du boom économique. Certains descendants de bergers, voire des bergers eux-mêmes actifs jusqu'au milieu du XX^e siècle, ont vécu de près la transition vers d'autres professions avec des périodes de vacances, certainement inconnues même de leurs pères et mères.

Fig. 39 Scie, main et croix gravées sur une ébauche de mur sur la façade de la maison d'alpage



Noms des bergers et de leurs zones de pâturage

À partir de simples inscriptions portant des noms et des prénoms, parfois accompagnées de dates, on peut reconstituer les stations de pâturage utilisées par les bergers de Metello (Commune de Sillano-Giuncugnano) lorsqu'ils montaient progressivement avec leurs troupeaux vers la crête de l'Apennin pendant l'été.

Les inscriptions sont situées à proximité de la route qui reliait le village aux pâturages du col de Romecchio, caractérisés par la présence de paléo-glissements de terrain et donc d'un abondant matériel pierreux en grès dispersé, dont certains de grande taille. C'est précisément sur les blocs les plus grands et les plus évidents que l'on trouve les inscriptions gravées.

Le nom le plus fréquent est celui d'un berger local enterré dans le cimetière de Metello, Emilio Busti (1909-1985), écrit en lettres capitales, repéré sur les plus grandes pierres au bord de la route (fig. 40).

Fig. 40 Ébauche avec le nom et le prénom "Busti Emilio" gravés le long de la route de l'alpage de Romecchio



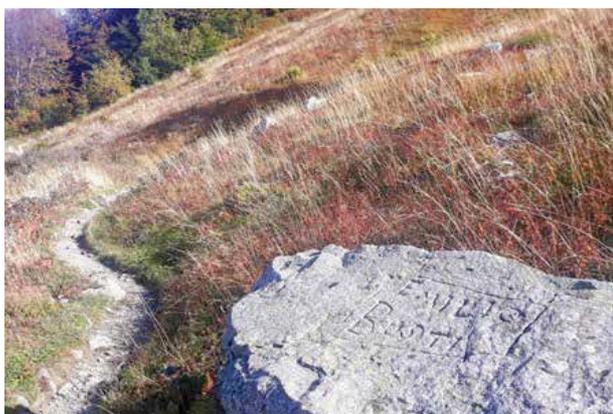


Fig. 41 Autre trace du passage d'Emilio Busti sur un bloc de grès le long du sentier de Lama Lite, datée du 6-8-1976

Les traces qu'il a laissées se trouvent aujourd'hui à l'ombre des conifères des reboisements des années 1950, et c'est cette particularité de la végétation qui permet de dater les épigraphes avant cette période, c'est-à-dire lorsque la zone n'était pas encore boisée, mais bel et bien pâturée. On trouve également sa signature sur le sentier près de la crête de Lama Lite, accompagnée de la date 6-8-1976 (fig. 41), donc gravée alors qu'il était un vieil homme. Non loin des signes d'Emilio Busti, on trouve également les inscriptions "Settimo Capponi" et "Caffi Franco" en caractères d'imprimerie avec la date de 1921, les initiales "FL" en cursive nonchalante avec la date de 1915 (fig. 42) et, toujours en caractères d'imprimerie, le nom "Francesco" sur un gros bloc rocheux¹⁰³.

103 Franco Caffi a également laissé sa signature à Lama Lite avec la date de 1955, non loin de celle d'Emilio Busti et de son probable parent: Caffi Martino, 1938.

Pour l'identité de ce dernier, la belle pierre tombale avec photo (fig. 43) du cimetière de Metello est probablement indicative: il pourrait s'agir de Francesco Busti (1851-1932), "un infatigable adepte du pastoralisme" qui repose aux côtés de son épouse Luisa Busti, née Mondini (1861-1918). Dans ce cas, la profession de berger est fièrement immortalisée dans le monument funéraire, l'un des plus anciens et des plus élaborés du petit cimetière de Metello, ce qui souligne peut-être aussi une certaine aisance économique.



Fig. 42 Monogramme FL avec date 1915



Fig. 43 Pierres tombales de Francesco et Luisa Busti au cimetière de Metello

Toujours en relation avec l'attente pendant le pâturage, la grande pierre de forme grossière trouvée près de l'alpage de Borsigliana (Commune de Piazza al Serchio) portant le motif du jeu "Le mouton et le loup" avec à proximité des initiales de noms difficiles à déchiffrer (fig. 44)¹⁰⁴.

104 Ce schéma de jeu est également gravé sur l'ancienne aire de battage delle Case, principal lieu de rencontre de l'alpage apuan de Campanice (Commune de Stazzema): L. Marcuccetti, R. Bazzichi, *San Giovanni Battista in Campanice, storia di un alpeggio, diario di una ristrutturazione*, Pietrasanta, s.d., p. 84.



Fig. 44 Grande ébauche rectangulaire gravure du schéma du jeu "Le loup et le brebis" le long de la route en direction de l'alpage de Borsigliana

les patronymes locaux eux-mêmes¹⁰⁵. Ces noms pourraient faire l'objet de recherches plus approfondies en consultant les archives des registres municipaux et, surtout, les plus récents pourraient être rendus plus éloquents en consultant les sources orales, comme le montre l'inscription d'Ultimano Lucchesi datée du 25/06/1958, qui porte également la date de naissance de l'auteur, le 4/10/1937 (fig. 45), à l'intérieur de la *Tana del Lupo* (Tanière du loup), près des pâturages de Monte

Prato Fiorito (Commune de Bagni di Lucca). En fait, la petite-fille rapporte que cette inscription coïncide avec l'année de l'émigration d'Ultimano vers l'Europe du Nord, qui avait l'habitude d'emmener son troupeau de chèvres dans ces mêmes pâturages et dans cette grotte. Ici, Ultimano a voulu laisser un souvenir de lui, près de son départ¹⁰⁶.

Une autre référence à un départ, dans son laconisme poignant et son caractère inévitable, est l'épigraphe "Bisogna partire" avec la date de 1870 et les initiales "G,A,D" (fig. 46) placée dans une maison du village de montagne de Moscamora dans la Vallée della Corsonna (Commune de Barga)¹⁰⁷.

Quitter les lieux d'origine et les activités familiales pour aller vers l'inconnu a certainement constitué une rupture matérielle et affective dans la vie de ces montagnards, d'où la néces-



Fig 45 Epigraphe d'Ultimano Lucchesi près des pâturages de Monte Prato Fiorito



Fig. 46 Moscamora, vallée de la Corsonna, épigraphe d'adieu avec initiales et date 1870

105 Les descendants de la famille Busti de Metello sont les fondateurs de l'importante laiterie Caseificio Busti, à Palaia (PI), en activité depuis 1955: Remo et Alessandro Busti (www.caseificiobusti.it). Sur Remo Busti et son activité d'origine de berger transhumant, voir le magnifique documentaire *Il pastore e la montagna*, 2018, DocumentAria Film (disponible sur le web).

106 Information tirée du panneau explicatif situé juste à la sortie de la grotte.

107 Grâce à Emilio Lammari, né en 1948, habitant d'Albiano (Barga) et fin connaisseur des Apennins de Barga, cette épigraphe sur grès (11 x 18 cm) peut être attribuée à Angelo Gonnella, qui a en réalité émigré à l'étranger, avant de revenir et de s'installer, une fois devenu majeur, à Ponte di Catagnana, juste à côté de Barga.



Fig. 47 Inscription poétique de Luigi Busti au col de Romecchio, côté 2

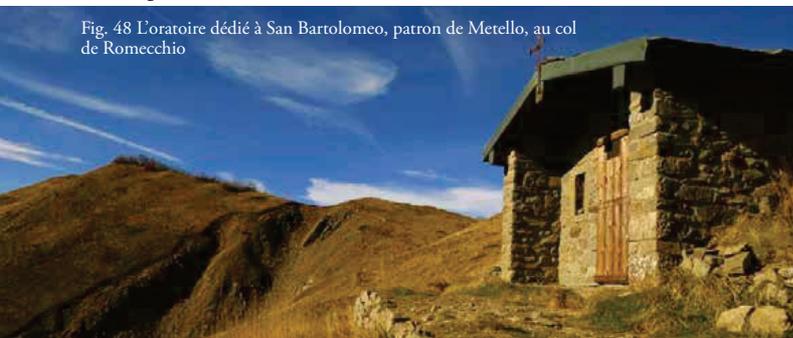
sité de graver dans le marbre ce moment difficile qu'est le détachement des lieux de naissance.

Sphère émotionnelle et capacité d'expression des bergers

L'épigraphie du col de Romecchio, à 1 680 m d'altitude, signée par Luigi Busti (1895-1963), sur une plaque spécialement structurée et gravée des deux côtés (fig. 47), nous fait entrer dans une dimension d'introspection et de contemplation de la nature montagnarde de la part d'un berger-poète, portant lui aussi

le nom de famille Busti. Le lieu où il se trouve est le confluent de plusieurs routes de col et acquiert une valeur religieuse grâce à la présence du petit Oratoire de Saint Barthélemy (fig. 48) récemment rénové par les habitants de Metello, qui tous les deux ans y conduisent la statue du saint patron en procession le jour de la fête du 24 août, selon une très longue tradition¹⁰⁸.

Fig. 48 L'oratoire dédié à San Bartolomeo, patron de Metello, au col de Romecchio



108 Pour un aperçu de cette cérémonie religieuse évocatrice et d'une grande importance: www.noitv.it/2017/08/san-bartolomeo-portato-spalla-sugli-appennini-170516/



Fig. 49 Inscription à la mémoire d'Ester Longhi gravée sur l'affleurement de pierre sur la crête de Bocca di Massa

Le contenu de l'épigraphie, en lettres capitales réparties sur les deux côtés d'une dalle de grès au profil irrégulier¹⁰⁹, peut être considéré comme une inscription de "retour", peut-être même un adieu à la vie et, certainement, une déclaration du lien profond ressenti par le berger envers la montagne apennine d'origine ("mon berceau"). Les incertitudes orthographiques dues à une alphabétisation peut-être minimale de l'auteur contrastent avec la profondeur du message de mémoire, confié à la pierre "pour les futurs petits-enfants".

La longue inscription sur la pierre qui affleure sur la crête de Bocca di Massa (Commune de Villa Collemandina), malheureusement érodée dans certaines parties (fig. 49), ne prend pas le caractère d'un message poétique calme comme le précédent, mais représente plutôt un adieu déchirant à la figure d'une bergère, Ester Longhi, née Mannelli, de Massa Sassorosso, qui y est décédée par électrocution en juillet 1959.

109 La plaque mesure 53 x 50 cm avec une épaisseur de 9 cm et l'inscription se trouve sur les deux côtés. Sur le côté sud (versant toscan), on peut lire: "En tant qu'humble berger/ j'ai vécu ici/ dans cette *cuiete*/ et dans son doux/ enchantement/ et en tant que mémoire éternelle/ dans cette pierre/ j'ai écrit pour/ mes futurs petits-enfants/ mes regrets". Sur le côté nord (versant émilien), l'inscription se poursuit ainsi: "Je confie à cette pierre/ mon souvenir de ces montagnes qui ont été/ mon berceau pour/ le monde et un retour/ pour chercher/ cette paix que/ j'ai laissée Busti/ Luigi 1895-1963".



Fig. 50 Abri anti-orage au Monte Sella

Les mots ont été tracés de la main de son mari, Arturo Longhi: un exutoire, pourrait-on dire, pour une mort soudaine et injuste dans le lieu “où tu montais la garde sur tes moutons pour gagner le pain de tes enfants”, un éloge de ses vertus et une invitation à prier pour les passants¹¹⁰. De manière significative, un abri de faitage en pierres sèches pour se protéger de la foudre est encore visible non loin de l’endroit où

110 “+ Ma chère Ester Longhi/ ton mari et/ tes enfants t’embrassent (...) ta maison (...) tu es allée à la mort (...) au calvaire/ où tu as monté la garde/ auprès de tes brebis/ pour gagner/ le pain de tes enfants (...) Ester aide (...)/ les bergers prient pour le bien/ les gens qui passent/ la pauvre Ester et dans la vie/ honorée par tous (...) contemple (...) l’honnêteté/ et la bonté celui qui la connaît/ pourra juger”. Ici aussi, les incertitudes lexicales sont le signe d’un faible niveau d’éducation, mais aussi d’une remarquable volonté de communication.

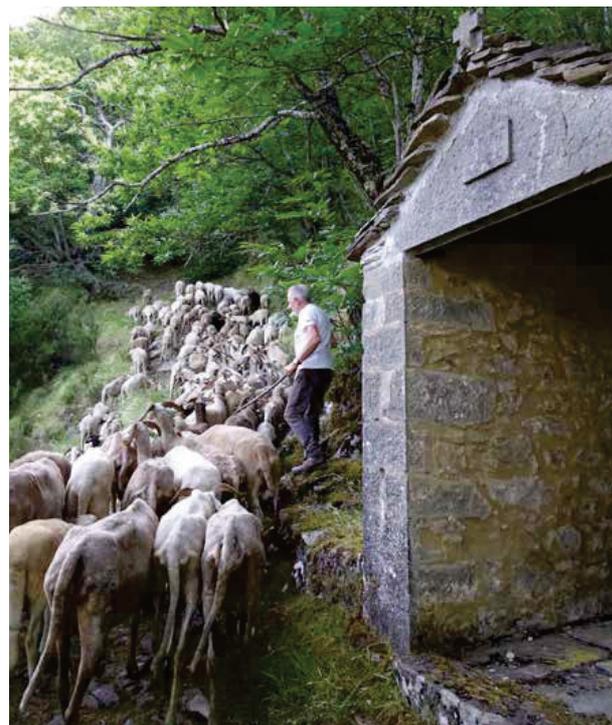


Fig. 51 Chapelle votive dite *Maestaina* le long de la route de l’alpage de Capraia, datée de 1920 et dédiée à la Madonna delle Grazie

Esther a perdu la vie (fig. 50): avec la pierre tombale mentionnée plus haut, il nous rappelle que les conditions météorologiques changeant rapidement dans les montagnes constituaient un risque constant pour les bergers et les troupeaux pendant l’estive et le voyage vers les Alpes.

C’est dans ce contexte d’abri contre les intempéries, ainsi que pour leur valeur religieuse, qu’il faut interpréter les chapelles-abris situées le long des routes pastorales les plus fréquentées (fig. 51).



Fig. 52 Chapelle votive dite *Maestaina* le long de la route en direction de l'alpage de Corfino dédiée aux saints locaux Pellegrino et Bianco

Il n'est pas surprenant que ce soient précisément ces petits points d'appui et de réconfort moral qui contiennent les graffitis et, plus récemment, les écrits de ceux qui ont voulu laisser un souvenir d'eux-mêmes sur ces pierres et ces enduits. La petite chapelle dédiée à San Pellegrino (fig. 52) sur la route de l'alpage de Corfino, qui peut être datée de 1850 grâce à la date figurant sur la partie inférieure de la plaque de marbre en bas-relief représentant les initiales SS. Pellegrino et Bianco, très vénérés localement (fig. 53).

Fig. 53 Intérieur de la petite *maestaina* montrée dans la figure précédente avec une plaque en marbre et divers graffitis de bergers et de voyageurs sur les murs



2.3.4. La tradition orale pour la reconstruction des images pastorales

Les contes populaires de la Vallée de Soraggio (Commune de Sillano - Giuncugnano), recueillis par les infatigables animateurs du Musée de l'Imagerie Folklorique de Piazza al Serchio¹¹¹, offrent un intéressant échantillon de la vie pastorale et des croyances populaires qui plongent leurs racines dans des temps certainement très anciens, en relation avec cette vallée de la haute Garfagnana qui, dans les siècles passés, a nourri un énorme patrimoine de bétail et a connu une interdépendance nécessaire avec la Maremme¹¹².

Leur analyse a permis de mettre en évidence les aspects les plus utiles pour compléter les informations obtenues à partir des autres sources, en soulignant notamment les éléments topographiques utiles pour situer les habitudes de vie et de travail dans l'espace, en suivant idéalement les déplacements des bergers.

Maestaines, grottes et perches

Les "*maestaine*", c'est-à-dire les petits sanctuaires religieux placés le long des routes, de différents types, ne sont pas seulement une manifestation de la religiosité populaire et placés pour protéger les passants d'éventuels malheurs, mais aussi des éléments qui pourraient tirer leur origine de supposés événements surnaturels ou effrayants survenus (ou plutôt imaginés) à certains endroits de la route¹¹³.

En outre, dans plusieurs zones montagneuses, il y avait des grottes qui servaient d'abri occasionnel aux bergers, et ce n'est pas un hasard

111 Documents inédits, conservés au Musée de l'imaginaire et dont la reproduction partielle m'a été aimablement accordée par le conservateur Umberto Bertolini, que je tiens à remercier.

112 Par exemple, au XVII^e siècle, le cheptel du territoire de Sillano comptait 16 000 têtes de bétail, L. Giovannetti, *La voce dei pastori*, op. cit., p. 398.

113 Il s'agit de "Peurs", comme on appelle localement ces "apparitions". Dans la culture populaire, même en dehors de la Toscane, il existait des lieux isolés, dans des coins de bois ou de campagne, à ne pas fréquenter, surtout par les enfants, parce qu' "il y avait la Peur"

si elles ont livré des pièces archéologiques et des signes épigraphiques de différentes époques qui témoignent d'une longue période d'occupation dans le temps¹¹⁴.

“Ce qui nous faisait le plus peur, c'était de partir d'ici pour aller vers Vicaglia, il y avait ces endroits dont nous avions peur et on y voyait généralement des fantômes, on y voyait ces choses, puis on nous faisait généralement une maestaine. Pour monter à l'alpage, il y avait plusieurs de ces maestaines”¹¹⁵.

“Il y avait une grotte qui formait une voûte. Que nous regrettions s'il pleuvait quand nous allions à l'alpage, en haut...”

“Ils se reposaient pour aller à l'alpage et il y avait de temps en temps un arposatoio [perche] et il y avait un arposatoio là”¹¹⁶.

Les cabanes et la toponymie orale

Les structures d'alpage émergent souvent des récits et certains d'entre eux permettent également de saisir le degré de centralisation des villages d'estive et les expressions linguistiques utilisées pour désigner les cabanes (par exemple “casotto” suivi d'une référence au nom de famille du propriétaire);

114 La fréquentation de grottes apparaît de manière variée au niveau archéologique pour toutes les phases préhistoriques et historiques de la Garfagnana; à titre d'exemple, dans la zone de Sillano, voir: M. Dini, S. Fioravanti, G. Molara, *L'uso culturale della Buca di Tamignana (Sillano, Lucca)*, dans *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani alla diocesi di Massa (1822)*, Actes de la conférence, Castelnuovo G., 8-9 septembre 2007, Modène, 2008, p. 71-85. Sur ce site, on a notamment découvert des signes cruciformes et des gravures de noms des époques moderne et contemporaine.

115 Il s'agit de récits enregistrés localement, notamment dans le village de Rocca Soraggio, par les collaborateurs du Musée de l'imaginaire folklorique.

116 Les perchoirs, taillés dans l'affleurement rocher sur place ou obtenus à partir des murets à l'entrée des maestaine en cabane, étaient positionnés à la hauteur de la charge: on pouvait s'y reposer en s'appuyant sur le dos.

“...Il y avait des buttes en chaume, il [le diable] a fait un pas et est passé d'une butte à l'autre et a disparu... Il avait une longue barbe, était habillé de vêtements sombres...”

“C'était déjà le printemps [le renard et le loup], ils vont à la maison de Panzani où il a aussi des vaches, mais à un moment donné le renard dit au loup: “Séparons-nous, car nous serons moins visibles; tu vas vers cette prairie là-bas et tu vas à la cabane de Picchiotti et je passerai par la Macine et j'irai à la cabane de Panzani””

Transport du charbon

Toujours d'après les contes, parmi les références aux routes, aux noms de lieux et aux points de passage obligés, on peut également trouver des références à des activités économiques importantes pour les montagnes, telles que la production et le transport de charbon de bois de hêtre, avec l'emploi éventuel de femmes¹¹⁷:

“Une dame est également décédée. Elle avait une jument, un mulet, et elle allait chercher le charbon là-haut, en dessous de Romecchio, parce qu'il n'y avait pas de route à l'époque: ils allaient là avec le bétail pour chercher ce charbon et passer la Costa, que nous appelons la Loggia... Elle partait la nuit pour arriver tôt...”

Transhumance des vaches (et pas seulement des moutons)

L'extrait suivant rapporte non seulement la croyance répandue dans le mauvais œil, mais confirme également la coutume d'emmener les vaches en transhumance avec les moutons, une pratique qui est également apparue dans tous les entretiens recueillis:

“Il y avait une femme ici, dans le village de Soraggio, dont on disait qu'elle avait donné le mauvais œil. Il y avait des gens qui élevaient encore

117 Les charbonniers et le transport du charbon à dos de mulets sont également évoqués dans le témoignage, cité plus haut, de Delia Giovannetti pour la montagne de Barga.

des vaches et des moutons sur l'alpage, à Corte, et une femme allait traire les vaches le matin, et cette femme est passée à côté d'eux et ils ont cru qu'elle avait donné le mauvais œil, et après les vaches ont produit du sang au lieu de lait".

Les itinéraires suivis pour se rendre dans la Maremme

Il existe plusieurs contes de fées de la haute Garfagnana, probablement des variantes d'un texte de base original, qui rappellent beaucoup le thème et le schéma des "Musiciens de Brême" des frères Grimm. Outre les animaux maltraités par leurs propriétaires qui forment une bande itinérante pour se racheter et améliorer leur situation misérable, on trouve dans ce cas surtout des poulets qui "vont s'engraisser dans la Maremme", ponctuellement poursuivis par le loup et le renard (parfois remplacé par un chien) le long de la route. C'est ainsi que l'on raconte la fable de la poule blanche qui, pour se remplir la panse, alla passer l'hiver dans la Maremme et, en chemin, affronta les pièges du loup et du renard, réussissant habilement à les éviter, tant à l'aller qu'au retour, déjà rappelée et utilisée à l'époque comme confirmation de la route des bergers de Soraggio¹¹⁸.

Dans le cadre de cette recherche, toujours grâce au travail du Musée de l'Imagerie Folklorique de Piazza al Serchio, un autre de ces contes de Magliano a permis d'identifier le parcours de la vallée utilisé par les bergers de Pontecchio (Commune de Sillano-Giuncugnano) grâce à la mention de la localité de Nipoiana, encore identifiable et où l'on trouve aujourd'hui les ruines d'un complexe agricole abandonné.

118 L. Giovannetti, *Il paesaggio della memoria*, dans *Montagna e Maremma*, A. Martinelli (édit.), cit., p. 221-222. Dans le conte populaire toscan, dans la version publiée par Carlo Lapucci, une poule maigre fait son apparition dans la plaine de Lucques, demandant à monter dans les montagnes pour s'engraisser, suivant ainsi un parcours inverse. Ici, cependant, il n'y a pas de références topographiques précises comme dans les textes cités précédemment (C. Lapucci, *Fiabe Toscane di maghi, fate, animali, diavoli e giganti*, Vol. 1, Sarnus, 2011).

2.3.5. Les voies de l'alpage: début de la cartographie¹¹⁹

Avec les cabanes d'alpage, les routes verticales de transhumance, historiquement connues sous le nom de routes d'alpage¹²⁰ parce qu'elles reliaient les villages fixes à leurs zones de pâturage d'été, sont les preuves matérielles qui reflètent le mieux les effets et l'organisation de l'économie pastorale des siècles passés.

Il s'agit d'un patrimoine matériel très fragile (fig. 54) que nous risquons de perdre lorsque l'oubli et la négligence se substituent à la mémoire et à la conscience de la valeur culturelle qu'il représente.



Fig. 54 Route de l'alpage de Corfino en direction de Campaiana, détail du ballast en pierre sèche soutenant la chaussée à proximité d'un virage

119 Le géoréférencement des tracés et le traitement cartographique SIG correspondant ont été effectués par Pierluigi Pellizzer.

120 Ce nom apparaît principalement dans la cartographie historique et la documentation relative aux Statuts à partir de la fin du Moyen Âge.

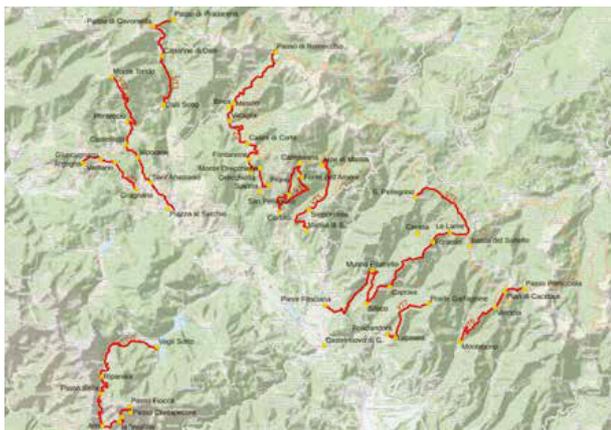


Fig. 55 Carte de distribution des dix itinéraires de transhumance verticale identifiés et géoréférencés

Une reconnaissance systématique du territoire apuan et apennin à partir de certains “points” pastoraux, c’est-à-dire les alpages, et les indications fournies par les sources orales consultées, ont permis d’identifier, de cartographier au GPS et de décrire dix pistes à ce jour (fig. 55). Pour l’instant, ceux-ci nous ont semblé les plus significatifs pour représenter le concept de la montagne comme “espace de chemins”, ce dernier fonctionnel à la connexion de toutes les ceintures altimétriques, du fond de la vallée aux crêtes, sur lesquelles il y avait un entretien périodique par les différentes communautés selon ce qui ressort aussi des prescriptions des statuts ruraux à partir du Moyen-Âge¹²¹. Il est clair que les routes alpines n’étaient pas empruntées uniquement par les bergers avec leurs troupeaux, bien que ce soit certainement les principaux, mais aussi par les charbonniers, les commerçants et les soldats, surtout lorsque ces routes étaient reliées à des cols de montagne.

121 À titre d’exemple, l’article 119 des Statuts de Barga, datant de l’année 1360, prescrit ce qui suit: “Chaque année, au mois de mai, tous les hommes sont tenus d’arranger les chemins de la montagne et des alpages”, *Lo Statuto di Barga del 1360*, L. Angelini, Lucques, 1994, p. 83.

En résumé, les critères suivants ont été privilégiés pour la sélection des titres en question:

- lien direct avec les pâturages alpins;
- préservation de l’aspect original de la route d’un point de vue archéologique;
- mention de l’utilisation des pistes par les pasteurs interrogés;
- interconnexion des pistes avec la tradition orale populaire (de manière significative, comme nous venons de le voir, dans deux cas, c’est cette dernière qui a permis de les identifier).
- présence le long de l’itinéraire de structures historiques significatives (maestains, images sacrées, inscriptions, fontaines, abreuvoirs).

En particulier, une richesse inattendue de signes de dévotion est apparue le long de ces routes, qui se traduisent matériellement par des maestains “à pilier” (fig. 56) et, plus souvent, “à cappella” (fig. 51-52), qui servent également d’abris aux voyageurs en cas d’intempéries et sont donc situées à intervalles réguliers le long de la route.

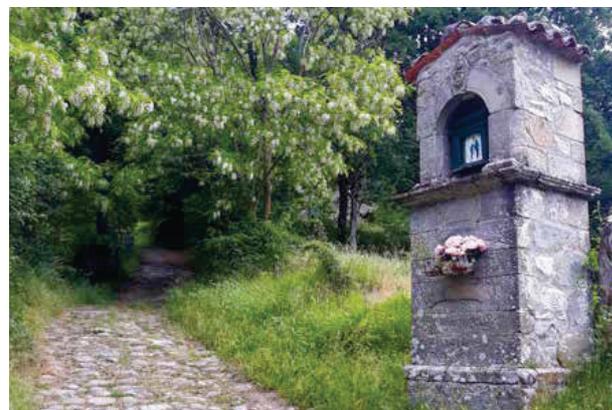


Fig. 56 *Maestaina* “en pilier” dédiée à la Vierge Marie attribuable au XVIIIème siècle et située dans les environs de Corfino, reliée à la route de l’alpage, en grande partie pavée

Le culte le plus exprimé s'avère être le culte marial, suivi par celui de Saint Antoine de Padoue¹²².

Dans la zone apuane, l'activité destructrice des carrières de marbre a malheureusement compromis une partie importante et significative de ce système historique de routes pastorales, de sorte que les routes apuanes sont numériquement inférieures à celles des Apennins. La vacuité des voies par rapport aux vallées à vocation pastorale de Orto di Donna et Gorfigliano (Commune de Minucciano) et Arnetola (Commune de Vagli Sotto) s'explique par l'activité d'extraction du marbre depuis le début du XX^e siècle, qui a fini par modifier fortement les paysages traditionnels, balayant même une bonne partie de l'ancien réseau routier pastoral, du moins en dessous de la ligne des 1 200-1 300 mètres.

122 On trouve une référence utile pour la classification de ces édicules et chapelles dans *La tradizione delle maestaine in Garfagnana tra arte e spiritualità*, S. Lunaticci, E. Pieroni, dans *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani al passaggio alla diocesi di Massa (1822)*, Actes de conférence, Castelnuovo G., 8-9 septembre 2007, Modène, 2008, p. 271-304. Dans le cadre de notre étude de cas, il conviendra certainement d'approfondir à l'avenir cet héritage répandu de l'art sacré populaire le long des routes de l'alpage.

Chapitre 3. La transhumance en Lunigiana entre anciens itinéraires et nouveaux protagonistes

Lina Pecini

3.1. Espaces, méthodes et calendrier de la recherche

Le nom Lunigiana désigne la région située à l'extrémité nord-ouest de l'actuelle Toscane, entre l'Émilie et la Ligurie.

Ayant toujours été une charnière naturelle entre la plaine du Pô et la mer Tyrrhénienne, la tentative de définir ses frontières et son extension géographique nous place devant un problème qui fait encore l'objet de nombreuses évaluations et hypothèses de la part des géographes et des historiens.

La tendance actuelle est de considérer la Lunigiana comme le territoire qui coïncide avec le bassin versant du fleuve Magra et de ses principaux affluents, entre l'Apennin et la crête apuane et la mer Tyrrhénienne. Beaucoup préfèrent cependant à cette définition strictement géographique une conception de la Lunigiana qui prend davantage en compte les aspects culturels et historiques de la région: la Lunigiana devrait ainsi être comprise comme l'ensemble des territoires autrefois soumis à l'autorité de l'évêque de Luni¹²³.

Cependant, la contiguïté historico-géographique du diocèse de Lunigiana représente, à son tour, la relique médiévale d'une région culturelle plus vaste et plus ancienne, celle occupée par la civilisation

123 C'est précisément de Luni, ville d'origine romaine située près de Marinella, dans la province de La Spezia, que proviendrait le nom de Lunigiana. "Du milieu du pont de Pietrasanta, elle atteignait le milieu de Pieve di Pontolo près du village de Val di Taro et du château de San Romano de la mer Ligure, elle atteignait le territoire de Levanto". Tiré de G. Targioni Tozzetti, *Relazione d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, Florence, Cambiagi, 1777, vol. X, p. 222-223.

des Ligures-Apuans¹²⁴. Le concept plus large de Lunigiana est adopté ici, car la culture des Ligures, un peuple de bergers nomades, a profondément influencé non seulement la langue, les coutumes, les habitudes alimentaires, démographiques et religieuses de ce territoire, mais a également laissé des traces évidentes dans le paysage, en habitant et en exploitant les espaces verticaux des Apennins et des Alpes Apuanes d'une manière singulière. Et ce sont précisément ces espaces verticaux, vallonnés et montagneux, qui seront les protagonistes des pages suivantes.

La rareté des plaines en Lunigiana a imposé très tôt une économie agro-sylvo-pastorale, avec une agriculture extensive, à faible valeur ajoutée par unité de surface, qui tirait parti des ressources complémentaires des bois et de l'élevage sauvage. La bande de collines était plus favorable à l'activité agricole: ici, grâce à un travail incessant de labourage, de terrassement et de détournement des réticulations d'eau pour l'irrigation, il a été possible d'établir une culture mixte de céréales, de vignes et d'oliviers. Plus haut, autant que possible, le châtaignier, pain des pauvres, était presque partout préféré au chêne et au charme¹²⁵.

124 Ethnie semblable au reste des Ligures de l'Italie du Nord, mais avec des caractéristiques culturelles et religieuses originales, comme le culte de statues anthropomorphes sculptées dans la pierre, les statues-menhirs. Selon les sources romaines et surtout selon la Table de Veleia, datant de l'époque de Trajan, la population ligure des Veleiates, avec laquelle les Apuans avaient plusieurs affinités et d'étroites relations militaires, occupait les Apennins de Plaisance jusqu'à la tête du Magra. On peut donc affirmer que la limite méridionale de l'expansion ligure coïncidait précisément avec le bassin du fleuve Magra et de ses affluents.

125 Implantée sur des arbres centenaires, même sur des sols peu propices, ce type de végétation a nécessité d'innombrables attentions humaines, de la simple taille à la fertilisation. Lorsque ces attentions n'ont plus été accordées, en raison du déclin progressif des activités rurales, la châtaigneraie a cédé la place à une végétation spontanée, mais les châtaigniers occupent encore d'importantes superficies dans de nombreuses zones de piémonts et de collines. E. Ferrarini, I. Ronchieri, A. Farina, *L'ambiente*, dans *La provincia di Massa-Carrara, Ambiente, storia, arte, tradizioni, economia*, Cassa di Risparmio di Carrara, Amilcare Pizzi Editore, 1990, p. 11-42.

En ce qui concerne l'élevage, la réponse aux contraintes environnementales et climatiques est venue de l'élevage transhumant. Cette pratique maximise l'utilisation des terres sans entrer en conflit avec l'activité rurale. En été, les troupeaux profitent des pâturages fertiles de haute altitude (trop élevés même pour les cultures de montagne typiques comme le seigle et les pommes de terre), pour aller occuper et fertiliser les plaines du fond de la vallée en hiver, les travaux agricoles étant suspendus. Il faut donc imaginer les montagnes silencieuses de la Lunigiana d'aujourd'hui, dans les Apennins verdoyants, mais aussi dans les Alpes Apuanes plus accidentées, peuplées depuis des siècles, sans interruption, de chasseurs, de charbonniers, de *macchiaioli*, de ramasseurs de châtaignes, mais aussi et surtout de bergers et de leurs troupeaux.

Dans les paragraphes suivants, nous avons tenté de restituer, sans prétendre à l'exhaustivité, les caractéristiques fondamentales de la civilisation de la transhumance dans ces régions, depuis les premières attestations de sa présence jusqu'à son déclin dans la seconde moitié du XX^e siècle, en essayant d'offrir une image qui contemple les différentes déclinaisons de cette pratique et les caractéristiques particulières qu'elle a revêtues dans ces terres: des grands flux d'hommes et de troupeaux qui descendaient les Apennins pour atteindre la Maremma (la transhumance dite horizontale), aux mouvements de courte distance typiques de la transhumance verticale, du pâturage de montagne, des "compagnies ovines" transapennines à la transhumance "de pente" apuane, pour reprendre la définition efficace de Massimo Dadà¹²⁶. Nous avons ensuite laissé une large place à la voix des bergers et bergères qui ont choisi de vivre et de se consacrer à l'élevage dans les montagnes de la Lunigiana, en essayant, avec eux, d'imaginer un avenir pour la transhumance et le territoire qui l'accueille encore.

126 Le terme "transhumance de versant" a été proposé par l'archéologue M. Dadà dans ses écrits en complément du projet d'archéologie du système routier médiéval "De Canossa à Luni", qui couvrait également la zone des embouchures de la Vinca et du Forno. Cf. M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche*, cit.

Lorsque l'on parle et surtout que l'on écrit sur la transhumance, peut-être parce que l'on est conscient de l'énorme valeur historique, matérielle et immatérielle du patrimoine que l'on a entre les mains, on a toujours tendance à utiliser le passé. Nous risquons ainsi de ne pas voir que la transhumance non seulement a été, mais est toujours. Si les anciens bergers à la herse ont certainement disparu et qu'aucun poète moderne ne chante les *"erbal fiumi silenti"* (fleuves silencieux), il semble néanmoins que nous assistions en Lunigiana à une saison de renaissance du pastoralisme traditionnel, de la transhumance et des pâturages de montagne, en tant que pratiques durables capables de garantir le bien-être humain et naturel, la protection de la biodiversité et du paysage, ainsi qu'une meilleure qualité des produits.

3.2. La longue marche vers la Maremma

Fragmentée en une multitude d'États et d'îlots d'États depuis le début de l'ère féodale, la Lunigiana n'a jamais connu la naissance et le développement d'une institution politique unitaire et solide, capable de réglementer, de taxer, de protéger et par conséquent, en ce qui concerne le travail des historiens, de documenter les mouvements saisonniers des bergers transhumants et de leurs troupeaux. Malheureusement, il n'existe pas de fonds d'archives spécifiques permettant de rechercher les noms, les lieux d'origine ou le nombre de bovins appartenant aux bergers en transit ou arrivant dans les montagnes de la Lunigiana, contrairement à la Maremma avec les archives de la *Dogana dei Paschi*, jusqu'à sa suppression.

Il ne fait cependant aucun doute que la transhumance, première forme d'élevage, obligée de se déplacer dans l'espace, a prospéré dans cette région, indépendamment de son instabilité politique et, comme nous le verrons, de frontières politiques et naturelles qui nous paraissent aujourd'hui infranchissables.

Les sources archivistiques, bien que rares, nous permettent d'affirmer l'existence de routes de transhumance stables le long de la vallée du Magra dès le XII^e siècle. En 1189, un litige entre les seigneurs de Vezzano et l'évêque de Luni au sujet du "pascatico" (taxe due par les bergers) de Bolano nous renseigne sur une "transhumance non pas

occasionnelle mais consolidée dans le temps entre la Garfagnana et la basse vallée du Magra"¹²⁷. Un siècle plus tard, un document du Code Pelavicino fait état d'un péage perçu en faveur de l'évêque de Luni, près de la Bettola di Caprioliola: il mentionne de la laine de différentes sortes, de la cire, du cuir, de la viande, du vin, des métaux et du bois, ainsi que des porcs, des ânes, des bœufs et des moutons, dirigés *"ad pascolo alieno"*. Hommes, bêtes et marchandises, tous viennent "de Lombardia", terme utilisé en Lunigiana pour désigner le parmense et le reggiano de l'Oltregiogo"¹²⁸. Comme nous l'avons déjà mentionné dans le paragraphe introductif, la Lunigiana est une zone de transit naturelle qui a toujours été impliquée dans les échanges d'hommes, d'animaux et de marchandises entre la plaine du Pô et la mer Tyrrhénienne"¹²⁹. Au Moyen Âge, la haute vallée du Magra était traversée par l'artère routière la plus importante de l'époque, la Via Francigena Romea, qui, suivant l'itinéraire décrit par l'archevêque Sigeric, reliait Rome à Canterbury"¹³⁰. Plutôt que de route, il serait plus juste de parler de "système routier complexe, véritable maillage de routes aux multiples variantes, dont certaines sont nées avant même la Francigena"¹³¹ qui, dans ce tronçon, traversant les Apennins en plusieurs points, relie la vallée du Pô au versant tyrrhénien. La Francigena de

127 G. Ricci, *Il pedaggio vezzanese sul trekking delle greggi*, dans *Note e documenti sulla transumanza in Lunigiana: pecore e greggi in Val di Magra dal '200 ad oggi*, Centro Aullese di Ricerche e di Studi Lunigianesi, Aulla, 1999, p. 7.

128 G. Ricci, *Il pedaggio vezzanese*, cit., p. 8.

129 L'existence de nombreuses voies de communication entre ces territoires est déjà attestée aux âges du bronze et du fer. Voir S. Zannardi, *Alla ricerca di possibili siti liguri d'altura lungo le vie della transumanza nell'Alta Lunigiana. L'ultimo tratto della strada lombarda verso il Cirone: idee e prospettive* dans "Studi Lunigianesi", 2004/2005, imprimé par l'Associazione "Manfredo Giuliani" per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli.

130 La traversée des Apennins, selon le récit de Sigéric, passait par Fornovo - Berceto - Cisa - Montelungo - Pontremoli, puis continuait à travers la Lunigiana jusqu'à Luni.

131 S. Zannardi, *Alla ricerca*, cit., p. 185.

Sigéric a donc fonctionné comme un collecteur central pour les autres variantes qui, à droite et à gauche du Magra, formaient un véritable réseau de routes, lesquelles étaient évidemment aussi utilisées par les bergers et leurs troupeaux pour la transhumance. Il n'est pas rare que le point d'arrivée choisi pour ces longs itinéraires soit précisément la Maritima (comme on appelait la Maremma au Moyen-Âge), que l'on pouvait atteindre, une fois sur la côte, par la mer¹³². Il était également possible d'atteindre la plaine de Piombino par voie terrestre, en traversant la Versilia et les collines pisanes: la location des pâturages fertiles de cette région rapportait de gros bénéfices à la Commune de Pise d'abord, puis aux seigneurs Appiano de Piombino. Les Appiano régnaient sur un petit État, mais outre les pâturages de Piombino, ils pouvaient compter sur les vastes pâturages situés entre Suvereto, Scarlino et Buriano¹³³.

Tous les bergers des Apennins n'ont pas choisi d'affronter les coûts et les risques du long voyage vers la mer Tyrrhénienne, se limitant à une transhumance plus courte. En effet, dans les actes des notaires locaux du XVII^e siècle, il n'est pas rare de lire que des citoyens de Lunigiana, généralement aisés ou même d'origine noble, confiaient leur bétail à des bergers venus d'au-delà des Apennins avec un contrat de *soccida*, c'est-à-dire un partenariat entre les propriétaires eux-mêmes et les bergers. Ces derniers étaient chargés de garder et de faire paître les troupeaux dans les prairies du Parmesan jusqu'à l'arrivée de l'hiver, moment où ils étaient obligés de rendre le bétail à leurs propriétaires,

132 De l'embouchure du fleuve Serchio (pour les troupeaux arrivant de la Garfagnana), de la Taberna Frigida à Massa et d'Avenza, on embarquait effectivement les troupeaux pour rejoindre par la mer les pâturages du sud de la Toscane. Il convient de noter que ces mêmes lieux, face aux ports maritimes, constituaient aussi le point de départ de bêtes en direction de la Corse. Cf. P. Pelù, *La transumanza appenninica dal tempo di Veleia agli inizi del secolo XVI*, dans AA. VV., *L'Appennino: un crinale che univa e unirà, Convegno di studi storici fra i versanti del Reggiano, della Garfagnana e della Lunigiana, 3-4- 10 ottobre 1998*, Castelnuovo ne' Monti, 1999, p. 96.

133 *Ibidem*.

ainsi qu'une part déterminée de lait et de fromage. Au cours du même siècle, des "Compagnies de moutons" ont été créées entre le fief malspinaien d'Olivola et la Lombardie, toujours essentiellement *soccide*, entre des bergers de l'Outre-appennin et quelques nobles du marquisat d'Olivola. Les contractants ont apporté le même nombre de bovins à la *soccida*. Le berger devait s'occuper de tout le bétail et partager équitablement les produits du troupeau: viande, peaux, lait et fromage. À la fin de l'été, il venait "de Lombardie en Lunigiana" et continuait à s'occuper du troupeau, en échange de vin, de grain et d'huile, ainsi que d'un modeste logement. Ces sociétés étaient généralement appelées "Compagnies perpétuelles de moutons", les héritiers d'une partie devant poursuivre la société ou notifier à l'autre partie suffisamment à l'avance leur intention de se retirer du contrat¹³⁴.

Ces accords, en plus de fournir des données précieuses pour reconstruire l'histoire de la transhumance en Lunigiana, témoignent de l'étroitesse et de la durée des relations entre ce territoire et ce que l'on appelle la Lombardie. La crête des Apennins ne représentait pas une frontière mais plutôt une charnière destinée à unir plutôt qu'à diviser. C'est également pour cette raison que la route transhumante entre les Apennins et la mer Tyrrhénienne a continué à fonctionner jusqu'à la fin des années 1960, même si les itinéraires et les moyens de transport variaient considérablement. De Cerreto Alpi, au tournant des deux guerres, Albina Ferretti et sa famille sont allés jusqu'à Polledraia, près de Venturina. Le parcours était à l'origine effectué à pied avec une charette et passait par Fivizzano, Fosdinovo, Carrare, Pietrasanta, San Rossore, Vada et Cecina. L'itinéraire suivi par la famille Giannarelli de Sassalbo, dont la transhumance se terminait toutefois au-delà de Venturina, à Pian D'alma, est également similaire. Les deux témoins évoquent à la fois le parcours effectué entièrement à pied, le long de l'Aurelia, et celui, plus récent, effectué en partie en train. De Cerreto et de Sassalbo, plusieurs bergers et leurs troupeaux descendaient la

134 G. Ricci en *Note e documenti sulla transumanza*, cit., reproduit dans l'Appendix ("Compagnie di pecore nel Seicento tra il Marchesato di Olivola e la "Lombardia") le texte intégral des deux contrats de *soccida*.



Fig. 57 Renzo Ricci.

route nationale jusqu'à Aulla, où ils avaient réservé le train qui les emmènerait "hiverner" dans la Maremme¹³⁵.

Les Apennins pouvaient également être le point d'arrivée et de départ des bergers: les versants des montagnes de Parme et de Reggio, en particulier, offraient aux troupeaux des pâturages nutritifs et de nombreux cours d'eau. C'est ainsi que Renzo Ricci, originaire de Forno di Massa mais résidant à Ortonovo (SP), nous rappelle une impressionnante transhumance qui, de Carrarino et Massa, se diri-

135 Il y avait des itinéraires alternatifs et des raccourcis: voir à ce sujet le témoignage d'Elena Cappelli de Cerreto Alpi qui, en empruntant les sentiers muletiers et les crêtes des Apennins ainsi que les cols de Cavorsella et Pradarena, descendait dans la vallée du Serchio et, de là, continuait sur des itinéraires bien connus des bergers de la Garfagnana vers Bibbona; en outre, toujours selon les souvenirs d'Albina Ferretti, depuis Fivizzano on pouvait "couper" directement par Carrare en passant par Fosdinovo, sur la Spolverina, une route historique du sel.

geait vers Parmigiano, en remontant le fleuve Magra jusqu'à franchir le col de la Cisa: environ 1 500 têtes de bétail pour les huit bergers qui, avec Renzo et son père, occupaient les Groppi Rossi, de grandes étendues de prairies bordées de hêtraies entre les montagnes de Berceto et les *Comunialie* de Corniglio.¹³⁶ Aujourd'hui encore, les bergers Paolini di Massa poursuivent la transhumance commencée par leur aïeul Giovanni "Zana", né en 1848, qui les conduit chaque été à Linari, quelques virages en dessous du col de Lagastrello. Ici, le bétail peut paître librement jusqu'à 1 800 mètres d'altitude, tandis que dans la "cabane", les descendants de Zana transforment et vendent au détail de la ricotta et du pecorino.¹³⁷

3.3. La montée à l'alpage: la transhumance verticale dans la haute vallée du Magra

Comme nous l'avons vu dans les paragraphes précédents, l'histoire de la transhumance en Lunigiana, de la viabilité transapennine et des relations sociales et économiques entre la Vallée du Magra et les plaines émiliennes a toujours suscité l'intérêt des historiens et des archéologues, et pas seulement locaux. Ces dernières années, plusieurs projets ont été entrepris, notamment celui qui a donné lieu à ce livre et auquel ont participé la Région Toscane et le Leonardo-IRTA de Pise, afin de reconstituer l'histoire de la transhumance horizontale et le lien intense entre les Apennins toscans et émilien et la Maremme. Autant on a mis en lumière les aspects les plus intéressants de ce parcours, qui a inévitablement impliqué et touché la Lunigiana, terre de passage par excellence, autant on a accordé peu d'attention à la transhumance

136 L. Pecini, *Transumanza e alpeggio in Lunigiana. Gestione degli spazi, fonti archivistiche e testimonianze orali*, dans *Montagna e Maremma*, A. Martinelli (édit.), cit., p. 126. Pour Ricci également, le train jouait un rôle important: les ricottas des Groppi Rossi descendaient à Berceto et de là, tous les jours, elles prenaient le train pour La Spezia afin d'y être vendues.

137 Pour un récit bref mais détaillé de la famille Paolini et de l'itinéraire suivi, rendez-vous à l'adresse www.iltirreno.it/massa/cronaca/2013/06/21/news/famiglia-paolini-160-anni-di-transumanza.

dite verticale: alors que c'est précisément ce type d'intégration à court terme, entre les pâturages des Apennins et des Apuans et le fond des vallées, qui a marqué le plus profondément l'histoire et l'économie de la région. La transhumance verticale, comme son nom l'indique, a généralement lieu dans des territoires essentiellement montagneux où il existe une grande différence d'altitude dans un espace assez étroit. La Lunigiana, qui s'élève en quelques kilomètres du niveau de la mer à plus de 2 000 mètres sur les crêtes des Apennins, peut certainement être considérée comme une telle zone.

Comme nous l'avons déjà mentionné, en l'absence de pâturage extensif, il devient essentiel d'utiliser au maximum tout l'espace disponible, y compris à haute altitude. Le pâturage suit les rythmes de la fenaison afin d'utiliser le tapis végétal des différentes altitudes sans épuiser la totalité de la récolte de foin qui, une fois séchée, constitue la principale réserve pour l'hiver. Souvent, ce sont les communautés de la Lunigiana elles-mêmes qui régulent les rythmes du pastoralisme, en imposant la garde des bêtes locales afin de protéger l'activité agricole.

Dans de nombreux statuts de la fin du Moyen Âge, des dates précises sont indiquées, coïncidant souvent avec des fêtes du calendrier liturgique, auxquelles tout le bétail appartenant aux villageois doit quitter le village pour se rendre à l'alpage¹³⁸, terme utilisé pour désigner les pâturages d'altitude, dont les communautés jouissent généralement en propriété collective¹³⁹.

138 Par exemple, les Statuts de Corfino dans la Garfagnana de 1738 obligent les propriétaires de tout type de bétail "à les envoyer à l'alpage chaque année aux calendes de juin et jusqu'aux calendes de septembre", coïncidant avec le début du cycle de récolte des châtaignes pour la communauté. À la moitié du XX^e siècle, l'expulsion des bergers du village était encore une pratique reconnue, raconte Dino Giannarelli, parmi beaucoup d'autres: les familles de Sassalbo ne pouvaient certainement pas se permettre de voir leur récolte gâchée par quelques brebis mal gardées.

139 L. Pecini, *Transumanza e alpeggio in Lunigiana*, cit., 118-121. Pour un aperçu plus large des usages civiques, voir P. Grossi, *Un altro modo di possedere*, Giuffrè, Milan, 1977.



Fig. 2 Au Matale, Arturo Sarti avec ses fils Mario, Lidio, Zaffero et Piero, et au centre l'âne Moro

Fig. 3 Cabanes au Matale - De gauche à droite: Zafferino, son père Arturo pressant le fromage et son frère Lidio tenant la meule dans sa main



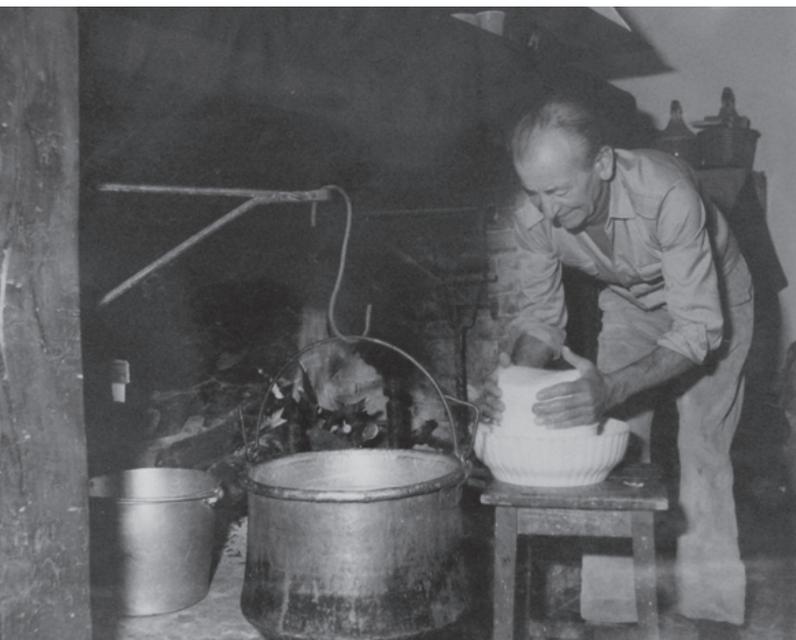


Fig. 4 Ettore Fornesi à Badignana

Des sanctions sévères étaient imposées à ceux qui transgressaient les dates prescrites et pour les “dommages causés” par les moutons¹⁴⁰.

Les troupeaux quittaient le village et gravissaient progressivement les pentes des Apennins et des Apuans à la recherche de l’herbe la plujs fraîche. L’abondance du toponyme “Capanna” dans les montagnes de la Lunigiana, associée à la présence de quelques ruines en pierre ou de

140 Par exemple, lors de la coupe des taillis, il fallait surveiller de près les brebis et autres animaux afin de les empêcher de manger les pousses tendres de la plante. Voir par exemple la section “De’ Danni Dati”, dans les Statuts de Fivizzano, transcrite et analysée dans: *Statuti di Fivizzano del 1581*, P. Tedeschi (édit.), Tipografia Conti, Fivizzano, 1992, p. 162 et suivantes.

chalets plus ou moins intacts, témoigne de l’existence ancienne d’abris pour les bergers dans les pâturages de montagne.

Un relevé précis de ces cabanes serait fondamental pour reconstituer non seulement l’histoire du pastoralisme local, mais plus généralement l’histoire de ces montagnes. De nombreuses cabanes ont en effet été habitées au cours des siècles non seulement par des bergers, mais aussi par des charbonniers et des carriers, et pendant les dernières années de la Seconde Guerre mondiale, elles ont abrité des résistants¹⁴¹. Seules quelques rares personnes ont eu la chance de survivre à l’abandon de l’activité sylvo-pastorale et au dépeuplement consécutif des montagnes, probablement transformées en bivouacs et en refuges pour touristes. C’est le cas, par exemple, du bivouac Matala et du bivouac Fagianelli¹⁴², deux des nombreuses cabanes fréquentées par les bergers à Vico, dans le haut Bagnonais. Les étés passés sur les pâturages de Matala et Fagianelli, Guadine¹⁴³ et Curtiglia sont très présents dans la mémoire de Livio Sarti Cipriani et Zefferino Sarti, qui ont passé leur jeunesse dans ces montagnes, comme tant d’autres jeunes de Vico.

141 Les Cabanes de Bolignano, près de Tenerano, dans la vallée de Lucido en sont exemple significatif. Les anciennes cabanes de bergers, aujourd’hui envahies par un épais maquis, étaient le quartier général de la formation de partisans “Orti” de Lido Galletto, un détachement de la brigade Garibaldi “Ugo Muccini”.

142 Le bivouac Matala, qui porte le nom d’Oriente Dadà, un membre de la section de Bagnone du Club alpin italien disparu prématurément, a été construit de toutes pièces par des volontaires de Vico, à une centaine de mètres de la cabane d’origine. Les Fagianelli ont été rénovées par la municipalité de Bagnone avec des fonds régionaux. Depuis 2019 l’ASBUC (*Amministrazione Separata dei Beni di Uso Civico - Administration Séparée des Biens d’Usage Civique*) de Vico, avec une aide régionale, est en train d’en terminer la réalisation. Elles ont été dédiées à Attilio Silva Fornesi, un autre berger historique de Vico et un habitué de cette cabane. Pour les photos des cabanes, nous remercions Roberto Cappanera, formidable dépositaire de la mémoire de Vico.

143 La Capanna delle Guadine, tout comme la Capanna di Canale Scuro et la Capanna di Cagnin, se trouve déjà sur le territoire de Parme. Elles étaient toutes habituellement fréquentées par les bergers de Vico.

À la fin de l'école primaire, ce sont les plus jeunes garçons qui suivent les moutons, les chèvres, les vaches et les cochons, non seulement de leur famille, mais souvent de tout le village, vers les alpages. Chaque jour, des personnes se relaient pour descendre la ricotta, enveloppée dans des feuilles de hêtre, tandis que les gros fromages reposent en altitude. À plusieurs reprises, les familles de Vico ont réussi à obtenir le bail de Diaccio di Badignana, sur le versant émilien du Corniglio, aujourd'hui bivouac dans le Parco dei Cento Laghi. Chaque année, le deuxième dimanche de septembre, la fête de la Transumanza est organisée en l'honneur d'Ettore Fornesi, le berger de Bagnone qui a poursuivi sa transhumance ici pendant plus de trente ans (jusqu'au seuil des années 2000): les communautés de Corniglio et de Bagnone se réunissent en mémoire d'Ettore, pour célébrer une continuité, une proximité qui n'est pas seulement géographique mais aussi culturelle et affective.



Fig. 5 Formentara, aujourd'hui - Photo d'Alex Borrini

Les besoins de production qui animaient les communautés rurales de la Lunigiana au seuil de l'ère moderne sont donc restés pratiquement inchangés jusqu'à la période de l'après-guerre (où, comme on le sait, l'activité agricole et sylvo-pastorale a rapidement commencé à décliner), donnant naissance aux mécanismes habituels de l'élevage de bétail. Dans certains cas, l'ascension de l'alpage concernait des familles, voire des villages entiers. Dans les forêts de la haute Vallée de la Verde, le long de la route qui mène du col de Brattello à Borgo val di Taro, on peut encore trouver les ruines de vastes groupes de maisons, où les populations rurales des villages en contrebas se déplaçaient pendant l'été. Ils y poursuivent leurs activités agricoles, cultivant du seigle et des pommes de terre, tandis que le bétail pâit à l'état semi-sauvage dans les pâturages communautaires situés plus haut.¹⁴⁴ L'alpage de Formentara¹⁴⁵, situé dans les vallées de Zeri, la plus occidentale des Communes de la Lunigiana, est le plus intéressant pour notre recherche. Il s'agit d'un véritable village de bergers, situé à 1 120 m d'altitude, juste en dessous du Passo dei due Santi, qui relie cette région aux montagnes de Parme. Aujourd'hui musée archéologique, luttant contre l'avancée de la forêt, ce lieu a été continuellement peuplé chaque été, du XVIII^e siècle jusqu'au début des années 1980, par les habitants des hameaux de Noce et de Patigno, en contrebas. Le complexe comptait un peu moins de vingt maisons, ou plutôt fermes, comme elles étaient nommées dans les relevés du XVI^e siècle de Pontremoli, dont Zeri faisait déjà partie à l'époque moderne, avec des cours de ferme et des rues pavées, et même un oratoire, dédié à Saint Barthélemy, construit à la fin du XVIII^e siècle¹⁴⁶.

144 Pour plus d'informations et de photos, voir L. Pecini, *Transumanza e alpeggio*, cit., p. 132.

145 Pour une histoire du village, voir L. Pecini, *Transumanza e alpeggio*, cit., p. 132-134. Pour une étude approfondie, voir C. Rapetti, *La Formentara: Storia e documenti di un villaggio d'alpeggio*, dans *La casa rurale in Lunigiana*, G. L. Maffei (édit.), Marsilio, Venise, 1990, p. 167-182.

146 En effet, l'inscription sur la façade indique "*Hoc publicum oratorium factum anno Dni 1776*". La présence d'un lieu de culte suggère probablement que, dès le XVIII^e siècle, les familles de bergers, qui possédaient les maisons de Formentara, s'établirent de façon permanente dans ce village en été.

Les fermes¹⁴⁷ à Formentara sont un splendide exemple d'architecture rurale. Deux étages et deux entrées séparées, l'une au rez-de-chaussée pour le bétail, l'autre au premier étage pour les bergers et leurs familles, elles sont toutes construites avec des murs en pierres sèches et couvertes d'un toit en piagne (dalles de grès savamment superposées et emboîtées, capables de résister au vent et d'assurer l'imperméabilité), en suivant autant que possible la pente naturelle du terrain.

Dans certains cas, les vestiges de fours extérieurs et d'auvents destinés à abriter les outils, les animaux et les denrées alimentaires sont encore visibles. Les fontaines et abreuvoirs du village, avec leurs berges assez basses pour être facilement accessibles aux moutons, sont encore parfaitement conservés. Dès le milieu du XVII^e siècle, les relevés de Pontremoli indiquent que les fermes étaient la propriété privée des habitants de Noce et de Patigno. Ils ne se contentaient pas de faire paître le bétail sauvage, mais récoltaient également les produits du sous-bois et cultivaient quelques céréales¹⁴⁸ (il est probable que le mot *frumento*

147 Autour du village de Formentara, on trouve d'autres petits groupes de fermes, appartenant également aux hommes de Noce et de Patigno, à Gurfuglieta et Porcilecchio. Dans les châtaigneraies situées à plus basse altitude, on trouve un certain nombre de *casoni*, comme on appelait les séchoirs à châtaignes, qui appartenaient également aux locaux.

148 En 1780, la mise en œuvre des réformes léopoldiennes visant à abolir les gestions communautaires des territoires toscans ne modifiera que partiellement la gestion de la Formentara: une partie des biens sera en effet divisée entre les individus ou louée, mais une grande partie continuera à être destinée à une utilisation collective. Il s'agit de grandes étendues de terre, principalement des bois et des prairies, qui s'étendent jusqu'aux limites juridictionnelles avec la zone de Parme, où il était possible de faire du bois et du pâturage: ce n'est qu'après avoir envoyé de nombreuses suppliques par l'intermédiaire des représentants élus dans les villages de Noce et de Patigno que les sujets obtinrent du Grand-Duc cette concession pour l'utilisation collective de la propriété. Ces suppliques, au même titre que de nombreux autres documents intéressants, sont conservées aux Archives d'État de Pontremoli, dans la liasse consacrée aux biens municipaux. Sur la difficile mise en œuvre des réformes léopoldiennes, voir L. Tocchini, *Usi civici e beni comunali nelle riforme leopoldine*, dans "Studi Storici", année 2, vol. II, 1961.

(blé) dérive de Formentara¹⁴⁹. Même dans les années 1970, racontent Giulia Abba, Clelia Giumelli et Emma Lorenzelli, dans ces mêmes prés et bois qui montent du village jusqu'à la frontière du Parmesan, à Formentara on faisait le foin pour l'hiver, on cultivait le chanvre¹⁵⁰, on ramassait les champignons et les produits du sous-bois, on s'occupait des animaux laissés en liberté. Aujourd'hui nonagénaires, mais alors jeunes filles de Formentara, elles racontent que depuis la Seconde Guerre mondiale, ce sont surtout elles, les femmes, qui vivaient dans le village et s'occupaient de ces activités laborieuses, auxquelles s'ajoutaient bien sûr le filage, le traitement et la teinture naturelle de la laine, ainsi que la préparation de la ricotta et du fromage. Les hommes avaient en effet commencé à combiner leur travail dans les champs avec d'autres emplois, de sorte qu'ils "restaient trop longtemps hors de la maison". Une économie circulaire et autonome, car, me dit-on, "Zeri mange de son pain et s'habille de sa fourrure". Dès la fin du mois de mai, disent-ils, les familles se préparaient à aller à l'alpage. Un parcours court, mais raide, avec l'âne chargé de farine, d'huile et de sel, sur un chemin muletier pavé récemment rénové, de Formentara au hameau de Noce (600 m d'altitude). Le long du chemin, il y avait au moins quatre arrêts où l'on pouvait se reposer à l'ombre des sanctuaires votifs et raconter des histoires d'hommes, d'animaux, de saints et de sorcières entre réalité et légende. Dans les récits des témoins, le souvenir du dur labeur se mêle à la nostalgie des veillées, des fêtes et des danses qui animaient les longs étés à la Formentara. Si le temps le permettait, ils restaient dans les alpages jusqu'à la fin du mois d'octobre, date à laquelle ils descendaient dans les bois un peu plus bas pour la récolte des châtaignes.

149 Cf. C. Rapetti, *La Formentara: Storia e documenti di un villaggio d'alpeggio*, cit., p. 175, note 6.

150 Le chanvre était utilisé pour produire de l'étoffe, mais une fois filé, il pouvait également être tissé avec de la laine afin de produire de la mi-laine, le tissu principal des vêtements populaires de la Lunigiana.

3.4. Le cas Vinca-Forno: un exemple de “transhumance de versant” au cœur des Alpes Apuanes

Une coutume très particulière de transhumance verticale est celle qui concerne la *Comunalia* de Vinca, “un grand pâturage communal qui s’étendait entre les sévères bastions rocheux des monts Sagro, Grondilice et Contrario, au-delà de la ligne de partage des eaux donnée par les embouchures des rivières Vinca, Rasori et Navola, sur le territoire que nous percevons aujourd’hui par proximité géographique comme appartenant à la communauté de Forno”¹⁵¹. Il s’agit de 1 000 hectares de pâturages surplombant la mer Tyrrhénienne. Les conflits concernant le contrôle, la délimitation et l’usufruit de cette zone sont connus depuis le XII^{ème} siècle¹⁵² et se sont poursuivis sans interruption jusqu’au milieu du XIX^{ème} siècle, impliquant non seulement les bergers et les communautés de Vinca et de Forno, mais aussi deux États différents, la République florentine, à laquelle Vinca s’était donnée en *accomandigia* depuis le début du XV^{ème} siècle, et le duché de Massa¹⁵³.

Et c’est justement Florence, à une époque où l’animosité entre les deux communautés était particulièrement forte, qui envoya sur place l’un de ses fonctionnaires les plus compétents, Nicolas Machiavel, qui n’excluait pas le recours à la force pour protéger les habitants de Vercelli des abus de pouvoir des habitants de Forno.

151 M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche*, cit., p. 414.

152 Dès 1189, la *Comunalia* est au cœur d’une querelle judiciaire entre Vinca et Cervaria dans la Lunigiana et Antona dans la zone de Massa, à propos d’un problème de pâturage commun dans la haute vallée du Frigido. Le jugement est reconstitué et commenté par M. Michelucci, *L’istituto del compascuo e la sentenza del 1189 tra Vinca e Antona*, disponible en pdf à l’adresse: <http://www.demaniocivico.it/public/public/879.pdf>.

153 L’affaire a été reconstituée par F. Baroni, *Una grave questione di confine tra Vinca e Forno*, dans *Il Tempo di Alberico, 1553-1623. Alberico I Cybo-Malaspina: signore, politico e mecenate a Massa e a Carrara*, C. Giumelli, O. Raffo Maggini, Catalogue de l’exposition à Massa, Palazzo Ducale 19 octobre-18 décembre 1991, Pacini, Pise, 1991, p. 49.

C’est grâce à son rapport que nous sommes en mesure de reconstituer les pratiques et accords de pâturage particuliers qui existaient sur ces “propriétés de montagne”¹⁵⁴. Les bergers de Vinca conduisaient leur bétail au-delà de la ligne de crête séparant les deux juridictions, bien à l’intérieur du territoire revendiqué par les habitants de Forno comme leur domaine exclusif. Les troupeaux de Vinca avaient donc la possibilité d’utiliser des pâturages donnant sur la mer qui, précisément en raison du climat relativement tempéré offert par la proximité de la mer Tyrrhénienne, étaient exploitables même pendant la saison la plus froide. Ce pâturage orienté au sud, à l’abri des vents froids du nord et de la neige, était le seul vraiment utilisable pour Vinca: en effet, les territoires qui entourent immédiatement le village, à moins de deux heures de marche de Foce di Giovo et du Pizzo d’Uccello, étaient également intéressés par le pastoralisme, mais seulement en été, car Vinca, à 900 m d’altitude, connaît des hivers plutôt rudes et enneigés.

En 1515, quelques mois après la lettre de Machiavel, un compromis est momentanément trouvé: Vinca a obtenu le droit de pâturer de novembre à avril sur le territoire de Forno, tandis que les habitants du Forno ont obtenu le droit d’y pâturer le reste de l’année, toujours à des fins exclusives de pâturage, afin de pratiquer la transhumance verticale plus traditionnelle depuis le fond de la vallée.

Ce mouvement coordonné, lié au cycle des saisons et aux différences climatiques entre deux versants d’une même chaîne de montagnes, sans changement substantiel d’altitude, a été effectivement appelé “transhumance de versant”¹⁵⁵.

L’existence même de ces droits de pâturage “extraterritoriaux”, revendiqués par les habitants de Vinca et toujours confirmés par la jurisprudence, représente les vestiges de l’ancienne institution ligu-

154 A. Boni, *Cenni storici sul comune medievale di Vinca*, Centro Aullese di Ricerche e Studi Lunigianesi, Aulla, 2004, p. 14-15.

155 M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche*, cit.

ro-apuane du “compascuus”¹⁵⁶. Il existait, parmi cette population protohistorique de bergers nomades, de vastes zones de pâturages communs, dont les limites encerclaient les sommets des plateaux apuans et apennins de manière circulaire et affectaient donc les deux versants montagneux¹⁵⁷. Ainsi, les alpages tempérés des Alpes Apuanes, comme ceux de la Comunalìa di Vinca dans le territoire de Forno, “devaient être considérés comme un patrimoine naturel d’usage commun”¹⁵⁸.

Le problème entre Vinca et Forno a finalement été résolu en 1841: la ligne de démarcation devait suivre la crête de la montagne, mais un pâturage était toujours réservé sur le territoire de Forno à l’usage exclusif des moutons Vinca, héritage tangible de l’ancien “compascuus”.

Rolando Alberti, berger transhumant, poète et formidable mémoire historique de ces lieux, raconte que, même au milieu des années 1950, les bergers de Vinca fréquentaient les pâturages de la Comunalìa¹⁵⁹.

156 Pour une définition du *compascuus ligure*, voir M. Nobili, *Le mappe catastali come fonte per la storia dei beni comuni in età medievale e moderna: un esempio lunigianese*, dans *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, V. Fumagalli, G. Rossetti, (édit.), Il Mulino, Bologne, 1980, p. 67, note 13. En ce qui concerne les traces de ce dispositif dans la Lunigiana, il convient de consulter l’énorme travail d’U. Formentini, *Conciliaboli, pievi e corti nella Liguria di Levante*, imprimé par l’Accademia Lunigianese delle Scienze “G. Capellini”, La Spezia, 1925.

157 Certains chercheurs ont émis à juste titre l’hypothèse selon laquelle les Alpes Apuanes auraient pu constituer la liaison entre les Ligures installés sur le versant “marin” et ceux de l’intérieur de la Lunigiana, et que de vastes réseaux sociaux et économiques auraient pu s’établir autour d’elles, parmi les peuples de bergers nomades. Cf. U. Formentini, *Monte Sagro. Saggio sulle istituzioni demo-territoriali degli Apuani, Atti del 1o Congresso Internazionale di Studi Liguri*, Monaco-Bordighera-Gênes, 10-17 avril 1950, Bordighera, 1952, p. 211.

158 M. Michelucci, *L’istituto del compascuo*, cit., p. 3.

159 Comme Dadà l’a également suggéré, les terrasses que l’on trouve souvent autour des groupes de cabanes étaient probablement dédiées à une agriculture de subsistance. Voir M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche*, cit., p. 417. Les déplacements saisonniers des habitants de Vinca dans la vallée de Forno, une transhumance que l’on peut définir comme de courte distance, n’excluent pas systématiquement la transhumance horizontale, qui est attestée dans la Maremma depuis le XVI^e siècle. Voir L. Pecini, *Transumanza e alpeggio in Lunigiana*, cit. p.131 et notes.

À la même époque, les bergers de la vallée de Frigido allaient paître au sud du majestueux Monte Contrario, “dans la zone du Monte Castagnolo vers l’embouchure de la Vettolina, anciennes possessions d’Antona”.

La transhumance des chèvres, très nombreuses car adaptées aux terrains les plus rudes des Apuans, était considérée comme “la vache du pauvre”, comme l’explique Alberti, qui élève aujourd’hui une centaine de chèvres apuo-garfagnines. Alberti rappelle avec précision l’existence de coutumes visant à préserver les activités agricoles, même minimes, des dommages causés par ces animaux: d’avril au 2 novembre¹⁶⁰, date limite pour la récolte des châtaignes, les chèvres ne pouvaient pas rester à proximité du village et devaient se rendre dans des pâturages plus élevés. L’importante transhumance des chèvres dans toute la vallée de Frigido est attestée par les singuliers “casotti”, de très petites structures en pierre accrochées aux pentes les plus imperméables de ces montagnes, qui servaient d’abri aux chevriers en cas d’intempéries. Alberti explique encore comment distinguer les cabanes des éleveurs de moutons de celles, tout aussi nombreuses, des éleveurs de chèvres: les abris des éleveurs de chèvres avaient toujours “le sasso”, une fenêtre aveugle, traversée longitudinalement par une pierre de manière à laisser une cavité dans laquelle on pouvait passer une corde. La corde servait à attacher le bec et à l’empêcher de couvrir les femelles: cette précaution était nécessaire pour éviter les naissances pendant la saison hivernale, lorsque le fourrage était trop maigre pour les mères et les jeunes chèvres.

Enfin, il y a une transhumance “de retour” qui a amené quelques bergers “de Pise” dans la haute vallée de Frigido, comme le raconte Alberti. Il s’agissait en l’occurrence d’un retour au pays de familles originaires de Forno.

160 Selon le témoignage de Rolando, dans l’entre-deux-guerres, les propriétaires de grands troupeaux de chèvres (70-80 têtes), une fois revenus de l’alpage en novembre, passaient encore l’hiver “nel Genovese”, terme utilisé pour désigner la zone de Fosdinovo, autrefois sous la domination de la République de Gênes, sur des terres appartenant au marquis Malaspina et à l’Église.

La stabilisation de la plaine, qui, comme nous l'avons vu, a affecté la transhumance horizontale de la Lunigiana après la Seconde Guerre mondiale, a été plus précoce pour ces habitants de Forno qui, comme l'explique Alberti, "suivaient l'herbe". Les pâturages d'été des Alpes Apuanes se dessèchent très rapidement (fin juillet), si bien que certaines familles de Forno, propriétaires d'un important cheptel, ont abandonné précocement leur territoire d'origine et se sont déplacées dans la plaine pisane. Cependant, ils ont longtemps conservé la coutume de revenir en mai pour une courte transhumance d'environ deux mois, vécue, comme le raconte Alberti, comme une véritable fête. Ce lien durable avec le pays d'origine, presque une "double identité", est attesté par la langue utilisée par les bergers pisans: un dialecte de Forno avec un fort accent toscan.

3.5. La transhumance au XXI^{ème} siècle

Depuis la seconde guerre mondiale, les pratiques de transhumance, en particulier la transhumance horizontale, ont connu une contraction forte et progressive, allant jusqu'à la disparition, au profit de l'élevage sédentaire plus sûr¹⁶¹. La stabilisation des troupeaux dans les plaines va de pair avec un abandon plus général des montagnes et des zones intérieures et une diminution marquée des activités agricoles et sylvopastorales¹⁶², conséquence également des nouvelles possibilités de travail et de consommation offertes par le boom économique.

161 Cf. R. Papi, *La voce dei pastori. Transumanza toscana fra primo e secondo dopoguerra*, dans *Montagna e Maremma*, A. Martinelli (édit.), cit., p. 159-162.

162 En 1982, le secteur primaire en Lunigiana avait diminué de 42,7 % par rapport à seulement 10 ans auparavant. Dans le même temps, les industries et les manufactures locales n'étaient plus en capacité d'offrir du travail. Cette situation dramatique a fait chuter la population des Communes de la Lunigiana de 90 338 à 59 387 habitants entre 1936 et 1989. La Lunigiana, dépeuplée et vieillissante, a ainsi atteint un équilibre particulier entre besoins et ressources, constitué de la somme des faibles composantes de son système économique: agriculture, industrie, manufactures, migrations pendulaires, travaux publics et administration publique, tourisme. Cf. G. Conti, *L'economia*, in *La provincia di Massa-Carrara, Ambiente, storia, arte, tradizioni, economia*, Cassa di Risparmio di Carrara, Amilcare Pizzi Editore, 1990, p. 235-251.

Lorsqu'en 2010, l'auteur s'est intéressé à la transhumance sur son territoire, les "résistants" qui la pratiquaient encore se comptaient sur le bout des doigts. Leurs noms parlent d'un métier transmis de génération en génération, de "familles" de bergers liées par des réseaux sociaux et économiques consolidés, de routes et de pâturages battus et connus depuis des siècles, de cabanes qui portent encore leur nom.

De manière inattendue, aujourd'hui, un peu plus d'une décennie après ces premières recherches, le matériel offert à ceux qui souhaitent esquisser une fresque de la transhumance en Lunigiana est plus riche et plus varié que dans un passé récent: nombreux sont ceux, jeunes et moins jeunes, qui ont choisi cette région pour y vivre et y installer leur exploitation agricole, délaissant les pratiques modernes d'élevage intensif et recherchant une approche nouvelle et respectueuse de la nature et du paysage qui l'entoure.

Dans l'annexe qui suit les conclusions de ce volume, nous rencontrerons donc les protagonistes de cette "renaissance" du pastoralisme, dans une sorte de voyage des Apennins aux Apuans méridionaux. Le choix n'est pas seulement géographique, il est aussi idéal: en partant du renouveau exclusivement féminin de la filière ovine de Zeri, dont les fondements remontent au tout début des années 2000, l'enquête va jusqu'à Pian di Lago, en Haute-Versilia, où la plus jeune éleveuse de Toscane a ouvert en 2016 sa "laiterie".



Fig. 6 Cinzia et son agneau à la maison - image tirée du projet photographique "*Bred Love - L'amore allevato*" de Yarin Trotta del Vecchio

Fig. 7 Cinzia et son compagnon Renato lors de l'allaitement des agneaux - image tirée du projet photographique "*Bred Love - L'amore allevato*" de Yarin Trotta del Vecchio



Annexe. Une nouvelle histoire. Voyager avec les transhumants d'aujourd'hui

1. Zeri. Recommencer avec les femmes

Le point de départ de notre voyage est Zeri, une commune dispersée, nichée entre la Toscane, la Ligurie et l'Émilie, et toujours considérée comme la capitale du pastoralisme de la Lunigiana. Les caractéristiques environnementales et climatiques particulières de cette zone (vastes prairies permanentes, zones marécageuses avec des forêts denses de conifères, de châtaigniers et de hêtres) en font un écosystème unique pour l'agriculture et l'élevage. Dans les trois vallées qui composent la commune, creusées par les torrents Gordana, Teglia et Adalano, la pratique de la transhumance s'est développée, au fil du temps, sous le signe de la verticalité, avec le déplacement progressif du bétail, laissé à l'état semi-sauvage, vers des altitudes plus élevées.

À la fin des années 1960, la saison séculaire de la transhumance verticale, qui avait donné naissance aux villages d'alpage et aux nombreuses "fermes" encore visibles sur les pentes de Zeri, s'est achevée. On observe également une contraction des activités du secteur primaire dans ces vallées, parallèlement à la baisse démographique. Mais à côté de quelques éleveurs professionnels, de nombreuses familles entretiennent un petit groupe de moutons, élevés à l'état semi-sauvage au rythme de la pousse de l'herbe, dans une sorte de transhumance à très courte distance, à l'intérieur même des vallées.

Mais il faudra attendre l'aube du nouveau millénaire pour que, grâce à l'ingéniosité des femmes de Zeri, les bases d'un véritable redémarrage de ce territoire sous le signe du pastoralisme soient jetées.

Cinzia Angiolini, l'une de ses protagonistes les plus actives et les plus avant-gardistes, me parle de cette nouvelle saison par une belle matinée d'août¹⁶³ à l'extérieur de la cuisine de son restaurant. La viande d'agneau issue de son élevage est prête à être cuite dans les textes, et

163 Conversation avec Cinzia Angiolini dans le lieu-dit de Piagna di Rossano, Pontremoli, août 2022.

la fine farine de blé 23¹⁶⁴, récupérée auprès des habitants de la vallée, saupoudrer la planche à pâtisserie. “Plus qu’un restaurant, il s’agit d’un atelier du goût”, explique Cinzia, “un espace où tout le monde peut venir faire quelque chose, créé pour se rappeler et goûter les plats et les produits typiques de la tradition culinaire de Zeri, mais aussi pour connaître et partager les connaissances rurales liées à ce territoire extraordinaire”. Depuis l’atelier, on peut voir son impressionnant troupeau en pâturage. Cinzia apprend à connaître ses 350 animaux un par un: autant de vies dont elle se sent responsable. Nombreuses sont les nuits blanches qu’elle a passées, avec ses fidèles chiens de garde à ses côtés pour se protéger des loups, à chercher un petit groupe de moutons déchiquetés à ramener à la maison ; nombreuses sont les bêtes qu’elle aimait, les moutons “qui vous regardent dans les yeux”. Pour elle, “gardienne des moutons de Zeri et de son paysage”, s’occuper des animaux et de sa terre n’a jamais été un travail mais “une question de dignité”. Le restaurant qu’elle dirige n’est que le dernier des projets que Cinzia a mis en œuvre depuis que, à l’aube de la trentaine, elle est retournée s’occuper du petit troupeau familial avec son père. Jeune fille, elle avait déménagé à Carrare pour suivre les cours de l’Institut d’art, sa première passion. Son retour à Zeri à la fin des années 1990 a coïncidé avec la fin forcée de sa carrière de restauratrice, qu’elle aimait tant: les solvants qu’elle utilisait l’avaient complètement intoxiquée. Mais Cinzia n’est pas “de ceux qui vivent les choses à moitié” et, surtout à ce moment difficile de sa vie, elle a ressenti le besoin de s’investir totalement, corps et âme, dans cette activité qui avait toujours fait partie d’elle. C’est ainsi qu’avec l’augmentation du nombre d’animaux dans l’exploitation familiale, l’agneau de Zeri est entré en 2000 dans le *Presidio Slow Food*, en raison des extraordinaires qualités organoleptiques de sa viande. La certification a donné l’impulsion à la création du “Consortium pour la valorisation et la protection du mouton et de l’agneau de Zeri”, que Cinzia a fondé avec d’autres femmes de ces vallées.

164 Ancienne variété de blé originaire de la Lunigiana, inscrite au Répertoire régional ainsi qu’au Registre national italien de l’agrobiodiversité.



Fig. 8 Brebis de Zeri au pâturage - image tirée du projet photographique “*Bred Love - L’amore allevato*” de Yarin Trotta del Vecchio

Mais pour sauver cette race menacée, il faut aussi se battre pour préserver son paysage: “Je ne peux pas penser à ce territoire sans les moutons de Zeri, tout comme je ne peux pas penser aux moutons de Zeri sans ce paysage. Je pense que ce qui me dérange le plus à propos des animaux que je perds, c’est de savoir qu’ils ne peuvent plus voir le soleil, l’obscurité, manger l’herbe de la forêt ou boire l’eau du ruisseau”. Au cours des dernières années, l’augmentation des coûts de gestion des exploitations d’élevage et de foin biologique, les prédatons constantes des loups, une bureaucratie étouffante et une politique trop souvent sourde aux besoins et aux propositions des travailleurs de ce secteur ont rendu de plus en plus compliquée la poursuite de l’activité agricole pour les particuliers.

C'est pourquoi, en 2019, la coopérative communautaire Valli di Ziri a été créée¹⁶⁵, avec une participation presque exclusivement féminine. L'objectif est de régénérer le territoire par la promotion d'une chaîne d'approvisionnement courte, durable à tous les niveaux, capable de veiller au bien-être de l'environnement, des animaux et de la communauté locale. Les domaines d'intervention sont nombreux: de l'activation d'un abattoir local (déjà présent dans la région, mais jamais mis en service) pour permettre aux agriculteurs de réaliser des économies considérables sur le plan économique et logistique, avec des effets positifs sur le bien-être des animaux et donc sur la qualité de la viande, à la consolidation de la chaîne d'approvisionnement en laine locale.

Depuis quelques années, les femmes de Zeri ont retrouvé leur savoir-faire en matière de traitement traditionnel et, grâce à leur collaboration avec une filature toscane, la laine redevient une ressource précieuse pour l'économie locale. La transformation de la mi-laine, mélangée à du lin et du chanvre, celle-là même qui était cultivée à Formentara, en tapis, couvertures et vêtements, est particulièrement appréciée. La réactivation de cette chaîne d'approvisionnement a également attiré des travailleurs de l'extérieur de la vallée, comme Cristina Castellazzi, qui a choisi d'ouvrir son entreprise de teinture et de transformation de la laine à partir de Pavie. Enfin, la transformation du mouton adulte en un produit d'excellence gastronomique fait l'objet d'une collaboration et d'une expérimentation continues avec des restaurateurs et des chefs, pas seulement locaux. Vera Bertoni, la plus jeune éleveuse des montagnes de Zeri, a également participé à la renaissance de son terroir. Né en 1991, elle n'avait que 24 ans lorsqu'elle a ouvert son entreprise en 2015 à Castoglio, non loin de la maison de Cinzia. Pour elle, diplômée en économie et finance à Parme, comme pour Cinzia, on peut parler d'un retour conscient et presque nécessaire à ses origines: ouvrir sa propre entreprise, dit-elle, a été avant

165 Selon Cinzia, le nom Zeri, plus anciennement Ziri, dérive de *giri*, *girare*, ou mieux *gigare*, c'est-à-dire danser. En effet, la gigue, au même titre que la piva et le quadrille, est l'une des danses de la tradition folklorique locale.

tout "une occasion de rentrer à la maison". Ses grands-parents paternels élevaient quelques moutons: naître et grandir dans cette région signifie, encore aujourd'hui, avoir une relation étroite et privilégiée avec la nature et ses créatures. Une relation qui, prévient-elle sévèrement, a été faussée par l'élevage intensif: "L'animal est une machine à produire et à gagner de l'argent, il n'y a plus de respect pour son bien-être". Dans les premières années d'activité, explique-t-elle, contre toute logique de rentabilité, j'ai empêché mes brebis d'être gestantes trop fréquemment, afin qu'elles se remettent complètement de la naissance précédente. Chacun a sa propre façon de travailler et pour moi le bien-être des brebis est prioritaire. Malheureusement, nous ne sommes plus capables de vivre comme avant, en synergie avec les rythmes et les temps de la nature".

Vera est respectueuse de sa terre, de la nature et du passé, tout en étant attentive à l'innovation technologique: "Pourquoi n'utiliserais-je pas une machine si elle me permet d'économiser des efforts et de respecter les animaux et la nature?". Aujourd'hui, elle élève 60 entre moutons et agneaux et se bat pour que ce choix de vie ne soit plus perçu par tous, à commencer par ses concitoyens, comme un renoncement, une corvée. À la question "êtes-vous satisfait de ce travail?", elle répond en souriant et sans hésiter: "Oui, l'agriculture fait vraiment partie de moi, sans les moutons, je sais qu'il me manquerait quelque chose".

2. Sur Stra Lumbarda. Maîtres et élèves

En quittant Zeri, nous descendons à Pontremoli. Notre voyage ne s'arrête pas sur la grande artère de la Cisa, devenue la seule route moderne, mais grimpe sur le flanc droit du Magra jusqu'à Valdantena et le col du Cirone qui la surplombe. C'est précisément par ce col que passait la *Strada Lombarda*, encore plus ancienne que la Francigena de Sigeric, qui reliait le bassin du Magra et les hautes vallées de Parme et de Baganza, sur un axe reliant la Lombardie à Lucques.

La Via del Cirone représente donc le “vestige préhistorique”¹⁶⁶ d’une voie de communication très importante pour les hommes, les bêtes et les marchandises, circulant entre la vallée du Pô et la mer Tyrrhénienne: même dans les années 1960, elle était encore empruntée par les habitants de Lunigiana qui amenaient le bétail dans les vallées de Parme et de Baganza, avec des mules chargées et des rangées de moutons et de vaches en transhumance.¹⁶⁷

En été, lorsque les jonquilles ont fleuri, dans les prairies de Logarghena, dans le dernier tronçon de la *Strada Lombarda* sur le haut Val Capria, au pied des sommets des monts Marmagna et Orsaro, nous rencontrons Franco Seratti Piagneri. Né en 1984 à Versola, un petit village de la Valdantena, il a toujours eu des idées claires sur son avenir. Il a travaillé quelques années comme employé dans un atelier mais, tout comme Vera Bertoni, l’appel de la nature et des moutons a été trop fort: en 2010, il a repris la petite entreprise de ses grands-parents et, avec leur aide, a démarré une exploitation agricole à son nom. Outre les 170 moutons de Massa, les reines à cornes noires, il y a les 35 chèvres chamoisées de Monica, sa compagne, quelques chevaux et quelques vaches. Les brebis de Massa, contrairement à celles de Zeri, sont des productrices exceptionnelles de lait que la famille de Franco transforme et vend dans le petit magasin situé à côté de la laiterie Versola et que l’on trouve dans les magasins et les grandes surfaces de toute la haute vallée du Magra. L’exploitation transforme le lait cru et produit des fromages dont la taille et le goût varient en fonction de la saison, de l’humidité et, surtout, des herbes consommées par le troupeau, ainsi que de la ricotta mouillée dans les bacs ou “pressée dans le torchon”, comme le veut la tradition.

166 M. Giuliani, *La strada lombarda del Cirone nell’Alta Val di Magra*, dans “Studi Lunigianesi”, vol 11, (1971), imprimé par l’Associazione “Manfredo Giuliani” per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli, p. 53.

167 S. Zannardi, op.cit., p. 188-189.



Fig. 9 La ricotta “essored dans le linge”

Début juin, Franco et Monica se préparent à rejoindre les prairies de Logarghena, où ils resteront jusqu’à la mi-juillet, avant de se diriger vers le col de Cirone, au rythme de la pousse de l’herbe. Un conteneur pour dormir et transformer le lait et une clôture électrifiée suffisent à ce couple et à tout le bétail pour l’été. Et si le pastoralisme transhumant est pour Franco avant tout une passion (ne serait-ce que celle des introuvables cloches de vaches du XIXème siècle de ses moutons et des colliers qu’il fabrique et décore lui-même), c’est aussi un choix de liberté: “Ici, personne ne me commande”. Malgré son jeune âge, Franco est déjà considéré comme un “maestro” de l’élevage ovin: c’est ainsi que s’en souvient Cristina Mariotti, qui a travaillé avec Franco pendant six ans avant d’ouvrir son entreprise à l’automne 2020 dans la plaine de Filattiera, à deux pas de la splendide église paroissiale romane de Sorano. Un surnom, celui de “maestro”, qui est à la fois un héritage de la formation artistique de Cristina et un hommage à un jeune berger qui lui a tout appris de ce métier. Parmesane de naissance et de Lunigiana par choix, depuis son enfance, elle ne manque jamais une occasion de passer du temps en pleine nature dans la maison de ses grands-parents à Valcieca, un petit hameau des Apennins de Parme.



Fig. 10 Cristina avec un agneau devant la porte de son alpage à Logarghena - Photo de Matilde Ferrari

À l'adolescence, cependant, sa vie prend un tour résolument plus urbain: sous le nom de Cinzia Angiolini, elle s'inscrit à l'Institut d'art, où elle se spécialise dans l'art de la scène et commence à travailler régulièrement au théâtre. "Le théâtre est comme le pastoralisme... il vous absorbe complètement. Je dis toujours que si je n'avais pas fait de théâtre, je n'aurais pas pu être bergère. Le corps et l'esprit doivent être en harmonie pour supporter des rythmes de travail très lourds. Il est possible de faire face à tout avec sérénité si votre esprit ne vous impose pas certaines conditions, typiques de nos "je ne peux pas", "je suis fatigué", "je ne peux pas" quotidiens... C'est nous qui avons tendance à nous limiter, mais pour moi, il a toujours été important



Fig. 11 Cristina à l'alpage de Logarghena - Photo de Matilde Ferrari

d'aller au-delà de cela". En 2004, après avoir tout donné au théâtre, elle a senti que cette voie était terminée. Pendant un certain temps, elle a travaillé avec son mari dans un atelier de fabrication et de personnalisation de tambours musicaux à Zappolino, près de Bologne. Elle a continué à mûrir plus ou moins consciemment en lui la nécessité de prendre un nouveau chemin, jusqu'à ce qu'à l'âge de 38 ans, elle décide de devenir pasteur "sans le et sans la, mais neutre, à l'allemande" et à partir de cette décision, elle ne reviendra jamais en arrière, bien au contraire: "Elle voyage à droite et à gauche" parmi les bergers des Apennins, avide d'expérience et de connaissances, présente des projets, et se rend même pendant un certain temps en Catalogne, où, me dit-

elle, il existe une véritable école de bergers, “où les anciens du métier enseignent aux jeunes et où leur expérience est intégrée à la biologie et aux secrets de l’art de la fabrication du fromage”. Après quatre ans de recherches et d’études acharnées, Cristina arrive à Versola et y trouve enfin ce qu’elle cherchait: une petite exploitation familiale qui élève des brebis de Massa, où l’on pratique encore la transhumance à pied, la traite et la fabrication du fromage de manière tout à fait artisanale. Franco et sa famille accueillent Cristina, qui peut enfin s’arrêter et commencer à réaliser ses projets. La collaboration avec Franco, rythmée par la transhumance entre les pâturages de Versola et les prairies de Logarghena, s’achèvera à l’été 2020, lorsque l’heure sera venue pour l’élève de prendre congé de son maître. Logarghena restera la résidence d’été de Cristina et de ses “filles”, plus de 100 têtes de brebis de Massa et de chèvres Apuo-Garfagnina. Sa petite laiterie d’altitude est une destination pour les gourmands jusqu’à l’automne. Lorsqu’elle descend à Filattiera, non sans regretter les prairies silencieuses des Apennins, elle élève des moutons et des chèvres pour la viande, file et traite la laine de Massa, transforme le lait cru en ricotta et en fromages frais et affinés. C’est ce dernier maillon de la chaîne qui tient le plus à cœur à Cristina, sa “passion sans limite”, qui la pousse à étudier, mettre à jour, comparer et expérimenter en permanence différentes techniques et processus afin d’améliorer ses produits. Même les collègues les plus aguerris, les plus sceptiques, ceux pour qui “on naît pasteur, on ne le devient pas”, ont levé leurs réserves et accueilli Cristina dans leur communauté avec estime et respect. Bref, Cristina l’a fait, seule, dans un domaine qui ne donne rien à ceux qui ne s’y consacrent pas.

3. Au Passo della Colla. Art et passion

De Logarghena, où nous avons laissé Cristina, nous redescendons dans la Vallée du Magra et suivons son cours pendant quelques kilomètres avant d’emprunter la route de la vallée de Taverone jusqu’au col de Lagastrello, l’ancienne Via di Linari, artère secondaire de la plus célèbre Via Francigena. C’est ici que vit et travaille Giancarlo Boschetti, un berger “né parmi les moutons”, appelé à plusieurs reprises le dernier transhumant de la Lunigiana. Je l’ai rencontré pour la première fois au printemps, il y a plus de dix ans, en compagnie de son père Leandro: une interview dans le pâturage, non loin de son étable



Fig. 12 Giancarlo Boschetti - photo de Federico Palermitano

de Tavernelle, au milieu du vacarme des vieilles cloches de vaches (une véritable passion, presque une “maladie” pour Giancarlo, qui en possède aujourd’hui près de 500). Leandro me parle de son expérience de transhumant et de fils de transhumants, de la cabane Salarini au pied du col de Lagastrello, sur la porte de laquelle ses initiales sont encore gravées, des dures années de la guerre¹⁶⁸.

¹⁶⁸ Fin 2021, la cabane des Salarini a été restaurée grâce à l’intervention de l’Associazione Terre di Luni et de la Commune de Licciana Nardi, devenant un bivouac pour randonneurs, ouvert à tous. La porte d’origine avec les gravures a été placée à l’intérieur.

Pendant ce temps, Giancarlo me montre les Apennins, en dessinant, avec son éternel bâton de *vergaio*, l'itinéraire qui, quelques mois plus tard, le mènera jusqu'au Monte Navert. Il utilise des termes tels que *fida*, *rimonta*, il fait la distinction entre mouton ferme et mouton sec, à tel point qu'à plusieurs reprises je suis obligé, avec un certain embarras, de lui demander de préciser le sens de ces mots très éloignés les uns des autres. En rentrant chez moi avec la ricotta dans le torchon préparé par les mains habiles de Claudia Fortini, épouse de Giancarlo et fille de bergers de Tre Fiumi (PR), j'ai le sentiment d'avoir remonté le temps et la crainte d'avoir recueilli, dans cette interview, les derniers soubresauts d'une civilisation qui s'éteint.

Je n'aurais pas pu me tromper davantage. Même après la mort soudaine de son père, un "pilier" dans sa vie et une source inégalée de conseils et de connaissances rurales, Giancarlo n'a pas songé un instant à abandonner son entreprise et ses 230 moutons de Massa. "Tout le monde pensait que je vendrais le troupeau, mais j'ai ce métier dans le sang", explique-t-il lorsque je l'interroge à nouveau durant l'été 2023 à Podere Selola, une splendide ferme du XIX^{ème} siècle entourée de 54 hectares de prairies et de bois, au cœur des montagnes de Parme. Depuis quatre ans, c'est la destination finale de sa transhumance qui, de Tavernelle, monte à pied jusqu'à Linari et s'arrête jusqu'au mois d'août au Passo della Colla, sous le balcon naturel du Monte Navert: ici, à cheval entre la Toscane et l'Émilie, il ne lui manque qu'une caravane, une clôture électrifiée et son fidèle border collie ("un vrai berger n'a pas besoin de chiens blancs, parce qu'il va toujours chercher ses moutons") pour passer l'été et se réveiller chaque jour "au paradis" avec ses moutons.

Un homme d'une autre époque, un amoureux réservé de la nature, de la paix et du silence de ses montagnes. Mais s'il est vrai que Giancarlo est le parfait héritier de la transhumance traditionnelle, il est tout aussi vrai qu'il s'en sent non seulement le gardien, mais aussi l'intermédiaire. C'est pourquoi, ces dernières années, on l'a vu fêter le départ et le retour de sa transhumance avec beaucoup de monde, villageois, touristes et curieux de toutes sortes. Et, une fois encore, il n'est plus seul pendant ses étés dans les alpages: depuis deux ans, l'aidant

à Tavernelle et le suivant jusqu'à Selola, il y a aussi Francesca et Giacomo, ou, comme il les appelle en riant, "l'urbaniste et l'artiste". Tous deux ont étudié à l'école d'art de Carrare, leur ville natale, avec Davide Boschetti, le fils de Giancarlo. Alors que Giacomo est à Weimar pour obtenir un diplôme d'urbanisme et d'architecture, Francesca obtient brillamment un diplôme d'arts visuels à Venise. Il ne sait pas encore ce qu'il veut faire quand il sera grand, mais il sait certainement ce qu'il ne veut pas faire: "Je détestais voir mes camarades à l'avant-scène des salons d'art. Je voulais tout sauf ça". Mais nous savons que c'est notre destin qui vient parfois nous chercher. Davide, son ami de toujours, l'appelle au téléphone: Claudia, sa mère, a besoin d'aide à la laiterie de Tavernelle. Francesca s'est portée volontaire et s'est ainsi retrouvée "immergée dans le lait de mai". Avant même qu'ils ne parlent, Claudia leur fait mettre les mains dans le chaudron pour casser le caillé: Francesca comprend immédiatement que ce geste est magique, l'occasion enfin de "faire quelque chose de vrai et de pur". En échange du gîte et du couvert, il commence à aider Claudia à la laiterie et à la cuisine: "J'aime cuisiner, voir les éléments se transformer, toucher et créer une table accueillante", pour les dîners très appréciés de la maison Boschetti. Entre-temps, Giacomo a obtenu son diplôme, a rejoint Francesca et loue une petite maison à Tavernelle. Aujourd'hui, c'est Giancarlo qui a besoin d'un coup de main pour s'occuper des animaux et, en attendant de trouver du travail, Giacomo apprend à traire. Francesca, quant à elle, a trouvé un emploi dans une ferme voisine: "fromage le matin et restaurant le soir". Les deux garçons réussissent brillamment les épreuves les plus dures auxquelles Giancarlo soumet ses futurs assistants: sa transhumance, sans vacances, avec des nuits au Passo della Colla entre quatre murs de tôle, la menace des loups, les naissances dans les pâturages, la traite matin et soir. Beaucoup de sacrifices, supportables seulement avec une grande passion, pour Giancarlo la condition la plus rare de nos jours, "plus importante encore que le sang", si l'on veut bien faire ce métier.



Fig. 13 Francesca fabrique du fromage - photo de Luna Pittau

Aujourd'hui, Francesca, supervisée par Eros Bianchi (président de l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio de La Spezia), transforme le lait dans la laiterie de Claudia, ce qui lui permet d'expérimenter librement de nouveaux types de fromage. Avec Giacomo, elle aimerait ouvrir sa propre entreprise, toujours dans la tradition de la transhumance, peut-être "avec quelques clôtures supplémentaires dans la vallée et une petite partie d'hospitalité organisée".

"Ce lait et la lutte de Giancarlo pour marcher chaque jour vers des herbes fraîches sans clôtures sont un peu le symbole de la façon dont j'aimerais vivre, et la transhumance en résume tout le sens".

Fig. 14 Giacomo - photo de Luna Pittau



Fig. 15 Giancarlo et Francesca à la ferme Selola - photo de Luna Pittau



4. La transhumance devient poésie dans la vallée des hôtels

Avant d'arriver au terme de notre voyage, dans la Versilia des Alpes Apuanes, je ne peux m'empêcher de m'arrêter dans la vallée de Frigido pour rencontrer Rolando Alberti, chanteur, avant même d'être berger, de ces montagnes. Je l'ai rencontré pour la première fois à Renara, en mai 2021, où il a son étable de 120 chèvres Apuo-garfagnine. Lorsque je lui demande ses données personnelles, il fait semblant d'être sérieux: "Rolando Alberti, 49 ans, fils d'Anselmo Alberti, membre de la chambre de commerce depuis 25 ans. Mais que je sois parmi les chèvres, c'est toute une vie". En effet, Rolando a effectué sa première transhumance verticale à l'âge d'un an, dans les bras de son père. Depuis les premières carrières au-dessus du village de Forno, en grimpant le long d'un chemin en partie encore bien conservé, on atteint la *Casa degli Alberghi*, qui se détache sous le regard sévère du Monte Contra-

Fig. 16 Rolando parmi les ruines des maisons Carpano, à l'arrière-plan le canal Pradacetti et le Monte Grondilice



rio. Autrefois abri pour les carrières¹⁶⁹ et pendant des décennies propriété de la famille Alberti, le toponyme Alberghi, m'explique Rolando, préexistait à la construction de la *Casa* et donne en fait son nom à toute la vallée. Selon toute vraisemblance, il remonte aux Alpes et à la pratique de l'alpage: "Les auberges sont les refuges d'altitude des bergers"¹⁷⁰, explique Rolando. Dans cette maison sans fenêtre, Rolando a passé toute la belle saison, de mai à octobre, avec ses parents et son frère, jusqu'à ce qu'il entre à l'école à l'âge de six ans: "Un choc", a-t-il commenté en riant. Ce choc est cependant à l'origine de sa seconde vie: c'est précisément à l'école primaire que, lors d'un travail axé sur l'expression poétique, proposé par les enseignants du Forno, Rolando s'est distingué par sa surprenante profondeur et sa capacité, tout à fait inhabituelle pour un enfant, à composer des vers expressifs et musicaux. Après avoir terminé sa scolarité obligatoire, Rolando a trouvé du travail dans une usine, jusqu'à ce qu'il ait l'idée de retourner travailler aux côtés de son père en tant que berger transhumant. Il revient aussi à l'écriture sur lui-même, sur les auberges "épicerie de cette vie errante", sur les crêtes montagneuses qui l'entourent, sur les secrets les plus mystérieux de la nature apuane: sur ce tout "extrêmement magique" qui est le titre de son premier recueil de poèmes publié en

169 L'exploitation des carrières de marbre, qui a commencé dans la seconde moitié du XIX^e siècle, n'a duré que jusqu'au milieu du XX^e siècle, laissant la zone plutôt intacte. D'autre part, l'accès à la vallée reste plutôt difficile car elle est entourée de montagnes escarpées. La seule voie de communication qu'il est possible d'emprunter est précisément la *via di lizza* que nous venons de mentionner.

170 Les *alberghi* des bergers sont également évoqués par Torquato Tasso dans sa *Gerusalemme Liberata*: "Il ne s'est pas réveillé jusqu'à ce que les oiseaux gazouillent/ Il n'a pas entendu les aubes heureuses et salutaires,/ Et la rivière et les arbustes qui murmurent,/ Et avec la vague qui se moque de la brise et des fleurs./ Il ouvre les lampes languissantes et regarde ces / auberges solitaires des bergers, / et entend une voix parmi l'eau et les branches / qui le rappelle aux soupirs et aux pleurs".



Fig. 18 Rolando à l'intérieur de la grotte où repose son fromage

2013.¹⁷¹ Rolando est en harmonie panique avec ses montagnes, dont il distingue chaque herbe et reconnaît chaque pierre: “Et si je te disais que les lieux et les hommes sont une seule et même chose? Toute une existence?” se reflète non seulement dans ses écrits, mais aussi dans sa pratique quotidienne en tant que pasteur. En montant un peu des auberges vers les maisons Carpano, la nature calcaire des Apuans révèle une grotte petite mais profonde: c’est là, sur les planches de hêtre encastrées dans la pierre, que Rolando, comme son père, laisse reposer son fromage en été. Une période de maturation de 45 jours pour s’imprégner des parfums et des humeurs de la terre apuane.

En 2020, Anselmo quitte ce monde et Rolando cesse de se rendre dans les auberges pour l’été, laissant son bétail paître dans les pâturages au-dessus de Renara: l’étable doit être loin des gens, mais le chaudron doit être parmi les gens”, commente-t-il avec une certaine amertume.

Peu de temps après notre rencontre, une série d’événements douloureux ont mis en péril l’activité de Rolando: en septembre 2021, 47 chèvres ont été tuées par une tempête en altitude: seule une campagne de crowdfunding, lancée par des amis, a permis à Rolando de reconstituer le troupeau. L’année suivante, en juin, il risque de perdre un pied dans un accident dans ses montagnes: il doit s’arrêter complètement pendant une longue période, tandis que son frère Marco, sculpteur, s’occupe du troupeau, qui vient d’être reconstitué.

Rolando va de l’avant, patiemment et avec force, soutenu par sa profondeur d’âme et de cœur: “L’homme rural est déterminé par la nature”, explique-t-il, “et accepte que les choses arrivent même si elles entraînent des souffrances. La souffrance est une métamorphose”.

Au printemps 2023, il est à nouveau prêt à reprendre son travail de gardien conscient et inébranlable de sa terre: “La montagne continue d’elle-même. Mais le travail de l’homme est fondamental. Je pense à tant d’espèces animales, en particulier à la petite faune, qui diminue de jour en jour... L’homme a un rôle énorme à jouer dans le maintien de la biodiversité”.

171 R. Alberti, *L'estremamente magico*, E. Medda et G. Fiamma, Miraggi Edizioni, Turin 2013.

Cet été, les chèvres de Rolando sont enfin revenues paître dans les montagnes au-dessus de Renara, non loin de celles d'Andrea Conti (né en 1990), qui a récemment repris le métier de son grand-père et conduit son troupeau (120 moutons de Massa et chèvres Apuo-garfagnine) sur la Via Vandelli, jusqu'au Monte Tambura.

De temps en temps, ils s'adonnent eux aussi à des excursions plus aventureuses, profitant de la liberté qui leur est accordée: Rolando m'a écrit à la mi-août en m'envoyant une photo d'une vallée verdoyante qui descend jusqu'à la mer bleue.

Fig. 18 Carolina à la fête de la transhumance à Terrinca (LU)



Depuis notre rencontre, c'est ainsi que nous gardons le contact et cultivons notre amitié. "Je ne pense pas... Mais est-ce que ce sont les *Alberghi*? lui demande-t-on. Il répond par une voyelle, se moquant de moi: "Eh peut-être: ils sont à Arni. Les chèvres sont venues en vacances jusqu'à Macina! Ah les femelles... quelle race laide!"

5. Au pied de Corchia, où le fromage est un art

Nous avons quitté Rolando et la vallée de Frigido pour nous diriger vers la dernière étape de notre voyage. Nous sommes en septembre 2021 et à Pian di Lago, à 1 000 m d'altitude, au pied du Corchia, je rencontre Carolina. Il y a quelques mois à peine, la Col-diretti, à l'occasion de la Journée de la femme, a honoré cette jeune bergère en tant que symbole de la résilience féminine. Et c'est précisément le 8 mars qu'en 2015, les 40 premiers moutons de Massa de Carolina sont entrés pour la première fois dans son étable de Strettoia, sur un terrain qu'elle a loué au diocèse de Pise. Ils viennent de Casoli, où un vieux berger transhumant a décidé de les vendre: tous et maintenant, c'est à prendre ou à laisser.

Carolina se jette à l'eau, puis se rend au département des sciences agricoles de Pise, où elle étudie: "Je me souviens comme si c'était hier... professeur j'ai pris 40 moutons sans expérience! - Mais vous êtes complètement stupide - a-t-il dit!" Immédiatement, la machine se met en marche et le lendemain matin, Carolina est déjà à Coltano, dans la ferme de Giampaolo Pedrazzi, pour commencer son apprentissage de bergère. C'est le début d'une période très intense, à tel point que Carolina dit en riant: "En y repensant, j'aurais mieux fait de prendre les poules": elle se lève à 4 h 30 pour traire et trier le troupeau avant d'arriver à 7 h du matin à Coltano. Après l'apprentissage, il faut retourner à la ferme à 14 heures pour s'occuper des animaux et transformer le lait dans la petite laiterie située à côté de l'étable. Il s'agit d'une solution temporaire, car malgré ses mille engagements, Carolina travaille à la création de sa propre fromagerie "en altitude", dans la ferme familiale, construite en 2000 sur les ruines d'un ancien alpage, à Piandilago. C'est ainsi que se répète une histoire dont cette jeune élèveuse n'a fait qu'entendre parler: celle de la bergère Carolina, son arrière-grand-mère, qui, chaque été, depuis Terrinca, amenait le bétail de tout le

pays dans son pâturage de Piandilago. D'elle, femme d'un autre siècle, désintéressée et frugale, Carolina me raconte une anecdote savoureuse qui en dit long sur la pauvreté des communautés rurales au début du XXème siècle: "Un jour, un mouton est mort dans le village, mais comme il était malade, il n'a pas pu être mangé et on l'a enterré. Mon arrière-grand-mère l'a déterré la nuit, l'a haché et l'a cuisiné. Le lendemain matin, elle a appelé l'aînée des filles, la tante de ma mère, et lui a dit: Allez chez le plus ancien du village et apportez les moutons. Si on vous voit à la messe, vous pourrez nourrir tout le village!"

C'est précisément de Terrinca que part sa transhumance qui, depuis 2020, est devenue une véritable attraction touristique, un moment de fête pour tout le village: de l'étable de Strettoia, ils partent à pied avec les désormais 100 moutons de Massa de Carolinai et les fidèles chiens, des bergers apuans. À Terrinca, le village accueille les transhumants en faisant sonner les cloches de fête avant qu'ils n'entament la dernière montée qui les mènera à l'agritourisme de Carolina à Piandilago.

L'ancien alpage de l'arrière-grand-mère Carolina est ainsi devenu le cœur d'une ferme à zéro kilomètre: aux beaux jours, les moutons paissent dans les prairies des Apuans, broutant les herbes aromatiques de saison, tandis que la jeune fromagère est dans sa laiterie, toujours occupée à de nouvelles expériences, à proposer aux hôtes de la ferme. "on n'y pense pas, mais le fromage est une matière première comme le vin, comme la bière ou le pain... ce sont des produits liés à la fermentation et influencés par de nombreux facteurs". Ce sont précisément les facteurs biochimiques qui influencent l'aromaticité du lait qui feront l'objet de son mémoire de fin d'études en 2020. Derrière un fromage, il y a beaucoup de travail et de passion, mais aussi beaucoup d'étude et de technique, ce qui, selon Carolina, n'est pas toujours le cas dans les fromageries italiennes. Lorsque je lui demande quels types de fromages elle fabrique, ses yeux s'illuminent et elle en énumère tellement que je n'arrive pas à suivre ses notes: fromages frais, fromages fumés, robiola, brie, stracchino, yaourts, fromages de brebis à pâte molle, en croûte... sans parler des affinages, qui changent selon les saisons, des fleurs de printemps au moût de raisin. Pas de doute: une fois de plus, en cherchant une bergère, j'ai trouvé une artiste!

Chapitre 4. Réflexions et perspectives

"L'appétit vient en mangeant", dit un vieux dicton qui décrit bien ce qui s'est passé au cours des recherches qui ont conduit à la rédaction de ce volume. Le matériel sur lequel le travail a été basé, loin d'épuiser l'étude de cette pratique dans la zone considérée, offre d'innombrables pistes de recherche, de nouvelles lignes d'analyse étant suggérées par une vision plus large des sources utilisées, dont beaucoup sont encore inédites. Pour l'heure, il est toutefois possible de tirer quelques conclusions, qui peuvent servir de point de départ à une exploration et une élaboration plus approfondies.

De longues conversations avec des témoins locaux nous ont montré un monde dur et difficile. Cependant, comme nous l'avons mentionné au début de ce travail, l'activité pastorale présente également des aspects attrayants, dont l'un des plus significatifs est le lien fort qui se crée avec les animaux et la terre. C'est peut-être précisément ce printemps qui pousse aujourd'hui certains jeunes, souvent des femmes, à reprendre le chemin de la montagne, pour garder les moutons et les chèvres, accompagnés des fidèles et indispensables chiens, qui se déplacent au gré des saisons. En Toscane, ce qui survit et revit, c'est désormais presque exclusivement la transhumance verticale et estivale vers les "Alpes": un phénomène en pleine expansion qui mérite d'être mieux connu.

Le nouveau rôle des femmes dans le pastoralisme de ces territoires est également apparu au cours de la recherche. La présence féminine dans cette activité a toujours été forte, mais toujours "invisible": les femmes sont toujours présentes, mais jamais protagonistes. Aujourd'hui, les choses ont radicalement changé: nous avons interrogé des pasteurs qui, de leur propre chef, ont entrepris cette activité avec courage, dynamisme, compétence et initiative. Dans ce secteur renaissant, elles sont les plus actives et caractérisent leur travail, d'une part, par une forte propension à l'innovation (avec des études sur la fabrication du fromage, la création de consortiums et de coopératives,

l'utilisation des canaux sociaux pour commercialiser leurs produits) et, d'autre part, par une interprétation fidèle de la tradition, en récupérant des activités ataviques telles que l'alpage et le filage et la transformation de la laine. L'effort principal, en particulier des nouvelles femmes pasteurs, est de créer et de "communiquer" un marché dont le sujet est reconnu et soutenu par un sentiment d'appartenance au territoire.

Nous avons sous les yeux un paysage de montagne que l'on pourrait qualifier "d'abandon et de mémoire" par rapport à sa vitalité économique d'il n'y a même pas quatre-vingts ans, mais où l'on peut encore lire les actions du travail quotidien des générations qui nous ont précédés. Tout cela constitue un patrimoine matériel et immatériel d'une valeur inestimable. Un regard attentif sur le passé suggère que la résolution d'une partie de nos problèmes actuels pourrait partir de la montagne, où un renouveau de l'activité pastorale est possible, même si des éléments novateurs doivent être greffés à la tradition. De nouvelles perspectives pour le monde pastoral, visant à renforcer les capacités de production rurale dans une clé bio-agro-alimentaire et en même temps à augmenter l'attractivité touristique du territoire relatif, seraient très opportunes et indiquées, compte tenu aussi des grands efforts, de la part des entités et des particuliers, qui ont été mis en œuvre depuis plus de trente ans dans cette direction.

Les bouleversements rapides du siècle dernier semblent avoir relégué la montagne au rang de terre d'oubli, mais les changements climatiques actuels laissent au contraire présager un renouveau et un intérêt inéluctable pour les pratiques d'élevage et l'agriculture poussée à des altitudes de plus en plus élevées.

Dans les Apennins et la Toscane apuane, les formes d'agriculture à petite échelle, qui n'ont jamais vraiment disparu, pourraient apporter de nouvelles réponses à la crise qui touche ces régions à différents niveaux, en rassurant les jeunes générations grâce à la valorisation et à la promotion de l'agrobiodiversité locale, un patrimoine matériel et immatériel de races et de variétés agricoles, de coutumes et de traditions, de savoirs et de saveurs. C'est pourquoi l'élevage et l'agriculture d'aujourd'hui et de demain ne peuvent être dissociés du thème de la requalification des hauts plateaux, de la ré-habitation des montagnes,

de la sauvegarde des ressources de l'écosystème, dans lequel la transhumance peut et doit continuer à avoir une fonction saine pour les animaux et à constituer un fort attrait touristique.

Les montagnes ont toutes les conditions requises pour devenir le siège-laboratoire de nouveaux modes de vie et de travail possibles, dans une dimension communautaire et de récupération de la qualité de l'alimentation et du paysage, à renforcer également par des actions politiques ciblées, qui accompagnent toutefois une prise de conscience "par le bas", plutôt que de représenter les conséquences de mesures étudiées.

L'objectif principal est de régénérer le territoire grâce à une chaîne d'approvisionnement courte et à une production de qualité, comme les techniques modernes de fabrication du fromage, la boucherie locale et la viande de mouton comme excellence gastronomique, la redécouverte de la laine non plus comme un déchet mais comme une matière première pour l'artisanat. Les bonnes petites pratiques doivent être multipliées, en diffusant la valeur des produits authentiques et de montagne auprès de la communauté et des jeunes ; le rôle des éleveurs et des agriculteurs en tant que premiers gardiens de la terre et du paysage doit toujours être tenu en haute estime. Et surtout, retrouver un modèle économique où l'élevage n'est jamais intensif et où le bien-être des animaux est l'objectif premier.

Les nombreuses conversations avec les protagonistes de ces montagnes, les bergers et bergères qui y vivent et y travaillent, font également émerger des propositions opportunes, sous l'angle de la protection des paysages et de la biodiversité. Les pâturages sont en effet en train de disparaître, engloutis par les arbustes et les forêts: avec un financement et une intervention adéquats, ils pourraient être restaurés en mettant en œuvre une gestion progressive et rotative, impliquant différents animaux (vaches, moutons, porcs et poulets), afin d'assurer "la pérennité de la biodiversité dans le temps"¹⁷². Il est également nécessaire de protéger les troupeaux contre les loups, par exemple en

172 Ces propositions ont été avancées par Carolina Leonardi lors d'une récente conversation avec Lina Pecini.

fournissant des abris étendus, même temporaires. Il serait également important d'avoir des réglementations strictes pour la transformation du lait dans les alpages, ce qui aurait un impact positif sur la qualité des produits et, par conséquent, sur l'économie de la région.

Les résultats de tout ce travail confirment que la transhumance et ses nouveaux acteurs peuvent apporter des éléments nouveaux et intéressants également pour le secteur du tourisme: chaque municipalité des Apuans et des Apennins pourrait réactiver sa propre route alpine, ce qui en ferait un point attractif pour un tourisme lent intéressé par les aspects historiques, et peut-être aussi une nouvelle opportunité pour la cohésion des communautés locales grâce à un modèle de gestion partagée de ce patrimoine. L'attention observée chez de nombreux jeunes vivant dans ces zones intérieures permet d'espérer qu'il sera également possible de récupérer des connaissances spécifiques proches du monde pastoral, telles que la technique de fabrication des toits en paille de seigle, isolante et imperméable à la pluie, pour la Garfagnana, ou les techniques de couverture des "piagne" en grès typiques de la Lunigiana. Il ne fait aucun doute qu'en raison de la situation mondiale difficile, un processus d'amélioration des connaissances et de sensibilisation à l'importance de maintenir la pratique du pastoralisme transhumant en vie et en bonne santé est en cours au niveau local. Des perspectives intéressantes s'ouvrent également dans les zones maritimes du sud de la Toscane, toujours dans le sens d'un tourisme attentif à la culture, pour lequel il est essentiel de valoriser les traditions et de récupérer les pratiques qui ont marqué, au fil des siècles, la vie, la langue, le travail, la cuisine et les habitudes des communautés, qui se reflètent inévitablement dans les lieux.

Bibliographie

- Rolando Alberti, *L'estremamente magico*, édité par Enrico Medda et Guglielmo Fiamma, Editions Miraggi, Turin, 2013
- Olinto Amicotti, *Ordinamento delle aziende nel Piano di Pieve Fosciana*, Thèse de Laurea en Agriculture, Université de Pise, année universitaire 1897-98
- Lorenzo Angelini, *Lo Statuto di Barga del 1360*, Lucques, 1994
- Pietro Paolo Angelini, *Il Piano si racconta, correva l'anno 1968*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2020
- Fabio Baroni, *Una grave questione di confine tra Vinca e Forno*, dans C. Giumelli, O. Raffo Maggini (édit.), *Il tempo di Alberico, 1553-1623. Alberico I Cybo-Malaspina: signore, politico e mecenate a Massa e a Carrara*, Catalogue de l'exposition à Massa, Palais des Doges 19 octobre-18 décembre 1991, Pacini, Pise, 1991
- Aldo Bertozzi, *Dizionario Garfagnino*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2007
- Aldo Bertozzi, *Dizionario Garfagnino, "...l'ho sintuto di"*, (révisé par G. Rubini), Unione Comuni Garfagnana, 3ème édition, Lucques, 2015
- Andrea Boni, *Cenni storici sul comune medievale di Vinca*, Centro Aullese di Ricerche e Studi Lunigianesi, Aulla, 2004
- Antonio Brunori, *La gestione sostenibile delle foreste e la mitigazione del cambiamento climatico*, dans le cadre du cours de formation *Agenda della natura: educare alla sostenibilità*, organisé par le Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano (février-avril 2022)
- Lidia Calzolari, *Andare in Maremma. Vita quotidiana dei pastori transumanti*, dans "Rivista di storia dell'agricoltura", année 38, n° 1 (juin 1988)
- Lidia Calzolari, *Vie di animali e uomini. Gli itinerari della transumanza in Toscana* dans "Conoscere per rappresentare. Temi di cartografia e approcci metodologici", Trieste, EUT Edizioni, 2018
- Lidia Calzolari, Paolo Marcaccini, *I percorsi della transumanza in Toscana*, Florence, 2003
- A.A. V.V., *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, Actes de la conférence, Castelnuovo G., 14-15 septembre 2019, Modène, 2020
- Laura Cassi, Paolo Marcaccini, *Toponomastica, beni culturali e ambientali. Gli "indicatori geografici" per un loro censimento*, Società Geografica Italiana, Rome, 1998

Riccardo Cerri, Roberto Fantoni, (édit.), *I segni dell'uomo. Iscrizioni su rocce, manufatti e affreschi dell'arco alpino, una fonte storica trascurata*, Actes de la conférence de Varallo et Rima (Valsesia), 6-7 octobre 2018, Club Alpino Italiano, Section de Varallo, 2019

Letidio Ciaravellini, *Spiegazione di alcune parole maremmane*, ATEF, Florence, 1967

Giulio Conti, *L'economia*, dans *La provincia di Massa-Carrara, Ambiente, storia, arte, tradizioni, economia*, Cassa di Risparmio di Carrara, Amilcare Pizzi Edizioni, 1990

Massimo Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche su pascoli, boschi e transumanza tra Appennino e Apuane*, dans "Atti e Memorie della Deputazione di Storia Patria per le Antiche Province Modenesi", Série XI, vol. XLII, Modène, Aedes Muratoriana, 2020

Giacomo Devoto, *Avviamento alla etimologia italiana: dizionario etimologico*, Le Monnier, Florence, 1968

Carlo De Stefani, *Dell'emigrazione dal Circondario della Garfagnana in provincia di Massa*, Tipografia della Gazzetta d'Italia, Florence, 1879

Giuseppe Di Felice, *Il paesaggio culturale delle vie della transumanza, conservazione e riuso a fini turistici*, Thèse de Doctorat en Biosciences et Territoire, Université du Molise, année universitaire 2016-2017

Mario Dini, Silvio Fioravanti, Graziella Molara, *L'uso culturale della Buca di Talmignana (Sillano, Lucca)*, dans *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani al passaggio alla diocesi di Massa (1822)*, Actes de la conférence, Castelnuovo G., 8-9 septembre 2007, Modène, 2008

Ubaldo Formentini, *Conciliaboli, Pievi e corti nella Liguria di Levante*, imprimé par l'Accademia Lunigianese delle Scienze "G. Capellini", La Spezia, 1925

Ubaldo Formentini, *Monte Sagro. Saggio sulle istituzioni demo-territoriali degli Apuani, Atti del 1° Congresso Internazionale di Studi Liguri*, Monaco-Bordighera-Gênes, 10-17 avril 1950, Bordighera, 1952

Lucia Giovannetti, *La storia nel paesaggio. Economia nell'Appennino lucchese dal Medioevo all'Età Moderna*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2005

Lucia Giovannetti, *La voce dei pastori. Fonti orali sull'ultima transumanza in Garfagnana*, dans *La Garfagnana. Storia, cultura, arte II*, Actes de la conférence, Castelnuovo G., 14-15 septembre 2013, Modène, 2014

Lucia Giovannetti, Enrico Romiti, *L'incastellamento nella Valle del Serchio. Sintesi e prospettive future*, dans *Architettura militare e governo in Garfagnana*, Actes de la conférence, Castelnuovo G., 13-14 septembre 2009, Modène 2010

Manfredo Giuliani, *La strada lombarda del Cirone nell'Alta Val di Magra*, dans "Studi Lunigianesi", Vol 11, (1971), imprimé par l'Associazione "Manfredo Giuliani" per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli

Massimiliano Grava, Fabio Lucchesi, Giancarlo Macchi Jánica, Maurizio Trevisani, Umberto Sassoli, Andrea Peri, *Il Repertorio Toponomastico Regionale della Toscana*, Milan, ASITA, 2018

Massimiliano Grava, Camillo Berti, Nicola Gabellieri, Arturo Gallia, *Historical GIS Strumenti digitali per la geografia storica in Italia*, Trieste, EUT Edizioni, 2020

Paolo Grossi, *Un altro modo di possedere*, Giuffrè, Milan, 1977

Oscar Guidi, *Incisioni rupestri sulle Alpi Apuane*, Lucques, 1992

Carlo Lapucci, *Fiabe Toscane di maghi, fate, animali, diavoli e giganti*, Vol. 1, Sarnus, 2011

Silvia Lunardi, *Aree di montagna della Garfagnana, territorio degli alpeggi. Analisi e indicazioni per un possibile recupero*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2011

Simona Lunatici, Elisa Pieroni, *La tradizione delle maestaine in Garfagnana tra arte e spiritualità*, in *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani al passaggio alla diocesi di Massa (1822)*, Actes de la conférence, Castelnuovo G., 8-9 septembre 2007, Modène, 2008

Alberto Malfitano, *La difficile gestione della dorsale appenninica in età contemporanea: il caso bolognese*, in "Storia e Futuro. Rivista di Storia e Storiografia Contemporanea online", n° 32 - Juin 2013

Alessandra Martinelli, (édit.), *Montagna e Maremma, il paesaggio della transumanza in Toscana*, Felici Edizioni, Pise, 2016

Lorenzo Marcuccetti, Roberto Bazzichi, *San Giovanni Battista in Campanice, storia di un alpeggio, diario di una ristrutturazione*, Pietrasanta, s.d.

Documentario "Il pastore e la montagna", 2018, DocumentAria Film (disponible sur le web)

Moreno Massaini, *Transumanza: dal Casentino alla Maremma, storie di uomini e di armenti lungo le antiche dogane*, Aldo Sara, Rome, 2005

Alberto Melelli, *Cartografia e Toponomastica: Un Rapporto "Assiale"*, dans V. Averzano (édit.), *Studi del LA.CAR.TOPON.ST. Laboratorio di Cartografia e Toponomastica Storica*, n° 3-4, Edizioni Gutenberg (2007-2008)

Massimo Michelucci, *L'istituto del compascuo e la sentenza del 1189 tra Vinca e Antona*, disponible en pdf à l'adresse suivante: <http://www.demaniocivico.it/public/public/879.pdf>

Marco Milanese, *Voci delle cose: fonti orali, archeologia postmedievale, etnoarcheologia*, dans "Archeologia Postmedievale", n° 9, 2005

Museo di storia del territorio e del paesaggio dell'Appennino tosco-emiliano, publié par le Corpo Forestale dello Stato e le Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, Pise, 2009

Mario Nobili, *Le mappe catastali come fonte per la storia dei beni comuni in età medioevale e moderna: un esempio lunigianese*, dans Vito Fumagalli, Gabriella Rossetti (édit.), *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, Il Mulino, Bologne, 1980

Paolo Pelù, *La transumanza appenninica dal tempo di Veleia agli inizi del secolo XVI*, dans AA.VV., *L'Appennino: un crinale che univa e unirà*, Atti del Convegno di studi storici fra i versanti del Reggiano, della Garfagnana e della Lunigiana, 3-4-10 octobre 1998, Castelnuovo ne' Monti, 1999

Ottavio Parisi, *I bovini della Garfagnana*, Thèse de Laurea en Agriculture, Université de Pise, année universitaire 1924-1925

Peris Persi, *Identità, Luoghi e Nomi di Luogo*, dans V. Aversano (édit.), *Studi del LA.CAR.TOPON.ST. Laboratorio di Cartografia e Toponomastica Storica*, n° 3-4, Edizioni Gutenberg (2007-2008)

Giuliano Pinto, *Qualche riflessione sull'alimentazione dei montanari*, dans *Pan di legno e vin di nuvoli. L'alimentazione della montagna tosco-bolognese*, Actes des journées d'étude (Capugnano, 13 septembre 2008), Pistoia, 2010

Ivo Poli, *Del castagno in Garfagnana: storia, cultura, poesia*, Lucques, 1999

Giuliana Puccinelli, *All'origine di una monocoltura: l'espansione del castagneto nella Valle del Serchio in Età Moderna*, dans "Rivista di Storia dell'Agricoltura", Accademia dei Georgofili, année L, n° 1, juin 2010

Giuliana Puccinelli, *Traffici di legname e vie dei remi nella montagna e nelle marine lucchesi*, Lucques, 1996

Giuliana Puccinelli, *Fabbri e ferriere nella montagna lucchese agli inizi dell'Età Moderna*, dans Angelo Nesti, Ivan Tognarini, (édit.), *Il ferro e la sua archeologia*, "Ricerche Storiche e Archeologia Industriale", année 31, n° 1-3, 2001

Osvald Rackham, *Tree and woodland in the history and archaeology of the landscape*, dans Manuela Bernardi (édit.), *Archeologia del paesaggio*, Florence, 1992

Caterina Rapetti, *Storia e documenti di un villaggio d'alpeggio*, dans Gian Luigi Maffei (édit.), *La casa rurale in Lunigiana*, Marsilio, Venise, 1990

Osvaldo Raggio, *Faide e parentele: Lo stato genovese visto dalla Fontanabuona*, Turin, Einaudi, 1990

Giulivo Ricci, *Note e documenti sulla transumanza. Pecore e greggi in val di Magra dal '200 ad oggi*, Centro Aullese di Ricerche e di Studi Lunigianesi, Aulla, 1999

Guido Rossi, *La menavigliosa avventura del Gruppo Archeologico Garfagnana (1979-1991)*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2021

Lorenza Rossi, *Mi par cent'anni che vi ho lasciato. L'emigrazione dalla Garfagnana*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucques, 2010

Giancarlo Sani, *Le rocce dei pennati. Sulle tracce delle rocce sacre dei Liguri-Apuani*, Centro AR Toscano, 2011

Giovanni Targioni Tozzetti, *Relazione d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, Florence, Cambiagi, 1777

Pietro Tedeschi (édit.), *Statuti di Fivizzano del 1581*, Tipografia Conti, Fivizzano, 1992

Lorenzo Tocchini, *Usi civici e beni comunali nelle riforme leopoldine*, dans "Studi Storici", année 2, vol. II, 1961

Carlo Tosco, *Il paesaggio storico. Le fonti e i metodi di ricerca*, Bari, 2009

Sara Zannardi, *Alla ricerca di possibili siti liguri d'altura lungo le vie della transumanza nell'Alta Lunigiana. L'ultimo tratto della strada lombarda verso il Cirone: idee e prospettive* dans "Studi Lunigianesi", 2004/2005, imprimé par l'Associazione "Manfredo Giuliani" per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli

SOMMAIRE

Préface.....	Pag. 5
Introduction.....	“ 7
Chapitre 1. Les routes de la transhumance à travers les toponymes.....	“ 15
1.1. L'identification des toponymes.....	“ 16
1.2. Toponymes dans les sources cadastrales.....	“ 20
Annexe. Toponymes.....	“ 28
Chapitre 2. La transhumance en Garfagnana et dans la vallée du Serchio: paysages, signes et souvenirs.....	“ 31
2.1. Introduction.....	“ 31
2.2. La zone d'étude et son évolution démographique.....	“ 32
2.2.1. Les dynamiques évolutives des paysages de pâturages alpins.....	“ 36
Contribution de photographies aériennes comparatives.....	“ 38
2.2.2. L'évolution des forêts de châtaigniers et de hêtres.....	“ 42
2.3. Nouvelles perspectives sur le pastoralisme transhumant.....	“ 49
2.3.1. Pieve Fosciana - Capraia - alpages apparentés: un modèle de transhumance à courte (et très courte) distance.....	“ 51
Vestiges matériels et mémoire collective du territoire de Capraia.....	“ 58
Le plateau de Pieve Fosciana d'après des sources orales.....	“ 75
2.3.2 Les Alpes de Fosciandora et de Barga.....	“ 79
2.3.3. Les signes épigraphiques des bergers.....	“ 85
Genèse architecturale des structures d'alpage.....	“ 87
Noms des bergers et de leurs zones de pâturage.....	“ 91
Sphère émotionnelle et capacité d'expression des bergers.....	“ 96
2.3.4. La tradition orale pour la reconstruction des images pastorales.....	“ 101
Maestaine, grottes et perches.....	“ 101
Les cabanes et la toponymie orale.....	“ 102
Transport du charbon.....	“ 103
Transhumance des vaches (et pas seulement des moutons).....	“ 103
Les itinéraires suivis pour se rendre dans la Maremme.....	“ 104
2.3.5. Les voies de l'alpage: début de la cartographie.....	“ 105
Chapitre 3. La transhumance en Lunigiana entre anciens itinéraires et nouveaux protagonistes.....	“ 109
3.1. Espaces, méthodes et calendrier de la recherche.....	“ 109
3.2. La longue marche vers la Maremme.....	“ 112
3.3. La montée à l'alpage: la transhumance verticale dans la haute vallée du Magra.....	“ 117
3.4. Le cas Vinca-Forno: un exemple de “transhumance de pente” au cœur des Alpes Apuanes.....	“ 126
3.5. La transhumance au XXIème siècle.....	“ 130
Annexe. Une nouvelle histoire. Voyager avec les transhumants d'aujourd'hui.....	“ 133
1. Zerri. Recommencer avec les femmes.....	“ 133
2. Sur Stra Lumbarda. Maîtres et élèves.....	“ 137
3. Au col de Colla, art et passion.....	“ 142
4. La transhumance devient poésie dans la vallée des hôtels.....	“ 148
5. Au pied de Corchia, où le fromage est un art.....	“ 153
Chapitre 4. Réflexions et perspectives.....	“ 155
Bibliographie.....	“ 159

