

VALLÉE DU PRUNELLI

Jean-François Battistelli perpétue la transhumance

Chaque année au mois de juin, le berger quitte Tolla pour rejoindre, avec son troupeau de brebis, la région des Pozzi. Le parcours s'effectue à pied, avec femme et enfant



Chaque été, Jean-François Battistelli, avec son troupeau de brebis, retrouve ses hauteurs et s'accorde le luxe d'une existence simple. Alors, il admet le rythme du val d'Essé, au-delà de Bastelica, donne à son univers la configuration lacustre, dense, mouvante des Pozzi.

L'endroit épuise les regards à force d'immensité. Il opère hors du temps, tient à distance la frénésie touristique qui agite les villages de la vallée du Prunelli. Il s'inscrit non pas en marge, comme une distraction, mais au cœur de la continuité et de l'identité d'une vie. Car le berger - longue barbe brossailleuse et regard perçant - agit de façon prévisible, par impulsivité ancestrale et pastorale, sans autre raison apparente que les contraintes éternelles des saisons. Le mouvement est ordinaire, assujéti au temps de la transhumance.

Depuis 30 ans

Chaque année le même scénario se répète. « Le dernier vendredi du mois de juin, je quitte avec le troupeau la bergerie d'Arghiacia sur le territoire de Tolla. » L'absence dure trois mois. Le retour dans la plaine s'effectue des premiers jours d'octobre. Les conditions météorologiques fixent les limites du mouvement de Jean-François et des autres bergers. « Pour gagner l'estive, il est nécessaire d'attendre que la neige ait fondu et que l'herbe ait commencé à pousser aux Pozzi. Ensuite, il faut redescendre avant que le froid tombe. » Depuis Arghiacia, la grande migration d'été donne

à voir un calendrier précis mais surtout une réalité immémoriale. Le cliquetis des sabots des brebis, les grelots qui tintent, deviennent une somme de sensations, de souvenirs et de projets, inséparables d'une expérience humaine universelle à la fois festive et laborieuse.

L'histoire des bergers corses en héritage. Jean-François Battistelli a pris le parti de retenir des images d'enfance ainsi que les instants, les émotions de ses prédécesseurs. Ses pas se confondent avec les rudes traces de ceux-ci sur les sentiers de montagne. Pas de bétailère pour la grande migration d'été aussi « une nécessité climatique pour les bêtes. De nombreux éleveurs perpétuent la pratique. » Sauf que le berger d'Ocana s'octroie la liberté de la marche et de la lenteur. C'est un ultime rempart à la disparition des traditions. Cela n'a rien d'anodin et cela lui plaît. C'est tout. « Le monte sur le plateau depuis 30 ans à présent. Je continue à transhumer à pied. Le trajet dure deux jours environ. » Son épouse Nathalie et sa fille Camille, 2 ans, l'accompagnent. Le petit cheval de race corse, le chien participent à l'expédition.

Fromage bastelicais

La famille s'éloigne du monde moderne. Elle est prête à s'imprégner de silence, de paysages d'absolu et à imbriquer, étape par étape, son histoire aux récits d'autrefois. L'estive restitue des atmosphères, fait surgir des rituels du fin fond des décennies et des siècles. Jean-

François, Sylvie et Camille regardent les jours s'écouler dans une certaine monotonie. « Il y a deux traites, à la main, par jour. Le matin et le soir, au moins jusqu'au début du mois d'août. » Dans ce laps de temps, Jean-François Battistelli confectionne le brocciu et un fromage de type bastelicais de forme carrée. Auparavant, il a amené le caillé à une consistance parfaite. Il en va de la bonne tenue du produit. Il a aussi reproduit les gestes des anciens, donné un nouvel éclat à leur savoir-faire unique. Mais les similitudes s'arrêtent. Le savoureux fromage qui tire son originalité du terroir et de petits secrets de fabrication renvoie à des normes de



Jean-François transmet son savoir-faire à sa fille, Camille (2 ans), ici accompagnée de sa maman, Nathalie.

Invista et muntagnera

La philosophie de la transhumance coule dans la langue corse. Ainsi le troupeau se scinde en « reghja » ou petit groupe. Il évolue sous la direction d'une bête au tempérament fort, la « capibanda », la chef de la bande sur le « rughjone » ou le territoire de pacage. Les brebis d'un même berger procèdent de façon instinctive et en bonne intelligence avec les autres cheptels.

On ne broute pas sur les plate bandes des autres. Le comportement relève de : l'invista, l'espace occupé tout au long de a muntagnera (la transhumance) soit 10 à 20 km en moyenne parcourus chaque jour. Pour être sur de disposer d'un troupeau fiable, le berger doit compter sur un « noyau dur » de brebis - cela vaut aussi pour les chèvres - des bêtes nées de mères du troupeau. Telle mère telle fille chez les ovins. Un univers dans lequel l'intégration problématique de nouvelles arrivantes risque de compromettre la cohérence du groupe. A l'automne on redescend vers la plaine, l'implaghja.



La vie du berger est faite de gestes séculaires

(Photos Michel Luccioni)

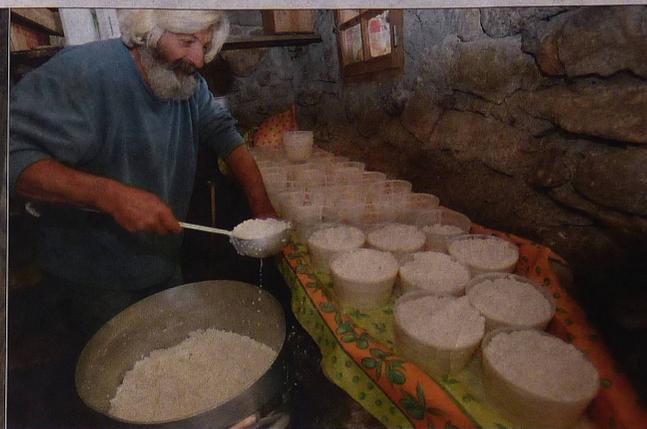
production très strictes. À côté de la bergerie, une fromagerie de pierre sèche a vu le jour. « Il faut satisfaire à la modernité. » Le principe s'applique à la communication, au confort de l'habitation. L'estive à deux heures de marche du plateau d'Ese a désormais trouvé de nouveaux repères ; le téléphone satellitaire, l'électricité produite par un groupe électrogène, en attendant l'installation de panneaux photovoltaïques. Le berger s'est converti aux énergies renouvelables. Le problème de l'eau est réglé. Il a fait l'objet d'une attention toute particulière, autrefois. Une relation forte s'impose entre la source à la bergerie installée sur les terres communales de Bastelica. Une logique pragmatique s'est imposée d'emblée ; « Il était essentiel de s'installer près d'un point d'eau ou d'un ruisseau, de façon à pouvoir laver les ustensiles nécessaires à la préparation du fromage, pour faire la cuisine. »

À 1 800 mètres

L'emplacement de la bâtisse prend en compte la trajectoire des

avalanches, les chutes de pierres. Elle se confond avec la possibilité de cultiver son jardin et découvre des panoramas utiles. « L'intérêt est d'avoir une vue dégagée sur les lieux fréquentés par le troupeau ». Car celui-ci « est lâché » dès la première traite. Les brebis suivent un circuit précis entre 1700 et 1800 mètres d'altitude, à l'écart des Pozzi.

Les animaux ont leurs raisons. « Cette portion de l'estive est trop humide. Les brebis préfèrent les versants plus secs. » Le soleil donne une certaine régularité à l'errance du troupeau. Les brebis se déplacent et brouillent ensemble, en direction du soleil levant dans la matinée, puis à proximité des crêtes où l'air est plus frais, à l'ombre aux heures chaudes de la journée. Les bêtes obéissent à une sorte de déterminisme complexe, issu du fond des âges. Il y a un peu d'une adaptation au milieu, d'une capacité atavique à jouir du décor sauvage. Leur logique n'a pas changé depuis Diodore de Sicile : « Les propriétaires ne perdent jamais leurs troupeaux marqués par des signes distinctifs, lors



Là où paissaient les chevaux de Sampiero

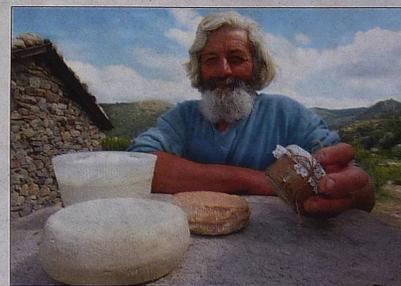
Qui n'a pas vu les Pozzi ne connaît pas la montagne Corse. C'est Alain Gauthier, randonneur aguerri, docteur en géologie, professeur agrégé honoraire en sciences de la vie et de la terre, qui l'affirme. Les pelouses herbeuses et hygrophiles, denses, rases, vert tendre, parsemées de trous d'eau d'une profondeur variant de quelques centimètres à plus d'un mètre constituent l'une des formations végétales les plus fascinantes de la Corse d'altitude. A laquelle elles confèrent d'ailleurs, un petit air de haut plateaux d'Écosse ou bien d'Irlande. C'est en 1910, à l'initiative du botaniste Briquet, que les Pozzi se sont forgés une identité scientifique sous le terme de Pozzines.

La création lexicale s'appuie sur les ressources de la langue corse : « Les localités où la tourbière est trouée de mares profondes sont désignées par les habitants sous le nom de "pozzi" = puits ». La connotation alpine tient à un suffixe. Le raisonnement de Briquet est simple : « Nous avons tiré de ce dernier terme le mot pozzine par contraction pozz (la formation alpine) ». Les espaces vieux de plusieurs milliers d'années, incarnent aussi une vision poétique.

Dans ce contexte, il deviennent des « perles d'eau », en règle générale, proche des « miroirs des cimes » ou lacs d'altitude, Bracca, Rina, Vitalaca, Nielluciu, Bastani. Comme ceux-ci, les Pozzines ont l'originalité vulnérable et font par conséquent l'objet d'un suivi régulier et de nombreuses campagnes de sensibilisation de la part du parc naturel régional de la Corse (PNRC) et de l'Office de l'environnement (OEC).

Les paysages qui monopolisent l'attention de hommes abritent des espèces végétales rares et endémiques tels que la grassette corse, une plante carnivore friande d'insectes lacustres, la menthe de Requien, la véronique rampante, le bellium des neiges. Dans cet environnement prospèrent punaises aquatiques, libellules et quelques amphibiens. Le système écologique aussi remarquable que vulnérable, en surplomb de Bastelica s'enrichit volontiers de la chronique de l'épopée de Sampiero. La légende veut que le condottiere des Médicis, « le plus Corse des Corses » ait, entre deux expéditions, fait paître ses chevaux sur les pelouses d'altitude.

même que personne ne les garde. » Elles croisent au passage quelques porcs et des vaches. Le circuit est sûr, en règle générale. « Elles n'ont pas de prédateurs ». Des inquiétudes subsistent toutefois. Elles portent sur la présence de chiens, susceptible d'effrayer et de disperser le groupe. Seul le soir ramène les bêtes au bercail. Au-delà, le site cultive d'autres singularités positives, telles que la proximité avec les chemins de randonnée. Le



Une brebis en affinité avec son territoire

La brebis locale est un petit format de 50 à 60 cm avec un poids compris entre 35 - 40 kg vif. Elle se distingue de ses cousines continentales par tête très fine, une face longue. Elle porte ou non une paire de cornes. C'est selon. En général, les oreilles sont petites, implantées bas, presque à l'horizontale. Quant aux béliers ils

sont cornus, invariablement. Les standards de la race l'exigent. Leurs cornes sont larges, enroulées en spirales et rejetées en arrière. Ils ont des membres sont fins.

Leur constitution est en adéquation avec de longs déplacements sur des zones difficiles et accidentées. Ils sont à la mesure de leur île.

séjour en altitude revigorant pour les hommes et les bêtes est également l'exemple d'un développement maîtrisé.

Le berger sait tirer profit de l'élan touristique sans perdre son âme. La production - une dizaine de fromages et trois à quatre broccis - est écoulée sur place. La clientèle se compose pour l'essentiel de randonneurs.

Les amateurs d'air pur et de dénivelés apprécient les saveurs authentiques. Et ils sont nombreux dans le secteur. Jean-François, Sylvie et Camille ont peu d'histoire de solitude à raconter. « On croise en moyenne 150 personnes par jour durant la saison.

Il est fréquent que des gens décident de s'arrêter et de camper sur le site »

La bergerie est devenue l'endroit des haltes et des rencontres chaleureuses. Les marcheurs tom-

bent leur sac à dos quelques instants. Ils trouvent matière à réfléchir sur le paysage tout en relief, sur le bien-être, sur une saine qualité de vie. Jean-François et son épouse divulguent quelques secrets sur la flore locale, au sujet de la forme d'un rocher. Les conversations mettent en scène le troupeau. A cette altitude, la vie prend vite une dimension mondaine. D'autant que le berger est aussi un amateur de golf. Clubs et balles accompagnent la transhumance.

Le vert pur et rafraîchissant de la région des Pozzi est une incitation à « putter ». Entre le brocciu et le fromage.

Véronique EMMANUELLI

Accès. Par le plateau d'Ese où le col de Verde. 2 heures de marche sur sentier bien balisé. 500 mètres de dénivelé. La balade a un caractère familial. Elle est accessible à la journée.