

# JOURNAL DE L'ECOMUSEE DU PAYS DE LA ROUDOULE



JOURNAL N°25



2  
0  
0  
6

# ECOMUSEE DU PAYS DE LA ROUDOULE

---

# S O M M A I R E

EDITO .....	1
LA VIE DE L'ECOMUSEE .....	3
EXPOSITION 2006 .....	6
LES HABITANTS DE LA VALLEE DE LA ROUDOULE .....	8
RENCONTRES PROFESSIONNELLES 2006 - FEMS .....	9
LES COLLECTIONS .....	11
LE "P.S.C." .....	13
REFLEXION SUR L'ECOMUSEE .....	14
LES JOURNEES A THEME .....	16
NOS VISITEURS .....	19
LA DAME DE BERTRIK .....	20
VOYAGE DE L'ECOMUSEE .....	21
LA LAITERIE COOPERATIVE DU VAR MOYEN .....	24
LA SAUGE .....	27
RECETTE .....	31
POEME .....	32
DU COTE D'AUVARE .....	33
LES PUBLICATIONS .....	34
LE MOT DE LA FIN .....	36
ETRE ADHERENT .....	37

## EDITO

---



### *Demain tu verras !*

**U**n jour nouveau... Un arc en ciel unissant nos vallées, nos villages, réalisant ce rêve fou d'il y a 40 ans en arrière, quand nous étions dans la nuit, fin de cycle pour nos villages.

Demain, tous ensemble ! Vers un même but. Vivre en village, en retrouvant le goût des valeurs simples, de l'effort, du respect de l'autre, de la tolérance, de la beauté du geste, sans qu'aucun "si" ou "mais" n'en viennent ternir les couleurs.

**"Vallée d'Azur, Terre de passage, Terre de migration"**, nous n'avons été que cela au cours des siècles, nous ne sommes que cela étant un pays de montagnes au carrefour de la vie, au croisement des vallées.

Ecomusée, nous sommes des "passeurs de mémoire", nous retenons au fond du tamis de la vie quelques graines de temps, c'est de l'histoire.

"Passeur de temps"... pour expliquer, pour comprendre nos montagnes, leurs hommes, leurs paysages, qui au fil du temps passent, se succédant jour après jour.

L'Ecomusée en 2006 dans le tamis du temps, c'est 40 ans d'association, 20 ans d'Ecomusée !

Qu'en reste-t-il ? ... De bons souvenirs pour les anciens... !

Quelques graines d'espoir...

Et peut-être un peu d'humus pour que naissent les utopies de demain ?

Demain !...

Si de "passeur de mémoire" nous devenions "passeur de lumière, d'espérance" ? Cette lumière que nous avons trouvée, que nous avons entretenue, il est temps de la faire passer. Abrisons la, dans un phare solide, afin que l'ensemble des villages de nos vallées voit et espère qu'une vie, un avenir est encore possible pour peu qu'existe une vision de base commune et que l'on ne veuille pas en faire des succursales de la ville, avec les mêmes droits sans tenir compte des handicaps et des avantages.

"Passeur de lumière", nous voudrions rêver que tous les hommes, demain, dans nos villages, restent des hommes debout, chargés des valeurs qui ont fait de ces habitants des Gavots dans le sens noble du terme. Leur chemin sera peut-être plus difficile, mais combien plus exaltant !

Demain est là. Un nouveau cycle peut commencer. Rien dans l'ordre des choses ne peut arrêter une volonté d'Espérance. Cette volonté qui peut aplanir montagnes, préjugés, doutes et égoïsmes. Cette espérance en demain, c'est mon vœu le plus cher. Pour vous tous amis, sachez que demain vous appartient, il sera ce que dans vos cœurs vous avez décidé d'en faire.

Meilleurs vœux et avec la santé poursuivons l'œuvre.

Le Président, Ange MAURIN

## LA VIE DE L'ECOMUSEE

### UNE ANNEE DIFFICILE, CHARGEE DE QUESTIONNE- MENTS, DE DOUTES, DE SENS...

- Fin de l'étude pluridisciplinaire sur les hameaux de Barels au 31 décembre 2004. La remise officielle du rapport (9 volumes) à M. Christian Estrosi, Président du Conseil général, a eu lieu le 1<sup>er</sup> avril en présence de nombreuses personnalités. L'équipe de l'Ecomusée était là au complet, chercheurs et "petites mains" qui ont permis de réaliser cet immense travail.



- 2005, c'est l'aboutissement du **Projet Scientifique et Culturel**, le "P.S.C.". La Direction des Musées de France, "D.M.F.", a reçu début décembre la dernière version avec l'inventaire général de nos collections. Quel chantier pour Victor, Katy et Philippe qui ont dû reprendre les fiches et photographies de tous ces objets puis, mettre le tout sur support numérique !

A ce sujet, nous avons reçu les 17 et 18 février Mme Marie France Calas, Conservateur du patrimoine à la Cellule de conservation et d'inspection à la Direction des Musées de France, et Mme Monique Nonne, Conseillère musées à la Direction Régionales des Affaires Culturelles, "D.R.A.C." Région PACA.

Conformément à la loi sur les Musées de France, l'Ecomusée a mis en place son P.S.C. pour aborder l'avenir, son plan d'action avec une vision pour 5 ans.



- 2005, pour nous, fut aussi la joie et l'honneur de recevoir les journées d'études de l'Association Française des Musées de l'Agriculture, "A.F.M.A.". Ces journées avaient pour thème : Les paysages méditerranéens, les restanques et une question : le paysage c'est quoi ?

Domage que nous n'ayons pu donner à ce type de rencontres l'importance qu'elles auraient dû avoir et cela, pour une absence totale de financement.

Merci à son Président, M. Royer et à son secrétaire, M. Nivat, qui ont malgré tout maintenu cette manifestation.



Merci également au professeur Paul Castela qui, à cette occasion, nous a prêté gracieusement une série de photos typiques des paysages de nos vallées.

Un grand merci aussi au Conseil général pour avoir permis au photographe Georges Vèran de nous faire une mission photo des paysages de nos vallées.

- Le **1er mai, notre jour de fête** n'ayant pas eu cette année d'inauguration spécifique, s'est transformé en "journée des amis". Nous nous sommes retrouvés ainsi plus d'une centaine pour revisiter les expositions de la Maison de l'Ecomusée puis partager, après un apéritif d'honneur, le repas tiré du sac sous le hangar de Bertrik. L'après-midi fut consacré à un échange sur nos 20 ans.

A signaler que depuis septembre le hangar a reçu enfin l'avis favorable de la Commission de sécurité.



- Avec Victor Werny, nous étions à Nancy les 30 et 31 mars pour l'**assemblée générale et les journées thématiques de la Fédération des Ecomusées et Musées de Société, "F.E.M.S."**, où la décision définitive de faire celles-ci en Roudoule en 2006 a été confirmée.

De ce fait, les 19 et 20 mai, nous avons reçu Mme Edith Orlando Kosik, Directrice de la Fédération pour commencer à envisager le déroulement et surtout les conditions d'accueil et de logement de ces manifestations :

- Ce sera à Gilette à la maison des CE pour le logement et la première des journées thématiques. Les autres journées auront lieu à Puget-Rostang et Puget-Théniers.

- Ce sera l'occasion d'inaugurer notre nouvelle exposition : "Vallées d'azur, Terre de passage, Terre de migration", en lien direct avec notre PSC ;

- Ce sera l'occasion aussi de marquer les 20 ans de l'Ecomusée et les 40 ans de l'association.

- Pour la première fois, **pour que notre prochaine exposition soit à la hauteur de ces événements**, nous avons décidé de faire appel à une muséologue en la personne de Christine Bluard, Chef du département muséologie au musée PASS en Belgique et d'un scénographe M. Eric Verrier.

Pour que notre projet d'exposition soit aussi en phase avec la réalité de notre territoire, l'équipe de l'Ecomusée a préparé et fait une enquête par voie postale auprès de tous les habitants de nos villages.

D'autre part, nous avons embauché pour 3 mois un ethnologue, M. Cyril Isnart, pour réaliser une étude socio-ethnographique.

Sur proposition de Jean Michel Dulucq et avec l'aide de Robert Velay, d'Albert Célوريا et de Patrice Deméocq, nous avons lancé l'idée d'un Comité de Parrainage qui a reçu un accueil favorable auprès des personnalités contactées. Un comité de soutien serait également souhaitable.

#### COMITE DE PARRAINAGE

- **M. Jean-pierre AUGIER**  
Sculpteur
- **M. Jean-Paul BARETY**  
Président de l'Académia Nissarda
- **Docteur Daniel BENCHIMOL**  
Doyen de la Faculté de Médecine de Nice
- **M. Pierre BREUIL**  
Préfet des Alpes Maritimes
- **M. le Ministre Christian ESTROSI**  
Président du Conseil général des Alpes maritimes
- **Mlle Geneviève ETIENNE**  
Inspecteur Général à la Direction des Archives de France
- **Mme Marie Christine GRASSE - PASNOT**  
Conservateur des Musées de Grasse
- **Mme Julie GUIYOT - CORTEVILLE**  
Présidente de la Fédération des Ecomusées
- **M. le Professeur Albert MAROUANI**  
Président de l'Université de Nice
- **M. Raoul MILLE**  
Ecrivain
- **Monseigneur Bernard VEISSE**  
Prélat d'honneur de sa sainteté

- Dès le mois de juillet, **notre conservatrice bénévole, Mme Marie Christine Grasse Pasnot**, nous a averti qu'elle ne pourrait **plus assurer la charge de conservatrice de l'Ecomusée**. Par lettre, elle a confirmée sa décision le 26 août, elle accepte toutefois, malgré sa charge de travail, de nous suivre jusqu'à la fin de l'année.

De grands remerciements à Marie Christine pour l'ensemble de ce temps précieux qu'elle nous a accordé pendant 11 ans.

Mais la question est posée...

Qui demain ? ... Si nous ne voulons pas perdre le Label Musée de France ? Si nous voulons poursuivre notre route ?

- Suite à nos **demandes de financement spécifique** pour préparer les manifestations de 2006, nous avons reçu en date du 17 juillet un courrier des services du Conseil général nous disant que nous devions engager pour cela nos "fonds de réserve" (il s'agit plus exactement d'un "fond de roulement" et de "réserves" de sécurité en cas de problème financier). C'est le choc, l'incompréhension, la remise en cause dans son fondement de l'association qui a trois salariés permanents !

- **Ma décision d'arrêter ma charge de Président** était dans l'air depuis plusieurs années, mais à présent, la mesure est pleine ! Après les non-décisions pour le centre de stockage de la Roudoule et toutes les lenteurs des uns et des autres, je jette l'éponge ! C'est le moment.

Aussi 2006 marquera t-elle ma dernière année de Présidence à l'Ecomusée.

Réduire le fond de roulement c'est, pour nous équipe responsable, la porte ouverte à toutes les difficultés. Depuis notre création, grâce à notre comptable et ami Albert Céloria, nous nous sommes obligés à économiser sou après sou pour avoir ce fond de roulement et de garantie. Si une subvention arrive en retard, il faut malgré tout payer les salaires et les charges, avancer les

fonds pour lancer les programmes d'investissement. De plus, il reste toujours 20 % à charge de l'Ecomusée ainsi que la TVA de 19,6 %. Il faut aussi savoir que pour recevoir les virements de subventions d'investissements, il faut présenter les factures acquittées, les projets devant donc être entièrement réalisés et payés avant de pouvoir en recevoir les subsides !

L'Exposition qui marquera les 20 ans de l'Ecomusée sera mise en place, non sans difficultés vous l'aurez compris, mais avec toute la passion et le dévouement que mérite un tel événement. Espérant que cette exposition sera une fois encore le reflet de la volonté des gens qui comme il y a 40 ans, à travers l'association des "Amis de la Roudoule", ont uni leurs forces et leurs savoirs pour que renaissent nos villages. C'est ce que nous souhaitons pour nos 20 ans d'Ecomusée, une nouvelle renaissance...

Comme vous venez de le constater, une année pour l'Ecomusée, c'est avant tout beaucoup de travail, de rencontres, beaucoup de volonté car beaucoup de difficultés à surmonter, mais si l'Ecomusée est tel qu'il est aujourd'hui, un pôle culturel de référence, c'est grâce à cette volonté exprimée déjà il y a 40 ans que ces territoires de montagnes ont droit de cité comme Pays, comme lieu de vie, comme espace ressource.

Dernière et bonne nouvelle, par lettre du Président de la Région, une subvention de 20 000 € nous est allouée pour la vie de l'Ecomusée et ses manifestations.

**Ange MAURIN**  
Président

**A VOS AGENDAS !**

**L'Assemblée générale de l'Ecomusée** se tiendra cette année :

**Samedi 25 février 2006.**

*Nous espérons vous y voir nombreux !*

### VALLEES D'AZUR, TERRE DE PASSAGE, TERRE DE MIGRATION

Christine Bluard, muséologue belge a l'écoute des "envies" de l'équipe du musée et sensibilisée aux orientations du Projet Scientifique et Culturel (remis récemment à la Direction des Musées de France) a élaboré le scénario de la future exposition, intitulée "Vallées d'azur, Terre de passage, Terre de migration". Cette exposition sera inaugurée, lors de l'anniversaire des vingt ans de l'Ecomusée, en présence, pour l'occasion, des membres de la Fédération des Ecomusées et des Musées de Société qui se réuniront pour leur assemblée générale et un colloque.

#### Extrait du scénario

L'exposition permanente cédera la place à une exposition évolutive. L'Ecomusée arrive en effet à une charnière où il est nécessaire d'inventer de nouveaux dispositifs pour s'approprier les clés de l'histoire de la vallée et des hommes qui l'habitent et s'interroger sur l'avenir de la vallée. Il faut apprendre à décrypter le monde d'aujourd'hui pour s'ouvrir à lui, plutôt que de s'enfermer sur un passé dépassé. Le musée doit se tourner plus vers l'humain. Il doit être fait d'expériences et de réflexion. Il doit s'ouvrir sur un territoire (essentiellement social) et ses enjeux.

De cette réflexion découle une première interrogation : "Qui êtes-vous ? - Qui sommes-nous ?"

L'intérêt de cette entrée en matière est de s'adresser aux gens d'ici en leur proposant un éclairage sans doute inhabituel et peu consensuel de ce lieu de vie qui leur est pourtant familier : la vallée, les terrasses, l'isolement et la question centrale des voies de communication. Leur offrir aussi l'occasion de vérifier que leur situation n'est pas unique, que tous les territoires de France et d'ailleurs, sont en mutation, en mouvement. Que la désertion que connaît une vallée appartient à un processus plus vaste et



*Affiche des chemins de fer de Provence, 1935*

s'ouvrir sur le monde.

Parallèlement, cette question du "qui êtes-vous - qui sommes-nous ?" s'adresse tout autant aux visiteurs "étrangers", celui qui vient dans la région pour visiter et découvrir le pays. Le dispositif mis en place l'invitera à se poser des questions sur son propre territoire en jouant sur les ressemblances, les différences.

L'interprétation qu'il aura de la vallée, il pourra ensuite l'appliquer à son "chez-lui".

Concrètement, la question du "qui êtes-vous - qui sommes-nous ?" en amène d'autres, celles de l'appartenance à un territoire certes, mais un territoire en mutation (pas un territoire du passé) et qui montre à quel point il serait limité de ne pas s'ouvrir aux autres territoires proches géographiquement ou proches culturellement.

Cette première question de l'appartenance (ou question première) débouche sur deux questions distinctes, mais connectées (et deux espaces du musée distincts et connectés) : un territoire en mutation (illustrée par trois thèmes clés : les terrasses, l'eau et la forêt) et une population en migration et entre les deux la question importante des voies de communication.

Les objets n'ayant plus d'utilité, ne sont pas inutiles pour autant car ce sont des témoins techniques. Face à une certaine nostalgie de nombreux visiteurs, assimilant les objets à un temps où tout était simple et joyeux, nous avons

décidé de prendre le contre-pied, en introduisant des objets liés à des activités révolues en les appelant : les "c'était mieux avant". Une façon de dire que si aujourd'hui on demandait aux nostalgiques de reprendre la construction d'une terrasse ou le creusement d'un puits avec les outils d'hier, ils ne diraient plus sans doute : "c'était mieux avant". Ces outils portent en eux la trace de leur évolution, ils représentent une étape dans l'évolution technique qu'il est important de restituer, mais sans en faire l'apologie. Prendre l'autre bout de la lorgnette et montrer qu'hier ce n'était pas mieux mais simplement différent.

La seconde partie sera consacrée à la diversité des "occupants" de la vallée, riche de ses migrations et des apports des gens de passage.

Dans cet espace, on présentera une série de portraits "sociologiques" des habitants de la vallée.

L'occasion de présenter à travers des récits de vie (non identifiés), la diversité des "profils" et de les raccrocher à des morceaux de l'histoire de la vallée.



Sur le chemin de Villars, 1/3 XXe s.

On veillera à ce qu'il n'y ait pas de "stigmatisation" ou de jugement de valeur. On veillera aussi à utiliser comme éléments d'accroche des objets "totems" - à l'exemple d'une patère avec des casquettes pour illustrer ceux qui partent sur la côte pour travailler dans la fonction publique.

Les exemples seront limités, on ne sera pas exhaustif, mais évocateur. Quelques exemples



évoqués.

suffiront à illustrer le propos.

L'intention n'est pas d'isoler un profil, mais que chacun des visiteurs se retrouve ou retrouve des éléments lui "parlant" dans chacun des profils

Volontairement, on identifiera chacun des profils par son mouvement - sa "migration" afin de montrer sans le dire que des gens "d'ici" - il n'y en a pas :

A titre d'exemple :

- il y a ceux qui restent
- il y a ceux qui partent et qui reviennent
- il y a ceux qui s'installent
- il y a ceux qui ne font que passer
- il y a ceux qui partent sur la côte l'été et qui reviennent
- il y a ceux qui partent sur la côte l'été et qui ne reviennent pas
- il y a ceux qui quittent la côte pour la vallée

Pour chacun de ces profils, nous montrerons que les mouvements sont cycliques et nous identifierons les "causes" de ces mouvements de population : le travail (ou l'absence de travail) - les enfants et les études - les raisons économiques (déprise agricole, développement de la bande côtière) - les conflits de génération ou de genre, etc.

Dans la salle consacrée autrefois aux expositions permanentes, sera présentée une exposition temporaire, où vingt objets choisis pour leurs caractères intrinsèques évoqueront les vingt ans de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule. Ces objets, passeurs de mémoire, seront prétextes à donner la parole aux migrants d'ici et d'ailleurs.

**Christine Bluard,**

Muséologue

- Extrait de scénario, novembre 2005 -

# LES HABITANTS DE LA VALLEE DE LA ROUDOULE

## ENQUETE 2005

**A**ux yeux de citadins et de touristes, les habitants des villages de la Roudoule vivent aujourd'hui dans un espace rural singulier, dans un environnement naturel et authentique pourtant marqué par un isolement social et géographique. Cet a priori sur les populations rurales contemporaines est en partie justifié et l'histoire récente des espaces ruraux français souligne bien ce petit paradoxe. Au XIXe siècle, les conditions de vie montagnarde avaient poussé les paysans-cultivateurs à quitter leur lieu de naissance pour trouver une activité économique plus rentable en ville. A partir des années 1960 et le constat de désertification des villages ruraux, une nouvelle population reprend leur place à la recherche d'un mode de vie éloigné du modèle urbain. Certains sont toujours là, d'autres sont partis, d'autres vont et viennent régulièrement entre le village et la ville, d'autres encore tentent aujourd'hui cette aventure de l'installation en milieu rural.

Vingt ans après l'ouverture de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule en 1986, qui a accompagné la renaissance de la vallée de la Roudoule, comment comprendre la pérennité des installations anciennes et comment décrire la vie quotidienne des personnes qui vivent, de manière permanente ou épisodique, dans cet espace ? Le regard que l'enquête ethnographique porte sur les modes de vie, les motivations et les enjeux de cette population rurale contemporaine est centré autour de trois grands thèmes : l'arrivée en Roudoule, l'organisation de la vie quotidienne, les représentations du territoire.

Après des enquêtes d'observation de plusieurs activités banales et festives de trois villages (Saint-Léger, Puget-Rostang et Auvare), les entretiens avec toutes sortes de résidents (originaires, travailleurs ou retraités installés récemment, artisans et élus municipaux) et le tournage de courts films (sur les courses, le jardinage et le ramassage scolaire) ont été les principales voies de questionnement sur les résidents actuels de la Roudoule.



*Aubades à la population, festin de Puget-Rostang - Juillet 2005*

L'enquête a permis de détailler les parcours de vie qui mènent des citadins ou des ruraux à vivre dans un territoire dont ils ne méconnaissent pas les faiblesses économiques, mais qui, pour la plupart d'entre eux, correspond à un bon compromis entre une vie urbaine "stressante" et "fatigante" et un "ensauvagement" lié à un trop grand isolement montagnard.

Ainsi, le besoin de déplacement, quasi quotidien, met au centre de la vie quotidienne la pratique de l'automobile et des pratiques de solidarité collective locale. Comme ni le travail, ni le ravitaillement en denrées ne peut se faire au village, Puget-Théniers et Nice apparaissent comme des territoires complémentaires à une vie rurale, liée étroitement à une dépendance envers la ville et ses services.

A un niveau plus intime, la résidence dans un village de la Roudoule apparaît souvent comme la réalisation d'un idéal. Même si les conditions de vie leur apparaissent sensiblement contraignantes, les habitants de la Roudoule les relativisent souvent, au regard des avantages que l'espace géographique et la collectivité villageoise semblent leur offrir. Une sorte d'hédonisme diffus se dégage, il n'est pas seulement le fruit d'un règne sans mesure du stéréotype de la "calme et verte campagne". On constate en effet que les modes de vie et les discours coïncident assez fréquemment avec les représentations d'un paysage rural apportant la sérénité, la vie sociale et familiale apaisée, et surtout avec la mise en acte et l'aboutissement d'un projet de vie ou d'un rêve.

**Cyril Isnart**

Institut d'Ethnologie Méditerranéenne  
et Comparative - Aix-en-Provence

## TRANSMISSION, TRANS-MISSIONS

*Ecomusées et musées de société entre rupture et continuité*

L'Ecomusée du Pays de la Roudoule a 20 ans. Il est né de la volonté de la population de s'unir pour lutter contre la fatalité du dépeuplement : c'était il y a 40 ans la naissance des Amis du Pays de la Roudoule.

Bien plus qu'une célébration, ce double anniversaire est l'occasion d'un bilan positif sur un projet, des actions, un engagement collectif. Mais c'est aussi un temps de réflexion à partager avec une famille de musées unis par l'écomuséologie, avec nos partenaires institutionnels et l'ensemble des acteurs du patrimoine.

La Fédération des écomusées et des musées de société a accepté l'invitation faite par l'Ecomusée d'organiser ses Rencontres professionnelles 2006 au Pays de la Roudoule, parce qu'il est temps de poser clairement la question de la continuité et de la pérennité des écomusées et musées nés il y a 20 ou 30 ans. En d'autres termes, affronter la question de la transmission. Aussi paradoxal que cela puisse paraître pour des musées nés majoritairement d'actions militantes des années 80 axées sur la préservation et la transmission du patrimoine.

"La transmission pose un acte, celui de transmettre, comme on transmet la vie, un nom, un héritage. Elle articule autour d'un idéal singulier, la vie et la mort. Ainsi, l'identité et la filiation donnent toute son épaisseur à la transmission, l'enserment dans une dynamique existentielle fondamentale pour tout un chacun. Aussi la remémoration est-elle un temps important dans le parcours de la transmission. Cette capacité de se remémorer nous rend sensible à la capacité et à la complexité de la transmission ; elle nous fait parcourir à rebours des chemins dont nous ne percevions pas la connaissance ; elle crée des potentiels inattendus ; elle dispose en découverte ce qui est notre héritage"<sup>1</sup>.

A l'heure où la Fédération elle-même engage l'évaluation de son propre projet, dans un contexte politique et social en mutation, il nous paraissait essentiel de débattre et de réfléchir collégialement sur les enjeux de la transmission de nos musées. Ces enjeux d'ordre humains, sociaux, économiques, touristiques sont au cœur de problématiques d'aménagement et de développement durable des territoires.

Peut-on transmettre un musée ? Entre fondateurs et continuateurs la rupture est-elle inévitable ? Quel positionnement pour ces musées dans la société contemporaine ? Comment anticiper et organiser les changements nécessaires ? Ce sont quelques-unes des questions autour desquelles nous souhaitons engager le débat. Ce débat déborde largement notre réseau, et je me félicite que nos collègues de l'ICOM, de l'association des conservateurs, des musées d'histoire et de l'Ocim s'y associent par leur présence.

Parce que la société bouge, parce que les modes d'accès à la culture se diversifient, parce que de nouveaux enjeux territoriaux se font jour, les musées doivent se réinventer autour de nouvelles missions !

**Julie GUIYOT-CORTEVILLE**

Présidente de la F.E.M.S  
(Fédération des Ecomusées et Musées de Société)

<sup>1</sup>. Hervé Bokobza, les enjeux de la transmission en psychiatrie-Introduction au colloque du centre psychothérapique St Martin de Vignogoul 2005

## **PRE-PROGRAMME DES RENCONTRES**

### **Mercredi 10 mai à Gilette : Peut-on transmettre un musée ?**

*Objectifs de la journée : fournir des outils d'analyse pour appréhender les problèmes, effectuer un diagnostic, anticiper et organiser la transmission. Avoir conscience des enjeux de la transmission.*

#### **- Les enjeux de la transmission :**

*Témoignage 1 : Ecomusée du Pays de la Roudoule*

*Témoignage 2 : Ecomusée de Fournies-Trélon en Avesnois*

*Expert : Sociologue du travail qui fera une intervention sur la transmission*

- Débat -

#### **- Organiser la transmission :**

*Témoignage 1 : L'Ecomusée d'Armorique par Jean-Pierre Gestin*

*Témoignage 2 : Le musée de la vigne et du vin d'Anjou par le Président de l'association par P.Breton*

*Témoignage 3 : La transmission par l'institutionnalisation proposée par la DMF/IGM*

*Expert : Sociologue du travail intervention sur la sociologie organisations et changement*

- Débat -

### **Jeudi 11 mai à Puget Rostang**

- 10h-12h : visite du village et de la nouvelle exposition de la Maison de l'Ecomusée.

- 12h : Déjeuner

- 13h : Assemblée générale - Atelier-débat  
*atelier 1 : le rôle politique de la Fems*  
*atelier 2 : un projet pour les adhérents*

- 15h : La fréquentation touristique 2004-2005 par l'ONT

- 15h45 : Assemblée statutaire  
Rapport moral - rapport financier  
Election des nouveaux membres du CA

- 17h : Synthèse des ateliers

- 18h : Inauguration officielle de l'exposition de la Maison de l'Ecomusée

### **Vendredi 12 mai à Puget-Théniers**

*Objectif : montrer comment le musée peut s'emparer des problématiques contemporaines d'un territoire.*

La Fédération va lancer un appel au réseau et sélectionnera les expériences les plus significatives (expositions, actions de médiation, enquêtes, études, publications...)

#### **- Transversalité des missions :**

*Témoignage 1 : L'exemple du musée d'art sacré de Pont Saint-Esprit par Alain Girard (sous réserve)*

*Témoignage 2 : C'est quoi ton travail ?*

*Exposition de l'Ecomusée de Fresnes par A.Delarge*

*Témoignage 3 : L'Ecomusée de Fournies-Trélon, Pôle patrimonial du Pays de l'Avesnois*

*Expert : Universitaire en aménagement du territoire*

- Débat -

#### **- Réinventer le musée autour de nouvelles missions :**

Points de vue de l'ICOM, de l'Ocim, de l'AGCCPF...

- 16h - Clôture des Rencontres

# LES COLLECTIONS

---

## Le point sur l'inventaire des collections

Les collections de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule représentent à ce jour 7235 objets. Durant l'année 2005, 4500 objets ont été numérisés sous la forme d'une base de données de type Access, dont les champs reprennent ceux de la grille Joconde. Il s'agit d'avoir une base conforme à l'ensemble des Musées de France sans toutefois employer le coûteux logiciel Micromusée. Ce modèle permet, si l'Ecomusée le souhaite, de présenter une partie de ses collections en ligne sur le site du ministère de la culture. Cette saisie s'est accompagnée d'une campagne photographique de plusieurs mois. Elle a permis de réaliser les clichés numériques nécessaires à la base de données. Certains d'entre eux ont également été tirés en haute résolution afin d'être utilisables ultérieurement dans les publications de l'Ecomusée. Cette base de données permet de réaliser des recherches sur plusieurs critères de sélection des objets : en fonction de mots-clés, de la provenance, du type de fabrication, du donateur...

Les 4500 objets correspondent aux donations faites à l'Ecomusée durant la période 1997-2005. Ce travail n'aurait pu se faire sans la contribution plus qu'active de Victor et Katy Werny.



*Fer de houe réparé, "Sapa", 1/3 XXe s.*

## Des collections inaliénables et imprescriptibles

Conformément à son statut de Musée de France, l'Ecomusée du Pays de la Roudoule a le devoir d'assurer l'inventaire des collections en sa possession.

Ce travail s'inscrit dans la continuité du Projet Scientifique et Culturel, remis en décembre 2005 aux services respectifs de la Direction des

Musées de France (D.M.F.) et de la Direction Régionale des Affaires Culturelles (D.R.A.C. PACA).

Les communes de Saint-Léger et Rigaud respectivement sensibilisées par cette démarche ont fait le choix de confier la sauvegarde et la gestion de leurs collections à l'Ecomusée. Ce souhait a donné lieu à la signature de deux conventions relatives au patrimoine culturel des deux communes donnant à ces collections une dimension patrimoniale et pérenne.

## Un travail à poursuivre

Nous devons toutefois persévérer dans notre laborieuse entreprise. Une grande partie des collections acquises entre 1986 et 1994, bien qu'inventoriées n'est pas encore numérisée. Seule une base de données aux critères limités, élaborée par Victor Werny, permet de les localiser dans les réserves et de les rechercher par mots-clés.

Toutefois, la réstructuration des réserves de l'Ecomusée, dans la perspective de l'exposition Terre de passage, Terre de migration, et le fait d'avoir photographié de manière systématique l'ensemble des objets stockés en cartons ont permis de réaliser les photographies numériques d'une partie de ces collections, à savoir 2133 objets sur les 2800 restants.

De plus, nous devons procéder à l'inventaire :

- de l'atelier de serrurier de Monsieur Capello,
- des collections présentées dans la commune de Rigaud suite à la récente convention relative au patrimoine de la commune,
- d'une centaine d'échantillons paléontologiques (fossiles de mollusques essentiellement d'origine locale), identifiés par le Muséum d'histoire naturelle de Nice et d'une trentaine d'échantillons pétrographiques de provenance locale,
- d'une collection exceptionnelle de partitions musicales liées aux bals musettes,
- d'un très grand nombre d'articles de Nice Matin traitant des événements locaux depuis 1985 jusqu'à nos jours. Ces articles proviennent d'un don fait par M. Roger Laffitte, correspondant

local de Nice Marin et des articles collectés par l'Ecomusée. Cet ensemble a été trié par M. Gaston Bernard et la mise sous informatique a été commencée par une jeune bénévole du pays.

recensées dans la photothèque et qui méritent d'entrer dans les collections. De plus, ce fond devrait être enrichi. A défaut de conserver des originaux, l'Ecomusée du Pays de la Roudoule pourrait en les numérisant constituer une base de données paysagères du Pays Val d'Azur Mercantour en lien avec un récent travail photographique.

Sans oublier, la consciencieuse générosité des donateurs qui chaque année enrichissent les collections de l'Ecomusée de 300 à 500 objets. Il est souhaitable que ces donations ainsi que les campagnes de collectes à mener à l'avenir combient - les lacunes des collections. A l'exemple de l'outillage agricole où la plupart des outils sont sans manche ou fragmentaires à l'image de la collection d'araires.

Hôte, "Gourbin", 1/3 XXe s.



### Documenter les collections

Nous invitons toutes personnes : agriculteurs, éleveurs, tisserands, couturiers, artisans de tous métiers et amateurs éclairés ou encore linguistiques (pour connaître les appellations locales de nos objets) à venir nous aider à documenter les collections de l'Ecomusée. Par extension, nous pourrions constituer des dossiers thématiques sur les outils propres à chaque corps de métier en tenant compte des améliorations techniques qui ont été accomplies. Ce travail pourrait s'accompagner de films documentaires ou encore d'entretiens. Les collections de l'Ecomusée pâtissent de cette lacune et il est primordial d'y remédier tant qu'il en est encore temps.

Victor et Katy Werny ont entrepris une restructuration des réserves qui représente une réelle importance, car comme le souligne Martine Jaoui : "une politique d'acquisitions sans politique de réserve condamne un musée à l'asphyxie". Les collections sont réparties en fonction de la nature de leurs matériaux. Dans l'attente de leurs extensions futures, l'ancien bâtiment a été entièrement nettoyé et réorganisé afin d'accueillir la plupart des collections "lourdes" de l'Ecomusée, ainsi que le matériel nécessaire au montage des expositions.

### Les réserves

### Vers un programme de conservation ambitieux

Ce programme indispensable et d'autant plus difficile à mener que les collections sont composites. Nous remercions les bénévoles qui contribuent à l'entretien des collections, luttent contre la poussière, traitent les cuirs et les bois. Ils font un travail important. Cependant, la venue d'un restaurateur est nécessaire pour élaborer un programme de conservation préventive efficace. L'Ecomusée, malgré l'espace insuffisant de ses réserves, doit se doter d'une pièce de quarantaine pour les retours de prêts et les nouvelles acquisitions en cas de doute. Un effort doit être accompli dans le conditionnement des collections fragiles ou très sensibles comme les collections textiles en luttant contre l'acidité des matériaux d'emballage comme le carton, le papier ou le plastique. Nous invitons tous les adhérents en possession de draps, torchons en coton blanc usés, sans utilité, à nous les amener. De plus, un réel programme d'emballage et de traitement insecticide par atmosphère modifiée (anoxie ou congélation) doit être mené avec le soutien financier des partenaires de l'Ecomusée.



Lampe des chemins de fer, 1/3 XX

Philippe Thomassin  
Chargé de Recherche à l'Ecomusée

## LE "P.S.C."

---

**L**e Projet Scientifique et Culturel (P.S.C., Journal de l'Ecomusée n°24, p.17) de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule a été remis au début du mois de décembre à la Direction des Musées de France (D.M.F.). Ce projet a suscité en février dernier la visite de Mme Calas et de Mme Nonne respectivement de la D.M.F. et de la D.R.A.C. (Direction Régionale des Affaires Culturelles PACA). Cette visite bénéfique a permis de réorienter le travail d'Alban Duparc qui s'y est employé en mai dernier.

Une fois validé, ce projet permettra de définir une nouvelle ère d'étude pour l'avenir. En effet, l'Ecomusée, pour mener sa politique de diffusion des savoirs sur le long terme, doit s'intégrer dans un projet plus large, où il doit définir sa sphère d'influence. Cela passe probablement par des liens encore plus étroits avec le Parc National du Mercantour afin de devenir un pôle de connaissance du patrimoine culturel de l'arc alpin. L'Ecomusée détient déjà un certain nombre des compétences requises. L'étude sur le hameau de Barels, réalisée dans le cadre du partenariat pour la connaissance du patrimoine culturel des Alpes-Maritimes soutenu par le Conseil général des Alpes-Maritimes et en collaboration avec le Parc National du Mercantour, est une nouvelle étape. Elle montre, de la part de l'Ecomusée, une volonté de plus en plus affirmée d'aller plus loin, de faire profiter de ses connaissances et de son savoir-faire.

L'Ecomusée possède également les connaissances scientifiques qui permettent de cerner au mieux les sites remarquables. Il s'intéresse tout particulièrement aux relations qui peuvent lier l'homme au territoire qu'il habite comme la culture en terrasses. L'Ecomusée étudie également la flore. L'étagement des terrains offre une grande diversité allant des oliviers jusqu'aux alpages. D'autres sites ont un intérêt géologique. Une coupe géologique quasi continue dans la vallée de la Roudoule (particularité unique dans le département) permet de suivre 250 millions d'années d'histoire géologique de l'ère Primaire à l'ère Tertiaire. Le site cuprifère de Léouvé (hameau de La Croix-sur-Roudoule), qui était

probablement connu au néolithique par les hommes des Merveilles, abrite des minéraux inconnus à ce jour tel le Gilmarite. De plus, le Pays Val d'Azur Mercantour tient une place historique non négligeable. Il se situe sur une zone frontalière au croisement du Comté de Nice, de la Savoie et de la Provence. Enfin, l'Ecomusée a le savoir-faire permettant de mettre en valeur ce patrimoine (études, publications, expositions).

La thématique principale de l'Ecomusée, fondée sur les transports, s'est peu à peu effacée. Elle est sans doute à reconsidérer avec attention, tant son empreinte sur le monde contemporain est encore présente. Si elle a profondément modifié les comportements humains dans les vallées, notamment avec la construction des nouvelles routes et de la voie ferrée, elle engage encore actuellement à se poser des questions à l'heure où les transports, tant en montagne que sur le littoral posent problème. Le thème des transports offre surtout un éventail large, donnant une grande liberté de mouvements dans la recherche de nouveaux thèmes à explorer à l'exemple de la future exposition : Vallées d'azur, Terre de passage, Terre de migration.

L'Ecomusée, pour une meilleure connaissance du paysage et de la mémoire de ses habitants se doit d'être plus à l'écoute. Cette démarche doit conduire à mener des enquêtes non seulement auprès des autochtones mais aussi des personnes venant d'autres horizons...

L'aménagement culturel va bien au-delà de la simple mise en valeur du patrimoine. Il est un élément fédérateur d'énergies, aidant à la création d'une image forte et cohérente. Toutes ces compétences doivent être réunies rapidement. Au-delà de son rôle de gardien d'une mémoire, l'Ecomusée doit, à travers sa nouvelle exposition permanente et ses actions à venir, permettre d'appréhender et de comprendre un territoire en construction.

## REFLEXION SUR L'ECOMUSEE

---



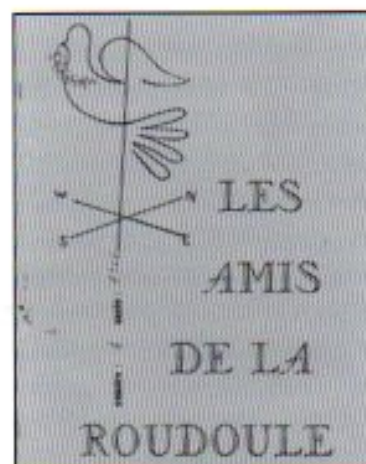
*Cinq des six fondateurs de l'association "Les Amis de la Roudoule" créée en 1966 :  
Robert Charvin, Jean Michel Dulucq, Lucien Glanis, Ange Maurin, Édouard David - Sept 2003*

### Lutter contre la mort

Longtemps la mort a été considérée comme un fait acquis, une réalité inéluctable qui gravait sa permanence sur les pierres des tombeaux. Cette mort était le fait essentiellement de l'homme. Les religions ont toutes cherché à lui trouver une issue pour casser le désespoir. C'est faire beaucoup d'honneur à la mort que de lui chercher des palliatifs. C'est aussi considérablement réduire notre horizon. A l'autre bout de la lunette, il y a la vie. La mort fixe l'histoire dans la pierre, la vie témoigne de tous les commencements, les recommencements, les naissances et les renaissances. La vie embrasse la création tout entière. Il suffit d'observer la nature au rythme des saisons pour constater ce dynamisme. On peut aussi faire le même constat en observant, dans le temps, l'évolution des villes, leur urbanisme et leur environnement.

Ces deux approches de la vie et de la mort inspirent ma réflexion de ce jour à près de quarante ans des origines de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule. A cette époque, souvenons nous de ces villages qui se vidaient. On a vu progressivement disparaître les commerces, en particulier les auberges, puis les artisans, les fermes. Les écoles se sont fermées ainsi, d'une autre manière, que les églises. Le choix des fondateurs de l'Ecomusée a consisté à refuser de

faire de cette vallée une réserve ou un parc de résidences secondaires. Il fallait retrouver le chemins de la vie comme on retrouve, enfouie sous la végétation, les origines de la source.



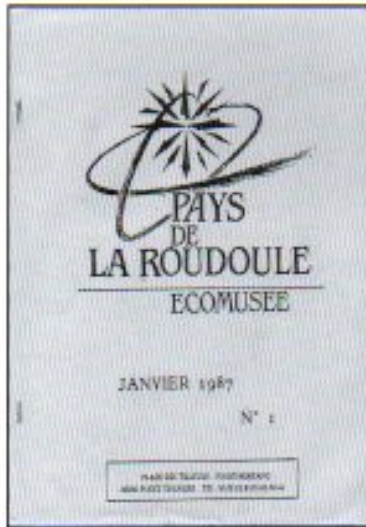
*1er journal de l'association  
"Les amis de la Roudoule" en 1966*

### La tentation de la réserve

La tentation de *la réserve*, on la retrouve dans la plupart des courants folkloriques qui confondent la permanence des traditions avec les reconstitutions en forme de tableaux vivants.

On la retrouve aussi dans une certaine architecture qui *fait du rustique* ou *d provençal* comme dans l'ameublement et le

reproductions de pseudo meubles anciens. Certains grands musées n'ont pas échappé à ce risque d'enfermer dans une salle ou dans un étage une masse d'objets identiques pour le simple plaisir d'en faire une accumulation. Il y a des musées qui ressemblent ainsi à des cimetières. Le souci des conservateurs est de trouver une thématique pour présenter les expositions.



*1er journal de l'association  
"Ecomusée du Pays de la Roudoule" en 1987*

## Le miroir de l'histoire

Lorsqu'on parcourt les salles du musée de Puget-Rostang, la manière de reconstituer une cuisine ou une chambre, la présentation des outils ou des plantes de la montagne, nous posent deux questions : quelle relation à la nature commande ce type d'aménagement, quel art de vivre se dégage de ce cadre ?

La réponse à ces questions doit alors nous inciter à les traduire dans notre propre cadre de vie, pour en faire notre héritage et peut-être trouver des clés pour les temps à venir. La vocation d'un écomusée rejoindrait alors la dynamique de la vie qui renaît sans cesse du passé sans pour cela le reproduire mais donne des racines à l'avenir.

## Pour des temps à venir

Dans quelques mois nous célébrerons le XXème anniversaire de la fondation de l'Ecomusée, ce sera bien sûr un rendez-vous de l'histoire et nous ne nous y déroberons pas mais le but sera, dans les temps d'échanges qui nous seront offerts de nous projeter dans l'avenir. Il y a quarante ans la vallée de la Roudoule se vidait de ses forces vives et s'acheminait lentement vers les perspectives mortelles que nous évoquons plus haut. Aujourd'hui nos villages se repeuplent d'habitants venus d'ailleurs et qui n'ont pas connu ce passé. Pour autant, en s'implantant sur cette terre, ils en reçoivent la vie qui traverse les siècles.

En quelques décennies, nous connaissons à nouveau ces migrations qui repeuplent ces terres et ces vallées qu'en des temps plus anciens, les épidémies, les guerres, les famines, les invasions avaient vidé des habitants d'origine. A travers ces différences, c'est toujours la vie qui revient, cette vie qui se nourrit de la même terre et finit par marquer ceux qui y prennent racine.

**Père Jean Michel DULUCQ,**

Co-fondateur des Amis de la Roudoule



*1er programme de visite de  
l'Ecomusée en 1986*

## LES JOURNEES A THEME

### Dimanche 20 Mars 2005 :

Dans le cochon tout est bon !

Nous ne pouvions pas faillir à la tradition, la journée du cochon devait avoir lieu ! Les incondtionnels de la fricassée nous attendaient ! Alors nous l'avons faite, sur Puget-Théniers, Robert Velay, Conseiller général et Maire de Puget-Théniers, a gardé sa toque de chef et ce dimanche 20 mars fut, la première journée du printemps, mais aussi la fête du cochon !

Comme chaque année, démonstration de fabrication de saucisses, boudins, caillettes..., puis la traditionnelle fricassée toujours préparée par M. Velay. Ambiance familiale et bon enfant où chants et rires s'entremêlaient. A l'issue du repas, chacun a pu acquérir un petit bout de boudin ou de saucisse fraîchement préparés.

Je remercie également Didier, boucher à Puget Théniers, pour la gentillesse avec laquelle il nous a accueillis, nous permettant de hacher notre viande, afin de réaliser notre démonstration de confection de saucisses.



### Dimanche 3 avril 2005 :

Les salades sauvages !

Je crois que cette année, nos botanistes ne nous ont raconté que des salades !! pissenlit, roquette, pimprenelle, doucette, laitue St Joseph.... Un vrai mesclun, un régal pour les papilles !! Mais ne nous y trompons pas... il y a aussi les "fausses amies" ! C'est ce que nous avons découvert au travers de la superbe exposition que nous a montée notre ami Jean Bossu,

botaniste amateur averti.

Une journée toujours agréable, où nos botanistes sont intarissables, aussi je me dois de les remercier, car sans eux nous serions bien démunis... A Jean Bossu, Constant Viale et Robert Fournier et ceux qui n'ont pu venir mais qui étaient de cœur avec nous, merci !



### Samedi 14 Mai 2005 :

La Nuit des Musées !

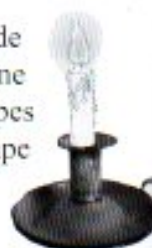
Une nuit de contes, de rencontre, une petite rétro-projection dans le passé, pour une soirée, pour une visite, pour le plaisir... Puget-Rostang en nocturne, et pourquoi pas ?!

C'est à l'occasion de la première nuit nationale des musées que nous avons pu tester cette idée. "Lumière dans la nuit" tel en était le thème. Alors nous avons fait un peu de lumière... dans cette douce nuit de printemps.

Une découverte du village, dans lequel, au travers de quelques rues sombres, une conteuse nous attendait, nous contant l'histoire de la femme louve, de dame misère, de la fifine... et tout en déambulant dans ces rues étroites, escarpées et peu éclairées, se racontait aussi une tranche de vie, celle que menaient les villageois, aux alentours de 1900.

Pour clôturer cette soirée, une visite de l'Ecomusée, où nous avons réalisé une petite exposition sur les différents types d'éclairage, de la bougie à la lampe torche en passant par la lanterne.

Soirée fort agréable...



**Mercredi 20 Juillet 2005 :**

Nuit des étoiles !

Du changement cette année, car c'est au clos de Pellegrin que nous avons réalisé cette belle nuit, à la belle étoile... et c'est Jean Pierre, de l'association PARSEC, qui nous a guidés sur la voie lactée...

Mais la rêverie, la douceur de l'été, le plaisir de se retrouver, n'auraient pas été complets sans la traditionnelle soupe au pistou ! Et sous la toque, c'est Madé qui se cachait ...

Et je crois bien que tout le monde a pris beaucoup de plaisir à déguster la soupe et écouter les étoiles...



**Mercredi 10 août 2005 :**

Distillation de la lavande !

Rien de nouveau et pourtant toujours autant d'enthousiasme de la part du public. La lavande fait toujours merveille ! Sans doute, grâce à sa couleur douce et chaude et à sa formidable odeur d'été, de Provence, de montagnes, qui enivre.

Cette année, pour accompagner cette journée,

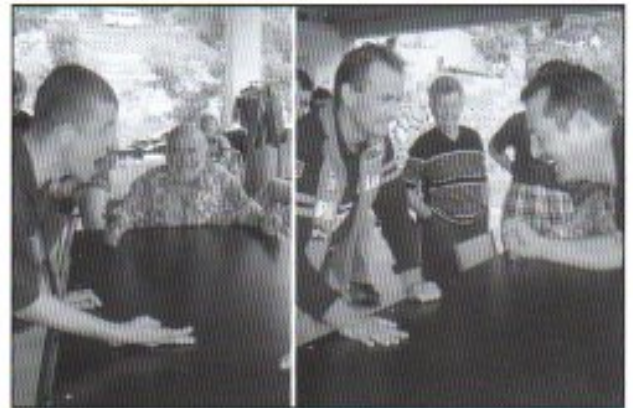
une bonne assiette de pâtes à la sauce de menthe, était proposée aux gourmands ! Douceur et fraîcheur mélangées, quel bon compromis...

**Dimanche 18 septembre 2005 :**

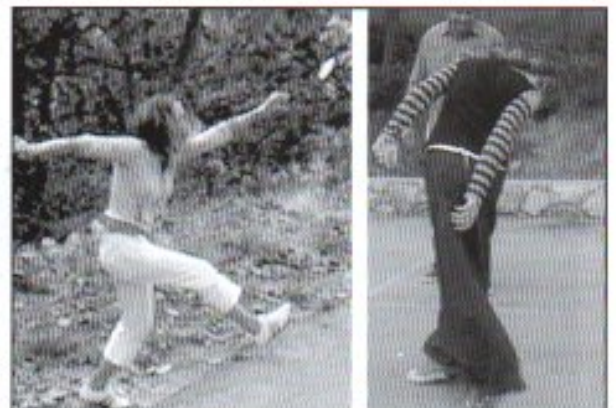
Les jeux de récré !

Quelle ambiance !! les mourraïres de l'association "Mourra dei quatre cantouns" et les joueurs de Pilou de l'association "testa d'or de Nice" nous ont donné un véritable festival de bonne humeur et de rigolades !

Les mourraïres... ça cri (fort !!) ça tape (sur la table !!) et ça rigole (bien... ). Même Ange s'y est remis, et il s'en est fort bien tiré !



Les pilous... ça gesticule (beaucoup), ça danse (une drôle de danse...) et ça rigole (aussi très bien !!) un bon petit groupe de jeunes et moins jeunes s'était formé, donnant dans l'après midi une joute bien menée.



Bref, une journée extra, où l'on oublie son âge, ses problèmes... où rien ne compte plus que de s'amuser et rire. Et comme dit un certain Van Schiller "l'homme n'est tout à fait humain que lorsqu'il joue !"

**Dimanche 16 octobre 2005 :**

Fruits et légumes d'automne !



L'automne arrive et avec lui cette formidable envie de faire mijoter de délicieuses et parfumées petites soupes ! Alors il faut en savoir un peu plus sur ces petits légumes qui les composent... poireaux, carottes, choux, navets....

Comment poussent-ils dans les jardins ? Quand les planter ? Comment les rendre beaux ?... C'est ce que M. Serge Martin, Directeur du Gamm Vert de Puget-Théniers, nous a exposé, rien de mieux que les savoirs d'un professionnel ! Une conférence "questions réponses" très

conviviale. Puis Robert Fournier nous a raconté les fruits sauvages, comestibles ou non, la nature aussi réserve bien des secrets...

Pour rester dans le ton et poursuivre cette belle journée d'automne, un bon Pot au feu ! Et c'est toujours Madé qui est cachée sous la toque !

Je remercie tous les bénévoles, qui donnent la main et aident l'équipe à préparer ces journées qui ont souvent une lourde logistique de mise en place, mais aussi tous les fidèles adhérents et visiteurs, qui les suivent et qui apportent beaucoup de soutien à l'association. Avec l'aide et le soutien de chacun, elles sont toujours couronnées de bonne humeur et de succès !

Merci.

**Magali BELZ**

Responsable accueil/animation à l'Ecomusée



## NOS VISITEURS

---

*De nombreux groupes sont venus, cette année encore, visiter l'Écomusée.*

Parmi eux, les écoles sont toujours en tête, car elles trouvent un grand intérêt à venir passer une journée sur le site. Il est vrai que le travail de partenariat que nous menons en collaboration, depuis un an, avec l'ONF a un grand succès.

Deux visites complémentaires :

- Le sentier Ste Catherine, guidé par un garde de l'ONF, Celui-ci raconte le reboisement, les barrages de soutènement, la botanique locale, au travers d'un discours pédagogique et ludique.



- La visite de l'Écomusée, découverte du patrimoine, rencontre avec la vie quotidienne de nos anciens.

Pour les enseignants, une journée complète, qui donne matière à travailler en aval et en amont de cette journée.

Pour les enfants une journée de plein air, de plaisir, de découvertes !

Nous avons eu le plaisir de recevoir les enfants du Comité d'Entreprise des établissements Ciffréo & Bona de Nice.

Un accueil personnalisé, avec un petit encas, à l'arrivée, pour reprendre des forces et aller parcourir le sentier avec notre garde ONF, et après une pose pique-nique bien méritée, une visite guidée de l'Écomusée. Les enfants sont repartis ravis par cette journée, les organisateurs sont prêts à recommencer !

Les seniors aussi sont passionnés par l'Écomusée ! Nous en avons pour preuve, par exemple, la visite du groupe de Santa-Azur. Un groupe dynamique et intéressé, après leur visite ils sont allés se restaurer à l'Auberge du Riou.

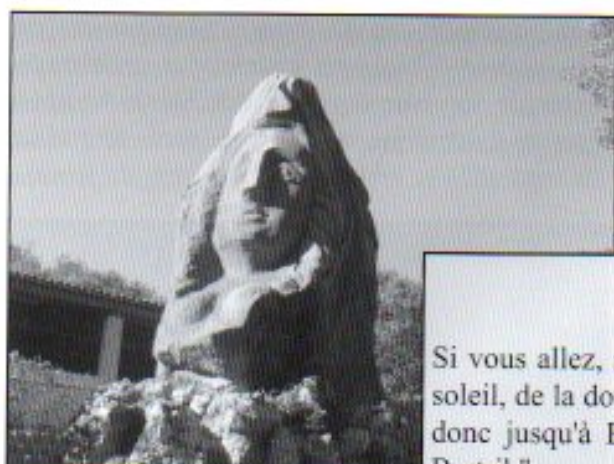


Puis, sous la houlette de Sylvaine Belleudy, le rassemblement de nos anciens de la Roudoule, qui sont venus nous rendre visite. Un groupe formidable, qui a rempli le musée de souvenirs, de rires, d'émotions... des octogénaires, plein de gaieté et de bonne humeur, qui nous confirment que dans le Pays de la Roudoule on vit bien !!  
Merci Sylvaine !!

**Magali BELZ,**  
Responsable accueil/animation à l'Écomusée

## LA DAME DE BERTRIK

---



### La Dame de Bertrik

Si vous allez, marchant, au hasard de vos pas, profitant du soleil, de la douceur du temps, d'une journée à thème, allez donc jusqu'à Bertrik vous y rencontrerez, "La Dame de Bertrik".

Superbe sculpture réalisée par notre sculpteur et ami Australien Antony Syndicas, taillée dans un bloc de grès d'Annot, que nous a fourni M. Pierre Gavazzi et acheminé à Bertrik par M. Jean Marc Pignato.

Elle trône à l'entrée, telle une gardienne, ouvrant la porte sur les mystères de la nature, elle en est aussi son effigie, sa muse...

Sur son visage, les marques du temps et les stigmates de l'homme ; une face travaillée, polie, une face défigurée, rongée par le temps... montrant ainsi la confrontation inlassable de l'homme et la nature et leur perpétuelle rivalité. Quand l'un prend, l'autre reprend, dès que l'espace est libre.

Antony nous a offert cette sculpture, en gage de son amitié et pour que Bertrik continue à être ce "chemin des artistes", où sculpture et nature se marient si bien, où l'artiste peut puiser une inspiration sans fin ...

### Des mercis...

- à Gérard Belleudy pour les travaux de maçonnerie ;
- à Richard et David Maurin pour les dépannages permanents ;
- à Alain Ricolvi pour ses apports de migon à la Ferme de Bertrik ;
- à Marion Mazella et Georges Caméra pour leur aide au niveau des collections
- à tous les intervenants lors des journées à thème et à tous ceux qui répondent présents tout au long de l'année quand un besoin se fait sentir !
- à Peter Webster et Chantal Trauchessec pour nous avoir aidés à filmer la visite de l'exposition "Se soigner en montagne", avant son démontage.
- à Philippe Englebert qui participe à l'entretien de Bertrik en restaurant les murs en pierres sèches
- à tous ceux que nous avons dû oublier...

**MERCI !**

## VOYAGE DE L'ECOMUSEE

---

### VOYAGE A SAINT GEORGES DE DIDONNE.

**L**e 9 septembre 2005, c'est une pluie battante qui a inauguré le traditionnel voyage d'études de l'Ecomusée de la Roudoule et le 10 "un grain" local qui nous a accueillis au Village Vacances de saint Georges de Didonne dans la Charente Maritime. Deux bénédictions qui nous ont valu un voyage riche de découvertes et de bonne humeur.

#### Vendredi. Abbaye de Fonfroide.

A l'occasion d'une escale à Narbonne, la visite de l'Abbaye de Fonfroide nous est magistralement commentée par une guide professionnelle.

Au bout d'une petite route bordée de garrigues et de cyprès, nous découvrons l'une des plus belles abbayes cisterciennes que l'on puisse visiter en France. Elle ouvre la porte du pays Cathare. C'est une abbaye entière, explique la guide : église abbatiale du XIII<sup>e</sup> siècle, salle capitulaire, réfectoire des frères convers, cloître polychrome, avec ses chapiteaux à décors floraux. Elle représente 4 époques : le Roman, le Gothique, le Néoclassicisme, la Restauration

En 1093 le vicomte Aymeric Ier de Narbonne autorise 13 moines à bâtir une Abbaye, sur ses terres de Prigidus. Affiliée en 1145 à l'ordre des Cisterciens, l'abbaye connaît alors une prospérité extraordinaire. En 1901, les moines s'exilent en Espagne, l'Abbaye tombe à l'abandon. En 1908, Gustave et Madeleine Fayet, amateurs d'art, la sauvent du démantèlement en l'achetant aux enchères et entreprennent sa restauration. Elle est toujours propriété privée.

Notre première journée est déjà pleine d'histoire.

#### Samedi. "A Dieu Vat" !

Poursuite du voyage, jusqu'à st Georges où Claudine nous accueille dans son village vacances, proche de l'Océan Atlantique. Chacun trouve un confortable hébergement dans de coquets studios avant de se rassembler dans une

salle à manger dont la vue panoramique s'étend sur la Gironde, la Pointe de Grave, le phare de Cordouan, Royan, sans oublier les flamboyants couchers de soleil.

#### Dimanche. Ile d'Oléron. Musée paysan. Brouage. Marennes. Dégustation d'huîtres.

Pascal, notre chauffeur et Valérie, guide touristique, nous emmènent sur "l'île aux parfums" reliée à la terre ferme par un pont (3,100 Km) inauguré en 1966. Oléron est une île volcanique, longue de 30 Km, large de 5 à 6 Km. Ses côtes offrent à l'Ouest une côte sauvage et sablonneuse où l'Océan offre ses rouleaux aux surfeurs, à l'Est une côte plate, calme, où les collines de la forêt des Saumonards culminent à 18 m ! L'île doit sa richesse à 3 activités : la pêche à la crevette, l'ostréiculture, le vignoble connu depuis l'Antiquité par son "pineau".

Au "musée paysan", une ferme typique rappelle la vie du paysan oléronais : thieuzine, chai, forge, jardin de grand'mère, four à pain, voitures hippomobiles...



Le "musée de la coiffe et du costume" expose ses jupons brodés et ses coiffes spécifiques aux diverses époques de la vie : quich'not, quichon, câline, ballon de mariée...

Ce musée, ouvert en 1973, par un groupe folklorique est depuis entré dans le patrimoine communal

Repas au restaurant de la plage à Boyardville, puis visite de Brouage, ville fondée en 1555 par Jacques de Pons, pour le négoce du sel et

fortifiée sur l'ordre de Richelieu.

A Marennes, monsieur Sonnète nous attend pour nous raconter la vie de l'huître. De sa naissance à sa consommation, 4 ans s'écouleront. Il décrit aussi la culture de l'huître, ses ennemis, le travail des hommes et des femmes, des différentes variétés...

Et surtout il nous invite pour une dégustation : huîtres, crevettes, galette !

#### Lundi. Repos. Journée culinaire : éclade de moules et Cognac !

La matinée libre s'achève par une éclade de moules, menée magistralement par Christophe. A 14 H. départ pour Cognac, un bateau nous conduit aux chais Hennessy, installés, rive droite de la Charente, en 1756 par Richard Hennessy. Là, nous sont dévoilés les secrets de la vinification, de la double distillation et de la tonnellerie. La boutique, réglera nos yeux des alcools exposés dans des flacons de luxe et nos papilles d'une divine dégustation de Cognac. Sont-ce les vapeurs de Cognac qui ont provoqué la malencontreuse chute de notre amie Louissette ? Ambulance, quelques heures en clinique, attelle de contention et notre vaillante voyageuse pourra, après un jour de repos, poursuivre son beau voyage.

#### Mardi. Ile de Ré. Marais Salants. La Rochelle.

Nous atteignons l'île de Ré par un pont long de 2,9Km. A l'origine, Ré était formée de 4 îlots : les Portes, Ars, Loix et Ré. Les passes entre ces îlots se sont comblés de sédiments argileux : le Bré. Au Moyen Age, les hommes ont édifié des digues et asséché 1500 ha de terre. Ces zones endiguées s'appellent des "prises" où les Rétois ont creusé les marais salants. En 2003, 4.500.000 tonnes de sel y ont été récoltées.

Dans un marais l'eau de mer entre tous les 15 jours par "l'essai" dans le "vasais", elle y commence sa décantation. Puis par le "gros mat" et ses "vertocs" elle atteint la "mètière" où elle s'évapore sous l'action du soleil et du vent.

Par "l'amisaunée" elle pénètre, ensuite, dans les "tables courantes" (10 cm de hauteur d'eau) où la concentration du sel augmente, elle arrive, enfin, dans "le champ des marais" (3 cm) pour la cristallisation. Deux sortes de sel se forment : "la fleur de sel", récoltée avec la "lousse", le "gros sel" récolté avec le "simoussi". Le saunier, à l'aide du "sauvron" remonte le gros sel sur le chemin et forme des "tasseliers". Ceux-ci seront lors du "charroi" rentrés au hangar (1 l. d'eau de mer pour 30 gr de sel). En hiver, les marais sont inondés et nettoyés en mars avec la "boguelette".

Il nous ne restera que quelques minutes pour découvrir La Rochelle et ses tours de st Nicolas, de la Chaîne, de la Lanterne. Le temps d'avoir envie de revenir, comme dit Madé.



#### Mercredi. Le Marais Poitevin et sa "Venise Verte".

Le Marais Poitevin s'étend sur les Deux-Sèvres, la Charente-Maritime et la Vendée. Il existe le "marais maritime, le marais asséché et le marais mouillé". Pour ce dernier, depuis 1998, un plan d'aménagement a permis de restaurer 185 ha de prairies, de planter 9400 frênes et aulnes, 1300m d'alignements de frênes têtards... Paysage d'ombre et de lumière, où l'eau se présente sous toutes ses formes (douce, saumâtre, eaux des rivières, des canaux), il est inondable et reçoit les eaux du bassin versant. Ainsi, les terres fertilisées permettent l'agriculture et l'élevage. Quant aux marais asséchés ils ont été protégés des crues.

Un diaporama de la Maison des Marais mouillés nous commente la Venise Verte. La visite se poursuit à travers une salle consacrée à l'anguille, poisson emblématique du marais.

Puis c'est la ballade en barque. Au rythme silencieux de la "pigouille" on glisse le long des "canaux", "conches", "fossés", on admire le tapis de lentilles d'eau, les alignements des frênes têtards, les troupeaux de vaches et par la Sèvre Niortaise, on regagne l'embarcadère.

#### Jeudi. Rodez et le retour.

Notre séjour à "A Dieu Vat" se termine. Nous partons pour Rodez, située sur le Chemin de Compostelle ; c'est la ville principale de l'Aveyron. Nous dormirons à l'ombre de sa Cathédrale, Notre Dame de l'Assomption, de son clocher gothique, tout en dentelle de grès rose, et de sa Vierge perchée à 87 m de haut, le tout illuminé par de puissants projecteurs.

#### Vendredi. Le retour à la maison.

Tôt matin, nous sommes prêts pour aller voir une autre merveille technologique : le Viaduc de Millau, le viaduc le plus haut du monde. C'est un ouvrage multi-haubané reposant sur 7 piles

(la plus haute 245 m), le tablier est à 270 m du Tarn et le sommet des pylônes à 343m. Il a été conçu par Michel Vilorgueux, dessiné par l'architecte anglais Sir Norman Foster et construit par le groupe Eiffage (concessionnaire pour 75 ans).

Notre voyage se termine par une belle journée ensoleillée, ventée parfois au cours de la traversée du Larzac et l'arrêt sur l'aire du Caylar. Peu à peu, le car de Pascal avale les Km et nous voilà bientôt aux portes de Nice, lieu d'une première séparation.

Ce voyage a été riche de découvertes culturelles, d'amitié et de bonne humeur. Nous serons très heureux de nous retrouver pour échanger propos et photos lors des journées à thème.

Bravo Madé. A se réveiller.

**Monique Michon.**

### **LE VOYAGE 2005**

Comme il faut s'y prendre très tôt pour l'hébergement, il est déjà bien ébauché :

- Dates : du dimanche 10 au samedi 16 septembre 2006
- Lieu : Villers le lac en Franche Comté

De là plusieurs musées de société à visiter, à Salins les Bains, Besançon et dans les environs. Villers le lac étant accessible en 1 journée, le voyage sera de 7 jours en tout dont 5 sur place. Le coût du voyage n'est pas encore chiffré mais ne devrait pas dépasser les 500 € maximum. Les personnes intéressées peuvent déjà me le faire savoir mais les inscriptions définitives se feront plus tard, après connaissance du prix et du programme. A bientôt donc, amitiés.

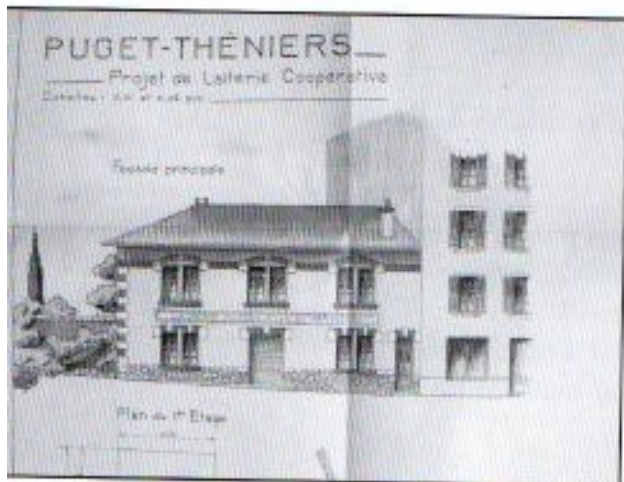
Madé

# LA LAITERIE COOPÉRATIVE DU VAR MOYEN

## Naissance

En juillet 1914, la société coopérative du Var-Moyen est sur le point d'être constituée, quand la Première Guerre Mondiale stoppe l'entreprise. Non sans difficulté, la société se crée néanmoins à Entrevaux le 23 juillet 1921. Il s'agit d'une société anonyme à capital et personnel variable, siégeant à Puget-Théniers. Son capital initial est alors fixé à 25000 Francs, divisé en 50 parts de 500 Francs. Dès sa naissance, elle s'efforce de grouper autour d'elle le plus grand nombre de producteurs et ne ménage pas ses efforts pour ramener à elle "quelques dissidents" hostiles au projet. Ils avaient en effet fondé, dans les mois qui suivirent, la laiterie coopérative Pugétoise. Cette fondation concurrente s'explique aisément. La société coopérative du Var-Moyen, n'avait pas pris en compte les nombreux petits éleveurs incapables de souscrire à des parts dont le montant s'élevait à 500 Francs. Ces derniers se sont donc regroupés en fixant pour leur société anonyme des parts à 50 Francs.

La logique prévalut cependant et le 1<sup>er</sup> novembre 1921, le président de la laiterie coopérative Pugétoise décréta sa fusion à la coopérative du Var-Moyen. Le capital social s'élève alors à 54000 Francs, productif d'un intérêt maximum de 5 %. Les versements minimaux sont fixés à 50 Francs.



Coopérative laitière du Moyen-Var, 1922 (ADAM 7M353)

En 1922, la société compte 82 membres qui possèdent 120 vaches. Son rayon d'action s'étend

aux communes de Puget-Théniers, La Croix, La Penne et Saint-Léger. La production moyenne journalière est de 1000 litres vendus en toutes saisons à Puget-Théniers et à Nice. Depuis sa fondation, elle loue un immeuble où elle "pasteurise" dans des conditions difficiles. Au mois de mai 1922, son ambitieux président, Prosper Malbéqui, sollicite le concours financier et technique du service du génie rural pour la construction et l'installation d'une laiterie coopérative. Il estime, la coopérative une fois installée, que la collecte du lait des communes de la vallée de Saint-Auban et du Plateau de Dina permettra de doubler sa production. Le projet prévoit en effet le traitement journalier de 2000 litres de lait jour en moins de 3 ans. En 1937, le rendement tourne autour de 1500 litres de lait jour.

## Le bâtiment

Le bâtiment est achevé en 1924. Il est construit à la croisée des chemins et jouit d'une situation commerciale imprenable : Au cœur du village de Puget-Théniers, rappelons-le encore sous-préfecture, sur le chemin de l'école, à proximité de la route nationale et non loin de la gare.

Le plan, dressé par l'ingénieur en chef du génie rural Brun, a une forme trapézoïdale : 15m60 de longueur et 9m80 de largeur, avec une orientation sensiblement est-ouest.

Une motopompe électrique alimente en eau le bâtiment. Elle refoule l'eau d'un puits foré, dans un réservoir de 20m<sup>3</sup> construit sur la terrasse nord ou dans un réservoir à pression de 750 litres placé dans les combles. La coopérative est équipée d'un quai de déchargement de 10m75 de long sur 1m25 de large.

Le rez-de-chaussée abrite :

- du côté ouest, une salle de pasteurisation,
- du côté est, un bureau laboratoire, un vestibule d'entrée avec un escalier desservant l'étage.

A l'arrière une salle froide contient un compresseur et un bac à glace.

Un appentis en maçonnerie à usage de chaufferie et de lavage des bidons se trouve dans l'angle nord-ouest.

Le premier étage comprend :

Une salle de réunion et le dépôt des archives. Outre d'héberger le siège de la coopérative, elle accueille une caisse agricole faisant office de caisse de crédit et de mutuelle chargée de dédommager les éleveurs face aux risques de mortalité du bétail. Un balcon avec un escalier en échelle de meunier, donne sur la façade nord.



Les transporteurs Marcel Aillaud et Césaire Belleudy

### Une installation mécanique de dernier cri

Une chaudière à vapeur Field chauffée au bois, timbrée à 8 kg, vaporise 50 kg d'eau à l'heure. Elle est équipée d'un moteur triphasé 5 HP 200 volts (1500 tours), un moteur à essence de 5 HP. Le matériel de réception et de pasteurisation du lait comprend : un bac de réception de 1000 litres, un pasteurisateur débitant 1500 litres heure et un réfrigérant capillaire. Un matériel de beurrerie est prévu pour le traitement des excédents et des invendus (une écrémeuse de 400 litres heure, une baratte et un malaxeur rotatifs). Une installation frigorifique à l'acide carbonique (évaluée à 6000 frigories heure), un bac à laver des bidons et un laboratoire complètent le dispositif.

### Une technologie de pointe

La pasteurisation est faite par un chauffage prolongé à 65° qui évite le goût de cuit particulier du lait pasteurisé rapidement chauffé

à 80°. En été pour obtenir un refroidissement suffisant, on fait usage de l'installation frigorifique dont la puissance a été déterminée de façon à refroidir 700 litres de lait par heure à 8 degrés environ.

A sa sortie du réfrigérant, le lait est mis en pots. Il n'est pas prévu de bac à rafraîchir. Les pots sont déposés en attente dans la salle froide et expédiés très rapidement vers les centres de consommation.

Cette pratique alors courante dans les laiteries de la région évitait la construction de bacs à rafraîchir et permettait déjà, comme l'atteste le projet, une économie notable de main d'œuvre.

### La collecte du lait

Des étables les plus éloignées des hameaux de la Croix-sur-Roudoule ou du Plateau de Dina, le lait est transporté à dos d'homme ou éventuellement sur un bât de mulet. Que l'on ne se trompe pas, nul n'est éleveur de profession, il s'agit encore une fois d'un complément d'activité. Les bidons de lait, en fer blanc étamé, sont d'une contenance de 10 litres. Rares sont ceux qui possèdent plus de deux vaches. La forme du bidon épouse le dos. Deux lanières de cuir permettent le portage. Ces bidons sont nominatifs et l'on n'a pas manqué de demander au ferblantier qui les réalise de graver une plaque identifiant le propriétaire. Au point du jour, les bidons sont regroupés sur la place du village. Les propriétaires d'un char à banc se relayent pour descendre à la coopérative la production locale. En 1927, Marcel Aillaud, le meunier et Césaire Belleudy s'associent pour lancer un service régulier de transport automobile entre Léouvé, La Croix et Puget-Théniers.



Bidon de lait portatif

Outre les passagers, le courrier et les courses, ils se chargent de la collecte du lait. On regroupe alors la production locale dans des bidons plus importants, et on inscrit sur un registre les quantités amenées par les sociétaires. Des contrôles ont

parfois lieu pour éviter que l'on dilue le lait avec de l'eau ou encore qu'on le remplace par du lait de chèvre.

### Un projet d'agrandissement

En 1934, la coopérative, en pleine expansion adhère à la Centrale Laitière de Nice qui constitue une fédération des principales coopératives laitières du département des Alpes-Maritimes<sup>7</sup>. La Centrale laitière de Nice a été créée en 1933. Elle permet le traitement hygiénique du lait et sa diffusion dans les commerces du littoral. Le prix payé aux producteurs varie selon leur éloignement de Nice où d'autres cités de 1,07 à 1,48 Francs soit un prix moyen de 1,27 Francs. Le prix de vente aux consommateurs se situe autour de 1,90 à 2 Francs chez le détaillant<sup>8</sup>. Cette adhésion accroît les facilités de vente du lait et encourage la production. Cependant, l'installation mécanique pêche par l'absence d'un système de refroidissement permettant l'expédition du lait à une température suffisamment basse.



Lors de l'assemblée générale du 13 décembre 1936, la société coopérative décide de solliciter une nouvelle fois l'aide de l'Etat et du département pour agrandir le bâtiment sur la façade nord. Deux salles doivent être réalisées : L'une réservée aux appareils de refroidissement (bac à saumure, groupe de compresseurs électriques) et l'autre à l'entrepôt des bidons et des outillages divers. Le projet prévoit

également la construction d'un quai et d'un auvent<sup>9</sup>. Outre les aides financières, la société prévoit un autofinancement par l'apport des sociétaires, plus un prélèvement de 0,03 Francs par litre de lait. La coopérative produit alors 600.000 litres de lait par an, le montant s'élève donc à 18.000 Francs par an. La dépense qui s'élève à 142.748,58 Francs doit être compensée par l'amélioration de la qualité moyenne du lait et par la suppression des risques de mévente qu'occasionne un défaut de conservation. Les pertes sont importantes durant la saison de l'été. La coopérative souhaite d'ailleurs que les travaux soient réalisés avant l'été 1937, cependant la réception des travaux date du 5 octobre 1938.

L'activité laitière perdure jusque dans les années soixante. Cependant le prix du lait en chute libre ne compense plus l'investissement humain et financier des éleveurs. La coopérative laitière ferme alors que la caisse agricole lui survit quelque temps encore. Le bâtiment inutilisé, laisse la place en 2004, à la nouvelle mairie de Puget-Théniers.

**Philippe Thomassin**

Chargé de Recherche à l'Ecomusée

<sup>1</sup> ADAM 7M353 Mémoire de la société coopérative laitière du Var-Moyen 12 février 1922. Acte du notaire Michel.

<sup>2</sup> le 21 octobre 1921

<sup>3</sup> cf note 1

<sup>4</sup> ADAM 7M753 Mémoire explicatif, service du génie rural.

Devis	
Bâtiment	80.315,68 F
Matériel	54.000 F
Somme à valoir	10.684,32 F
Frais d'acquisition du terrain	10.000 F
Total :	155.000 F

La dépense sera couverte par :

La souscription des adhérents	54.000 F
La subvention du génie rural	18.125 F
L'avance à long terme du Crédit agricole	82.875 F
Total :	155.000 F

<sup>5</sup> Puget-Théniers fut une sous-préfecture de 1860 à 1926.

<sup>6</sup> Philippe Thomassin - le temps des transporteurs, Moutin Cala, Ecomusée du Pays de la Roudoule, 1998.

<sup>7</sup> En 1929, les cinq coopératives du département (Guillaumes (1908), St Sauveur, Sospel, Belvédère, Puget-Théniers) ont livré 2 430 000 litres de lait.

<sup>8</sup> JEAN Casimir- monographie agricole du département des Alpes-Maritimes, Nice, 1937.

<sup>9</sup> ADAM 7M353 - Mémoire explicatif dressé par l'ingénieur BARET à Nice le 10 février 1937.

## LA SAUGE

---

**V**ous avez dit "Panacée" ? Parlait-on de la sauge ? C'est sans doute parce qu'elle a tant de vertus qu'elle fut jadis nommée "Salje" du latin "Salvare" : sauver. Même si elle n'est pas la panacée universelle, sa renommée fut grande et elle l'est toujours.

Au XI<sup>ème</sup> siècle, "l'École de Salerne" produisait un traité célèbre : "Le Régimem Sanitatis Salernitatum" traitant longuement des plantes médicinales.

Paul Fournier dans ses "Quatre Flores de France" en cite un vers léonin : "Cur moritur homo, cui Salvia crescit in horto ?" (Pourquoi mourrait l'homme chez qui la sauge croît dans le jardin ?) vers complété par le suivant qui précise : "Si ce n'est qu'il n'existe aucun remède contre le Pouvoir et la Mort".

Parlant toujours de "Salvia officinalis" notre sauge des anciens, Frédéric Mistral rapporte un distique lu sur une bouteille d'"eau de sauge" : "Mi sauvi, me sauvi" (Je me sauve avec la sauge) puis ce proverbe "Qu'a de sauvi à soum jardin a pas besoun de medecin" (Celui qui a de la sauge dans son jardin n'a pas besoin de médecin) ; d'ailleurs dans toute la région tout un chacun proclame : "L'aigo boullido sauvo la vido" (l'eau bouillie sauve la vie) et il y a toujours quelqu'un pour rajouter malicieusement en guise de preuve irréfutable "Tant que n'en manges, siès pas mort !" (tant que tu en manges, tu n'es pas mort).



### PORTRAIT DE LA SAUGE

Le genre "salvia" compte, de par le monde, environ 900 espèces<sup>1</sup> dont une douzaine croissent dans les campagnes, les bois ou les montagnes de nos contrées sans compter les nombreuses variétés<sup>1</sup> qui ornent les jardins.

**Les noms de la "Salvia officinalis L."** La petite sauge de nos grands-mères :

- Noms communs en français : Sauge, Herbe sacrée, Thé d'Europe, Thé de Provence, (ou de Grèce), Herbe aux plaies, Toute bonne, (cette dernière appellation est beaucoup plus réservée à la "sauge sclarée").
- allemand : GARTENSALBEI
- anglais : GARDEN SAGE
- néerlandais : GROOTE SALI
- espagnol : SALVIA
- catalan : SALVIA OFICINAL
- italien: SALVIADOMESTICA(OUOFFICINALE)
- prouvéçau : LA SÀUVI
- gavouot : LA SÀUVI, LA SÀUJO, LA SÀUSO
- nissart : LA SÀUVIA

La sauge a même donné son nom à divers outils désignés "feuille de sauge" du fait de leur forme semblable à une feuille de sauge.

### La sauge des prés - "Salvia pratensis L."

Vivace, elle fleurit au tout début de l'été dans les prés, au bord des champs et des chemins, montant des tiges simples et peu feuillées qui portent des verticilles de fleurs d'un bleu-violacé soutenu. Les corolles à deux lèvres, dont la supérieure voûtée en casque, abritent deux étamines et le pistil, se prolongent en un tube au fond duquel se trouve le nectar.

Les feuilles, en rosette à la base, sont larges, ovales, rugueuses et crénelées irrégulièrement. Cette sauge peut atteindre 70 cm de haut. Elle possède à peu près les mêmes vertus que la sauge officinale, bien que moins aromatique et avec des effets moins marqués. On l'appelle "l'erbo di bouons ome" (l'herbe des bons hommes). Sur les coteaux, on trouve une autre sauge presque semblable : "salvia verbenaca" - "l'erbo dou prudome" (l'herbe du prud'homme).

**La sauge sclarée - "Salvia sclaraca L."**

Cette robuste sauge vivace dépassant souvent 1 mètre de hauteur est remarquable par ses grandes inflorescences. Sa forte tige carrée et ramifiée vers le haut, porte des épis de fleurs rosâtres, réunies en verticilles au sein de deux larges bractées membraneuses, plus longues que les calices, blanchâtres et teintées de lilas ou de pourpre qui, de loin, font paraître rose ses épis de fleurs, visqueux et fortement aromatiques. Épis et tiges disparaissent en hiver.

Les feuilles sont grandes, bien pétiolées, ovales et plutôt en cœur à la base, velues et d'un vert un peu cendré, très rigides et bosselées et irrégulièrement crénelées sur les bords. C'est la grande sauge qui est largement cultivée pour la distillation dans la région de Digne.

Ses vertus sont nombreuses ; elle est stimulante, antisudorale et emménagogue. En matière condimentaire elle se rapproche de la sauge officinale mais son arôme est plus âcre et il déplaît fortement à certains. Par contre son huile essentielle, ne contenant pratiquement pas de thuyone n'est pas toxique.

Pierre Lieutaghi écrit : *"infusée à faible dose dans du vin blanc, elle lui donne une saveur de muscat ; cette propriété l'a même fait employer à des fins frauduleuses. Ainsi traité, le vin devient très capiteux. On peut aussi faire un vinaigre aromatique de sclarée : 1 à 2 rameaux fleuris en macération pour un litre"*.

La sauge sclarée est donc utilisée dans l'agroalimentaire et dans l'industrie des cosmétiques pour la fabrication de produits de beauté, savons et eaux de Cologne



**La sauge officinale - "Salvia officinalis L."**

C'est la sauge que l'on trouve au sommet d'un vieux mur, sur un rocher ou au coin d'un cabanon. C'est notre sauge, avec ses petites feuilles vert-gris finement dentelées et ses fleurs bleues opposées deux à deux sur une tige carrée avec dans le bas de nombreux petits rameaux courts formant des bouquets touffus de petites feuilles.

C'est un sous-arbrisseau dont les tiges lignifiées et semi-dressées s'étalent sur le sol où elles s'enracinent pour peu qu'elles trouvent un peu de terre et de fraîcheur.

Si la sauge a suscité de nombreux proverbes et dictons, la légende n'en est pas moins savoureuse même très abrégée.

Au cours de la fuite en Egypte, la Vierge Marie entendant venir les cavaliers du roi Hérode, demanda à la rose de la cacher, mais celle-ci refusa tout comme la giroflée et la menthe. Elle s'adressa alors à l'humble sauge qui grandit et s'étendit afin d'abriter Marie et l'enfant Jésus. Les cavaliers d'Hérode passèrent sans les voir et s'éloignèrent. Marie remercia et bénit la sauge qui, depuis a tant de vertus ; tandis que la rose, s'est couverte d'épines et la menthe est stérile.

Cette légende a été reprise en un conte en provençal par le poète Joseph Roumanille et elle a également inspiré ce proverbe *"Qu de la sauvi noun pren, de la Viergi noun se souven !"*.

**Les variantes de sauge**

Il existe une autre sauge à feuilles larges et longues comme le doigt, nettement plus velues que celles de notre petite sauge<sup>3</sup>. C'est celle que l'on trouve en petits pots sur les marchés pour replanter dans le jardin. Cette sauge a un port érigé et elle forme, en vieillissant, un petit buisson aux branches dressées, mais son arôme est beaucoup plus âcre et rustique que celui de la vraie petite sauge.

Pour bien comparer il suffit de prendre un échantillon de la sauge dans une main et un échantillon de sauge à grandes feuilles dans l'autre, froisser et sentir...

Il y a des ressemblances, mais aussi une grande différence dans la finesse des parfums ! Bien entendu, en cherchant bien, on peut trouver la

vraie sauge de nos grands-mères, chez certains de nos pépiniéristes, mais il est difficile de faire la différence sur de jeunes plants ; quant aux divers marchands, il est difficile de s'y fier (à moins d'avoir affaire à un vrai connaisseur) car sur le plan botanique toutes ces "variétés" sont des "Sauges officinales". Mais nous pouvons toujours trouver chez un voisin ou un ami, une bouture de petite sauge qui reprend assez facilement.

Il est impossible, ici, de faire le tour de toutes les sauges qu'elles soient annuelles, vivaces ou arbustives. Contentons-nous de citer au passage "Salvia splendens" dont l'origine est un sous-arbrisseau brésilien qui a donné naissance à une multitude de variétés annuelles aux fleurs longues et presque cylindriques, rouge vif, parfois blanches ou violettes, largement cultivées dans les parcs, jardins et massifs. Enfin pour la petite histoire, notons que les Chinois et les Japonais semblent préférer la sauge au thé et que, jadis, les Chinois troquaient volontiers deux caisses de leur thé contre une caisse de sauge apportée par les trafiquants-négociants<sup>4</sup>.

### Les principes actifs

La sauge et évidemment son huile essentielle contiennent des terpènes, salvène, camphre, flavonoïdes, saponines, tanins, thuyone<sup>5</sup>,...

La sauge est tonique, stomachique, carminative, cholérétique, stimulante, vulnéraire, emménagogue, antiseptique, antisudorale, antispasmodique et serait aussi légèrement hypoglycémiante.



### Et quelques utilisations

Infusions : 8 à 12 g. de feuilles sèches par litre d'eau bouillante (chacun ajustant la dose selon son goût), laisser infuser 10 min.

- digestion : 1 tasse après le repas
- affections pectorales : 2 à 3 tasses par jour (on peut mélanger la sauge avec d'autres plantes : thym, origan, romarin, tussilage....)
- menstrues irrégulières et/ou pénibles : 2 tasses par jour pendant la semaine avant la date prévue
- leucorrhée, ménopause : 2 à 3 tasses par jour suivant les besoins
- nervosité, stimulation de la mémoire : 1 à 2 tasses par jour

Décoction : 15 à 20 g. / litre. Bouillir 10 min à petit feu.

- gencives, aphtes, inflammation, maux de gorges,... : en bains de bouche ou gargarismes
- irritations, plaies, ulcères : lavages, puis éventuellement compresses (on peut augmenter la dose de feuilles pour la préparation).

### Vins de sauge

- convalescences, asthénies : 1 à 3 cuillères à soupe après chaque repas
- sueurs nocturnes : fi verre à vin au coucher (adultes)
- affections respiratoires : 1 verre à liqueur au cas de besoin, toujours avec modération à cause de l'alcool et de la thuyone.
- asthme : Pierre Lieutaghi cite J. Roques qui écrit en 1937 : "L'infusion de sauge édulcorée avec du miel ou du sirop de gomme, soulage infiniment les asthmatiques en provoquant une douce moiteur" et continue ainsi : "Fumées en guise de tabac, les feuilles de sauge auraient le même effet" puis : "La teinture de sauge (faire macérer pendant 10 jours les feuilles sèches dans 5 fois leur poids d'alcool à 60 °), mêlée au rhum à parts égales, donne de bons résultats dans la chute des cheveux et dans tous les soins du cuir chevelu".

### Essence de sauge

- Rééquilibrant du système digestif : 2 gouttes sur un sucre assurent une bonne digestion. Ce n'est pas un laxatif doux mais son usage méthodique, 2 ou 3 jours par semaine, assure de bonnes selles.

- Antisudoral : 1 goutte avant un effort physique permet de combattre les sueurs excessives, 2 gouttes dans une infusion de thym luttent contre la transpiration et la fièvre.
- Tonique : Ne pas dépasser 3 gouttes par jour sinon convulsivante.
- Système respiratoire : 2 gouttes dans un bol d'eau chaude, en inhalations ou en frictions sur la poitrine.
- Ménopause - règles rares ou anormales : 1 goutte par jour, le matin au lever régulièrement pendant l'affection.
- Usage domestique : 1 goutte dans l'eau de rinçage tiède, contre la transpiration des pieds.

Afin de ne pas faire plus long, passons sur tous les petits secrets de fabrication de vins et autres liqueurs ; et même si chacun a déjà sa recette "d'aigo boullido", voyons celle que nous livre encore P. Lieutaghi<sup>2</sup> : "Il faut pour 2 litres d'eau (6 personnes), 4 à 5 cuillerées de bonne huile d'olive, 1 tête d'ail moyenne bien pilée, bouquet garni (thym, laurier, persil), 1 clou de girofle, 1 branche de sauge, sel et poivre. Faire fondre doucement l'ail dans l'huile en prenant garde de ne pas le laisser dorer, ce qui altérerait beaucoup son arôme et ajouter les autres ingrédients avec l'eau à ébullition ; laisser bouillir 10 min et servir sur des tranches de pain grillé ou sur des croûtons".

Tout cela donne envie de vite essayer !

**Robert FOURNIER**

Membre du Conseil d'administration

Ecomusée du Pays de la Roudoule

Le nom du botaniste qui l'a le premier découverte, décrite et nommée, ex : L. (abréviation officielle et convenue de Linné).

Les autres noms : En dehors des noms communs ou vernaculaires, souvent très divers, variables ou imprécis, on est souvent obligé, selon les cas, d'ajouter d'autres précisions, surtout pour les plantes cultivées : sous espèces, hybride, variété, race,...

<sup>2</sup>. In " *Le Livre des Bonnes Herbes* " P. Lieutaghi - Ed. Actes Sud, Arles 2001.

<sup>3</sup>. C'est une sauge à qui l'on appliquerait plutôt le nom de " *Salvia tomentosa* Miller " , mais il semble qu'à présent les botanistes aient tendance à regrouper ces diverses espèces et/ou variétés (S. tomentosa, S. lavandulifolia, S. minor,...) sous le seul nom de " *Salvia officinalis* ".

<sup>4</sup>. La sauge officinale croit dans des zones où le thé ne pousse pas et vice-versa ; et à l'époque où les échanges commerciaux se faisaient à pied, les valeurs d'échanges n'étaient pas celles d'aujourd'hui.

<sup>5</sup>. La thuyone est un composé très toxique (2 cuillerées à café d'essence de sauge, qui en contient, peuvent tuer un homme, mais deux gouttes sur un sucre en cas d'indigestion sont parfaitement sans nuisances).

Certains auteurs pensent que la thuyone a un effet quasi oestrogénique et ce serait par sa présence que la sauge possède ses qualités emménagogues. La thuyone étant un toxique épileptisant (que l'on trouve également dans l'absinthe), il convient d'en éviter l'usage chez un enfant et la femme pendant la grossesse et l'allaitement.

Cependant, les quantités utilisées en cuisine ou en usage interne (infusions, liqueurs,...) ne représentent que des doses infimes totalement inoffensives. Il s'agit simplement lors des cures de ne pas trop les prolonger et de les espacer dans le temps.



<sup>1</sup> - La famille : Regroupe des plantes ayant ensemble de grands caractères communs, considérant essentiellement l'organisation et la structure de la fleur. Ex : LABIÉES ou LAMIACEAE ; les fleurs ont "2 lèvres", 1 inférieure et 1 supérieure, et la plante de référence de cette famille est le LAMIER (sauces, lavandes, romarins, menthes,...).

Le genre : Désigne un groupe de plantes ayant des caractères très semblables. C'est le premier élément du nom de la plante, il prend une majuscule : " *Salvia* ".

Le nom d'espèce : C'est une épithète qui précise la spécificité de la plante ; un caractère particulier, son utilisation, ses ressemblances ou la personne à qui la plante a été dédiée... Ce 2ème nom ne prend pas de majuscule. Ex : " *officinalis* ".

## RECETTE

---

### VIN A LA SAUGE

**Ingédients :**

- 1 bouteille de vin blanc  
(Bourgogne aligoté de préférence)
- 1 poignée de feuilles de sauge séchées
- Miel d'acacia

**Préparation :**

La veille, verser le contenu de la bouteille de vin blanc dans un saladier. Le jour même, émietter les feuilles de sauge dans le saladier de vin blanc et bien mélanger.

Recouvrir d'une assiette et laisser infuser jusqu'au lendemain en remuant de temps en temps.

Le lendemain, filtrer la préparation. Goûter et si nécessaire ajouter du miel pour sucrer le vin qui est toujours un peu âpre.

Le vin de sauge se boit frais en apéritif ou pour accompagner le repas.



### COTELETTES DE PORC A LA SAUGE

( pour 4 personnes)

**Ingédients :**

- 4 côtelettes de porc d'environ 2 cm d'épaisseur
- 8 feuilles de sauge
- 2 brins de romarin
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à table (60 ml) d'huile
- 1/2 c. à thé (2 ml) de paprika
- sel, poivre au goût

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Macération : 1 heure

**Recette :**

Hacher la sauge, l'ail et le romarin, ajouter l'huile, le paprika, le sel et le poivre.

Frotter les côtes de ce mélange et les faire mariner environ 1 heure au frigidaire.

Egoutter les côtes de porc et les faire cuire sur le grill.

Badigeonner souvent du reste de la marinade et les retourner à la mi-cuisson.

-----  
*La sauge convient parfaitement à toutes les viandes dites blanches.*

## POEME

---

### ROUDOULE

Tu roules en ton lit  
Des milliers de cailloux  
Donnant à l'infini  
Des notes au son si doux

Tu donnes à ta robe  
Des éclats de lumière  
Sous laquelle se dérobe  
Le regard qui s'y perd

Limpide, à peine fougueuse  
Tu roules en clapotis  
Sous les pluies orageuses  
Tu t'empportes et rougis

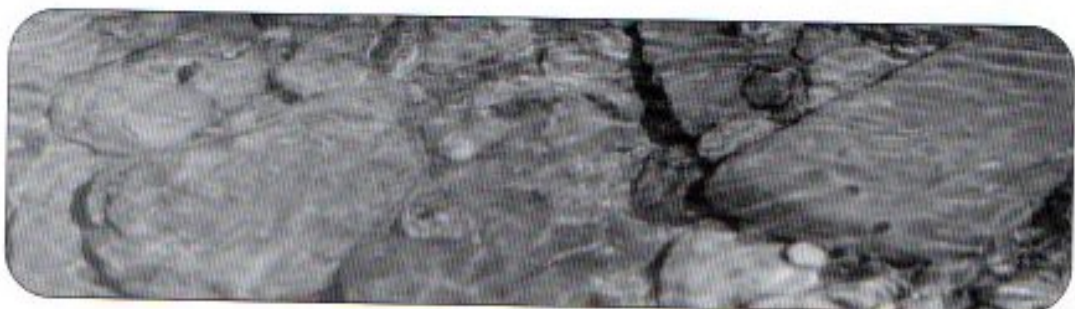
Tu roules dans ton lit  
Des galets de couleur  
Des rouges, des verts, des gris  
Au gré de tes humeurs

Tu t'offres avec douceur  
Au fleuve qui t'espère,  
Oubliant ta couleur  
Pour rejoindre la mer

Tu ne deviens alors  
Qu'une goutte dans l'océan,  
Ne regrettant ton sort,  
C'est ainsi qu'on devient grand.



Magali BELZ  
13/09/2005



## DU COTE D'AUVARE

---

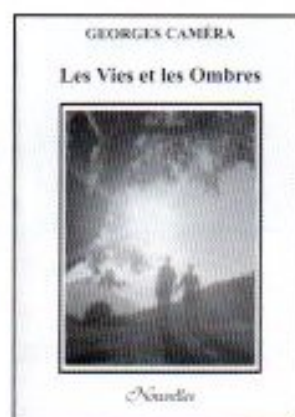
*M. Georges CAMERA, habitant d'Auvare et adhérent de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule est un écrivain régional. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages retraçant des tranches de vie des habitants de nos vallées. Il nous livre ici quelques réflexions.*



**E**n écrivant *La fleur du bigaradier*, une chronique sur 50 années de la petite histoire, j'ai voulu conserver pour mes descendants le souvenir de ces parents, ces oncles, cousins, nièces, amis et connaissances, qui bien avant eux, ont travaillé, ont aimé et souffert ; et à leurs manières, ont ainsi forgé une parcelle de l'âme de la France profonde. La conservation de la mémoire de nos anciens s'intègre dans la mouvance de l'Ecomusée. Recueillir et conserver les dits et les témoignages des personnes de tous les jours, est une aspiration tellement plus passionnante et plus humaine que la contemplation des pâles idoles de notre petit écran.

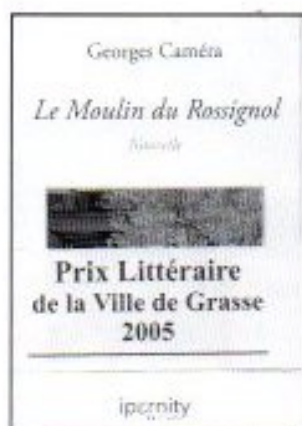
Dans la foulée de *La fleur du Bigaradier*, j'ai rendu hommage à mon grand - oncle en en faisant revivre dans *Le moulin du Rossignol*, une histoire d'amour, à la veille de la guerre de 1914-1918, dont les Monuments de nos villages portent le témoignage sanglant.

L'amour, qui reste le seul remède contre la barbarie, comment ne pas l'évoquer, au sein de la vallée de la Roudoule, cette terre de passage et de migration, et conserver le souvenir de cette histoire probable, qui m'a été confiée par un ancien militaire italien, qui, un jour de septembre 1943, parcourait un sentier, à la recherche de son destin ? Dans *Les vies et les ombres*, je me suis fait l'interprète de ces anonymes, qui à un moment de leur vie, ont rencontré la vérité, qu'ils recherchaient, sans doute, sans le savoir.



**Georges CAMERA**

Membre du Conseil d'Administration de l'Ecomusée



*Avec Le Moulin du Rossignol, Georges Camera est le lauréat 2005 de la première édition du Prix Littéraire de la ville de Grasse. Ce prix est organisé par la ville de Grasse dans le cadre de son label Ville d'art et d'histoire et par les éditions ipernity.*

# LES PUBLICATIONS

## **- Splendeurs du retable au XV<sup>e</sup> siècle :**

**Louis Bréa**

**EPUISE**

## **- Le facteur rural du Pays de la Roudoule**

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mars 1993, 62 pages, 41 illustrations N/B, format 21 x 29,7 cm

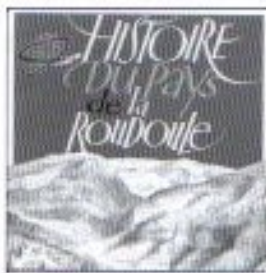
C'est la mémoire d'un pays montagnoux où les gens vivaient et s'affairaient dans une vallée isolée. C'était le temps où les particuliers tenaient l'agence postale, où le facteur amenait les médicaments, où sociabilité et solidarité avaient tout leur sens.



Prix : 7,50 € / Adhérent : 4,50 €

## **- Histoire du Pays de la Roudoule**

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mars 1997, 40 illustrations N/B, format 21 x 21 cm.



Histoire d'un pays frontière partagé entre la Provence et le Comté de Nice, ballotté par les événements mais dont la pugnacité des habitants a sauvegardé l'originalité.

Prix : 9 € / Adhérent : 4,50 €

## **- 10 ans d'Ecomusée, émergence d'une identité**

**EPUISE**

## **- Etude linguistique : La toponymie du Pays de la Roudoule (Comté de Nice)**

COMPAN André, docteur ès Lettres, Majoral du Félibrige, Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997. Tiré à part, 36 pages, format 21 x 29,7 cm

"Fossile de la géographie humaine", témoignage irremplaçable de la langue régionale, la toponymie ou (étude des noms de lieux) du Pays de la Roudoule est la mémoire de nos anciens qui ont su noter les moindres détails de chaque paysage.

Prix : 7,50 € / Adhérent : 4,50 €

## **- Les noms de famille de la Baillie de Puget-Théniers**

Dans le rationnaire du Comte Charles II de Provence, Années 1296-1297 tiré à part, 33 pages, format 21 x 29,7 cm.

COMPAN André, docteur ès Lettres, Majoral du Félibrige Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997.

Prix : 7,50 € / Adhérent : 4,50 €

## **- Le temps géologique et l'homme à l'échelle des pays de la Roudoule**

THOMEL Gérard, Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997, tiré à part, 33 pages, format 21 x 29,7 cm

La vallée de la Roudoule est une vallée à remonter le temps en moins : de 13 km on peut parcourir 270 millions d'années.

Prix : 7,50 € / Adhérent : 4,50 €

## **- MOUNTA CALA, les voies de communication et le transport en Pays de Roudoule**

**EPUISE**

## **- CD Rom "Voyage en Pays de Roudoule"**

Ecomusée du Pays de la Roudoule, août 1999. Ce CD-Rom fonctionne avec un navigateur Internet (Nescape ou Internet explorer).

Ce CD-Rom est une invitation à la découverte. Une carte en 3D représentant le pays de la Roudoule permet de sélectionner plus d'une centaine de sites présentant un intérêt patrimonial : historique, architectural, géologique, ethnographique et paysager. A tout moment vous pouvez vous référer à une synthèse thématique.



Prix : 18 € / Adhérent : 15 €

**- Sentier Sainte Catherine - l'école buissonnière du marcheur pensant ...**

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2000, 96 pages, 60 illustrations N/B, format 15x 21cm  
 Au départ de Puget-Rostang, un sentier de découverte, aménagé de 6 panneaux d'interprétation et plus de 60 cartels botaniques, révèle aux visiteurs la biodiversité consécutive aux campagnes de reboisement commencées à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Prix : 4,75 € / Adhérent : 3,80 €

**- Roudoulin, histoire d'un petit chemin dans la Montagne**

Pour découvrir le sentier Ste Catherine avec les enfants de 7 à 12 ans

Prix : 3 €

**- Au fil de l'eau**

Serre Editeur / Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2001, 119 pages, 68 illustrations N/B, format 21x 21cm

Notre relation à l'eau a profondément changé en quelques décennies. En ouvrant un robinet, nous n'avons plus conscience des liens qui unissent "eau et vie".

Prix : 15 € / Adhérent : 9 €

**- Les Peintres Primitifs niçois**

EPUISE

**- CD-Rom "Autour du Dôme de Barrot"**

Ecomusée du Pays de la Roudoule, 2002, 44 vues à 360°, 850 photos, 540 fiches

3 parcours pour la découverte des hommes, de la nature et du patrimoine dans le Moyen Var et le Val d'Entraunes (Cantons de Puget-Théniers et Guillaumes).



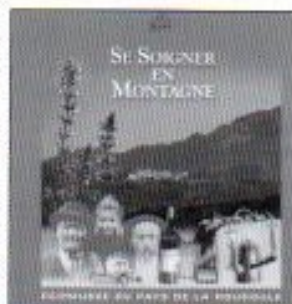
Ce CD-Rom permet de préparer à la carte, un circuit ou un séjour sur ce territoire au patrimoine très riche...

Prix : 23 € / Adhérent : 16 €

**- Se soigner en Montagne**

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2003, 189 pages, 49 illustrations N/B, 12 p couleurs, format 21x21 cm

Le labeur quotidien, l'éloignement et la pauvreté tendaient à rendre toute maladie bénigne. Le paysan s'attardait peu sur des maux qui font pour nous l'objet d'une immédiate consultation médicale. Dans l'adversité et quand le mot autosuffisance dominait, la solution au mal ne pouvait être qu'à portée de main. Quand les ressources de la pharmacopée domestique étaient épuisées, on n'hésitait pas à contacter un guérisseur. Enfin dans les cas très graves, les anciens considéraient le médecin de campagne comme un ultime recours.



Prix : 15 € / Adhérent: 12 €

**- Les recettes de Tante Fine - 5 livrets :**

- n°1 - Citrouilli Citrouilla :  
Recettes à base de courges
- n°2 - Salades Sauvages à la "sauce Roudoule"  
Recettes à base de salades
- n°3 Patati Patata  
Recettes à base de pommes de terre
- n°4 Légumes et soupes d'antan
- n°5 Fruits d'automne

Prix : 5 €

**- Les jeux de Marie-Rose**

Ecomusée du Pays de la Roudoule, octobre 2004, 27 pages, illustrations N/B, format 15x21 cm

Ce livret a pour but de nous faire ou refaire découvrir les jeux si simples et si variés qui se pratiquaient dans les cours de récréation. Ces jeux qui ont traversé l'histoire, les siècles... ne subissant que quelques modifications, quelques évolutions, quelques "modernisations"... Billes, cordes à sauter, marelles, toupies, sont-ils toujours dans les cours de récré de nos enfants ? Réapprenons-leur ces jeux si simples et si divertissants, qui autrefois ravissaient et occupaient si bien les enfants ...

Prix : 5 €

## LE MOT DE LA FIN

---

L'Ecomusée reste ce lieu magique où depuis 20 ans se nouent, se tissent, se croisent hommes, idées, destins, rêves...où la passion et l'amitié ont créé, au-delà de l'image, une réalité d'un monde nouveau, en marche, unissant villages et vallées. C'est une graine de vie qui a germé : prenez en soin, elle est fragile.

Deux belles images :

- le voyage de l'Ecomusée où pendant une semaine nous nous retrouvons tous en amitié pour comparer la vie et les paysages d'ailleurs. Grâce à Madé, à son sens de l'organisation, à ses choix, cela nous aide à grandir, à voir plus loin...
- celle du 11 octobre où Sylvaine Belleudy, accompagnée de 30 personnes natives de la Roudoule et ayant plus de 80 ans, se sont retrouvées à l'Ecomusée puis à l'Auberge. Journée très riche et émouvante en souvenirs de vie.

Et beaucoup plus triste, celle d'un grand voilier de nos montagnes qui vient de partir. Figure de proue du Massif du Barrot. Le berger Francis Ricolvi a levé l'ancre. Bon vent Francis et à sa famille nos sincères condoléances.

Chers amis,

La santé, la joie et l'espérance pour vous tous au nom du Conseil d'administration et de toute l'équipe de l'Ecomusée. Rendez-vous le samedi 25 Février 2006 pour l'Assemblée générale, encore plus importante cette année. Renouvellement du Conseil d'administration et préparation des grands événements prévus pour le mois de mai.

A bientôt, je compte sur vous tous, sur votre présence.

Merci

**Ange MAURIN**  
Président de l'Ecomusée



## ETRE ADHERENT

---

### "Etre adhérent de l'Ecomusée pourquoi ?"

ETRE ADHERENT c'est soutenir l'Ecomusée dans sa démarche. Parce que grâce à vous, à votre adhésion, le patrimoine sera préservé et notre association sera plus forte. *Grâce à votre fidélité, l'Ecomusée du Pays de la Roudoule, se développera, grandira et vivra.*

Etre adhérent vous permet :

- De bénéficier de visites du musée à prix réduit pour vous, votre famille et les amis qui vous accompagnent.
- De recevoir gratuitement chez vous le Journal de l'Ecomusée et les courriers concernant nos rendez-vous.
- D'obtenir les parutions de l'Ecomusée à des tarifs préférentiels.
- De participer au voyage d'étude organisé chaque année

✕

### **J'adhère à l'Ecomusée du Pays de la Roudoule, et j'envoie ma cotisation pour l'année 2006 :**

- 20 € (Une personne)
- 30 € (Couple)
- 40 € (Famille)
- 50 € (Bienfaiteur)
- Donateur je joins en plus un don de .....€

Pour faciliter le travail du secrétariat, n'oubliez pas de cocher le montant de votre cotisation.

Tenant compte du changement de l'exercice comptable, il serait bon que les cotisations soient réglées en début d'année civile. Merci

**Merci de votre soutien, c'est ensemble, que nous pourrons continuer le chemin, faire revivre nos villages et leur donner un avenir économique basé sur leur identité.**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Profession : ..... Tél. : ..... Fax : .....

Adresse e-mail : .....

Date : .....

Signature :

**Après avoir rempli ce coupon, adressez-le accompagné de votre règlement à  
Ecomusée du Pays de la Roudoule 06260 Puget-Rostang**