

« Le pastoralisme corse a presque complètement disparu »

Pierre-Jean Luccioni présente son dernier livre « Circondi è detti di pastori » paru aux éditions Piazzola. Après 30 ans passés à sillonner les sentiers de l'île avec les bergers, il donne son analyse



Ancien journaliste à France 3 Corse, Pierre-Jean Luccioni est l'auteur de plusieurs ouvrages sur les traditions corses. Paul-Mathieu Santucci

Vous êtes sans doute l'un de ceux qui peuvent parler le mieux de la vie pastorale insulaire. Après plus de 30 ans de travail sur ce sujet, quel bilan faites-vous ?

Un bilan pessimiste, malheureusement. Le pastoralisme corse se meurt. Si je m'écoutais totalement, je dirais qu'il est déjà complètement mort. J'ai en ma possession plus de 300 heures d'enregistrements de bergers corses que j'ai rencontrés depuis les années quatre-vingt-dix. Quand j'ai commencé, je ne pensais pas que tout allait disparaître aussi vite. J'écoutais les anciens qui me détaillaient les us et coutumes et qui étaient tellement imprégnés de cela que je me suis dit que cela allait durer encore des décennies.

Qu'est-ce qui a provoqué ce déclin aussi rapide ?

À vrai dire, cela s'est accéléré ces dernières années mais le déclin du pastoralisme a débuté au début du siècle dernier. Il y a un point commun aux 400 bergers que j'ai interrogés. Ils ont tous dit à leurs enfants de s'en aller ailleurs, de ne pas faire ce métier, de ne pas prendre la relève. Les bergers étaient mal vus

alors qu'ils nourrissaient la Corse. Il y avait donc un traumatisme. Cela a commencé dans les années trente. Petit à petit, beaucoup de jeunes se sont tournés vers d'autres métiers, plus faciles, moins fatigants, sur le Continent. Et puis, il y a eu l'arrivée des pieds-noirs et le rachat de terres pour planter des agrumes et de la vigne alors qu'elles étaient utilisées auparavant

« Aujourd'hui, on transhume en 4x4, on apprend le métier de berger au lycée agricole »

comme zones de parcours pour les bergers. Les gens voyaient du maquis et pensaient que cela ne servait à rien alors que c'était tout le contraire. Sans parler de l'urbanisation qui est arrivée ensuite et qui a sonné le glas de l'élevage.

Pourtant, il existe toujours des bergers. Certains sont même très jeunes.
Oui mais ce n'est plus

comme avant. Auparavant, les bergers étaient des éleveurs et des transformateurs. Aujourd'hui, on vend le lait à des fromageries. Cela a commencé par l'arrivée de l'usine Roquefort. Ce n'est pas une critique, chacun cherche à optimiser son exploitation. Beaucoup de bergers ont agrandi leurs troupeaux et n'ont plus fait de fromages. Et puis Roquefort ne prenait pas de lait de chèvre alors on a vendu les chèvres pour élever des brebis. Alors que la chèvre est l'emblème même du pastoralisme corse.

Les jeunes sont confrontés à d'autres problèmes comme les cultures spéculatives. Les fromageries achètent le litre de lait autour d'un euro, parfois un petit peu plus alors que le kilo de clémentines se vend plus de quatre euros. Sans parler de l'élevage bovin qui lève beaucoup de primes. En fait, j'ai l'impression que rien n'a été fait pour sauver l'élevage en Corse.

Reste-t-il tout de même des régions où perdure un savoir ancestral ?

C'est très rare. Aujourd'hui, on transhume en 4x4, on apprend le métier de berger au lycée agricole. C'est bien mais auparavant on disait qu'il fallait être né berger et que c'était en famille que l'on apprenait. Chaque famille avait ses spécificités. Inconsciemment, il y avait une transmission d'un savoir-faire qui faisait la richesse de la Corse.

Aujourd'hui, on tend vers une standardisation des pratiques et une mécanisation du métier. Paulu Santucci de Perelli d'Alisgiani me disait que même dans le noir, il reconnaissait une chèvre rien qu'en la trayant. Aujourd'hui, on utilise des machines. Évidemment, il y a des jeunes qui gardent tout de même une manière de faire qui rappelle celle de leurs anciens, mais je pense que c'est la dernière génération.