

## **VOYAGE d'ETUDE 2022 de la SOCIETE d'ETHNOZOOTECHE en PAYS d'ARLES, CRAU et CAMARGUE**

Ce voyage nous entraîne dans un vaste territoire aux fortes identités géographiques et culturelles qui dessine un immense triangle ayant pour sommet Arles et comme base, les côtes méditerranéennes. De l'est vers l'ouest, une plaine à la fois humide et steppique, la Crau, pays des arboriculteurs et du mouton, précède la Camargue, région du riz et des sansouïres où sont les manades.

Cet ensemble regorge de soleil une grande partie de l'année tandis qu'un vent fort, le mistral, le fouette régulièrement. Un imposant réseau hydraulique assure depuis l'époque romaine une grande partie de son existence, un destin sublimé par Frédéric Mistral, à la fois chantre et poète.

**Mercredi 21 septembre après midi**

### ***MUSEE ETHNOGRAPHIQUE ARLATEN***

Au 29 de la rue de la République, s'installe dans un hôtel particulier en 1899, le « Museon Arlaten », musée de Provence consacré aux Arts, à l'Ethnologie et à l'Histoire du pays d'Arles.

Mme Céline SALVETAT, responsable des « Services des publics et de la programmation culturelle du musée » se charge, assistée de sa collègue, de commenter la visite de cet écrin respectueux de l'héritage mistralien que nous rappelle le visage de Mireille et l'étoile à sept branches du Félibrige au-dessus de la porte d'entrée.

#### ***Historique***

Autrefois palais d'un noble au temps du roi René (1409-1480), les Jésuites en font l'acquisition au XVIII<sup>e</sup> siècle, le transforment en un collège d'enseignement, rajoutent une aile aux deux déjà existantes et lui adjoignent une chapelle.

Un siècle plus tard, ces mêmes Jésuites sont chassés de France et leur collège devient un collège municipal jusqu'à ce que soit couronné prix Nobel de littérature, Frédéric Mistral (1830-1914), pour son roman « Mirèio » en 1904. Il perçoit à ce titre une importante somme d'argent. Un lien profond l'unissant à ce pays, il utilise cette manne pour moderniser un musée déjà présent dans ces bâtiments et fait abattre le troisième bâti par les Jésuites pour le remplacer par un édifice néo-médiéval.

Une exèdre mise à jour dans la cour, vestige antique datant des Romains, est conservée comme faisant partie de la mémoire culturelle provençale, de l'entité régionaliste.

Le projet ambitieux d'un nouveau musée se manifeste en 1896 pour se concrétiser en 1899 grâce à des collections qui appartiennent au département des Bouches-du-Rhône. En 2009, l'ensemble a vieilli, une restauration et une actualisation s'imposent et pendant onze années le bâtiment sera fermé. L'architecte Michel BERTREUX met en place climatisation, nouvelles signalétiques et nouvelles vitrines, nouveaux éclairages...avec l'aide d'une société nantaise (TETRARC), pour une réouverture en octobre 2021. Ce musée devient l'un des premiers musées d'ethnographie régionale de France.

Le coût de ces travaux atteint la somme de 22 millions d'€, entièrement supportés par les contribuables du département.

Son histoire reste profondément liée à la personnalité de F. Mistral qui fonde le 21 mai 1854, entouré de ses amis, une académie littéraire, le **Félibrige**. Son ambition est de redonner une consistance à la langue d'Oc oubliée, survivant seulement dans des campagnes menacées d'exode rural alors que la Provence s'industrialise.

Mistral se rend à l'exposition universelle de Paris de 1889 et plus précisément au musée du Trocadéro, le seul à présenter modestement une ethnographie française. Cela fait naître en lui la volonté de créer un édifice similaire en Provence voué à la sauvegarde de cette culture rurale. De retour dans ses terres, il collabore avec le Dr Emile MARIIGNAN (1847-1937) en vue de la collecte des objets essentiels de cette culture provençale, au nombre de 3 500 à ce jour. L'adhésion populaire est sans faille.

5 thèmes appelés **temps** sont proposés aux visiteurs :

- **Temps 1** : Occupant tout le rez-de-chaussée, il aborde la gloire de l'Antiquité et prétend insuffler chez la jeunesse un sentiment d' « unité régionale » basée sur la recherche d'ancêtres non pas Gaulois, mais Grecs et Romains, comme en témoigne toute la statuaire présente et notamment « La Vénus d'Arles ».

Pour atteindre le premier étage affecté aux temps 2 et 3, puis le second niveau dédié aux temps 4 et 5, il faut s'élever dans un vaste espace lumineux pourvu d'un escalier métallique suspendu, magnifié par un mur de tentures de couleurs vives réalisé par l'artiste arlésien Christian LACROIX.

La chapelle jésuite proche, livre à notre admiration un sublime maître-autel en marbre et un imposant retable en bois massif, des œuvres que domine un admirable plafond peint.

- **Temps 2** : Le Félibrige y est à l'honneur, apportant sa contribution à la littérature et à la poésie régionales, organisateur de fêtes et de bals mais surtout éditeur d'un **dictionnaire du Félibrige** qui va traduire tous les mots de la langue provençale en français et

préciser leurs usages locaux, réalité des petits pays et des vallées reculées. « **L'annuaire des collectes** » recense les objets recueillis pour les rattacher à la sociologie et à leur emploi dans différents domaines.

Les salles se succèdent, reconstituant des décors traditionnels, des rites de passage comme celui des « relevailles », la veillée calendale dans le mas d'une grande famille, moment incontournable de Noël avec ses treize desserts... Les dioramas nous font pénétrer dans la maison provençale, les croyances, les fêtes, les costumes coutumiers.

Le folklore et les légendes s'entremêlent aux croyances et aux superstitions propitiatoires matérialisées par des amulettes ou encore, par la **tarasque**, monstre de fleuve inhérent à la vie et à la mort, fêtée dès le Moyen Age, relevant du Patrimoine mondial.

Enfin, une salle d'interprétation explique la transformation au fil du temps de la science ethnologique et de la muséographie de façon à y rattacher les objets contemporains. Des courts-métrages en finalisent l'intégralité.

- **Temps 3** : Les années 1830 à 1850 sont figurées dans des locaux au sol de carreaux rétro-éclairés. L'historien et archéologue Fernand BENOIT (1892-1969) retrace l'aventure des **costumes** de ces années et en particulier, une de leur pièces, spécifique au pays d'Arles, le **droulet**. De la même façon, une série de tableaux peints rend compte de toutes les évolutions de la **coiffe** arlésienne.

Ces mutations s'intéressent aussi à l'équipement domestique avec des mentions particulières pour les armoires de mariage aux formes démesurées, les céramiques, les étains, les panetières qui protègent le pain des rongeurs, le blutoir transformé en commode d'une taille extrême...

- **Temps 4 et 5** : Ils sont magnifiés dans un écomusée rompu aux techniques contemporaines par le « magicien des vitrines » que fut Georges Henri RIVIERE (1897-1985), fondateur du Musée National des Arts et des Traditions Populaires (MNATP).

Au deuxième étage, de larges vitrines exposent la réalité des transhumances du Mérinos d'Arles passant l'hiver en Crau et l'été dans les alpages qu'il rejoignait à pied.

Seulement suggérés, le berger et son troupeau apparaissent comme dans une pièce de théâtre, au moyen de leurs composantes essentielles : vêtement du berger, sonnailles et colliers en ogive des animaux alignés en un troupeau imaginaire, le bât de l'âne, le chien, comme suspendu et flottant dans un espace irréel où les corps sont absents. La scénographie est saisissante.

Toutes les autres activités qui rythment la vie de la Camargue sont représentées sur le même modèle : la manade, le vannier, le tondeur et ses instruments, tout un ensemble dans une combinaison étonnante d'ombres et de lumières.

### Remarques :

✕ **La cabane camarguaise** s'ajuste au mistral par sa forme arrondie et, présentée volontiers comme l'habitation du gardian, elle n'est en fait que celle du salinier. Aujourd'hui, elle s'est convertie le plus souvent en résidence secondaire, en habitat temporaire.

✕ **Le manadier** est à la fois propriétaire et éleveur de chevaux Camargue et de taureaux Camargue, Raço di Biou, en plus grand nombre, participant aux « courses camarguaises », mais aussi de taureaux de combat, de race Brava, acteurs des corridas, introduites par l'impératrice Eugénie.

Ses activités varient selon les saisons : l'**hiver**, les animaux sont laissés en semi-liberté aux pâturages, les taureaux surveillés par le gardian à cheval et triés en s'aidant du « simbèu », un mâle dressé qui obéit à la voix et auquel on a inculqué la peur de l'homme. Ceux qui ne sont pas retenus pour la reproduction sont castrés entre 3 ou 4 ans (les « bious »), sélectionnés pour les fameuses courses ou orientés vers la boucherie. Les chevaux, quant à eux subiront l'émasculatation dès l'âge de 2 à 3 ans dans leur grande majorité. C'est aussi l'époque choisie pour réparer les matériels, où l'on fabrique le harnachement, où l'on confectionne les cordes en crin de jument.

Au **printemps**, le manadier que l'on connaît sous son costume traditionnel, se rapproche de ses animaux. C'est l'époque des « ferrades » où l'on marque au fer rouge jeunes chevaux et taureaux.

L'**été** et l'**automne** annoncent la saison des spectacles avec les corridas, moins nombreuses que les courses camarguaises. On ne compte pas moins de 750 de ces représentations coutumières chaque année, folkloriques et touristiques, récompensées par des prix prestigieux et recherchés comme la « Cocarde d'or » du premier lundi de juillet aux arènes d'Arles. Cette compétition sportive possède sa Fédération et ses règles bien précises. Les cocardiers ou raseteurs défient un « biou » pendant une dizaine de minutes en tentant de saisir à l'aide d'un crochet spécifique les trophées fixés entre les cornes de l'animal.

## ***VISITE GUIDEE à PIED du CENTRE HISTORIQUE D'ARLES***

Sous la conduite agréable de Julie, notre guide chapeauté et au « look » arlésien, nous débutons une déambulation agréable et passionnante.

### ***Espace Van Gogh***

Dans le magnifique jardin intérieur de l'ancien Hôtel-Dieu où séjourna le peintre après s'être coupé l'oreille droite, les épisodes les plus saillants de sa vie nous sont retracés dans une incontestable précision.

Vincent Van Gogh naît aux Pays-Bas à Zundert en 1853. Il est l'aîné d'une famille de 6 enfants. Il travaille dès 16 ans chez son oncle dans la Société Goupil & Cie, spécialisée dans le négoce de l'Art et dont le siège se trouve à Paris où Il rejoint son frère Théodoros dit Théo, de 4 ans son cadet, après avoir voyagé à Amsterdam et Londres. Entre temps, une relation épistolaire abondante et soutenue s'est établie entre la fratrie. A 21 ans, lassé, Vincent quitte son emploi pour s'établir en Angleterre et donner des cours de langue. Il y étudie la religion protestante dans une école qui lui propose une mission d'évangélisation des paysans et des mineurs du « Boringe », une région wallonne belge. Ces gens simples le captivent et il commence à peindre, délaissant sa mission. Il retourne chez ses parents et réalise son premier tableau : « les mangeurs de pommes de terre » en 1884. L'œuvre se caractérise par des couleurs sombres qui se veulent l'expression de l'existence triste, dure et pénible de ces pauvres campagnards.

Théo s'installe à Montmartre où s'épanouissent tous les artistes parisiens, surtout les peintres postimpressionnistes. Vincent qui le rejoint, fréquente alors avec constance les nombreuses galeries promises à ce courant, adopte la technique et la maîtrise de ceux qu'il admire, se met à peindre comme eux, en extérieur sur site même.

Les torrents de couleurs se bousculent dans des tourbillons et des spirales. Bleu céleste, orange, vermillon, jaune très vif, vert clair, rouge, violet ont ses préférences que l'on retrouve dans les 3 tableaux du « Père Tanguy » (1887), ce marchand qui offre ses coloris aux créateurs désargentés en échange de leurs toiles. A cette même période, le japonisme le fascine et il collectionne en grand nombre (plus de 400) les estampes avec son frère. Il rencontre Gauguin, Toulouse-Lautrec, Seurat, Signac, Emile Bernard...

En février 1888, il part vers le sud de la France dans l'espoir de rejoindre l'Algérie et sa « lumière ». Bloqué par une tempête de neige, il se fixe à Arles dont le climat et le ciel correspondent à ce qu'il espérait : un bel azur et des amandiers en fleur comme la toile qu'il peindra en 1890. Pour cela, il quitte sa « maison jaune » du quartier de la gare en septembre 1888. Ses pinceaux brosent sa « chambre ». Il crée une société d'artistes baptisée « l'atelier du Midi » en complicité avec Gauguin venu le rejoindre, mais leur entente se fissure et le 23 décembre 1888, après une nouvelle querelle, Vincent se coupe l'oreille droite. Inconscient, il est conduit au premier étage de l'Hôtel-Dieu. Pendant ses 2 semaines d'hospitalisation, il réalise successivement « Le jardin de l'hôpital en Arles », « Le dortoir de l'hôpital d'Arles », le « portrait du docteur Rey », puis regagnant sa maison jaune, il exécute son inoubliable « autoportrait à l'oreille bandée » en janvier 1889, connu aussi sous le nom de « l'homme à la pipe ».

En février et mars 1889, atteint de troubles bipolaires, il effectue 3 nouveaux séjours hospitaliers suivis de son internement en mai de la même année à l'asile du monastère de Saint-Paul-de-Mausole près de Saint-Rémy-de-Provence. Là, il compose « Iris » et un remarquable autoportrait sur fond bleu.

Rétabli en apparence, Vincent regagne Paris, retrouve Théo pendant 3 jours, puis rejoint une communauté d'artistes rassemblés à Auvers-sur-Oise autour du Dr Gachet, un homéopathe. 2 mois après son arrivée, il se blesse grièvement par balle le 27 juillet 1890 au niveau de l'aîne et meurt 3 jours plus tard, à 37 ans dans une chambre qu'il occupait à l'Hôtel Revoux.

A sa mort, ses œuvres sont rassemblées par son frère qui devient fou à son tour. Interné aux Pays-Bas, Théo décède en janvier 1891 à l'âge de 34 ans. Les 2 frères ont leur sépulture à Auvers-sur-Oise.

Joanna, l'épouse de Théo, et le neveu de ce dernier, réunissent toutes les toiles de Vincent qui sont aujourd'hui exposées au Musée Van Gogh d'Amsterdam. Ses créations, le virtuose les achevait rapidement, en 45 minutes dit-on. Il en offrait beaucoup pour assurer sa subsistance malgré le désintérêt, l'indifférence, voire le mépris affiché par nombre de ses contemporains.

### ***Place du Forum***

Sur ce site, occupé par une tribu celtique au II<sup>e</sup> siècle, les Romains au IV<sup>e</sup> siècle vont bâtir une ville selon un plan quadrillé qu'ils appliquent toujours : 2 axes principaux se coupent à angle droit, un axe nord-sud, le **cardo maximus** (actuellement rue de l'Hôtel de ville) et un axe ouest-est, le **decumanus maximus** (rue de la Calade actuelle). A la croisée de ces 2 axes se trouve la place principale, le **Forum**, qui pour « Arelate », l'Arles de l'époque, est un espace dallé de 3000 m<sup>2</sup>.

Ce Forum originel, creusé à l'extrémité de la pente de la colline de l'Hauture, nécessite pour disposer d'un terrain plat le percement de galeries souterraines en forme de U, les **cryptoportiques**, aujourd'hui situées sous les rues de la ville moderne, accessibles pour une visite.

S'ajoutent à ce plan romain conventionnel, les lieux de divertissement et de plaisirs que sont l'amphithéâtre (les arènes), le théâtre antique et le cirque.

Sur cette place trône le fameux café jaune peint en septembre 1888, « Terrasse du café le soir » avec son ciel étoilé. Plutôt gris-beige, il apparaît jaune sous l'éclairage d'une lampe à gaz. Il demeure l'une des rares toiles consacrées à Arles, une ville dont la population n'appréciait que modérément l'artiste.

Une porte romaine et ses 2 colonnes surmontées par la moitié d'un fronton triangulaire, complète l'ensemble architectural tandis qu'une statue de F. Mistral, ceinte d'une grille en fer forgé représentant des tridents de gardians, enrichit le lieu. Ici se tient chaque année la « journée des gardians » qui rend hommage au grand écrivain.

## ***Les bords du Rhône***

Pour les rejoindre, la traversée d'une partie du cœur de la ville nous mène tout d'abord, à l'**Hôtel Arlatan**, ancien Palais des Comtes de Beaumont souverains de Provence construit sur les ruines de la basilique romaine, adossé à l'un des murs des Thermes de Constantin. Propriété depuis 2014 d'une suisseuse fortunée, Mme Maja HOFFMANN, fille de Luc HOFFMANN, un ornithologue éminent qui fut le premier à baguer les flamants de Provence. Elle dirige une fondation d'Art contemporain du nom de LUMA. Héritière des laboratoires Roche, elle acquiert à Arles une friche industrielle appartenant à la SNCF pour la transformer en un complexe, le **Parc des Ateliers**, ensemble ouvert à des expositions, des résidences d'artistes, des studios divers..., le tout dominé par **La Tour**, sorte de phare moderne aux formes déroutantes, symbolisant les Alpilles et l'amphithéâtre romain, issue de l'imagination de l'architecte américano-canadien Franck GEHRY.

- **Thermes de Constantin** : Il ne reste que des vestiges de ce vaste édifice érigé au IV<sup>e</sup> siècle et dont seulement un tiers des 3 700 m<sup>2</sup> originels subsiste, conséquence de la chute de l'Empire romain d'Occident en 476. Les habitants vont le démanteler pour se protéger en élevant des remparts.

Les Thermes romains permettent d'entretenir des relations apaisées au sein d'une population souvent issue de colonisation, car ils sont ouverts à tous gratuitement ou contre des sommes modiques. Ils sont l'œuvre des **évergètes**, citoyens romains riches et ambitieux qui veulent gravir tous les échelons de la municipalité et qui, pour cela, doivent offrir des monuments en libre accès à tous ces gens, sans oublier les esclaves.

Ces Thermes s'ouvrent par un portique qui permet d'accéder à la **palestre**, simple cour où l'on pratique des activités sportives qui vont réchauffer le corps. Une sorte de vestiaire, l'**apoditarium**, doté de bancs et casiers, où les citoyens se dénudent totalement ou portent un simple pagne voire un caleçon noué à la taille, le **subligamentum**. Le cheminement se poursuit par le **tepidarium** dans une ambiance de 25 à 30° C, puis par le **caldarium** où une eau à 55-60° C n'autorise que des aspersion. Un bref retour au tepidarium pour plonger ensuite dans les baignoires souvent en porphyre du **frigidarium**, remplies d'eau à 25-30° C pour affermir et tonifier la peau. Par la suite sont prodigués des soins de confort et de luxe comme les massages, les épilations, les coiffures.

### **Remarques :**

✕ Le sol des salles, surélevé par des pilettes de briques, est chauffé par des foyers.

✕ L'eau chez les Romains a un caractère ostentatoire et doit couler à profusion (latrines, thermes, viviers, fontaines...), symbole de la prospérité d'une cité ou de l'opulence de certains de ses habitants. Elle descend des Alpilles car plus propre que celle du Rhône, puisée dans 2 sources, l'une à Eygalières, l'autre à Maussane-les-Alpilles, puis acheminée par 2 aqueducs jusqu'à Fontvieille, elle rejoint Arles en n'empruntant qu'un seul conduit aérien.

Elle actionne au passage des meules construites en d'originales cascades successives pour broyer le grain (meunerie de Barbegal). En Arles, stockée au château d'eau de la colline de l'Hauture, une canalisation de plomb va la distribuer dans toute la cité

- **Le Grand-Rhône** : Avant Arles, le Rhône se divise en 2 branches dont l'une, le Grand-Rhône, confisque 60% du flux. Sur 50 km de long, avec une largeur moyenne de 400 m, il atteint la mer Méditerranée à Port-Saint-Louis-du-Rhône. Plus à l'ouest, le Petit-Rhône descend sur 60 km de long et 100 m de large vers la Méditerranée qu'il rejoint au ponant des Saintes-Maries-de-la-Mer dont il fournit l'eau douce depuis le XVI<sup>e</sup> siècle.

Au niveau d'Arles, à l'époque romaine, existait un **pont de bateaux** dont le tablier reposait sur des navires, lui assurant ainsi une grande souplesse face aux crues. Les bureaux des nombreux **naviculaires**, armateurs et entrepreneurs de transports maritimes, assuraient le ravitaillement de Rome et des villes importantes. Il subsiste quelques vestiges de ce pont sur la rive droite.

Un autre ouvrage, du XIX<sup>e</sup> siècle, ferroviaire celui-là, a disparu, matérialisé aujourd'hui par 2 colonnes de part et d'autre du fleuve, surmontées des lions emblématiques de la ville. Il a été détruit par les bombardements alliés d'août 1944. Au-delà de ces colonnes, s'étend le quartier de la gare où résida Van Gogh, puis en longeant le quai, on passe devant le Musée des Beaux-Arts ou Musée REATTU (peintre arlésien 1760-1833), un ancien grand prieuré de l'Ordre de Malte au XV<sup>e</sup> siècle.

- **L'Amphithéâtre** : Les Romains construisent à Arles 3 monuments de spectacles : l'Amphithéâtre (les Arènes), un théâtre (le Théâtre antique) et un cirque.

Son édification, à la fin du premier siècle, dure 10 ans. Inauguré sous Domitien dans les années 90, d'un plan identique à celui du Colisée de Rome mais de dimensions réduites, il se compose de 2 niveaux d'arcades en plein cintre. Ses 4 tours dont 3 sont plus ou moins arasées, ont été rajoutées au Moyen Age.

En ces temps, les spectacles sont offerts. Le public pénètre par l'une des 60 arches, parcourt de grands couloirs qui le canalisent, les **vomitoria** ou **vomitoires** (du latin vomer = vomir) . Ils peuvent aussi faciliter l'évacuation des 21 000 spectateurs en 20 minutes. Ces galeries donnent accès à la **cavea**, les gradins où s'assied la foule selon un ordre déterminé par la catégorie sociale. Pour assister à ces divertissements, toute cette foule a retiré en guise de ticket d'entrée, un morceau de terre cuite qui détermine son cheminement et la place sur les gradins de pierre. Aujourd'hui, seules les assises du bas sont d'époque.

Van Gogh a représenté cet édifice dans « Les arènes d'Arles » en 1888, un tableau qui figure ce public et notamment au premier plan, 2 femmes en costume d'arlésienne mais d'où se dégage l'influence japonaise. Le style emprunte la technique du « divisionnisme » qui trace les contours de couleurs plus foncées afin de donner du relief aux différents sujets.



L'**attique**, l'étage au sommet de la construction, n'existe plus. Nanti de poteaux de bois et de cordes, il soutenait le **velum**, immense protection contre le soleil et la chaleur.

A la chute de l'Empire romain d'Occident, les pierres sont réemployées pour construire des quartiers fortifiés qui vont servir de protection, et les fours apparents dans les vomitoires. Ils attestent d'une présence humaine à l'intérieur même de l'édifice où se sont réfugiées des familles entières. Dès 1840, le monument débarrassé de ses constructions parasites, se consacre à des manifestations actuelles, corridas et courses camarguaises.

**Agencement** : En son centre, se dresse la piste ou **arena** plus haute de 2 mètres à l'époque, et tout autour, une rangée de pierres verticales constitue le **podium** qui protège les spectateurs. Ponctué de portes, on y retrouve des inscriptions gravées à vocation électorale et publicitaire.

Au dessus du podium, le public prend place selon son rang social : magistrats et sénateurs au plus près de l'arena, puis les notables suivis des citoyens ordinaires et enfin, tout en haut, les personnes qui n'ont pas cette citoyenneté romaine (esclaves, affranchis), mais également les femmes, les enfants et les péripatéticiennes.

Bâti sur le rocher de la colline de l'Hauture, il n'est pas possible d'aménager des galeries souterraines comme à Rome ou à Nîmes. L'unique passage se situe sous les premiers rangs de gradins et les 8 portes du podium servent aux entrées des animaux le matin, des gladiateurs l'après-midi.

**Fonctionnement** : Les spectacles du matin appelés **Venationes**, reconstituent des scènes de chasse aux animaux sauvages mais aussi aux espèces locales (chevaux, taureaux, sangliers, béliers, chiens...) que des nemrods ou **bestiarii** combattent.

La pause « déjeuner » est pimentée, si l'on peut dire, par les exécutions des condamnés à mort.

Enfin, l'après-midi ont lieu les combats de gladiateurs, les **munera**. Ces derniers viennent saluer, avant leur duel, l'éditeur des jeux, ce personnage important qui offre le spectacle, assis à l'ombre dans une loge, richement vêtu de pourpre et pour lequel il faudra voter aux prochaines élections.

Les combattants s'affrontent face à face en présence d'un ou deux arbitres. Ils respectent des règles, la première étant d'épargner l'adversaire vaincu, souvent un camarade. Ainsi, l'objectif est-il plutôt de pousser l'autre à abandonner en le fatiguant ou en le blessant légèrement. Chaque lutte dure une dizaine de minutes sous la lourde panoplie dont le casque, à lui seul, pèse pas moins de 8 kg. Le vaincu signe son abandon en posant ses armes au sol, en mettant un genou à terre et en tendant sa main à l'éditeur du spectacle. Ce dernier, en fonction de la qualité de la prestation, choisira entre la vie ou la mort. Pour cela il se tourne vers un public prêt à l'influencer en agitant un linge blanc pour la clémence ou en étendant le

bras pour réclamer le châtiment suprême. L'épée du vainqueur transperce alors la gorge du malheureux perdant. Le plus souvent, le vaincu échappe à ce triste sort en raison de sa valeur marchande et de la mise de fonds engagée par l'éditeur.

Les gladiateurs ne sont pas libres. Ils appartiennent à une école, le **ludus gladiatorius**, propriété d'un **laniste** qui les achète sur le marché des esclaves, les héberge, les nourrit, les entraîne et les équipe. Sa mise de fonds est donc importante. Ce champion signe une espèce de contrat de travail qui l'engage au mieux pour 5 années. Chaque victoire le gratifie de primes dont il ne touchera qu'une partie à la fin de sa période d'engagement s'il est toujours en vie. Alors seulement il retrouve sa liberté totale, précieuse s'il était un ancien esclave. Certains sont des engagés volontaires attirés par l'appât du gain ou bien contraints par des dettes à rembourser. D'autres, véritables vedettes dans tout l'Empire, amassent de véritables fortunes.

En 1840, les premières corridas ont lieu et aujourd'hui, elles se déroulent deux fois par an (Féria de Pâques et Féria du riz), organisées avec 6 taureaux Brava de 500 kg achetés par les arènes. Après sa mise à mort, l'animal est débité dans une boucherie sous les gradins. Mais ce sont surtout les courses camarguaises qui font vibrer les spectateurs, avec leurs bœufs Camargue de 300 kg, aux cornes verticales en forme de lyre, descendants des Aurochs, portant les trophées entre et sur leurs cornes que des rasateurs vêtus de blanc s'efforcent de saisir en 15 minutes. Au-delà de ce temps, le biou loué aux arènes et fourni par une manade, regagne le toril pour participer à une nouvelle course qu'un ou deux mois plus tard.

- **Le Théâtre antique** : Sa construction débute une année avant celle des arènes et ses pierres ont largement été réutilisées, écrêtant sa hauteur qui égalait celle de l'amphithéâtre et faisant disparaître un décor somptueux dont il ne reste aux niveaux inférieurs que quelques frises de feuillages, des amours, des angelots, des avant-trains de taureaux.

Le rang social impose ici encore, la place du spectateur. Les personnalités siègent au niveau d'un **orchestra** horizontal et semi-circulaire en avant des gradins, séparées du public par un podium. Un **pulpitum** de pierres masque une scène en bois devant laquelle une rainure va recevoir un rideau de 3,5 m de hauteur. Monté sur des mâts télescopiques, des cordes manœuvrées par des esclaves le soulèvent.

Il existait un splendide mur de scène constitué de colonnes et de statues de marbre que recouvrait un toit oblique pour l'acoustique. En son centre, s'ouvrait la porte royale où une niche renfermait une sculpture de l'empereur Auguste.

**Remarque :** Ces statues d'empereurs romains étaient composées d'une partie supérieure amovible en marbre de Carrare, conçue à Rome, qui s'emboîtait dans une partie basse en calcaire peint.

Dans ce mur de scène se trouvait la **Vénus d'Arles** sans bras, découverte dans les années 1650, puis rapatriée par Louis XIV pour embellir la galerie des Glaces de Versailles. Selon les désirs du roi, son sculpteur, François GIRARDON, la dota de membres. C'est le Louvre qui la détient aujourd'hui.

Les spectacles, de caractère pédagogique au début, s'inspirent du théâtre grec. Puis petit à petit, les Romains se tournent plutôt vers le divertissement, créent la tragédie et la pantomime, plus attractives. De riches citoyens en quête de public n'hésitent pas à mettre en scène des femmes de plus en plus dénudées, voire complètement nues. Au VI<sup>e</sup> siècle, Justinien I<sup>er</sup> va interdire ces distractions où Théodora, son épouse, excelle.

Peu à peu, comme pour l'amphithéâtre, le monument devient un îlot fortifié pour se préserver des invasions barbares. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la ville supprime ces constructions surajoutées.

De nos jours, il est devenu un lieu de représentations culturelles, de concerts, d'activités d'écoles de cinéma et d'animation, de fêtes...

**Remarque** : Le **cirque** à l'intérieur des murs de la cité, disparu aujourd'hui, s'étendait sur 450 m de longueur et 100 m de largeur. Il était réservé aux courses de chars qui effectuaient entre 4 et 7 fois son circuit autour d'une plateforme centrale, la **spina**. Au centre de cette spina se dressait un obélisque servant de point de repère, seul vestige retrouvé puis transféré sur la place de la République au XVII<sup>e</sup> siècle.

### ***Hommage à Laurent AVON***

Pour rejoindre la place Bélachou, dernier domicile de Laurent, nous empruntons en silence ces petites rues du vieil Arles qu'il connaissait si bien.

Son frère Christophe, dans un éloge empli d'amour et d'émotion, souvent au bord des larmes, retrace les étapes de la vie de Laurent depuis son adolescence, ses universités, sa destinée professionnelle dense et foisonnante jusqu'à ce jour de Noël 1972 quand un accident vasculaire cérébral le laisse lourdement handicapé, avant cette tragique journée du 4 mai 2022 où il termine son existence dans le Vercors. Il combattait le terrible handicap par une volonté opiniâtre et résolue, assumant seul le plus souvent, les difficultés imposées par la maladie.

La Société d'Ethnozootechnie réunie autour de Christophe, observe une minute de silence sous la glycine de la petite place.

Un article entier lui sera consacré dans le prochain numéro de notre revue, tandis qu'une salle de la bibliothèque d'Agrocampus Rennes portera son nom en reconnaissance du don qu'il fit d'une partie de ses archives.

Ses obsèques à Tournon-sur-Rhône ont vu une délégation d'éleveurs redevables à Laurent d'avoir participé au sauvetage de leur race ferrandaise, l'accompagner à sa dernière demeure au son des sonnailles de bétail.

Enfin, pour clore cette poignante cérémonie, un couplet du chant de la Société, évoquant son souvenir, est entonné par tous les participants à ce voyage.

### ***Place de la République***

Sur ce dernier site, un concentré d'architectures remarquables s'étale devant nous.

Tout d'abord, l'ancienne **cathédrale Sainte Trophime**, romane du XII<sup>e</sup> siècle, au portail historique riche en éléments décoratifs et inspiré par l'art antique. Son tympan biblique, finement ciselé, est un véritable livre d'images, dont une symbolique du bœuf.

Au centre de la place, on retrouve l'obélisque, témoin éclatant du cirque romain. Au nord, la façade de l'Hôtel de ville du XVII<sup>e</sup> siècle, rappelle le château de Versailles. Enfin, il ne faut pas oublier à l'ouest l'église Sainte Anne, espace d'exposition temporaire aujourd'hui.

### **Jeudi 22 septembre matin**

#### ***DOMAINE du MERLE 13300 SALON-de-PROVENCE***

Sur fond d'Alpilles, une matinée douce et lumineuse nous accompagne dans la plaine de la Crau vers le domaine agricole du Merle. Une allée de platanes majestueux nous conduit à la seule implantation de l'Institut Agro Montpellier en région PACA, plateforme à la fois pédagogique et expérimentale, spécialisée dans l'élevage ovin transhumant, la gestion de l'eau et la production de foin de Crau AOP.

Depuis le premier janvier 2022, un regroupement administratif de différents établissements agricoles, réunit sous ce vocable, Montpellier, Agrocampus Rennes-Angers et Dijon.

Trois personnalités nous font l'honneur de nous accueillir : MM. François CHARRON, directeur adjoint du domaine depuis avril 1999, Patrick FABRE, ingénieur agronome directeur de la Maison de la Transhumance et Guilhem BOURRIÉ de l'Académie d'Agriculture.

### ***Généralités et historique***

Devant l'une des trois bergeries du Centre, partiellement occupée par quelques Mérinos d'Arles prématurément descendus de leurs alpages, M. CHARRON nous précise que l'Institut Agro Montpellier possède 2 domaines : le **Domaine du Chapitre** à Villeneuve-lès-

Maguelonne, 10 km au sud de Montpellier qui traite de l'oléiculture (5 ha) et de la viticulture (35 ha), et le **Domaine du Merle** qui s'étend sur 400 ha, avec son troupeau ovin de 1 500 têtes produisant des agneaux de boucherie. Il récolte aussi annuellement 1 100 tonnes de foin de Crau AOP, seule appellation concernant un produit non alimentaire. Celle-ci a été obtenue le 31 mai 1997 et concerne 150 ha de prairies irriguées par gravité, parcourues par un maillage de canaux protégés du mistral par des haies de cyprès et autres peupliers.

Donation de la famille ABRAM à l'Office Agricole du Midi en 1929, le Domaine devient en 1937, la seule école d'agriculture de l'arc méditerranéen.

On lui confie 3 missions essentielles : production, recherche-développement-innovation-diffusion-transfert et formation, notamment de bergers transhumants salariés.

### ***Fonctions et objectifs***

La recherche-développement concerne le domaine de la production, plus précisément celle des végétaux irrigués par gravité, et le pastoralisme en partenariat avec les Unités Mixtes de Recherches Systèmes d'Elevages Méditerranéens et Tropicaux (UMRSELMET) et avec l'INRAE et ses stations de génétique de Toulouse et de Tours. La production se recentre sur un « traditionnel » qui se modernise en matière d'autonomie financière, ajustant les dépenses aux recettes.

La recherche mène depuis les années 80 une expérimentation impliquant des béliers « **booroola** » importés d'Australie, souche de Mérinos à taux élevé de naissances multiples chez les brebis porteuses du gène. L'adhésion des éleveurs est loin d'être acquise compte tenu de l'insuffisance de production laitière de cette race. Un lot de 350 de ces femelles vient d'arriver de transhumance, suitées chacune, de 3 à 4 agneaux assez petits.

D'autres essais se rapportent aux colliers GPS, à l'alimentation, à la physiologie animale, etc.

Dans le secteur de l'eau, le Merle travaille en collaboration avec l'UMR G-eau de Montpellier. La ressource basée au lac de Serre-Ponçon, offre une réserve d'eau de plus en plus aléatoire dépendante de l'incidence climatique. Faible cette année, elle s'épuise rapidement, le pic de fusion (fonte des neiges) correspondant au 15 mai en raison d'un manteau neigeux insuffisant, déstocké assez vite pour couvrir des besoins agricoles constants, notamment en Crau. Celle-ci consomme jusqu'à 20 000 m<sup>3</sup>/ha/an d'eau d'irrigation de la mi-mars à fin septembre, surtout pour les prairies de foin AOP qui doit toujours être de qualité homogène.

Sur la totalité de cette eau, 20 % sont utilisés par l'herbe, le reste alimentant une nappe phréatique qui sera haute en fin d'irrigation, basse en début d'arrosage. Le maillage des canaux de ce territoire permet de réguler cet approvisionnement depuis **Adam de Craponne** (1526-1576), ingénieur français de la Renaissance. Dans cette plaine semi-steppique, le surplus d'irrigation peut conduire à l'apparition de marais (Marais du Vigueirat).

La troisième mission consiste en la formation de bergers transhumants, salariés, grâce à des financements régionaux. La formation des 18 postulants s'étale sur le cycle de production d'un élevage ovin transhumant et allaitant. Elle délivre un Brevet Professionnel Agricole-Travaux Production Agricole Elevage de Ruminants (BPA-TPAER), après que les candidats aient acquis en un an des compétences de base (élevage, alimentation, soins), auxquelles s'ajoutent de nouveaux savoirs comme la lutte contre les prédateurs (loups en particulier), l'utilisation des chiens de troupeaux, la cohabitation avec les randonneurs, la connaissance de l'environnement et des différents milieux (alpages, forêts, collines, prairies...), l'établissement de parcs mobiles, etc.

La Maison de la transhumance intègre le Domaine en 2012 avec le **Comité foin de Crau** (250 à 300 producteurs sur 14 500 ha irrigués par gravité), et la **Fédération Départementale des Structures Hydrauliques (FDSH)** des Bouches-du-Rhône.

### ***La Maison de la Transhumance***

Dirigée par Patrick FABRE, elle réunit à la fois des éleveurs, des bergers salariés mais aussi des personnalités de la Culture qui font partie du conseil d'administration comme Mme Estelle ROUQUETTE du Musée de la Camargue et M. Jean-Claude DUCLOS, conservateur honoraire du Patrimoine.

M. FABRE nous convie à une petite marche sur la draille blanche, vers les **coussouls** (du latin « cursorium », le parcours), pâturages semi-arides, écosystèmes uniques qui se développent sur un sol qui les isole de la nappe phréatique. Le Domaine du Merle n'en possède que 250 ha sur les 12 000 ha résiduels de la plaine de Crau qui en comptait 45 à 50 000 ha à l'origine. Ils sont souvent riches en galets, très morcelés et plats, pratiquement sans arbres.

M. Guilhem BOURRIÉ nous éclaire sur la présence inattendue de ces galets sur les terrains de Crau dont le nom signifie caillouteux (kragos en grec). En fait, cette plaine n'est autre que le cône de déjection de la Durance qui fut capturée par le Rhône à la suite d'un séisme il y a 12 000 ans. Dans son déplacement, elle engendre 3 types de Crau : la Crau d'Arles, la Crau de Luquier et celle de Miramas.

Ces galets sont des quartzites, des gneiss, des granites..., roches dures et résistantes polies par la Durance et reposant sur un substrat sous-jacent d'argiles et de marnes.

Autrefois, le pâturage des coussouls s'étalait d'octobre à juin lorsque les moutons étaient surtout des producteurs de laine. Aujourd'hui, le mode d'élevage se découpe en 3 périodes distinctes :

- La descente des alpages pour l'agnelage entre septembre et février sur les regains de la Crau. C'est la « quatrième coupe ».

- De fin février à juin, les animaux pâturent sur les coussouls. C'est la lutte de printemps lorsque les béliers sont mis en présence des brebis au mois de mai.
- En juin, l'herbe sèche vite et il est temps de partir en montagne pendant 3 ou 4 mois sous la responsabilité des bergers. Les camions transportent les moutons, remplaçant la transhumance à pied interdite depuis les années 1970 dans les Bouches-du-Rhône.

Les animaux passent donc toute l'année en extérieur, aux prés ou sur les parcours d'alpages. Ils ne fréquenteront les bergeries que lorsque la pluie s'éternisera pendant 3 ou 4 jours successifs. Ils sont alors alimentés par du foin de moindre qualité, celui de la Crau étant réservé à la vente.

Le territoire de la Crau sèche appartient à la **Réserve naturelle nationale des coussouls de Crau**, gérée à la fois par des acteurs de l'environnement comme le Conservatoire des Espaces Naturels de la région PACA (CENPACA) et la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône. La biodiversité s'adresse surtout à des oiseaux avec le ganga cata, l'alouette calandre, le faucon crécerellette ou bien encore l'œdicnème criard, espèces jusque là menacées par des zones logistiques militaires, l'expansion des villes et des villages, l'arrivée en masse des arboriculteurs intensifs. Cette réserve a été créée par des environnementalistes, étrangers le plus souvent, qui ont su mesurer l'importance de cette dernière steppe semi-aride d'Europe de l'ouest, protégeant ainsi 8 000 ha sur les 12 000 existants et prévoyant même un accroissement futur de 2500 ha.

Sur ces terrains, les éleveurs ne subissent que peu de contraintes que l'on peut résumer à des autorisations d'aménagement de pistes ou des changements de toitures des bergeries. Ils perçoivent leurs aides en bonne intelligence avec les décideurs. Le végétal emblématique de ces pauvres pâtures, le brachypode rameux (*Brachypodium ramosum*) ou « grossier », est une poacée qui constitue la principale ressource alimentaire du Mérinos. La préoccupation prioritaire de ces ovins est leur accès à l'eau. Dans le pays, optimiste, on affirme que la brebis « arrive toujours à gagner sa vie ».

Pour un cheptel moyen de 800 animaux par troupeau, avec des extrêmes pouvant atteindre 10 000 têtes, on dénombre 230 élevages totalisant 140 à 150 000 moutons sur ces espaces, sans compter des transhumants hivernaux évalués à 30 000 bêtes supplémentaires.

Le Mérinos d'Arles, largement dominant, côtoie quelques Mourérous (« museaux roux » en provençal) et quelques Préalpes du Sud. La race majoritaire a un effectif global de 300 à 350 000 individus qui débordent aujourd'hui vers la Drôme et d'une façon moindre en Ardèche et dans tout le massif alpin, négligeant la Camargue toute proche où on ne compte plus que 5 à 6 troupeaux. Cette race, grégaire et rustique, après avoir été lainière jusque dans les années 60, s'oriente vers la production de viande d'agneaux. Le syndicat de la race, le plus ancien des syndicats ovin de France, a été fondé en 1921.

### ***La bergerie et la formation des bergers***

Chaque brebis et sa progéniture occupe une case d'agnelage de 1,5 m X 1 m X 1 m, paillée, entourée de barrières tubulaires en acier galvanisé, équipée d'une mangeoire-ratelier et d'un abreuvoir à niveau constant commun à plusieurs animaux. Ces cases constituent des modules reliés les uns aux autres.

Le premier lot descendu des alpages concerne 150 brebis « booroola » sur les 400 que possède le Merle.

Le taux de prolificité de tout le troupeau se situe entre 1 et 1,2 chaque année. Quant au taux de mortalité assez élevé des agneaux (12 à 17 %), il vient en grande partie des mères porteuses du fameux gène, un concept qui a lancé la mode des gènes de prolificité mais dont aujourd'hui la plupart des éleveurs se détournent.

Le transport par camion vers les alpages dure de 4 à 5 heures, assez rapide donc, mais malheureusement propre à créer un choc thermique entre la plaine et la montagne. Pour le minimiser, les animaux sont tondus entre février et mars permettant à la laine de repousser un peu avant leur départ.

Une petite marche nous conduit à une courte pause devant la stèle d'Irénée DENOY (1918-1991), directeur historique du Domaine du Merle, grand acteur de la mérinisation et du développement du métier de berger.

La motivation des jeunes qui arrivent au Merle pour embrasser ce métier, reste ambiguë pour nombre d'entre eux, plus attirés par l'attrait de la montagne. Peu sont issus du milieu agricole, beaucoup en rupture personnelle ou professionnelle. Pour postuler, il suffit d'être âgé de 18 à 60 ans. Après un simple entretien et 3 semaines de formation théorique, ces candidats se confrontent à l'épreuve qui sera sélective, à savoir l'abord des agnelages, synonyme de gardes de nuit, de vie, de mort, de relation à la *matière*. Ceux qui résistent restent au Centre pendant une année, éprouvent encore les stages d'agnelages d'automne puis les gardiennages de printemps dans les coussouls et les collines de Provence. Ils apprennent aussi à conduire les chiens, parer les pieds des moutons, bâter les ânes etc. Après 10 années de pratique, 6 sur 10 poursuivront le métier, souvent toute leur vie chez le même éleveur, mais la plupart seront berger seulement l'été pour travailler en station de ski l'hiver, tandis que d'autres voyageront largement.

### ***Le bâtiment***

Le Domaine du Merle, bastide de 1850, voit la famille ABRAM, des banquiers marseillais, y passer l'été en villégiature. La veuve de Félix ABRAM lègue la totalité du Domaine à différentes organisations agricoles à partir de 1923, puis Agro Montpellier en prend possession.



Aujourd'hui, une restauration s'impose pour redonner un nouvel essor à ce Domaine, dans un projet maîtrisé. Quelques aménagements ont été réalisés en interne, comme le Centre de ressources et la bibliothèque. Les extérieurs demandent à être dépoussiérés et organisés pour recevoir les groupes et les visiteurs dans de meilleures conditions. Enfin, un sentier pédagogique est à l'étude.

- **Le Centre de ressources :**

En partenariat avec Montpellier, il occupe un ancien grenier. Inauguré depuis maintenant 3 ans, il regroupe les fonds documentaires du Domaine et de la transhumance. Ces documents précieux et uniques prennent la forme de livres dont l'indexation par des bénévoles est en cours, de publications, d'affiches de concours passés, de bobines de films, de vidéos, de photos sur plaques de verre, de diapositives..., qu'ils seraient souhaitables de numériser malgré le coût élevé que cela représente. Un espace de consultation voisin permet de les consulter et de les visionner.

- **La Routo et le magasin :**

La **Routo**, projet commun mis en avant il y a une quinzaine d'années entre la Maison de la Transhumance et l'écomusée du pastoralisme de Ponte Bernardo dans la vallée de la Stura en Italie, envisage sur ses 540 km de retracer l'itinéraire des anciennes voies de transhumance. Il obtient l'homologation de la Fédération Française de la Randonnée Pédestre (FFRP).

Devenu GR 69-La Routo, il relie la ville d'Arles à la vallée de la Stura en empruntant les drailles parcourues autrefois et pendant 5 siècles, par les bergers piémontais qui venaient s'embaucher en Provence et où certains depuis, se sont établis comme éleveurs, surtout en Crau et en Camargue.

La Routo doit être un outil de médiation, d'interprétation et de valorisation de produits, ce qu'illustre la conception d'une gamme de vêtements en laine Mérinos d'Arles comme des tee-shirts, des vestes et des leggings en collaboration avec une entreprise allemande depuis 7 à 8 ans. La laine du Mérinos d'Arles dont le diamètre des fibres varie de 20 à 21 microns ( $\mu$ ) est suffisamment fine pour confectionner vestes et pulls. Par contre, pour les tee-shirts, elle n'intervient que pour 20 % de la réalisation, le reste provenant de moutons des îles Falkland, de Nouvelle-Zélande ou d'Australie ( $\emptyset$  de 16 à 17  $\mu$ ). La palette des produits s'étoffe avec des vêtements de pleine nature portables toute l'année, des chaussettes, etc. Des défilés de mode en assurent la promotion, notamment lors de la deuxième édition des Rencontres du Mérinos d'Arles des 25 et 26 novembre 2022 à la Chapelle du Méjean. Cette production sera lancée en automne sous la marque « La Routo » et d'une manière comparable, le Merle espère valoriser des produits alimentaires dans les lieux de restauration (viandes et fromages).

Un groupement d'éleveurs, le « Collectif pour la promotion du Mérinos d'Arles », a obtenu un label du Ministère de l'Agriculture appelé Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE) qui les accompagne dans la génétique de la laine (finesse, tri) et la conduite des troupeaux.

Ces problématiques débordent sur les plans culturels et patrimoniaux et doivent donc s'intégrer aux missions de diffusion qui incombent aux écomusées.

**Remarque :** La toison d'une brebis Mérinos d'Arles, d'un poids de 2,5 kg, se négocie à 1,5 € le kg. Elle reste donc difficilement rentable d'autant qu'il est pratiquement impossible d'en assurer le lavage en France, cette industrie s'étant toute délocalisée en Italie, ajoutant à la fragilité de la filière.

Un petit déplacement « pedibus cum jambis » en guise de mise en bouche nous entraîne à la « Bergerie-Abreuvoir Populaire », lieu de restauration aux termes choisis et familiers pour nos zootechniciens, dans cette belle ville de Salon-de Provence où mourut Nostradamus un 02 juillet (1503-1566).

Le menu, plein d'originalité, débute avec une planche de fromages de brebis, de vaches et de chèvres tous de la vallée de l'Ubaye, se poursuit par un « agneau de sept heures sur un écrasé de pommes de terre » savoureux, suivi d'un dessert aux sonorités en prise avec l'actualité du moment, le « pavlova » aux fruits. L'incontournable café de fin de repas achève ces agapes qui furent accompagnées d'un vin rouge du Luberon, un Château Val Joanin.

## **Jeudi 22 septembre après-midi**

### ***CHATEAU de l'EMPERI 13300 SALON-de-PROVENCE***

Un nouveau trajet à pied aux vertus digestives est nécessaire pour atteindre les hauteurs du château en passant par la rue de l'Horloge, en admirant la place Crousillat et sa fontaine couverte de mousses et de fougères. Une statue modern style de Nostradamus précède le « mur » de la « maison 123 » où 4 personnages en trompe l'œil sont accoudés à leur balcon : Adam de Craponne, ingénieur hydraulicien qui construisit le canal éponyme, Robert de Lamanon, qui s'embarqua avec La Pérouse, Antoine-Blaise Crousillat, poète provençal doyen des félibres et Camille Pelletan, député, sénateur et ministre de la Marine du gouvernement Emile Combes. Enfin, l'église St Michel, ses 2 clochers et son portail roman remarquable par la qualité des sculptures de son tympan.

La haute stature de M. François STEINBACH, ancien éleveur de moutons et élu municipal chargé de tous les musées de la ville, nous attend à l'entrée de ce château bâti sur le rocher du Puech qui domine la Crau.

Salon-de-Provence, à cette époque, relève du Saint Empire Romain germanique (d'où l'édifice tire son nom) et dont les Archevêques d'Arles sont les vassaux au XI<sup>e</sup> siècle. Après la chute de cet Empire, les prélats en font leur résidence, le transforment en palais au XVI<sup>e</sup> siècle pour l'abandonner en 1792.

Plus ancien château fort de Provence, placé à un carrefour commercial stratégique, il montre une enceinte massive, de nombreuses cours, des tours et un donjon du XIII<sup>e</sup> siècle. Il abrite le Musée des Armées, musée d'art et d'histoire militaires riche en exposition d'uniformes, mais aussi le Musée de Salon et de la Crau et le Jardin des Simples en la mémoire de Nostradamus, l'apothicaire. Il est un lieu de vie culturelle, artistique et associative. De son esplanade, une large perspective s'offre sur la vieille ville.

### ***Exposition Théodore JOURDAN***

Permanente, elle occupe un espace de la cour nord, présente un ensemble de 19 toiles de grands formats et une soixantaine de dessins qui nous relient à notre patrimoine ethnographique.

Le peintre salonais (1833-1908) entame sa carrière par des représentations religieuses puis s'en détourne pour une ruralité affirmée avec des tableaux du monde végétal comme « la récolte des courges en Provence ». Ensuite, il s'oriente avant tout vers l'image du mouton de Crau, sans négliger les ânes, les chevriers et autres bergers qui parcourent les drailles par tous les temps, dans un réalisme et un mouvement puissant, une précision étonnante.

### ***HISTOIRE des CANAUX***

Docteur en Histoire, adjointe au maire de la commune de Salon, déléguée à l'urbanisme et à l'agriculture, Mme Marylène BONFILLON expose sur le site du moulin des quatre Tournants (4 meules y tournaient simultanément), la chronologie du développement du système hydraulique d'irrigation gravitaire de la Crau. Tout le mérite en revient à Adam de CRAPONNE, gentilhomme provençal et ingénieur, qui malgré les complications locales et politiques, dans une région où le problème de l'eau est une préoccupation majeure, va s'attacher à capter, maîtriser et canaliser la Durance au lit changeant. Pour réaliser les prises d'eau nécessaires, il met en place des barrages en forme de chevalets de bois triangulaires complétés de fagots et de galets. Son chenal creusé de 1554 à 1559 deviendra son canal d'amenée d'eau à la ville de Salon-de-Provence. Il s'amorce à La Roque-d'Anthéron, franchit le pertuis de Lamanon pour s'infléchir à Pélissanne et atteindre l'étang de Berre. Henri II en perçoit tout l'intérêt et autorise la création d'un réseau secondaire. Des dérivations se mettent en place pour rejoindre Arles et les principales localités.

Son exemple inspire l'archevêque d'Aix-en-Provence, Mgr Jean de Dieu-Raymond de BOISGELIN de Cucé (1732-1804) qui va construire son propre canal domanial entre 1773 et 1791, le **Canal de Boisgelin** ou **Canal Septentrional des Alpines**, de nature gravitaire et dont le parcours va se confondre avec celui de Craponne. Par ses ramifications, il distribue l'eau au nord des Alpilles jusqu'à Saint-Rémy-de-Provence. Une autre voie d'eau aux magnifiques ouvrages, le **canal de la vallée des Baux**, creusé en 1914, court dans les Alpilles selon un axe est-ouest et relie Eyguières à Fontvieille.

Les notables locaux ont compris tout l'intérêt économique et social de ces installations qui, par un maillage dense, amène l'eau à la plus petite parcelle. Ils ont institué le **Droit d'eau**, attaché à la terre, payé par l'irrigué et signé chez un notaire, que la ressource soit ou non utilisée. Un agent préposé à la surveillance des canaux fait son apparition, le **garde-canal** ou **eygadier** qui assure la police de l'eau, règle les conflits, organise les **tours d'eau** contrôlant la consommation par rapport à la superficie et à l'heure d'exploitation.

Ainsi, la Crau, steppe aride de galets à l'origine, maintenant irriguée, devient fertile. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le chemin de fer permet l'essor d'une agriculture spéculative (maraîchage, arboriculture...), l'arrivée d'immigrants et l'installation de populations. L'espace s'anthropise surtout dans la seconde moitié de ce siècle.

**Remarque** : L'irrigation gravitaire n'est pas un gaspillage d'eau. Une faible part sert à arroser la parcelle (20 à 30 %), le reste rejoint la nappe phréatique et participe aux besoins des villes et des industries, assure l'apport d'une eau potable de qualité, sans nitrates.

- **La nappe phréatique** : M. Guilhem BOURRIÉ confirme que la Crau, ancien cône de déjection du fleuve Durance qui se jetait dans la Méditerranée après le seuil de Lamanon, résulte de la déviation de ce dernier et de sa capture par un petit ruisseau à la suite d'un séisme qui s'est produit il y a 12 000 ans, le transformant alors en une rivière, affluent du Rhône.

Cette plaine, surface d'abandon et plateau caillouteux, se trouve légèrement en hauteur par rapport au niveau de la mer. L'épaisseur de son aquifère, c'est-à-dire les roches qui retiennent l'eau, varie beaucoup, plus épais par exemple vers la Crau d'Arles. Cette nappe phréatique, d'un volume estimé à 550 millions de m<sup>3</sup>, forme un Y avec 2 branches, l'une Salon-Arles au nord, l'autre Salon-Miramas à l'est, qui emprisonnent un centre plus sec, les coussouls. Ces coussouls, difficiles à cultiver, sont les grands agents de la biodiversité et les habitats de nombreuses espèces endémiques protégées. Cette eau circule librement et lentement au sein de l'aquifère.

Depuis Craponne, les canaux ont apporté de l'eau mais aussi des limons, agents de la fertilité des sols, les terres les plus anciennes et les plus profondes étant les plus fécondes. La pente de ces canaux, calculée par les ingénieurs de la Renaissance, véhiculait les alluvions, mais la construction du barrage de Serre-Ponçon a tari ces apports.

La richesse du foin de Crau produit sur ces herbages vient de sa diversité floristique (poacées, fabacées, dicotylédones), de sa teneur élevée en calcium et d'un meilleur équilibre avec le phosphore. Il subit 3 coupes dont la première, de qualité supérieure, convient aux chevaux, les 2 autres étant plutôt réservées aux bovins et aux ovins. Quant à la « quatrième coupe », elle correspond au pâturage hivernal par les moutons.

Un bilan hydrologique de la nappe phréatique effectué entre 2013 et 2018 montre que le total du volume entrant est assuré à parts égales par la pluie et les canaux, avant de subir des pertes par ruissellement pour 20 % et par les exutoires de ces derniers pour 24 %. Une grande partie, reprise par les végétaux, s'évapore (45 %), tandis que le reste est exporté pour 0,4 % par drainage latéral mais qui surtout participe pour 54 % à la recharge de la nappe.

En conclusion, l'irrigation anthropique intervient pour 20 à 30 % dans l'agriculture et fait bénéficier la nappe des 80 à 70 % résiduels qui vont s'écouler lentement sous le Rhône vers la Méditerranée à une vitesse moyenne de 25 cm/jour, dans des cailloutis. Cette nappe phréatique fournit par des captages, les besoins en eau potable et assure le fonctionnement des industries. Un hectare de prairies irriguées permet l'alimentation en eau potable de 200 habitants par an. Toute cette organisation valide le maintien de l'élevage du mouton en Crau et évite l'utilisation plus onéreuse de l'eau du Canal de Provence. Enfin, les limons apportés jadis par la Durance ont augmenté la capacité de rétention d'eau par les sols, une eau riche en bicarbonates de calcium, maintenant le pH entre 7 et 8, et excluant ainsi les traitements à la chaux.

L'anticipation des changements globaux liés aux bouleversements climatiques avec l'augmentation de la température prévue de 2°C, montre tout simplement que ces événements ne se répercuteront pas sur l'état de la nappe d'ici 2050.

De la même manière, la pluviométrie ayant peu évolué (une moyenne de 600 mm/an), la teneur en matière sèche du foin reste constante comme la composition NPK des sols. Par contre, la saisonnalité va évoluer et les dates des coupes se modifier. L'eau d'irrigation, légèrement déficitaire en phosphates et en potassium, conduit les agriculteurs à procéder à de faibles apports de fertilisants.

Cet agrosystème, en parfait équilibre, sert de base depuis le XVI<sup>e</sup> siècle à une agriculture « écologiquement intensive » grâce à l'irrigation, l'apport des limons et l'amélioration génétique. Les productions labellisées et de grandes qualités (AOP, IGP) assurent un revenu convenable à toutes les composantes de la vie agricole. Il rend des services écosystémiques en protégeant les sols et en rechargeant une nappe qu'il ne contamine pas en nitrates puisque l'azote est apporté par les fabacées et le fumier des ovins. Le sol retient le phosphore sous forme d'apatite soluble, évitant ainsi l'eutrophisation des marais notamment. Le péril vient des développements urbains et des plateformes logistiques.

Pour protéger et pérenniser l'avenir de cette région, élus et scientifiques s'appuient sur une démarche intégrative qui mesure en continu l'impact de ces changements

globaux, à la fois climatiques et d'occupations des sols. L'anticipation de l'avenir est un enjeu pour les hommes de ce territoire.

- **Le partiteur du Merle :**

Ouvrage hydraulique essentiel, le **partiteur du Merle** a été conçu pour arroser, par irrigation gravitaire, une large zone sud de la Crau. En son amont, il prélève les eaux du Canal Boisgelin-Craponne puis celles du Canal du Congrès, les centralise dans un vaste bassin de répartition pour les diriger dans différents déversoirs ou filioles : Canal d'Istres/Entressen, Canaux de Langlade, de Grignan, de Fontange, de Martigues, de Grans et enfin celui de Miramas/Saint Chamas, jusqu'aux parcelles cultivées et les jardins, vers Mas Thibert à 38 km.

**Fonctionnement technique :** Il est sous la responsabilité d'Antoine, le garde-canal, un agriculteur à la fois producteur de foin de Crau et entrepreneur de travaux agricoles. Sans formation préalable, il est d'astreinte de jour comme de nuit, 7 jours sur 7.

L'eau arrive du lac artificiel de Serre-Ponçon créé en 1959-60 par la construction d'un barrage sur la Durance par l'opérateur EDF dont la mission est de maîtriser cette rivière, fabriquer de l'électricité et fournir de l'eau à destination agricole. Sa capacité totale de 1 milliard de m<sup>3</sup> autorise l'attribution d'une réserve de 200 millions de m<sup>3</sup> pour cette eau agricole qui va se partager entre les exploitants des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse grâce aux canaux qui desservent ces régions.

Le débit rentrant du barrage ne couvrant pas la consommation de cette eau, il faut utiliser, si nécessaire, cette réserve entre 2 dates précises, du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre de chaque année, contrôler son emploi pour ne pas l'épuiser en réduisant les prélèvements dans un premier temps, voire en fermant quelques jours, en sachant que son éventuelle utilisation n'est pas reportée d'une année sur l'autre.

L'origine de ces eaux brutes se situe au niveau de la Durance par une suite de canaux comprenant le Canal EDF, puis celui de Boisgelin-Craponne et enfin le Canal du Congrès des Alpines qui accède au partiteur, un ouvrage de 12 m de large construit 100 ans après celui de Craponne. Ce partiteur organise un nœud hydraulique assez complexe entre le canal afférent et les canaux efférents qui vont s'imbriquer sur différents niveaux. L'eau du canal afférent irrigue, après sa distribution aval, un territoire de 6500 ha, avec un débit maximum de 9 200 l/seconde atteint de mai à septembre. Ce régime sera progressivement abaissé de septembre à décembre et stoppé totalement de décembre à février afin de vider ce canal et de procéder aux maintenances nécessaires (réparations, remplacements, broyage et curage des végétaux qui l'encombrent). C'est le « chômage » du canal.

Le domaine d'action du partiteur débute 7 km en amont, avec notamment la **prise d'eau** du domaine du Merle d'un débit de 300 l/s pour arroser 130 ha de prairies, et se poursuit jusqu'à la Méditerranée. Il doit toujours être en charge pour garantir le fonctionnement de tous les déversoirs.

Le niveau, maintenu à une hauteur suffisante, sécurise les dotations d'eau indispensables mais reste sensible aux fortes chaleurs et l'évaporation qui en résulte peut alors faire perdre jusqu'à 10 ou 15 cm de cette hauteur d'eau, soit un déficit de 300 l/s ressenti 10 à 14 heures plus tard à l'extrémité de ces canaux par le phénomène d'inertie. Des capteurs et des gardes surveillent ces débits pour en avertir le garde-canal en charge de la régulation. Il n'y a pas encore de compteurs et ce contrôle s'effectue à l'aide d'échelles millimétriques calibrées régulièrement pour aboutir à une **courbe de tarage** donnant le débit par seconde. Ces systèmes sont en voie de modernisation pour, directement et sur l'instant, afficher des volumes d'eau plus précis.

Les prises d'eau réparties sur les canaux sont actionnées par les vannes mécaniques situées dans le local technique du partiteur, vannes dont chaque cran selon sa taille, correspond à un débit de 60 ou 90 l/s, adapté à la demande et sous la responsabilité et le savoir-faire de l'eygadier. Là encore, des vannes électriques vont remplacer les outils d'aujourd'hui. La marge d'erreur tolérable est de 10 % et se produit surtout en journée à cause de la chaleur. Elle atteint parfois des écarts 100 à 150 l/s, quantités qui seront restituées la nuit.

En amont, une microcentrale gérée par des particuliers, fabrique de l'électricité revendue à EDF. Elle s'acquitte d'une redevance versée au partiteur.

**Gestion administrative**: Notre garde-canal veille à la distribution d'eau d'irrigation de chaque déversoir entre les propriétaires riverains, les particuliers et les Associations Syndicales libres d'Arrosants autorisés (ASA).

Une ASA est un groupement de propriétaires qui assure une mission de service public en entretenant les canaux à frais communs. Elle prétend à la distribution de l'eau pour l'arrosage, à l'entretien et à la gestion des différents canaux, filioles et ouvrages, à la surveillance de la répartition de ces eaux, à l'exécution des travaux. Président, vice-président et syndic sont élus par l'assemblée des propriétaires qui nomme un conseil d'administration, un bureau, une secrétaire. Elle est financée par le Trésor Public qui gère ses différents budgets (primitif et supplémentaire).

Le partiteur délivre des factures de Droit d'eau à des concessionnaires regroupés en associations sollicitant l'irrigant selon les hectares arrosés, la cotisation allant de 60 à 240 €/ha/an. Cette contribution ne dépend pas de la quantité d'eau prélevée mais du coût de l'acheminement et de l'entretien. Ces irrigants sont soumis aux tours d'eau qui correspondent à la fréquence des arrosages, celle-ci allant en moyenne de 4 à 10 jours, planifiés dans un calendrier d'arrosage avec des heures d'ouverture et de fermeture.

Cette redevance concerne aussi une taxe due à l'Agence de l'eau, à fonds perdus, puisque cette structure ne participe pas à l'entretien des vieux réseaux et ne tient pas compte de la restitution d'une grande partie de cette eau à la nappe phréatique qui évite ainsi la création de réservoirs superficiels, source d'évaporation et d'envasement.

**Remarques** : Ce système d'irrigation gravitaire n'engendre pas d'eaux usées. Il s'agit d'une eau utilisable ultérieurement comme eau potable par prélèvement dans la nappe phréatique, mais aussi disponible pour l'industrie et diverses entreprises comme BMW à Miramas.

Antoine surveille son canal et actionne les vannes surtout le matin et quelque peu le soir, ce qui lui permet de dégager du temps pour ses activités agricoles. Il est habilité à dresser des procès verbaux en cas d'infraction aux statuts.

### **Vendredi 23 septembre matin**

Sur le trajet d'un petit matin ensoleillé, tout en longeant les plantations de fruitiers abritées des vents par des rangées de peupliers, M. Dominique POULAIN nous livre quelques mots sur une poacée caractéristique du paysage, la canne de Provence (*Arundo donax*), relativement invasive et qui privilégie les milieux humides. Cette graminée qui peut atteindre 3 m de hauteur, était bien connue sous l'appellation de canisses comme matériau de toiture, pour la confection des haies brise-vent ou encore pour se protéger de regards. Elle doit être différenciée du roseau commun (*Phragmites australis*), roseau à balai ou sagne, plus modeste de taille et dont l'emploi se résume à la couverture des toits des maisons traditionnelles et des bergeries, toitures de chaume dont la durée de vie approche la trentaine d'années.

La récolte de ces végétaux est largement mécanisée aujourd'hui.

### **MAS de la TAPIE 13930 AUREILLE**

Il héberge le GAEC « Le Mérinos » créé en 1979 et issu de l'exploitation d'Auguste ESCOFFIER fondée en 1940. 3 générations plus tard, il est constitué de Lionel et Gérald ESCOFFIER associés à Didier POUJOL, assistés d'un berger à l'année et de 2 autres salariés qui y travaillent 8 mois, du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mai, avant de rejoindre un groupement pastoral en alpage. Ce groupement réunit 4 éleveurs possédant 4 000 à 4 200 brebis, secondés à leur tour par 3 bergers et 2 aide-bergers. Le GAEC, qui y est intégré, transhume avec ses 1750 animaux. Aujourd'hui, une première partie de ce troupeau a retrouvé le mas pour le début de la saison des agnelages.

Ce GAEC s'étend sur 450 hectares dont 200 produisent du foin, 100 sont des terres labourables consacrées à la culture d'un mélange vesce-avoine pâturé au printemps et le reste se maintenant vierge de toute plantation. L'agriculture biologique fait son apparition en 2012,



l'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE) en 2021. Sur la ferme, 2 salariés à temps plein prennent en charge l'irrigation et la récolte du foin de Crau.

### ***Le foin de Crau***

M. Didier TRON, responsable du Syndicat et de l'appellation « Foin de Crau », directeur technique du « Comité Foin de Crau », association créée en 1977, présente les grandes lignes de cette production représentative et estimée dont il est lui-même un producteur sur la commune d'Istres.

Ce Comité rassemble 280 propriétés couvrant un peu plus de 10 000 hectares, défend et gère cette appellation AOP depuis 1977 reconnue par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Il suit également les dossiers à plaider auprès de la PAC, accompagne les mesures agro-environnementales mises en place sur la Crau, soutient développement et suivi technique.

- **Historique :**

Un premier syndicat de 1892 en fait l'une des plus anciennes appellations françaises. Il met en avant la qualité de ce foin pour nourrir les chevaux et qu'il promeut dans les villes ralliées par chemin de fer.

Les 2 guerres vont freiner ses ambitions, jusqu'à ce qu'un arrêté préfectoral de 1941 délimite l'aire géographique de ce foin dans la Crau. En 1947, un label déposé sera reconnu par un arrêté ministériel de 1948. Dès lors, il est possible d'apposer une étiquette sur les bottes de foin faites à la main, un premier rudiment de traçabilité. Fragilisé par les malversations de négociants peu scrupuleux et les procès successifs, une jurisprudence de 1956 crée une « Appellation d'Origine Judiciaire » (AOJ) qui lui est appliquée.

Au début des années 60, le syndicat fondateur disparaît et ce n'est qu'en 1977 qu'un petit groupe d'agriculteurs pose les bases du « Comité foin de Crau » dont l'une des premières décisions est d'en garantir l'authenticité par un signe symbolique, **la ficelle rouge et blanche**, déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) dès 1977, un critère absolu, que seul ce Comité peut fabriquer et distribuer.

En 1990, une loi abolit toutes les AOJ pour consacrer l'AOP Foin de Crau, la seule accordée à un produit n'entrant pas dans la consommation alimentaire humaine.

- **Production :**

L'aire de l'association « Comité foin de Crau » s'étend sur 52 000 ha répartis sur 11 communes. 13 500 de ces hectares se déploient sur des prairies irriguées productrices de foin. Ces surfaces exigent des caractéristiques floristiques précises, consécutives à une identification parcellaire excluant les prairies humides par remontée de nappe phréatique (prairies dites hydromorphes). On y retrouve une poacée, le fromental (*Arrhenatherium elatius*), associé à des fabacées comme le trèfle blanc et le trèfle violet, la luzerne lupuline, le lotier corniculé, quelques vesces.

Les prairies, naturelles la plupart du temps, montrent que les plus anciennes sont les plus appréciées et les plus productives. Toutefois, aujourd'hui, elles sont rechargées tous les 5 à 8 ans par des semis de poacées et de fabacées pour obtenir ce foin de valeur, haut de gamme.

La surface qui lui est consacrée n'augmente pas car elle dépend étroitement des droits d'eau attachés au sol et doit obéir aux lois de protection de l'environnement qui limitent le foncier.

La récolte se déroule en 3 périodes, la première ayant lieu d'avril à mai, puis les 2 autres se succédant ensuite tous les 45 à 55 jours. La « quatrième coupe » correspond à l'herbe pâturée par les moutons du 15 octobre au 15 février.

La première de ces coupes, riche en poacées et plus grossière, représente les 40 % d'une production totale de 110 à 120 000 tonnes par an. Elle s'adresse avant tout aux chevaux et à l'engraissement des bovins. La coupe suivante, d'un rendement moindre, composée d'un mélange de poacées et de fabacées, est destinée aux brebis et aux vaches laitières. Quant à la dernière, d'un rendement faible, pauvre en poacées mais plus généreuse en fabacées, convient surtout aux animaux de petits formats comme les brebis laitières et les chèvres.

#### • **Coûts de production et commercialisation :**

L'irrigation représente la dépense principale car elle dure longtemps, se répète tous les 7 à 12 jours du premier mars à fin octobre et nécessite souvent l'emploi d'un salarié. De plus, cette eau est chère car il faut payer son cheminement depuis Lamanon, une facture atteignant les 500 € environ par hectare. D'autres paramètres influent aussi comme les dates de récolte, le temps de séchage et le stockage en hangar sur des palettes qui ne doivent pas s'appuyer contre les murs (cahier des charges de l'AOP). Enfin, s'y ajoutent des coûts plus mineurs comme la fertilisation avec de l'azote minéral sans dépasser 40 unités par hectare ou bien encore, mais là sans aucune restriction, l'apport de phosphore, calcium, potassium et autre fumier de moutons.

Les prix de ce foin varient d'une année à l'autre selon la loi de l'offre et de la demande et si les 2 dernières années furent mauvaises (100 à 150 € la tonne en grosses balles pour un coût de production de 170 à 180 €), les cours explosent en 2022 atteignant 240 à 280 €. En petites bottes de 30 kg conditionnées en paquetage, ils frôlent les 300 €, réservées à la Corse montagnaise, peu pénétrable, mais également aux écuries parisiennes tenues d'entreposer ce foin en grenier.

Les exportations, qui n'intéressent que les équidés, correspondent à 10 voire 15 % de la quantité produite. Elles s'adressent à l'Europe du Nord, à l'Allemagne, à l'Autriche, au Royaume-Uni, Malte et les pays arabes n'y participant qu'à titre anecdotique. Ce foin transite par bateau, considéré comme un produit inflammable et dangereux.

Les producteurs de foin sont souvent éleveurs, mais il existe une catégorie d'« herbassiers », sans terres, faisant paître leur troupeau chez d'autres propriétaires, dans un système de location. Enfin, d'autres encore sur ces surfaces en AOP refusent de participer à l'aventure par crainte des contrôles et des obligations imposées par le cahier des charges.

## ***Le Mérinos d'Arles***

- **Elevage et commercialisation** :

Les 1 750 animaux présents pendant la période hivernale de septembre à mai, sortent tous les jours et par tous les temps. Le soir, ils rentrent dans la bergerie pour occuper les mêmes installations que celles rencontrées au Merle, mais dont la paille est produite par l'éleveur près d'Avignon. Quelques brebis « booroola » sont cédées à des éleveurs des Hautes-Alpes qui rejoignent la Crau pour l'hiver et souhaitent entretenir un moins grand nombre d'animaux mais à plus forte prolificité (1,32). Les béliers « booroola » viennent tous sans exception du Domaine du Merle, seul organisme en France autorisé à les détenir.

Ces moutons portent des marques de peintures qui précisent l'identité de leur propriétaire, mais aussi la parenté avec les béliers utilisés pour la reproduction.

Les primipares mettent bas en début de saison d'agnelage de façon à pouvoir assurer une surveillance plus attentive des nouveau-nés, un agnelage facile avec un taux de prolificité voisin de 1,25 à 1,27.

Cet élevage adhère aux Contrôle de performances et fait partie de l'Organisme de Sélection des Races Ovines du sud-est (OSROSE). Il commercialise béliers, femelles reproductrices et agneaux.

Majoritairement, ces derniers sont livrés à la coopérative « Agneau Soleil » qui les écoule en agneaux bio sur le marché national avec un prix moyen 2021 de 7,10 € le kg pour un poids de carcasse de 17 à 20 kg, des animaux qui ont été élevés sous la mère jusqu'au sevrage (75 à 110 jours).

Les agnelles sont cédées à l'âge de 3 mois pour la reproduction moyennant la somme de 95 € HT ou bien à 6,5 mois d'âge vers le mois de mai où le prix atteint 120 €. Celles certifiées porteuses du gène « booroola » partent à l'âge de 4,5 mois pour 140 €, ce gène étant recherché et identifié par le prélèvement d'un morceau de cartilage auriculaire suivi d'une analyse en laboratoire.

- **La laine** :

Elle se négocie à 1,50 € le kg pour les adultes, 1 € pour les agneaux, sachant que la toison complète d'un adulte pèse entre 2,2 et 2,5 kg. Le prix de revient de la tonte qui comprend aussi la nourriture des tondeurs, s'élève à 1,72 € par animal.

- **Les alpages** :

Situés au-dessus de Saint-André-les-Alpes dans le département des Hautes-Alpes, les animaux les parcourent de la mi-juin à la mi-octobre, de 1 400 à 2 800 m d'altitude. Sur ces alpes, des conventions d'une durée de 6 ans renouvelables, sont souscrites entre l'Office National des Forêts (ONF) et les propriétaires privés d'un montant annuel de 15 à 17 000 € pour environ 4 500 ha.

Ces éleveurs n'ont pas établi de plan sanitaire commun bien que leurs troupeaux se mélangent, alléguant leurs relations étroites et de bon voisinage et la connaissance de leurs statuts respectifs exempts de brucellose et de tremblante. Leur préoccupation collective est devenue au fil des années la prédation des loups.

Le coût du transport des animaux par camion vers ces hauteurs est de 8 à 900 € le voyage aller. Des ânes font partie de ces voyages pour servir de portage pour les différentes denrées.

## ***CROISIERE DECOUVERTE du PETIT-RHONE***

Sous les ordres du capitaine Hervé VILLEVIEILLE, la SEZ embarque par beau temps et calme plat, sur le Tiki III, bateau à aube qui va remonter le cours du Petit-Rhône pour une croisière de 1 h 30 et de 12 km aller-retour. La voix du « pacha », à l'accent provençal accusé, ponctuera notre navigation de commentaires éclairés.

Ce bras du Rhône long de 58 km, large de 80 à 150 m et profond entre 2 et 15 m, marque la limite de la partie ouest de la Camargue et du delta du Rhône, fleuve dont il se sépare au nord d'Arles pour se jeter ensuite dans la Méditerranée près des Saintes-Maries-de-la Mer.

Sitôt les amarres larguées, nous longeons la rive gauche en apercevant ces oiseaux qui vont nous accompagner tout au long de cette fin de matinée récréative : hérons cendrés, cygnes tuberculés, goélands, canards colverts, aigrettes garzettes, cormorans, mouettes rieuses, balbuzards pêcheurs... Sur les berges, une succession de cabanons, de maisons secondaires et même quelques carrelets pour la pêche de loisir.

Une première escale programmée fait surgir un gardian au galop, flanqué de ses 6 chevaux de Camargue, « poussant » une cohorte de taureaux cocardiens dans un nuage de poussière. Il stoppe devant notre navire, armé de son trident, vêtu de son costume traditionnel avec son chapeau de couleur à large bord, sa cravate colorée sur sa chemise à carreaux, son pantalon à liseré et ses bottes de cuir armées d'éperons camarguais. Avec un certain humour, notre capitaine confesse qu'Antoine, notre gardian d'un jour, excellent cavalier, se double d'un personnage bon vivant, amateur de nourritures solides et liquides favorables à une profonde sieste.

Des sansouïres de salicornes accompagnent notre navire. Nous longeons les terres de la manade Raynaud, la plus ancienne (1904) et la plus importante des Saintes-Maries, une manade de 250 têtes de bétail qui vivent sur 2 000 hectares. On retrouve aussi sur ces limons inondables de Basse-Camargue, la saladelle que l'on fait sécher et la soude maritime.

Après les crues hivernales, des arbres morts se déposent le long des berges et se déplacent au gré du courant, lentement, pour rejoindre l'embouchure des mois voire des années plus tard. Alors, ils se perdent en mer ou s'échouent sur les plages, « le bois flotté », poli et devenu grisâtre par l'immersion prolongée.

Toujours en remontant ce fleuve, nous faisons connaissance avec la Camargue agricole, celle des 15 000 hectares de riziculture, un riz semé en mai pour être moissonné en

septembre. La production de 4 à 5 tonnes par an et par hectare soit 73 000t brut /an, correspond à 98% de la production nationale. Elle fournit seulement 30 % de la consommation française car les surfaces cultivées ont fortement été réduites depuis 20 ans.

Le besoin en eau douce (empreinte d'eau) est de 4 500 à 6 000 litres pour produire 1 kg de cette céréale, une eau amenée dans les rizières par des pompes électriques qui maintiennent le niveau constant et assurent une lente circulation. L'évacuation se fait par des canaux, les « roubines ».

Une deuxième et dernière halte face à un troupeau de ce cheval Camargue, animal de travail qui peut vivre jusqu'à 30 ans, nous installe tout proche du « Sauvage », un bateau à aube qui sert de bac à câbles pour relier les 2 rives du fleuve. Nous sommes à 6,5 km de l'estuaire.

Notre capitaine reprend de la voix pour évoquer les Saintes-Maries-de-la-Mer qui se sont établies à l'endroit de l'ancien **oppidum priscum Ra** au IV<sup>e</sup> siècle. Après avoir été baptisée Notre Dame de Ratis au VI<sup>e</sup> siècle, puis Notre Dame de la Mer au XII<sup>e</sup>, la cité hérite de son nom définitif en 1838. Dans la Bible, Marie Salomé et Marie Jacobé, mère d'apôtres et messagères de la Résurrection, viennent évangéliser la région autour de l'oppidum après avoir été persécutées par les Romains en Palestine et renvoyées, dérivant dans une barque sans voiles ni rames. Leurs disciples remontent le Rhône, christianisent les populations. Sara, à la tête d'une tribu gitane les accueille et depuis ce jour, la ville devient leur lieu de pèlerinage. Sara est fêtée le 24 mai, tandis que Marie Salomé et Marie Jacobé patienteront jusqu'au lendemain.

Notre croisière s'achève mais un cicérone compétent et de qualité, Christophe AVON, va décrire en détails le trajet vers la Maison du riz, notre prochaine étape.

Pour commencer, c'est le site du tombeau du baron Falco de Baroncelli qui retient notre attention, en place et à l'emplacement même de son mas, le « simbèu », « dalle de pierre claire reposant sur un support de trois marches circulaires » comme le décrit René BERANGER, écrivain camarguais.

L'église des Saintes-Maries-de-la-Mer renferme les reliques des 3 saintes, mais aussi celles de Sainte Marthe qui les accompagnait dans la fameuse barque et qui allait terrasser la Tarasque à Tarascon (allitération opportuniste), sans oublier Marie-Madeleine, future ermite d'une grotte dans la montagne de la Sainte Baume, entre Marseille et Toulon.

Des flamants roses aperçus au loin, figurent aujourd'hui les oiseaux allégoriques de la Camargue. De plus en plus présents depuis la création de la Réserve, ils sont devenus sédentaires pour certains, mais les jeunes continuent de migrer vers l'Afrique du Nord en hiver.

C'est le début des grandes plages de sable qui vont rejoindre Marseille à l'est, un paysage ponctué de cabanes de gardians au toit de sagne. Leur dos arrondi lutte contre le mistral à l'image des bergeries romaines et leur façade plein sud se mite de fenêtres. La croix inclinée sur le toit les « protège » de l'aiglon.

Le port des Saintes-Maries, les arènes dédiées aux courses camarguaises, les tamaris qui poussent dans les terres salées, s'ajoutent à ce tableau provençal.

Le cheval « Crin Blanc » est le héros d'un livre puis d'un film insufflés par Denys Colomb de Daunant, manadier d'une des plus anciennes familles de la région. Ce film a été réalisé au domaine de Cacharel, son mas, un nom devenu le support d'une société de prêt-à-porter, parfums et accessoires créée en 1958 par un homme politique, Jean BOUSQUET.

Dans le département du Gard, à l'ouest du Petit-Rhône, se trouve la Petite Camargue, terre de roselières exploitées surtout dans le pays d'Aigues-Mortes.

Vincent Van Gogh allait souvent par le train d'Arles aux Saintes-Maries dont il peignit l'église, la cité et le célèbre « Barques des pêcheurs aux Saintes-Maries ».

Construit à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par une riche famille marseillaise, les NOILLY-PRAT, industriels en vins et spiritueux et concepteurs du fameux Vermouth, le château d'Avignon fut réservé à la chasse. Appartenant aujourd'hui au département des Bouches-du-Rhône, s'il « vaut le détour », c'est parce qu'il représente un bel exemple de maison bourgeoise possédant déjà à l'époque, son chauffage central, son eau chaude, ses baignoires..., alimentés par un système de pompage dans le Petit-Rhône. Des festivités y sont périodiquement organisées.

A Marseille, les grandes fortunes ont prospéré grâce à son port et ses liaisons historiques avec l'Afrique et l'Indochine.

## **Vendredi 23 septembre après-midi**

### ***LA MAISON du RIZ 13123 ALBARON***

Tenue par la famille ROZIERE qui s'implante au Mas des Vignes en 2015, dans ce hameau de la commune d'Arles, il s'agit d'une SARL agricole couplée à un espace pédagogique ouvert aux groupes professionnels, aux scolaires et aux visiteurs et offrant des hébergements sous forme de gîtes. Jacques ROZIERE et son épouse Françoise acquièrent cette exploitation viticole pour ensuite la transformer, abandonner la viticulture et se consacrer à la riziculture. 5 variétés de riz y sont cultivées en assolement avec du blé et de la luzerne pour préserver les sols. Elle transite doucement vers une agriculture biologique.

Le déjeuner prévu pour notre arrivée, invite à la dégustation d'une assiette variée de charcuterie de taureau de Camargue composée de terrine, fromage de tête, chorizo, saucisson, précédant le plat principal, le redoutable risotto aux cèpes préparé devant nous et largement commenté par Marine ROZIERE. Une tarte « maison » aux poires et aux fruits rouges clôture la ripaille.

## *Historique*

Jusqu'à ce jour, 6 générations de riziculteurs vont se succéder au Mas des Vignes, perpétuant le souhait d'Henri IV qui mandate son ministre Sully d'utiliser au mieux ce territoire d'eau et de soleil. Il devient ce produit d'autoconsommation qui va se développer surtout après la seconde guerre mondiale, grâce au plan Marshall de 1947, mais aussi lorsque l'Indochine se sépare de la France en 1954.

Les pompes au charbon de la viticulture inondent les vignes pour anéantir le phylloxéra, ces vignes qui produisaient un vin léger, de qualité moyenne, utile surtout pour couper les vins de Bordeaux et d'Algérie. Insensiblement, la culture du riz s'impose, les pompes électriques à variateur font leur apparition, le surplus d'eau rejoignant le milieu naturel. Les grands bâtiments viticoles se transforment en silos.

## *Culture du riz*

Le schéma d'une année peut la synthétiser :

- ✓ De novembre à mars, le travail des terres
- ✓ D'avril à mai, les semis
- ✓ De juin à juillet, la surveillance
- ✓ D'août à septembre, la maturation
- ✓ D'octobre à novembre, la moisson

Le **nivelage** des parcelles est indispensable, première étape précédant des semis qui se font directement dans l'eau à l'aide de tracteurs équipés de « roues squelettes » à crans ou de pneus basse pression. Par beau temps, la céréale, toujours les pieds dans l'eau et la tête au soleil, lève au bout de 10 jours. Cette période est délicate car son système racinaire, bien moins développé que sa partie aérienne, doit être affermi en baissant légèrement le niveau de l'eau. S'y ajoutent les prédateurs des flamants roses qui piétinent la rizière en se posant à la tombée de la nuit. Plus tard, lorsque les grains de riz apparaîtront, ils vont s'en nourrir à la seule condition que l'eau soit apparente. Il faut alors effectuer des rondes, mettre en place des canons effaroucheurs, des lampes à éclats, des bombes crépitantes et éclairantes, un combat qui ne fait bien souvent, que déplacer les oiseaux d'une rizière à l'autre.

Fin septembre, le riz est mûr et la récolte s'amorce dès que l'on aura coupé l'eau 15 jours auparavant.

L'assolement est indispensable avec une rotation de 3 ans pour le blé, 3 à 5 ans pour la luzerne. Le désherbage reste obligatoire, le plus souvent chimique mais à faible dose en raison de son coût et pour respecter l'environnement.

Récolté à 15,5 % d'humidité moyenne, le riz doit être séché immédiatement à 14 %, pour des raisons évidentes de conservation. Le rendement avoisine les 60 quintaux par hectare pour un coût de production relativement élevé prenant en compte irrigation, main

d'œuvre, matériel spécifique. Sa moindre compétitivité par rapport aux autres céréales le pénalise. L'an dernier payé seulement 350 € la tonne, on peut espérer 500 € pour 2022.

#### **Remarques :**

- La nappe phréatique de la Basse-Camargue, alimentée en partie par la mer, devient saumâtre, remonte sous l'effet de l'évaporation et le sel se cristallise en surface. Pour pallier cette difficulté, un arrosage abondant et une rotation avec des cultures sèches vont représenter la solution pour préserver ce riz extrêmement sensible à la salinité.

- D'autres espèces animales peuvent dégrader ces cultures comme les sangliers qui se repaissent des grains au temps des moissons ou encore les ragondins qui détruisent les rebords de la rizière, entraînant la fuite de l'eau.

- Si la paille de blé peut être utilisée, celle de riz, trop riche en silice et donc peu dégradable, doit être brûlée après des dérogations préfectorales. Elle trouve des alternatives comme litière, pour la construction mais aussi comme combustible sous forme de pellets.

- Aujourd'hui quelques élevages de bovins allaitants s'insèrent entre ces rizières, avec principalement des Aubrac, Charolais, Angus purs ou croisés. Ont été cités dans les années 1960-80 des croisements Brahman x Charolais pour mieux résister au parasitisme et aux insectes.

### ***Transformation***

Pour rendre le riz comestible, l'étape obligatoire et incontournable du **décorticage**, doit s'effectuer dans les usines spécialisées que sont les **rizeries**, dont seules 3 ou 4 se maintiennent sur le sol camarguais. Une première opération consiste à débarrasser le riz brut récolté ou **riz paddy** de sa « balle », c'est-à-dire l'ensemble des glumes et glumelles qui le protègent, pour aboutir au **riz complet** ou **riz cargo**, riche en éléments nutritionnels, mais beaucoup plus long à cuire (35 min) sauf après un léger étuvage (18 min).

Au préalable, une analyse de laboratoire va valider sa qualité, changeante d'une variété à l'autre, selon la saison et les épisodes venteux qui peuvent la pénaliser. A ce stade, l'acompte préalable versé par le riziculteur sera perdu ou, au contraire, lui octroiera un bonus.

La Maison du Riz met en démonstration une mini machine à décortiquer qui, en ôtant le péricarpe du grain complet débarrassé de ses glumes et glumelles, va rendre celui-ci de plus en plus blanc à l'aide d'un cône abrasif en granite. A côté de ce grain blanchi, il reste le **son de riz**, pulvérulent et plus gras. Plusieurs passages décapants suivis d'aspirations sont nécessaires à l'opération. La perte en matière se rapproche des 30 %.

Industriellement, on améliore cette technique et les impuretés sont éliminées grâce à des trieurs optiques.

Aujourd'hui, la riziculture souffre et le projet des 30 000 hectares cultivés est fortement compromis puisque seulement 10 000 hectares lui sont consacrés depuis la suppression pour la France seulement, des aides de la PAC, et ce, à l'initiative de notre Ministère de l'Agriculture.



## ***Espace pédagogique***

Extrêmement bien documenté, il propose une salle d'exposition avec des panneaux explicatifs sur l'histoire du riz, les caractéristiques du végétal, les différentes phases de sa production et de sa transformation, un espace vidéo et des diaporamas, un espace muséographique. La partie concernant le matériel spécifique n'est pas oubliée et les propriétaires mettent aussi à la disposition des visiteurs et des familles 5 gîtes d'une capacité de 4 à 10 personnes. La mise en place très récente d'un sentier pédagogique complète le tout.

## ***Boutique***

Toutes les variétés de riz sont proposées à la vente : riz parfumé (basmati), riz complet rouge, noir pour accompagner le poisson, rond spécial risotto, triade de riz long complet étuvé, ainsi que d'autres produits alimentaires comme la fleur de sel, des confitures, de l'huile d'olive et l'inévitable charcuterie camarguaise, sans omettre les gardianes.

## ***Intervention de Dominique POULAIN***

De doctes précisions nécessaires pour énoncer que toute rizière doit être parfaitement plane, horizontale afin que le niveau de l'eau soit en tous points le même, apprécié par des mesures au laser.

Chaque parcelle possède un canal d'arrivée d'eau et un canal d'évacuation connecté au fossé qui l'entoure, pour la récolte. Cette eau s'élève au fur et à mesure de la croissance de la plante, de 2 à 3 cm au moment du semis pour atteindre 20 à 25 cm en fin de culture, une eau toujours circulante et bien oxygénée à son admission. Cette circulation est très lente pour éviter la verse de cette paille de riz souple et fragile.

Le semis à l'aide d'un semoir en ligne ou d'un semoir en vrac, s'opère dans la boue en laissant tomber le grain. Ce grain va d'abord donner ses premières feuilles avant que son système racinaire ne se développe puisque nous sommes en milieu anoxique.

**Remarque** : les balais dits en « paille de riz » sont en fait en paille de sorgho, beaucoup plus raide.

On assèche progressivement la rizière à partir du mois d'août pour que la céréale mûrisse. Elle prend une teinte jaune juste avant d'être récoltée par une moissonneuse équipée de chenilles ou de roues cages.

Les surfaces cultivées diminuent en raison du manque de rizeries, délocalisées en Italie notamment.

Un point d'Histoire : Le riz produit sous Henri IV était un riz à grain rond, plutôt collant, d'origine asiatique où il était plus facilement saisi à l'aide des baguettes. Le consommateur français ne l'apprécie guère et se tourne vers des grains semi-longs, longs, voire extra-longs, dont la grande dimension atteint 2 cm pour seulement 2 mm de large. Plus il est long, plus ce grain va demander de la chaleur pour mûrir.

Le riz parfumé vient d'Extrême-Orient, comme le basmati. Cultivé en faible quantité à partir des années 60, il est en progression dans le sud de l'Europe et en France.

Le riz était la céréale des marins au long cours, mais sa carence en vitamine C a été source de scorbut. Aujourd'hui, des variétés génétiquement modifiées comme le **riz doré**, base alimentaire des zones tropicales, apportent une bonne réponse aux carences en vitamine A.

## ***MUSEE de la CAMARGUE***

Implanté au domaine du Mas du Pont de Rousty, sur le site d'une ancienne bergerie, le Musée illustre l'identité du rapport entre l'homme et cette Camargue, un territoire qui s'apparente à une île entre Rhône et Petit-Rhône et qui relève du Parc Naturel Régional de Camargue (PNRC).

Avec ses 52 années d'existence, ce troisième parc créé en France, entretient des relations très étroites avec les associations d'éleveurs locaux et prend part avec eux à la sauvegarde des races locales. On liste ainsi, le cheval de Camargue reconnu en 1978, le taureau de combat Brava en 1996, le taureau camarguais Raço di Biou en 1999, la chèvre du Rove et tout récemment, le cheval du Vercors de Barraquand, rustique, identifié dans la transhumance entre la Crau et le Vercors.

Cette collaboration intègre également des éleveurs de bovins, des vétérinaires et la Fédération Régionale des Groupements de Défense Sanitaire (FRGDS) qui organise la gestion du parasitisme interne des bovidés sauvages.

### ***Conférence de M. Jean-Claude DUCLOS***

Dans l'ancienne maison du Centre Administratif du parc acquise en 1973, un ancien membre de la SEZ, M. DUCLOS, souligne l'importance des activités qui s'y déroulent pour débattre, échanger, participer au présent et à l'avenir du territoire avec les éleveurs et leurs associations. Ancien directeur du Musée de Camargue, du Parc Naturel et du musée du Dauphinois, il est actuellement conservateur honoraire en chef du Patrimoine, en complémentarité avec Mme Anne VADON chargée des questions agricoles et d'élevage.

A ses débuts, M. DUCLOS occupe un poste à la Direction Départementale de l'Agriculture des Bouches-du-Rhône de Marseille et sur les conseils de M. Louis BOREL, ingénieur du Génie rural, il décide d'écrire à sa retraite un livre sur la Crau. Rappelons que

cette plaine s'équilibre entre l'élevage du mouton, la culture de l'herbe et son système hydraulique complexe mais vital, la nappe phréatique se rechargeant à 70 % par percolation des eaux d'irrigation et permettant l'approvisionnement de 300 000 personnes chaque année. Les 2 amis éditent à compte d'auteur : « La Crau, ce faux désert » (cf. lettre de la SEZ octobre 2022).

- **Race caprine du Rove:**

Considérée comme commensale du grand troupeau transhumant, elle fait partie depuis très longtemps de cette migration, avec des mâles castrés à l'âge de 3 ou 4 ans qui vont servir de conducteurs, « les menons », pour faire la trace après les chutes de neige. Les bergers apprécient son lait gras et les qualités maternelles des femelles qui acceptent volontiers les agneaux orphelins.

En 1937, George Henri RIVIERE, mentionne cet animal pour l'exposition qu'il réalise au Trocadéro en 1962, soutenu par Jean BLANC, un ancien berger devenu organisateur des Parcs Naturels Régionaux. La transhumance qui se faisait traditionnellement à pied mais qui sera interdite, va se poursuivre par camion à partir des années 1950-60. Il devient alors de plus en plus périlleux de déplacer ces boucs Rove dans un espace restreint compte tenu de l'envergure de leurs cornes et cet inconvénient majeur va les éloigner définitivement de la migration annuelle. La race apparaît très sensible à la brucellose et nombre d'animaux vont disparaître dans les années 1970-80. Il n'en restera que 150 pour la représenter.

Notre regretté sociétaire Laurent AVON décrit une race qu'il pare de grandes qualités comme on peut le lire dans sa note manuscrite du 11 janvier 1973 : « Leur robe est unie, rouge dorée, ou plus rarement noire. Les quelques animaux tachetés de blanc que l'on rencontre sont appelés « marseillais » et sont moins appréciés. Les cornes apparaissent chez tous les animaux des deux sexes. Elles doivent être plates et torsadées. Chez le mâle, ces cornes prennent une ampleur exceptionnelle et peuvent avoir entre 1 m et 1,20 m d'envergure. Les boucs destinés à servir de « menons » sont castrés assez tard pour que le développement de ces appendices ne soit pas entravé.

La taille des chèvres est moyenne mais chez les mâles, on trouve de grands spécimens d'un grand développement. La tête est expressive, courte et à un profil triangulaire. Les masses musculaires sont bien réparties et plus apparentes que sur les animaux des races officiellement reconnues qui sont de pures laitières.

Il se dégage de ces animaux une très grande harmonie et une non moins grande distinction ».

Plusieurs facteurs vont contribuer aux sauvetages de ces chèvres et en particulier le soutien efficace du Pr Michel FONTAINE de l'École Vétérinaire de Nantes et la vaccination antibrucellique qui est mise en place, stoppant tous les abattages. Dans le même sens, de jeunes éleveurs vont mettre en avant la qualité de son lait et celle d'un fromage original et singulier, « la Brousse du Rove ». Si le troupeau historique de M. André GOURIAN se trouve dans les collines du Rove de la chaîne de la Nerthe, un éleveur, M. Alain SADORGE, participe pleinement au maintien et à l'accroissement des effectifs qu'il propose dans la lutte contre le

feu dans le Parc du Luberon, mais le Conseil scientifique de ce Parc, prétextant sa non-consultation sur la présence de ces animaux, décide de leur retrait immédiat. Comme dernière solution, ils rejoignent les hectares d'un agriculteur du Var. Si cette situation reste fragile, la Rove, aujourd'hui, ne fait plus partie de la liste des races à petits effectifs et portée par une association d'éleveurs, le troupeau comporte actuellement 15 000 têtes.

Cette chèvre entretient la garrigue et la forêt des Alpilles en se nourrissant principalement d'un arbuste aux feuilles épineuses persistantes, le chêne kermès (*Quercus coccifera*).

- **Bergerie de la Favouillane** :

Implantée au sud-est du delta du Rhône, elle est ancrée sur un domaine de 4 000 hectares plus ou moins abandonnés, appartenant au grand port autonome de Marseille depuis 1972, sur la commune de Port-Saint-Louis-du-Rhône. Elle occupe une centaine d'hectares sur les terres du **Mas du Radeau**, autrefois siège d'une Commanderie de l'Ordre de Malte et appartient au groupe des « bergeries camarguaises » dont elle est le dernier exemple d'architecture vernaculaire. Chaque mas en possédait une, pouvant abriter de 1 000 à 1 500 brebis, construite sur le plan de la cabane néolithique : une grande poutre faîtière prend appui sur une succession de piliers centraux afin de permettre la pente de 45° qui convient aux toitures de roseaux. Beaucoup de ces cabanes vont brûler pour être remplacées par les 150 bergeries romaines découvertes dans les années 1990, se terminant en étrave et en pointe au nord.

La bergerie camarguaise reprend ce plan, mais l'étrave en pointe laisse la place à une abside arrondie résistante aux vents dominants. Aux cours des temps, des contreforts latéraux rajoutés sur lesquels s'appuient les fermes de la charpente, autorisent la suppression des piliers centraux.

En 1974, un berger piémontais du nom de Constant BELLIARDOL y demeure, toléré par le grand port de Marseille. De nombreuses brèches ouvrent la toiture de sagne, interpellent le maire de la commune qui considère ce bien comme patrimonial et crée le Comité de défense de la bergerie de la Favouillane. Elle acquiert ainsi sa popularité et de nombreuses visites y sont organisées.

En 1980, sous les impulsions conjuguées de M. DUCLOS, de l'ingénieur Maurice COMTE, du berger et d'un couvreur, le port de Marseille accepte de la restaurer en 1981, année où elle retrouve pleinement son rôle. Le berger se charge de son entretien et des visites. Malheureusement, il décède 2 ans plus tard.

En 1997, la Maison de la Transhumance du Merle, constate la nouvelle dégradation de la toiture et fait valoir l'importance de cette vitrine de l'élevage transhumant ovin. Des essais de colmatage des trous et le pourrissement des poutres constaté en 1994, n'activent pas les travaux devenus indispensables. En 2019, la faîtière commence à fléchir et des parties de la charpente se désolidarisent.

La mission du Patrimoine, initiée par Stéphane BERN, élit la Favouillane au titre des subventions du loto du Patrimoine le premier janvier 2020, entérinant le caractère

d'urgence absolu pour sauver ce bâtiment. Pour l'instant, le statu quo semble de mise et les travaux qui n'ont pas débuté ajoutent aux coûts initialement prévus.

### ***Le Musée***

Depuis l'ancienne maison administrative du parc, après une courte marche qui passe devant la bergerie camarguaise renfermant les collections du Musée, nous parvenons au bâtiment d'accueil perché sur ses pilotis à 1,14 m du sol, depuis la crue centennale de 1856. Les mots de bienvenue d'usage sont formulés par Mme Estelle ROUQUETTE, conservatrice et directrice de « Patrimoine et Directoire », docteure en archéologie et en histoire de l'art, directrice du musée de Camargue et directrice adjointe du PNRC.

Le Mas du Pont de Rousty existe depuis le VI<sup>e</sup> siècle et sa bergerie a été transformée en musée en 1974 à la faveur d'une dotation accordée un an auparavant qui a permis d'acquérir l'ensemble des bâtiments. Saisissant cette opportunité, M. Jean-Claude DUCLOS conçoit ce musée comme un écomusée ou musée de société pour présenter des collections patrimoniales dans une démarche de participation avec les habitants du territoire et l'aide précieuse de Mme ROUQUETTE. Dès 2003 le musée obtient le label très qualitatif de « Musée de France ».

Rénové en 2013 selon des techniques modernes d'amélioration des sols, d'isolation, de maîtrise de la température et de l'éclairage, de la mise en place d'une scénographie inventive, de commentaires aboutis, il maintient l'Homme au centre de ses actions. Son caractère d'écomusée découle des « Journées nationales de Lurs » en 1966 qui avec Jean BLANC, ont débouché sur la création des parcs régionaux et de ce type de musée.

Il propose une visite qui se décline en 3 parties : **le fil du temps** reprenant la chronologie de l'histoire de la Camargue du XIX<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui, **le fil de l'eau** qui aborde les thématiques actuelles concernant l'hydraulique et enfin, **un espace exposition temporaire** actuellement illustré par des photographies de l'arlésien Lionel ROUX. La visite reste libre pour chacun d'entre nous.

Un sentier découverte de 1,5 km en complète les agréments et permet d'accéder aux marais faisant de ce lieu, une rencontre du temps et de l'espace.

#### **Remarque :**

En Camargue, les restes des divagations du Rhône construisent des bourrelets alluviaux empruntés par les chemins et les routes et protégeant les mas des crues fréquentes. Ce Mas du Pont de Rousty occupe le centre d'un bourrelet reliant Arles à Albaron. De part et d'autre, les parties les plus basses sont affectées par des remontées salines propices à une flore halophile prisée par les animaux d'élevage. Plus bas encore, les marais s'installent et sur ces 3 territoires, les activités vont se spécialiser, intéressant cultures, élevage, chasse, pêche ou encore cueillette.

## ***MANADE MAILHAN au MAS des BERNACLES 13200 ARLES***

C'est en 1954 que s'établit l'élevage des taureaux et des chevaux sur ce mas dont le nom vient probablement de l'oie bernache présente parmi les migrateurs qui faisaient halte en ces lieux. Francis FABRE et Marcel MAILHAN sont à l'origine de ce domaine géré aujourd'hui par le fils Victor MAILHAN.

Sur les 150 hectares du domaine qui constituent les pâturages d'été et dont une cinquantaine sont réservés aux seuls taureaux cocardiens, vivent en liberté chevaux et taureaux, souvent les pieds dans l'eau. Les graminées et les roseaux constituent l'essentiel de leurs ressources alimentaires, complémentées tous les 2 jours par une ration de foin de bonne qualité et de luzerne.

Un attelage improvisé de 2 véhicules tout-terrain tractant 2 remorques de zootechniciens assis sur des bottes de paille, nous conduit sur les lieux d'approche des animaux, accompagnés à la nuit tombante de légions de moustiques affamés et virevoltants.

### ***Elevage de taureaux***

Les 120 mères reproductrices demeurent sur 680 hectares pendant les 2,5 mois d'été, mêlées à des taureaux sélectionnés assurant une monte naturelle, pour grouper les vêlages avant le printemps, saison où la « mangeance », qui désigne en provençal les insectes piqueurs (moustiques, mouches, taons), est moins pressante.

Le choix des taureaux reproducteurs commence il y a 75 ans lorsque le grand-père Marcel fait les premiers pas avec son « cheptel » de 4 vaches et un mâle, pour parvenir maintenant à cet animal intelligent qui sait se placer et se déplacer sur la piste, suivre le plus loin possible les rasateurs, anticiper sur l'homme. Seul un taureau en pleine maturité va posséder les qualités de rapidité, d'agressivité et de méchanceté recherchées. La consanguinité se manie avec précaution pour fixer les gènes positifs, et sur tous les mâles qui naissent, 25 à 35 seront les élus qui en découdront dans les arènes des courses camarguaises.

La manade ne vend aucun de ses taureaux mais accepte quelques échanges avec d'autres troupeaux à condition qu'ils soient génétiquement proches.

Les veaux sont marqués dans les 6 mois qui suivent leur naissance par une boucle apposée à l'oreille gauche, puis ils subissent la ferrade au côté gauche à un an, destinée à les repérer à distance par le gardian à cheval. Leur passeport d'identification comporte nombre d'informations, notamment leur arbre généalogique qui permet le suivi de leurs performances dans les courses.

La sélection rigoureuse et impitoyable, associée à l'expérience acquise par les manadiers, amène à ne conserver que 2 ou 3 reproducteurs chaque année, les autres mâles étant castrés à l'âge de 2 ans, à vif ou à la pince. Ces bious seront les seuls à participer aux courses camarguaises s'ils affichent des qualités de combattants.

Les prophylaxies s'enchaînent en novembre sur une dizaine de dates car elles concernent 450 animaux en moyenne : tuberculination, dépistage de la brucellose, traitement antiparasitaire contre la douve sont les interventions dominantes.

Les bêtes les plus âgées finissent leurs jours à l'abattoir de Tarascon mais le rendement de carcasse reste faible, 150 kg pour un poids vif de 350 à 400 kg chez les plus lourds. Le cahier des charges de cette viande classée bio et AOP exige une alimentation de 6 mois minimum sur prairies naturelles.

### ***Elevage de chevaux Camargue***

L'origine lointaine de la race demeure imprécise faisant intervenir certainement des lignées de Pur-sang arabe, de Barbe, de chevaux de trait comme le Postier breton et même un cheval autochtone.

L'animal assez court, trapu pour supporter du poids, doit avoir de la puissance pour se dégager des marécages, aidé en cela par son large sabot plat. Rapide et robuste, il ne craint pas la mangeance.

La sélection s'opère d'abord sur les mères, puis à l'aide d'un pointage effectué sur le phénotype des poulains. On obtient un graphique qui situe l'animal par rapport au type recherché et l'on procède à d'éventuelles corrections apportées par la génétique d'élevages extérieurs. Le cheval ultime doit être athlétique et ne pas dépasser 1,5 m au garrot, caractères qui ne seront évalués qu'aux âges de 3 ou 4 ans.

Des éleveurs, réunis au sein de l'Association du Cheval de Race Camargue (ACRC), collaborent avec les haras nationaux (devenus IFCE) et la Société Française des Equidés de Travail (SFET) pour délivrer l'**approbation des étalons** à 2 ans. Cette étape intermédiaire précède une certification par concours jugeant du modèle et de l'allure, du comportement sur les parcours de pays (passages de guets, sauts d'obstacles) et sur le tri des taureaux. Les animaux qui ne peuvent être choisis comme reproducteurs, sont castrés, débourrés et vendus pour une part, à l'âge de 3 ans.

Une vingtaine de mâles accompagne les 80 femelles. La manade destine l'ensemble de son troupeau à la surveillance, au tri et à la manipulation des taureaux, mais aussi à une équitation de loisirs, de promenades. Polyvalent, ce cheval est capable de mener des attelages, participer à des randonnées et des épreuves d'endurance et même s'inscrire à des concours de sauts d'obstacles. Il reste avant tout un animal de travail utilisé en équipes où l'on associe jeunes, animaux plus aguerris, et même individus âgés de 15 à 20 ans.

### ***La course camarguaise***

« Sport dans lequel les participants tentent d'attraper des attributs fixés au frontal et aux cornes d'un bœuf appelé cocardier ou biou, mais auquel on confère la dignité de taureau cocardier ».

Folklore régional et support emblématique d'un évènement qui fait vibrer tout un pays à la belle saison, la course camarguaise balbutie dès le Moyen Age. Des taureaux à la robe noire, des jeunes hommes tout de blanc vêtus, athlètes confirmés, en sont les artisans et même les célébrités.

La Fédération Française de Course Camarguaise va organiser et règlementer son aventure avec les clubs taurins présents dans chaque village et qui vont asseoir leur budget par des lotos, des tombolas. Ces clubs sélectionnent puis louent leurs animaux aux 120 à 140 manades participantes, des taureaux nobles et combattifs qui rejoignent les arènes en parcourant les rues en toute liberté (l'anciero), ou encadrés par des gardians à cheval (l'abrivado). Seul le cheval Camargue est capable d'approcher ces bious et de les mener dans le clos de tri, parés de leurs trophées ou attributs. Ces derniers auront été fixés auparavant dans un camion à toit ouvert qu'ils ont regagné grâce à 2 simbèu, des congénères dressés et plus calmes. La manade garantit la location et la prestation du taureau pour une somme de 300 à 1500 € selon l'excellence de l'animal. Elle participe de 150 à 250 fois par an à ces courses, parfois même jusqu'à 4 courses par jour. Le biou, quant à lui, concourt environ 4 fois par saison.

Les trophées, dont les saisies par les raseteurs sont de difficulté croissante, incluent tout d'abord la **cocarde**, pompon rouge attaché entre les 2 cornes, associée à une prime de 50 €. Deux **glands**, en forme de pompons de laine eux aussi supportés par des élastiques, ont une valeur de 35 € chacun. Pour terminer, les **tours de ficelles** cerclés autour des cornes rapportent 40 € l'un, les plus difficiles à saisir par le crochet du raseteur en tungstène, muni de petites dents. Ces ficelles doivent être confectionnées en cordes de lin de 12 brins de fibre rouge. Au cours de l'épreuve, les enchères portées par les villages et par les sponsors augmentent avec les difficultés, allant jusqu'à 3000 € pour le dernier tour de ficelle chez un animal particulièrement doué et difficile. Outre ces primes, les attributs rapportent des points qui se cumulent dans la saison : 1 point pour la cocarde et un gland, 2 pour une ficelle, ces points déterminant un classement général final des raseteurs.

Chaque taureau participe à 4, 5 ou 6 courses dans une année et chaque course voit la prestation de 6 à 7 de ces animaux. Ce taureau ne reste que 15 minutes au plus sur la piste, après quoi, il est retiré. Les compétitions consacrent tout d'abord les « As », qui bravent les bious les plus expérimentés âgés de 8 ans en moyenne, puis viennent les confrontations avec des animaux en devenir, de 6 à 10 ans, que défient des candidats moins exercés et enfin, « la course en protection » qui va tester de jeunes bêtes pendant 10 minutes. Ces manifestations débutent en avril, voient leur apogée en été et se terminent en automne.

Le raseteur se forme dans des écoles, âgé de 10 et 15 ans, pour assimiler, en premier lieu, le gestuel, se confronter à des veaux puis ensuite à des vaches de 2,5 ans et 3 ans, combattives. Mineur, il ne peut se mesurer à des animaux adultes. L'assurance est obligatoire pour combattre librement dans ces arènes présentes dans chaque village de Provence. Le compétiteur adulte lutte pour percevoir les primes, en véritable professionnel parfois, vivant alors totalement de cette activité en s'entraînant toute l'année. La retraite arrive tôt, vers 35 ans, essentiellement pour des raisons de forme physique. La peur est



omniprésente. Les plus jeunes affrontent des taureaux « emboulés » et portent des protège-tibias. Le danger vient surtout du biou adulte qui peut atteindre 60 km/h en 3 secondes, sauter à 2 m de hauteur, franchir les planches de protection, « dailler », c'est-à-dire « faucher » pour anticiper. Les accidents, s'ils restent rares, sont parfois très graves, concernant aussi bien les hommes que les animaux.

Pour chaque course, sur l'arène se rassemblent une dizaine de compétiteurs, gauchers ou droitiers, assistés de deux « tourneurs » qui rendent disponible le taureau et le « placent » de la meilleure façon possible.

Le public, très passionné et bouillonnant, s'enthousiasme aussi bien pour ses champions que pour l'effrayant, furieux et bestial adversaire.

Non loin de là, à Fourques, Victor MAILHAN travaille à sa sellerie artisanale où il crée, fabrique et répare toute pièce d'équitation classique ou ibérique ainsi que du matériel pour les spectacles équestres.

Après un apéritif offert sous les frondaisons de la manade, Claire et Jacques MAILHAN nous invitent à regagner la salle des libations pour goûter aux agapes provençales que sont la traditionnelle assiette de charcuterie de taureau et la gardiane accompagnée de ses pommes de terre. Aux murs, près du fanion aux couleurs vert, blanc et bleu de la manade, trônent photos et affiches qui racontent l'histoire de la famille.

Les rituelles imitations animales de Denis SERGENT, les chants orchestrés par notre président honoraire Bernard DENIS et les histoires non seulement drôles mais interprétées avec talent par M. CHAVROT, vétérinaire morvandiau, clôturent la soirée festive.

Le quatrain de Mme Annick PINARD ajouté annuellement à l'hymne de la SEZ apporte la touche finale poétique indispensable.

**Mérinos de la Crau  
En Camargue Mistral vient  
Salut à Avon l'arlésien  
Chèvres, chevaux, taureaux.**

**Samedi 24 septembre**

***SCEA la JASSE 13250 CORNILLON-CORFOUX***

La matinée qui s'annonçait grise et humide, reprend des couleurs au fur et à mesure que nous nous rapprochons de l'élevage de chèvres du Rove de M. Jean-Pierre HUESO. Ex-employé des Travaux Publics de Lyon, il a hérité d'une propriété de 105 hectares de friches,

entre Salon et l'Étang de Berre, où il fait construire des bâtiments depuis 3 ans maintenant. Il utilise aussi quelques 200 hectares de jachères voisines appartenant à l'Armée.

Avec 8 de ses collègues éleveurs, il relance la production d'un fromage oublié, « la Brousse du Rove », validé par une AOC en 2018 puis une AOP en mai 2020. Convaincu d'agir pour la préservation de l'environnement et pour la biodiversité, il adhère aux principes de Natura 2000. Seul en monotraite, il s'occupe actuellement d'un troupeau de 70 chèvres du Rove en plein air intégral, avec pour objectif d'atteindre le seuil des 120 animaux.

### ***Historique***

Son histoire commence comme technicien en rénovation de bâtiments industriels à Lyon. Novice en matière agricole, il hérite de sa famille de terres en Zones de Protection Spéciale (ZPS), requalifiées zones Natura 2000 en 2012 pour que ce milieu reste ouvert. La faune inféodée à cette garrigue s'y raréfie, notamment l'aigle de Bonelli dont il ne reste que 24 couples sur le territoire français. La forêt ne doit pas y faire son apparition. Intéressé par ces perspectives, personnage atypique, il quitte son emploi, et épouse le métier d'éleveur.

Natura 2000 publie un Document d'Objectifs, le DOCOB, qui met en avant tout un ensemble de mesures de gestion et de conservation des habitats et des espèces, tout en listant les activités humaines possibles et tolérables, y compris le pastoralisme.

Notre éleveur apprend qu'un groupe de 8 agriculteurs possédant une chèvre particulière, essaie d'obtenir une appellation d'origine pour l'un de leurs produits, un fromage, la Brousse du Rove.

Séduit par cet animal qu'est la chèvre du Rove et par ce fromage qui fait renaître des souvenirs d'enfance chez les Anciens, il s'engage fortement dans leur projet. La présence de chênes kermès, principale ressource alimentaire de cette chèvre, détermine l'aire géographique de l'AOP, une ressource menacée par le débroussaillage obligatoire pour lutter contre les incendies. Ce territoire comprend une partie du Var et du sud Vaucluse ainsi que la moitié des Bouches-du-Rhône à l'exception de la Crau et de la Camargue où ce chêne est absent.

Conquis par ces perspectives, il installe un troupeau pastoral qui devrait s'autofinancer par la production laitière et les fromages. Sur ces terrains assez pauvres, il faut prévoir, pour éviter le surpâturage, une charge maximale de un animal pour 3 hectares.

M. HUESO va se former au domaine du Pradel, ferme expérimentale caprine en Ardèche méridionale, ancien domaine d'Olivier de Serres sur la commune de Mirabel. Il complète ses connaissances sur place à Lyon grâce à des cours dispensés par ce domaine sur internet, avant d'abandonner définitivement sa profession de technicien. Il complète son savoir en effectuant des stages chez les éleveurs de la région qui opèrent sur des parcours comparables et décide de fonder sa Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) dans un contexte difficile. En effet, il côtoie les 250 hectares de voisins dangereux que sont l'Armée et ses champs de tir et de manœuvres, la gendarmerie, l'École des commissaires. Tous ces corps occupent le terrain jour et nuit, du lundi matin au dimanche soir, s'entraînent aux tirs à balles

réelles sur 70 % des pâturages concédés à M. HUESO. Compte tenu de ces contraintes, ces entités ne lui permettent l'accès à ces surfaces qu'à partir de 17 heures et pour une durée variable selon la saison. Les animaux s'accoutument mais détestent les survols à basse altitude des avions à réactions et des drones. Ils se divisent alors et se dispersent.

Les militaires ont également une emprise sur un sillon d'une vingtaine de mètres de large qui traverse la propriété pour pouvoir y enfouir des tuyaux venant de Fos et transportant pétrole et saumure pour les réserves stratégiques de l'OTAN situées à Manosque dans d'anciennes carrières.

### ***Les chèvres***

- **Conduite du troupeau :**

La Rove est une race mixte, peu laitière mais fromagère, produisant des agneaux lourds.

30 chevrettes achetées ont constitué le troupeau de départ. Sur les 70 animaux du cheptel actuel, 60 participent à la monotraite du lever du jour dans une « salle de traite » en plein air, provisoire et bâtie près de l'abri semi ouvert en tunnel d'élevage. Historiquement, ces chèvres seraient venues de Phénicie il y a 2 500 ans pour être adoptées par les habitants des collines du Rove où elles ont évolué.

Encore aujourd'hui, l'ensemble des animaux Rove est classé parmi les races à petits effectifs. De taille moyenne, 45 à 55 kg pour la femelle, 70 à 90 kg pour le mâle, elle montre des robes variées mais se caractérise surtout par ses cornes torsadées qui s'écartent en lyre, très longues, pouvant avoir une envergure de 1,20 m chez le bouc. Elles ne portent pas de nom mais des numéros pour échapper au phénomène d'*attachement* que pourrait ressentir leur propriétaire (dixit).

**Remarques sur les robes par le Pr DENIS :**

Les robes ne sont pas standardisées mais choisies par habitude ou par usage. Dans un premier temps, il faut oublier les marques blanches à l'exemple du mouton et ne cibler que la couleur de base : ici, on relève le noir et le fauve-rouge. La plupart apparaissent légèrement chamoisées, c'est-à-dire fauves avec quelques poils noirs sur les extrémités, en raie de mulet, sur le bas du ventre et de façon plus ou moins importante, sur la face, mais plus sobrement que chez l'Alpine. Quelques animaux se distinguent par leurs couleurs marron chocolat ou bleu. S'il y a beaucoup de variations autour de ces données, il faut mentionner que le « tout blanc » n'existe pas dans le standard de la Rove.

Quant aux panachures, mal connues chez cette espèce, elles se révèlent sous deux types, les uns irréguliers et très polymorphes, les autres sous la forme de dépigmentations latérales. Celles blanches et immaculées peuvent contenir soit des mouchetures, soit des mélanges de poils de couleur comme dans la robe de la chèvre de Lorraine.

Le chêne kermès, ubiquiste, représente la ressource alimentaire principale et vitale avec son feuillage persistant toute l'année. Ce troupeau va paître sur le terrain militaire de 17 à 22 heures l'été et seulement de 17 à 18 heures l'hiver. En automne, lorsque les glands ont mûri, les chèvres les « cueillent » en laissant la coque, à hauteur de tête si possible. Quelques lauriers-tins, pistachiers térébinthes, arbousiers, cistes cotonneux, filaires à feuilles étroites, romarins en fleur ou autres chênes blancs et verts, améliorent l'ordinaire.

M. HUESO accompagne ses animaux en pâture pour les surveiller mais surtout pour les empêcher de se coucher trop rapidement, un comportement qui nuirait à la faible production laitière inhérente à leur race. A nouveau sur pieds, ils se remettent à manger dans ce milieu pauvre où leur silence devient un gage de quiétude. Il n'y a pas, semble-t-il, de chèvres dominantes, mais une alternance selon les saisons ou dans des circonstances qu'il est impossible de connaître. Enfin, précisons que l'AOP impose une sortie minimale de 5 heures par jour sur 70 % de pâturages disponibles.

Les chiens assistent notre éleveur munis de colliers GPS, rassemblent les animaux égarés par un mistral un peu trop violent ou les bêtes aux vellétés d'indépendance qui vont créer de petits groupes pour se rassurer. Ces colliers ne perturbent pas la tranquillité du milieu comme pourrait le faire toute autre sonnaile. Deux chèvres « meneuses » sont également équipées de GPS pour repérer les égarées au milieu des chênes et de la garrigue haute. Le tout contrôlé par M.HUESO depuis son écran portatif tout en marchant pour gérer l'avancement du troupeau.

- **Alimentation** : En dehors du pâturage, elle se pratique en respectant les normes imposées par l'AOP, à savoir, un maximum de 500 g de foin par jour et par animal. Ici, cette complémentation est réduite à 300 g de foin, de sainfoin et de luzerne distribuée chaque matin et toute l'année dans les mangeoires. La meilleure qualité de ce fourrage sera apportée l'hiver, au tarissement, pour la remise en état des chèvres et la réussite des naissances. De l'orge sèche est répandue sur le quai de traite, mais la mise en place d'une technique d'humidification de quelques jours dans un seau après brassage va permettre de faire germer cette orge pour espérer un meilleur rendement laitier.

M. HUESO ambitionne d'établir un schéma bio comprenant de l'orge et 5 g de graine de lin bio par animal pendant 2 jours consécutifs par semaine, cette dernière graine ayant des vertus répulsives avérées vis-à-vis des tiques.

- **Reproduction** :

Les boucs s'intègrent au troupeau à la pleine lune la plus proche du 15 août et ce, jusqu'aux premières naissances. Ils sont donc en parcour avec les femelles 6 mois de l'année, un mâle pour quarante chèvres. La mise bas est facile, la primipare n'accouchant que d'un seul chevreau au contraire de la gémellité de règle en seconde gestation, les triplés exceptionnels. Les naissances ont lieu de mi janvier à mi février.

Les biquets restent sous la mère jusqu'à Pâques, époque où les animaux à réformer partent à la boucherie. En 2021, la viande était payée 16 €/kg pour des cabris aux

carcasses de 8 à 12 kg, une viande extrêmement tendre et traditionnellement cuite à la broche.

Suivant l'éthique de M. HUESO, les chèvres de réforme sont elles placées comme brouteuses chez des particuliers. Une plateforme d'alimentation des vautours et autres charognards existe également sur la ferme.

- **Lactation et sanitaire :**

La chèvre du Rove produit à peine 1 kg de lait par jour au taux butyreux élevé (plus de 40 g/l) et au taux protéique égal ou supérieur à 33 g/l. Pour cet élevage, la rentabilité calculée sera atteinte en produisant 80 à 100 litres de lait par jour au pic de lactation, autrement dit, lorsque le troupeau comptera 120 individus.

Le sanitaire se résume aux prises de sang annuelles pour le dépistage de la brucellose. Un animal malade est transporté au domicile du vétérinaire pour recevoir ses soins.

**Remarque :**

Ce paysage de chênes kermès astreint, pour prévenir les incendies, à une obligation de débroussaillage de 50 mètres autour des constructions que maire puis préfet peuvent doubler chacun à leur tour, avec les conséquences non négligeables sur une ressource alimentaire déjà pauvre. Pour rendre ces incendies moins intenses et moins puissants, la hauteur des arbres est abaissée et les branches basses des pins d'Alep majoritaires sont élaguées.

En voie d'achèvement, le bâtiment d'élevage arbore une structure en épicea réalisée par une entreprise jurassienne, la SYSCOBOIS. L'innovation marquante en est le cornadis suédois de 120 places, adapté à la cornure des chèvres mais surtout des boucs.

## ***Les fromages***

En devenir, la salle de traite verra son lactoduc rejoindre directement le tank à lait dans la salle de fabrication. Après plusieurs sas de préparation, on aboutit à 2 salles de transformation, l'une dédiée au fromage lactique où le lait, salé au préalable directement dans le tank, doit atteindre 20 à 25° d'acidité Dornic. On ajoute la présure et on moule le caillé 4 heures plus tard.

L'autre salle de transformation est réservée à la fabrication de la Brousse du Rove, un fromage frais produit exclusivement avec le lait cru des chèvres du Rove. Sa fabrication obéit aux directives du cahier des charges de son AOP. Aussitôt après la traite, le lait est chauffé au gaz à 90°C, puis on le laisse refroidir à 75°C. Il n'y a pas de présure rajoutée qui est remplacée en quelques secondes par du vinaigre d'alcool à 10 %, tout en remuant soigneusement. Ce lait se sépare alors du petit lait en formant des flocons que l'on récupère avec une passoire et que l'on place dans un moule en forme de cornet long de 12 cm. Cette préparation est très rapide et la traite du matin fournit un fromage qui peut être dégusté à

midi. Sinon, il est conservé à 4°C pendant 8 jours pour être consommé salé ou sucré en prenant la précaution de le remettre à température ambiante une dizaine de minutes auparavant. Le lactosérum résiduel est distribué aux chèvres. Le rendement fromager acceptable permet la fabrication de 250 g de fromage par litre de lait.

Jadis, les chèvres descendaient à Marseille, se faisaient entendre par leurs sonnailles. Les habitants les rejoignaient avec une assiette dans laquelle le fromager versait le cornet, en osier à ses débuts, puis en étain, en inox et enfin en plastique aujourd'hui, qui succéderait, paraît-il, à la corne du bélier.

Cette Brousse se savoure « nature » ou avec du sucre en poudre qui en dégage son unique et subtil goût d'amande ou de noisette. On peut aussi la déguster tapissée d'une mince couche de poivre et d'un filet d'huile d'olive, sans pain, dans une assiette, à la petite cuillère. Elle conserve une bonne longueur en bouche. Elle se démoule en tapotant le côté du cornet pour en désolidariser le fromage. Ce cornet contient 50 g de Brousse, vendue 1,42 € pièces soit 10 € les 7.

Il faut se méfier des contrefaçons puisque 1 million de ces fromages est vendu dans l'année dans le département, bien loin de ce que les fromagers seraient à même de produire.

M. fabrique aussi des fromages traditionnels inspirés du « picodon », en frais et crémeux ou bien affinés, plus secs, à partir du mois de juin. La commercialisation intéresse les épiceries, les marchés mais également les affineurs spécialisés.

La dégustation offerte propose toute la gamme de ces produits lactés, magnifiés par des vins Coteaux d' Aix blancs, rosés et rouges du « Château Calissanne » très proche.

Notre éminent Pr DENIS évoque la mémoire de ceux qui nous ont quittés et fait ressortir que Laurent AVON n'oubliait jamais de souligner combien les éleveurs de petites races peu productives mettaient en avant et en priorité, leur choix de vie.

Il rappelle combien Michel HACHET, qui a laissé son nom au Musée d'Art et d'Histoire de Toul, devenu Musée d'Art et d'Histoire Michel HACHET, était ce personnage original, atypique et unique qui n'hésitait pas à ouvrir une polémique entre Celtes et Bretons. La plupart d'entre nous ont bien connu le vieux monsieur assis sur son pliant qui brossait avec talent les images et les scènes qui s'offraient à lui.

Nous sommes en direction de Mas Thibert, sur le territoire de plusieurs manades, pour gagner les Marais du Vigueirat et le troupeau de Morucha, une race bovine espagnole qu'ils hébergent. Cette réserve couvre 1 200 hectares habités par 350 bovins appartenant à 5 manades. La faune sauvage importante encadre une piste de 3 km.

Christophe AVON met à profit le temps de ce parcours pour apaiser notre curiosité. Il nous entretient de Fos-sur-Mer, petit village à ses débuts, mais qui va voir son port grandir démesurément lorsque celui de Marseille devient trop exigü. Aujourd'hui, il accueille les superpétroliers de plus de 100 000 tonnes, concentre toutes les industries qui s'y

rattachent comme ces aciéries qui utilisaient le minerai lorrain avant de le faire venir de l'étranger par bateau, rachetées par l'Indien Mittal (Arcelor-Mittal).

Des raffineries puissantes se sont développées, comme Esso, simultanément avec des chantiers de construction de plateformes pétrolières, des quais adaptés aux énormes porte-conteneurs, qui font de Fos, le port le plus important de la Méditerranée. Un oléoduc alimente d'autres raffineries sur l'étang de Berre, mais aussi Total à Feyzin dans le Rhône. Il se double d'un gazoduc qui réceptionne et conduit les gaz nigérian et algérien vers une immense grotte artificielle renfermant ces réserves où Primagaz va puiser pour alimenter l'Italie par voie ferrée et la France par camions semi-remorques. La pétrochimie est partout.

Revenons à Luc HOFFMANN, l'héritier des laboratoires Hoffmann-Laroche, passionné par les oiseaux, enthousiasmé par la Camargue. Il y achète une propriété de plusieurs milliers d'hectares, « la Tour du Valat », voisine de notre prochaine étape et où il s'installe avec sa famille. Il crée un centre de recherches en collaboration avec le CNRS, devient l'un des fondateurs du World Wildlife Fund (WWF) et prend l'initiative d'établir une convention pour la protection des milieux humides qui sera paraphée le 02 février 1971 dans la ville iranienne de Ramsar, dont elle porte le nom.

Cela aboutit à étudier l'influence des taureaux et des vaches sur ces milieux, étude pour laquelle Laurent avait proposé en son temps, la vache Casta réputée pour sa résistance.

Nous sommes dans une zone intermédiaire entre la Crau verte et la Camargue marécageuse.

Dans les Marais du Vigueirat, des traces du canal de Marius creusé par les Romains pour relier Arles à la Mer Méditerranée, ont été retrouvées, ainsi que les indices du camp de ce général romain et de ses 100 000 légionnaires : Caius Marius (-157 - 86 avant JC).

Mas Thibert fait partie de la commune d'Arles et possède une mairie annexe. Il a accueilli après la guerre d'Algérie, toute une communauté de harkis.

**Samedi 24 septembre après-midi**

### ***Les MARAIS du VIGUEIRAT à MAS THIBERT 13200 ARLES***

Le déjeuner servi dans une grande salle dès notre arrivée prélude à notre dernière halte camarguaise. Au menu, pissaladière, paella et glace au cassis.

#### ***Exposé de M. Jean-Laurent LUCCHESI***

M. LUCCHESI, biologiste de formation, président de l'association des Amis des Marais du Vigueirat, dont les missions sont à la fois patrimoniales, sociales et économiques. Pour cette association, la Camargue relève d'une gestion indispensable et nécessaire de son hydraulique sur laquelle s'appliquent des contraintes naturelles climatiques avec une pluviométrie moyenne annuelle de 600 mm, d'une grande amplitude parfois, comme les 289

mm relevés en 1989 qui nous ramènent à Tombouctou ou les 900 mm de 1996, régulièrement atteints à Brest. Le vent joue un rôle capital. Présent 300 jours par an, plus ou moins fort, il est responsable d'une évaporation deux fois supérieure à la pluviométrie, favorisant la cristallisation du sel qu'il faut compenser par des pompages d'eau douce.

Les paramètres du sol varient selon que l'on soit dans le nord ou dans le sud du delta. Ils influencent la présence d'eau douce ou plus ou moins salée dans les nappes phréatiques, les terres ne se situant qu'à 1,20 m au-dessus du niveau de la mer. La structure du sol intervient également avec de l'argile qui va retenir l'eau ou bien à l'opposé, des sables drainants. Ainsi, l'inondation de 1847 a-t-elle recouvert de 40 cm d'eau, 145 000 hectares de ces terres.

Il y a 8 000 ans, ce territoire était fréquenté par des animaux sauvages (cerfs, aurochs, chevaux sauvages, sangliers, ragondins) que l'endiguement a remplacé par la mode de la « bouvine », un ensemble de traditions et de pratiques sportives comme la tauromachie (XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles), succédant elle-même à l'élevage des moutons que tous les mas possédaient sur leurs pâturages, en hivernage des troupeaux descendus des Alpes. Sur ces surfaces du Vigueirat où 5 éleveurs vont répartir leurs 350 taureaux, 70 chevaux et 200 ovins, tous en élevage extensif.

De grands poètes et mécènes ont mythifié cette Camargue comme Baroncelli et les félibres Joseph d'Arbaud et Frédéric Mistral.

Pour résumer, l'existence de ces espaces est liée à la gestion de l'eau et de la végétation. En gérant l'eau, on choisit la végétation en fonction de la salinité et selon que l'on se décide pour des milieux ouverts ou fermés, on va la brûler l'été (écobuage) ou la détruire mécaniquement (fauchage) ou la conserver pour le pâturage. Cette sélection permet d'opter pour différents habitats et différentes espèces.

Il reste alors au gestionnaire à s'impliquer au regard de ces choix, d'officialiser des statuts, de mettre en place des loyers faibles, des Mesures Agro-environnementales (MAE) stables, et enfin de prendre en charge les travaux d'irrigation. De plus, il recherche des financements, participe à des mesures incitatives et met en œuvre des projets de tourisme « Nature ».

## ***Historique***

La Camargue existe depuis 12 à 15 000 ans, après les dernières glaciations (Würm), lorsque la mer est à 120 m au-dessous de son niveau actuel (grotte Cosquer à – 80 m) pour remonter rapidement en quelques millénaires et déposer des sédiments qui vont enfouir sous 6 à 7 m le canal de Marius

Le Rhône est non navigable et non maîtrisable à l'époque romaine. Il faut créer des ouvrages sur son cours pour faire circuler le fret et éviter les dangers qui subsistent à son embouchure. Un général Romain, Marius, va construire un canal précédé d'une succession d'étangs, depuis Fos pour arriver à Mas Thibert, et dont on retrouve les vestiges sous les Marais du Vigueirat. A cette époque, le niveau de la mer n'est pas le même et le littoral se



situé 4 km plus au nord. Au XVI<sup>e</sup>, ces lieux sont le refuge des huguenots et des camisards, protestants qui fuient les Guerres de Religion.

Le canal de Vigueirat, construit sous Louis XIII, récupère ses eaux au nord de la ville d'Arles pour la protéger des inondations. Il la traverse ensuite pour se jeter dans la Méditerranée.

Une troisième voie d'eau remarquable, le canal d'Arles à Bouc (Port de Bouc), œuvre commune de Napoléon I<sup>er</sup> puis de son neveu Napoléon III, mène les marchandises entrées par Marseille et l'étang de Berre, vers Arles. Des chevaux les halent quelques années avant que le chemin de fer ne révolutionne ces transports.

Beaucoup plus récemment et rattachées là aussi à des conflits, des vagues d'immigrations italiennes, espagnoles et algériennes, se fixent au pays.

Ces marais apparaissent toujours comme les témoins et les piliers d'une intense activité humaine caractéristique.

### ***Présentation générale***

Le **conservatoire du littoral**, établissement public à caractère administratif, propriétaire de 18 % de ces terrains, a pour mission d'ensemble d'interdire toute construction sur un tiers du littoral français d'ici 2050, d'où sa désignation de « tiers sauvage » depuis sa création par Jacques Chirac en 1975.

Ces surfaces achetées par l'Etat sont inaliénables et vont être confiées à un gestionnaire local, en général la commune d'implantation, mais aussi à d'autres établissements publics (ONF), d'autres collectivités (Régions, départements, communautés de communes, syndicats mixtes, associations). L'Association des Amis des Marais du Vigueirat remplit cet engagement depuis 2001 grâce à des **labels de protection et de conservation** mis en place au sein du PNRC, site Ramsar. Par cette dernière appartenance, il faut déclarer les zones humides et s'engager à les protéger.

Sur cette étendue, séjournent 310 espèces d'oiseaux sur les 600 que compte la France, dont 9 hérons d'Europe parmi lesquels la grande aigrette, le héron pourpré et le butor étoilé.

Demeurent aussi des insectes rares comme un odonate, le leste à grands stigmas, et un lépidoptère, la diane.

Dans le texte et par la loi, les gestionnaires du PNRC n'ont pas à se soucier du territoire. Par contre, le partenariat avec les acteurs locaux va assurer une meilleure intégration économique et sociale, une pérennité pour les projets environnementaux.

Chacun des espaces de gestion observe une planification décennale validée par l'Etat, et, l'association des Amis des Marais honore cet engagement socio-économique et historique puisqu'il intègre les vestiges romains de grandes valeurs que représentent ces canaux, eux-mêmes soutien d'une intense activité humaine.

Plusieurs axes majeurs animent l'association : Protéger et gérer l'environnement naturel, mission remplie par l'Etat, mettre en œuvre un projet de tourisme pédestre, à cheval,

en calèche et bientôt en petit train solaire électrique, utiliser des personnels issus de l'aide sociale et entretenir le lieu et ses équipements grâce à un chantier d'insertion qui, avec ses 55 salariés, en fait la plus importante entreprise de Mas Thibert.

Autrefois, la mer recouvrait ce site. Aujourd'hui, le sel en grande quantité remonte en surface lorsque l'eau douce manque et son excès peut être à l'origine de crues catastrophiques comme celles qui se produisirent au XIX<sup>e</sup> siècle. Napoléon III va endiguer le Rhône et la mer. Avant la création de ces digues, le vignoble qui existait alors, touché par le phylloxéra, est inondé, résiste à l'insecte et devient le plus vaste de France, puis il disparaît en grande partie.

Les alluvions des crues et le sel vont amener, pour les premiers, une fertilité de la terre conséquente, pour le second, une récolte généreuse amplifiée par la chaleur, le vent et l'évaporation. Des pompes à vapeur pour l'eau douce permettent l'irrigation agricole, d'autres pour l'eau de mer, alimentent les salins.

A partir de cette époque, la Camargue n'est plus un milieu naturel, elle s'est anthropisée et dépend entièrement de l'eau sans laquelle elle ne pourrait que s'assécher. Qui plus est, la mer ne cessant de s'élever (4 mm/an), elle aura du mal à résister à la submersion dans quelques années.

Pour que la Camargue conserve son caractère méditerranéen et que le climat s'exprime, l'irrigation ne débute qu'après la mi-septembre et cesse au mois de mai, laissant la sécheresse s'affirmer.

Sur ces étendues, le fonctionnement de 3 pompes électriques concentre le sel en profondeur et favorise une végétation de roselières, de boisements, de petites forêts de frênes et d'ormes. Si au contraire, on irrigue avec moins d'eau douce, le sel domine et transforme le paysage en sansouïres, en prés salés. Le choix de la végétation dès lors possible, les objectifs peuvent être déterminés : la nidification des hérons se fera en milieu fermé de roselières, sans pâturage. Par contre, leur alimentation demandera un milieu ouvert pâturé.

L'élevage extensif des moutons, chevaux et taureaux, excluant les intrants et limitant les interventions humaines, protègent la nature et la liberté des animaux.

Ici, le bail avec le gestionnaire est sans valeur juridique. L'intérêt général, le partenariat avec les éleveurs, le souci de protection de la nature l'emportent.

Une promenade en calèche tractée par 2 traits percherons de 17 ans, d'une tonne « pièce », distrait une partie des zootechniciens, tandis que l'autre groupe randonne près des étangs, observe flore et faune, ces deux cénacles échangeant leur évasion après une petite heure.

Christophe AVON, nouvel adhérent de la SEZ, touché par notre accueil et la sympathie manifestée par toutes et tous, nous invite à le rejoindre en Arles, si tel est le bon

vouloir de certains. Le gîte nous est même proposé dès l'été prochain dans l'appartement de Laurent.

Comme de coutume, des au-revoir pleins de promesses mettent un point final à cet admirable, passionnant et fécondant séjour.

Remerciements à Patrick Fabre pour tout l'appui qu'il a apporté tout au long de l'année à Pierre et Monique Del Porto pour la conception et la bonne réalisation de ce voyage SEZ 2022.

Jean-Pierre FERRIER