

# Les nourritures de marche; du berger au randonneur (exemples corses)

PH. PESTIL

Maître de conférences à l'Université de Corse

Si de nombreux travaux ont été consacré à l'étude de la société agro-pastorale corse, rares sont ceux qui ont pris en compte les conséquences des incessantes déambulations qu'imposaient les rythmes des activités effectuées au dehors. Le cadre souvent trop étroit de la monographie définissait des périmètres prenant insuffisamment en compte les parcours réellement opérés. Les auteurs ont insisté sur la construction de l'espace insulaire à partir du néolithique autour de l'articulation parfois délicate et génératrice de tensions entre une agriculture céréalière et arboricole et un pastoralisme majoritairement ovin-caprin dont l'exercice nécessitait le recours à la transhumance. Le relief montagneux de l'île, le fort contraste saisonnier et l'insalubrité des plaines déterminent en effet un comportement naturel du bétail qui, à la recherche de nourriture, est contraint de gagner des espaces plus propices en fonction des ressources du territoire. Le rôle d'accompagnant et d'encadrant du berger s'inscrit dans une histoire millénaire perpétuant au fil des générations ce protoélevage. La transhumance dite inversée, a fortement marqué les identités locales surtout dans les secteurs à dominante pastorale (Niolu, Haut Taravu) où le déplacement était synonyme de trajet long et pénible, de séjour prolongé à l'extérieur, parfois en solitaire durant la *muntagnera*<sup>1</sup> et avec famille de mi-octobre à mai. Les déplacements rythmaient le quotidien pastoral même en dehors des transhumances, ne serait-ce que pour gagner les espaces de pacage autorisés sans menacer les emblavures ou les zones de cueillette. L'agriculteur, s'il n'était pas tenu à des marches lointaines, devait lui aussi selon les saisons se rendre aux confins du territoire soit de plaine ou d'altitude afin de garantir à son foyer une production végétale enjeu de sa survie alimentaire. Le recueil des témoignages et la reconstitution des rythmes calendaires permettent de

réaliser à quel point il s'agit de communautés d'hommes en déambulation, marchant de l'aube au crépuscule, voire même de nuit, pour se rendre aux veillées hors domicile. Si le repas du soir est généralement pris en commun dans l'habitat souche, pour certaines catégories de population, en particulier les hommes, bergers transhumants, paysans pauvres obligés de vendre leur force de travail, la présence au village se résume parfois au seul mois de septembre, comme espace/temps transitionnel entre *montagnera* et *impiaghjera*. La dureté des impératifs de cette époque s'est estompée dans les souvenirs révisés plus jeunes qui aiment n'en retenir que les instants conviviaux. Les proverbes et les témoignages des anciens permettent pourtant d'appréhender l'âpreté des conditions de vie<sup>2</sup>. Les chercheurs ont peu pris en compte les repas hors foyer et les prises alimentaires rapides répondant à des impératifs pratiques. A été rarement envisagé par les chercheurs qui se sont orientés vers les repas plus structurés. Cet oubli traduit sans doute le caractère urbain, bourgeois et sédentaire des intellectuels qui ont sous évalué la réalité dynamique des corps en déplacement plus ou moins constant d'une activité à l'autre. Il convenait de réparer cette lacune en proposant un aperçu des prises en marche, chemin faisant ou au cours de brèves haltes, solitaires souvent mais parfois plus conviviales et d'en faire ressortir les caractéristiques entre variété et monotonie. Bien entendu dans ce type d'exercice, il est impossible de rendre compte de la réalité elle-même avec toute sa diversité se déclinant en fonction des individualités, des saisons, des époques, des villages.

On sait que le modèle de l'autosubsistance des communautés rurales bâties sur l'agro-pastoralisme relève à présent de l'histoire économique et sociale et ne s'inscrit plus dans le présent. La plaine désormais

salubre, "libérée" d'une grande partie de sa polarité d'hivernage est ouverte aux cultures pérennes (vignes, maraîchage, agrumes) et au tourisme. Quant à l'agriculture de montagne, elle a totalement disparu et n'apparaît plus que ponctuellement au travers d'une arboriculture résiduelle et des micro-jardins villageois et encore plus rarement d'estive. Le véhicule à moteur et les nouveaux espaces de circulation ont bouleversé les pratiques et les cartes mentales. Le tourisme et la tertiarisation professionnelle ont transformé la répartition des populations sur le territoire et les modes de vie. Quant à la transhumance, elle demeure le vécu de quelques dizaines de bergers et ne représente plus ces vastes mouvements d'animaux et d'hommes qui parcouraient, jusqu'à l'aube de la seconde guerre, l'île du Nord au Sud. Le berger s'est, dans de nombreux cas, transformé en éleveur dont les journées sont rythmées par des activités effectuées aux pourtours des villages. Il demeure malgré tout des adeptes qui accompagnent les bêtes en alpage et entretiennent un habitat temporaire pour leur production. Les savoir-faire ont été revisités même s'ils restent emprunts de références traditionnelles. La montagne "libérée" de ses contraintes productives est devenue un espace parcouru par de nouveaux tracés où cheminent d'autres pratiquants, mus par des objectifs de loisir, voire de performance. A ces nouvelles pratiques correspond une alimentation destinée à l'effort sportif. La confrontation des deux mondes s'opère désormais en altitude le long des chemins de randonnée et sur les points de convergence que constituent les refuges. C'est cette reconversion des espaces lue au travers de l'alimentation bigarrée des bergers et des randonneurs que nous étudierons en second lieu. Ici encore face à l'insaisissable cas individuel et à l'exemple unique, nous tenterons de dessiner les grandes tendances.

### L'alimentation en univers agro-pastoral

Le travail agricole imposait aux cultivateurs de se déplacer dans un périmètre confins des villages ou même parfois à l'extérieur des limites pour des récoltes en plaine ou des travaux en montagne. Les trajets les plus longs, les plus constants dans l'année et les plus lointains étaient réservés aux bergers, particulièrement les chevriers mais l'éleveur durant la transhumance conduisait fréquemment chèvres, vaches, brebis et porcs dans les alpages. Le quotidien alimentaire du berger partant du village pouvait se décrire ainsi: levé entre 5 h. et 5 h. et demie (a.m.) le berger accompagne son petit déjeuner d'un café noir ou avec du lait uniquement dans lequel il fait tremper des morceaux de pain. La traite peut s'effectuer à proximité de la maison puis de retour vers huit ou neuf heures, un complément est souvent pris sous forme de *brilluli*<sup>3</sup>, de charcuterie (*bulagna* frite) ou du fromage accompagné de pain. Le berger part alors en montagne pour garder le bétail. Il nous a été indiqué (Ascu) que certains pouvaient s'abstenir de nourriture après la traite afin de marcher plus léger ("*a corpu viotu si viaghja megliu*"<sup>4</sup>). La garde du troupeau en altitude s'effectue ainsi sans prise alimentaire. Celle-ci était repoussée jusqu'au retour au village pour la seconde traite à 5 (p.m.). Les provisions de bouche pour le repas froid (*a pezza, a mirenda*) sont rangées dans la *musetta* (ou *a stacchetta, a prisacca, a busgiacca*). Elle contient selon les régions une omelette au fromage (*frittata di casgiu*), des patates, ou des œufs et du fromage frit dans un demi pain (*paniolu*) pour les villages manquant de farine de châtaigne. Préparées par les femmes la veille au soir, des tranches de *pulenda* frite restantes de la bombe dégustée la veille et conservée dans un tissu, voisinent avec de la charcuterie (*prisuttu, salciccia, lonzu, coppa*) ainsi que le *ficatellu* sec ou le *fitonu*<sup>5</sup> (Bastelica) charcuterie spécialement réalisée dans le cadre des courses en montagne (PESTEIL 2006, 106 : 107, 15-41). N'oublions pas la célèbre *misgiscia*, viande boucanée généralement de chèvre qui disparaîtra au début du XX<sup>ème</sup> siècle et rejoindra les pratiques discréditées et honteuses. Quand le temps le permettait, un feu était allumé et servait à griller la charcuterie qui ne pouvait se déguster crue ou non séchée (*ficatellu* frais). A partir des années 30 on voit l'intégration de boîtes

de sardines. En guise de légume, c'est l'oignon (*cipolle, ciuddi*), qui constitue l'élément pratique par excellence au point d'être resté comme synonyme de l'alimentation frugale des montagnards et proverbe de l'hospitalité minimale que l'on pouvait exiger. Du fromage frais ou vieux selon les saisons et le goût des personnes, clos le repas. Comme douceur d'accompagnement, des figues sèches sont citées comme un archétype du dessert de transport. Des noix et amandes et selon les régions du raisin séché, ou en saison des pommes (*mele asgiuelle*), des poires sont les fruits privilégiés. Des encas plus rustiques pouvaient être prévus comme du pain sec trempé d'huile d'olive et accompagné de menthe sèche ou de *nepita* (marjolaine sauvage). Quand le pain datait de plusieurs jours et devenait trop dur pour être mastiqué, il était préalablement trempé dans l'eau. En Castagniccia, il était d'usage de mettre dans son sac des châtaignes décortiquées et séchées. Leur dureté empêche de les croquer ce qui oblige à les laisser longtemps s'amollir en bouche constituant ainsi un trompe la faim et une friandise goûteuse.

Quand aucun point d'eau n'est sur le trajet, il vaut mieux partir avec sa boisson: le liquide est conservé dans une gourde faite dans une courge évidée séchée et tapissée de fougère. Parfois un peu de café est mélangé à l'eau pour le goût et afin de maintenir la tonicité ; il est parfois remplacé par du vinaigre. Du vin peut accompagner le repas, il s'agit de la piquette du village car chaque communauté même la moins propice à ce type de culture s'évertuait à en produire, souvent du blanc, quitte à acheter ou échanger le complément à des communes mieux exposées ou au climat moins sévère. Il ne faut pas négliger l'apport occasionnel de quelques nourriture "sauvage" que la bonne connaissance du terrain et des espèces végétales permet d'acquérir chemin faisant. Des baies comme celles de l'arbousier (*baghi*) permettent de grignoter en chemin, le ramassage d'asperges sauvages (*sparaghi*) ou de *cipollette* (oseille) peuvent agrémenter d'un légume un frugal repas. Champignons, truffes (*itaratravuli*) sont dégustés frites.

Le trajet long, comme celui effectué durant la transhumance, commandait une prise prestement bouclée, le sec étant privilégié: charcuterie, pain, fromage, figues. Le séjour en alpage varie selon les régions, les animaux et les habitudes

de chacun; également les circonstances. Si les bergers niolins, cortenais ou *aschesi* partaient pour plus de trois mois d'autres éleveurs effectuaient des séjours plus brefs. L'habitat est constitué de bergeries aménagées à proximité des enclos pour les bêtes. Selon le temps prévu en altitude, le berger peut avoir préparé un lopin de terre pour planter des légumes. Généralement on réservait à proximité du *stazzile* (bergerie) un champ de pomme de terre. La transhumance est parfois précédée d'une montée destinée à préparer la terre et l'habitat avant de redescendre le travail accompli et effectuer une nouvelle fois le parcours avec ses bêtes. Ces apports de verdure et de fraîcheur sont particulièrement appréciés et le goût des productions est vanté dans tous les témoignages. C'est aussi le cas pour les pommes de terre, qui gorgées d'eau, de fumier et de soleil produisent rapidement des mets savoureux (RAVIS-GIORDANI 2001, 282). On y trouvera les éléments servant de base à la soupe : tomates, blettes, surtout haricots et oignons, la menthe accompagnera la traditionnelle omelette au *brocciu*. Comme le déplacement est d'importance et nécessite du matériel, les ânes et les mulets sont du voyage. Ils portent des *nerpie* (sac en peau de porc) *zane* ou *zanette* (sac de chèvre) remplies de farine de châtaigne tassée (*impentata*). Une provision de charcuterie est également prévue. Tous les laitages (lait, fromage et autre transformation) seront produits sur place. Le lait servira pour le petit-déjeuner du matin et à l'en-cas après la tonte pour les *brilluli*. La journée est ponctuée de prises de café, boisson du réveil, mais aussi de la convivialité quand un autre berger vient par sa visite rompre la solitude. Le soir est généralement l'occasion d'une soupe de légumes, qui pouvait également être dégustée au petit-déjeuner du lendemain. En bergerie, on peut compter sur des ressources plus aléatoires mais fortement appréciées. La pêche à la truite est un classique des activités de montagne ; le poisson grillé sur une pierre chauffée au feu constitue un mets savoureux qui rompt avec la prééminence du carné. Les bergers savent confectionner des lacets (*cappii* ou *calarelle* faite en poil de queue de cheval) afin d'attraper merles et grives. Certains villages se sont fait une spécialité de la dégustation de loirs (*a ghjira*) ou de hérissons (*u ricciu*). Les chasseurs de mouflons n'hésitent pas à

braver les précipices pour de la viande et du prestige. Enfin le braconnage principalement du sanglier est monnaie courante durant le printemps et l'été.

### La transition du *reacquistu* et l'apparition de la "rando"

C'est à partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle que l'on peut réellement fixer les débuts de l'alpinisme en Corse avec l'arrivée des premiers voyageurs anglais. Mais l'on retient généralement le nom de deux allemands qui vont marquer l'histoire des sommets insulaires. En premier Felix von Kube qui avec ses compagnons va en plusieurs expéditions (1899, 1902, 1904) explorer systématiquement le massif du Cintu, puis Michel Fabrikant qui va arpenter des années durant les plus hautes cimes puis lancer l'idée et tracer le parcours du GR 20<sup>6</sup>. La montagne corse évolue progressivement vers un espace de loisir à partir des années 60. Avec la création du PNRC<sup>7</sup> en 1971, elle devient territoire aménagé destiné à voir cohabiter les bergers dont on essaie de relancer la transhumance par la réfection des bergeries et les touristes par la construction de refuges. Elle devient un espace de plus en plus parcouru par les adeptes de la balade à pied et de la randonnée qui découvrent autrement une île déjà conquise par le balnéaire.

A partir des années 70 les prémices d'un nouveau regard sur la montagne gagnera les générations montantes. L'effondrement de l'économie agropastorale est venu grossir les rangs d'une émigration devenue systématique dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. L'impact des guerres, l'absence d'industrie, les filières d'emplois orientées vers les colonies, contribueront au bouleversement démographique et économique des communautés rurales. Pour le courant du *cultural revival* qui se profile, la montagne va devenir le symbole des espaces à reconquérir par opposition à une réalité et à une image véhiculée par un tourisme grandissant d'une île balnéaire. Face à une agriculture de plaine (viticulture, agrumiculture) vouée à la monoculture extensive et spéculative, les anciennes pratiques séculaires des villages vont faire l'objet d'un investissement sentimental et nostalgique. Les espaces délaissés vont être synonyme de lieu d'encrage identitaire, espace à réinvestir à l'instar d'une culture populaire trop longtemps méprisée. Par réaction à la tertiarisation de la société, le travail agricole va séduire

une partie de la jeunesse et inciter les plus téméraires à l'aventure d'une reprise des activités au village. Pour certains le *reacquistu*<sup>8</sup> ira jusqu'à vouloir renouer avec le pastoralisme et ses rythmes plaine/montagne. Pour une jeunesse désormais essentiellement urbaine, ajaccienne ou bastiaise, la montagne devient un espace de liberté, où se concentre en assimilation avec le village les savoir-faire et les savoir-être ancestraux.

La montagne est ainsi investie d'une dimension d'espace contestataire au moment même où elle voit se développer un aménagement qui va l'ouvrir aux loisirs. Cette pratique nouvelle de l'altitude pour la découverte, le paysage, l'effort en solitaire ou en petit groupe, totalement déconnecté des anciennes nécessités du pastoralisme ou de l'agriculture de subsistance, est l'occasion de mettre en place de nouvelles formes de commensalité. L'absence ou les faibles prestations des structures à cette époque oblige le randonneur à porter sa nourriture. L'enquête orale menée auprès des jeunes randonneurs de l'époque fait remonter des souvenirs harassants évoquant les longues étapes rendues pénibles, entre autre, du fait de sacs (à l'époque peu ergonomiques) surchargés de nourriture. Essayons de donner une idée des provisions emportées par le randonneur des années 70 voyageant en groupe pour un trajet de plusieurs jours.

- Des baguettes de pain sont réparties entre plusieurs randonneurs. De transport malaisé, le produit arrivait fréquemment dans un état peu appétissant aux étapes ayant subi le contact des rochers et des arbustes.
- Du café et du sucre en morceau, du lait en tube ou en berlingot, des boîtes de confiture pour le petit déjeuner.
- Des boîtes de conserve : pâté de porc, thon, sardines, rarement des légumes, des fruits en salade. Les plats cuisinés en plein essor sur les tables font également leur apparition dans les sacs comme plats de résistance : ravioli, cassoulets ... Le transport de ces conserves a laissé un souvenir particulier à tous les jeunes. Le poids des emballages métalliques achetés pour des raisons économiques en boîtes de 5 kg a pesé lourd dans les sacs et dans les esprits.
- De la charcuterie (traditionnelle): saucisson, *prisuttu* et de la charcuterie industrielle: pâte à tartiner moins chère

et des paquets de chips ayant souvent mal supporté la promiscuité avec les conserves.

- Du fromage corse sec et de la "fromagette" industrielle: pâte à tartiner (Vache qui rit) en portion.
- Des pâtes, du riz pour le repas du soir avec de la sauce tomate souvent en tube.
- Des sachets de fruits secs (amandes, pruneaux), des tablettes de chocolat noir et du lait en tube, des pâtes de fruits constituaient les en-cas durant les haltes.

On constate que la nourriture était plus marquée par l'influence du versus collectivité que par une réelle adaptation à la randonnée et à la montagne. Les boîtes en étain transposent en altitude les prises de nourriture effectuées à la maison. Ce sont pourtant les prémices annonciateurs des ajustements contemporains et formateurs pour les futurs randonneurs qui n'hésiteront pas à s'adapter aux techniques en souvenir de cruelles montées effectuées dans leur jeunesse. On assiste à un début de mélange entre traditionnel et moderne ainsi qu'à la prise en compte d'aspect nutritionnel en liaison avec les efforts de la marche en montagne, même si l'équilibre alimentaire cédait souvent devant les aspects pratiques. N'oublions pas que la question est directement liée aux moyens financiers dont dispose le groupe et à la logistique que les responsables des marches ont réussi à mobiliser.

### La rando : ouverture à l'autre et à la technologie alimentaire

Nous orienterons notre regard sur le GR 20 dans la mesure où il demeure un parcours emblématique de la montagne corse qui serpente le long de l'épine dorsale nord-ouest/sud-est en traversant l'île du nord au sud. Nous ne trancherons pas ici la question de savoir s'il s'agit réellement du plus difficile d'Europe. L'information relève plus de la trouvaille journalistique reprise à l'envie avec fierté par les locaux ; elle est régulièrement démentie par les pratiquants d'autres massifs qui se font un devoir d'en minimiser les embûches. Très fréquenté de juin, date d'ouverture des refuges, à octobre, il jouit d'une réputation fameuse pour sa difficulté, pour la beauté et la variété de ses sites. L'intérêt de se concentrer sur un tel chemin est qu'il devient à son tour un

lieu de communication où se côtoient des marcheurs de nationalités de plus en plus nombreuses, des randonneurs corses venus à la découverte de leur île ou adeptes de l'effort en altitude et des gardiens de refuge parmi lesquels des bergers conciliant activité de production en alpage et accueil dans les structures du PNRC. Il convient de préciser que nous nous attacherons à la randonnée, qui plus est en montagne c'est-à-dire que nous laisserons de côté la ballade d'un jour effectuée sur un tronçon du parcours, la randonnée de littoral, l'escalade.

Le GR 20 est prévu pour une durée de 13 jours ponctuée par 12 étapes. Il est rythmé par des refuges estampillés PNRC sous la responsabilité d'un gardien qui se charge de l'approvisionnement et de la logistique mise à disposition des randonneurs: douches, toilettes, dortoir... D'autres solutions privées proposent des alternatives à certains croisements de route: cols de Vizzavona et de Verghju. Donnons un aperçu des denrées consommées tel qu'il peut être ébauché après une enquête effectuée en 2006 auprès des marcheurs. Au réveil nombre de randonneurs ont adopté le lait (généralement en poudre) accompagné de céréales mélangés à des fruits secs. Il existe également des préparations pour le petit déjeuner vendues en sachets aluminium pour ceux effectuant un parcours assez long et devant alléger le poids au maximum. La prise en compte de la QCJ se répand et trouve dans ces produits une réponse adaptée à la demande. Le café continue d'avoir ses ses inconditionnels mais le thé gagne du terrain : il est bu au petit déjeuner, pour désaltérer pendant l'effort ainsi que vers quatre heures au moment de l'arrivée au refuge où abondamment sucré il sert de reconstituant. On notera que les boissons spécialement conçues pour les réveils énergétiques et les efforts prolongés progressent également.

En matière de ravitaillement les pesants boîtages sont remplacés par les produits lyophilisés. Aux austères versions des débuts, ont succédé des préparations plus appétissantes et assez réussies au dire des amateurs (bœuf bourguignon, hachis parmentier, sauté de lapin aux légumes). Ils sont plutôt dégustés le soir après l'étape car certains nécessitent une préparation minimale (chauffage à la flamme) que les marcheurs préfèrent effectuer le soir plutôt qu'à mi-parcours. Ces préparations permettent une

fournissent de légumes, nutriment souvent sacrifié dans l'alimentation du marcheur pour des raisons d'encombrement, de faible apport calorique, de mauvaise conservation en sac. Les plus classiques soupes en sachet restent prisées pour leur praticité et leur qualité calorifique, elles sont appréciées spécialement pour clore l'effort à l'arrivée en fin d'étape en l'attente du dîner. Les sucres lents riz, pâtes, demeurent des incontournables dont l'utilisation est favorisée désormais par les emballages en sachets individualisés. Les puristes, voulant allier montagne et produit biologiques, peuvent même préparer leur pain à partir de farine complète, de levure de boulanger agrémentée de fruits secs. Le dosage et le calcul calorique est ainsi facilité afin de permettre de monter aux 3500 ou 4000 calories journalières préconisées pour les prestations requises. Les enquêtes n'ont pas révélé de différenciation dans les pratiques entre les sexes. Le déjeuner est plus un repas de complément qu'un réel reconstituant. Il consiste souvent en un pique-nique rapide à base de produits plus classiques : pain de mie (longue conservation), pain complet, fromage sec, charcuterie (locale, industrielle).

La viande est restreinte aux variantes sèches sous forme de charcuterie, allant du saucisson industriel sous toutes les formes actuelles, à la viande des grisons pour les plus fortunés. Le sel, poivre, huile sont transportés dans un packaging approprié. Les en-cas font la part belle aux barres de céréales, chocolatées et aux fruits secs (bananes, abricots, figes, amandes, noix, noisettes, pruneaux). La demande en la matière a aiguisé l'inventivité des industriels qui ont répondu par la multiplication des fruits séchés : poires, pommes, mangues, fraises, framboises, kiwis. Les plus scrupuleux préparent même par avance leur mélange de fruits secs dans des sacs à cet effet. Le chocolat en tablette demeure un classique apprécié, ainsi que les biscuits (le pain d'épice a de nombreux adeptes en raison du miel, version enrichie aux fruits secs). On insiste donc sur les glucides, sucres qui sont rapidement utilisés par l'organisme en énergie.

Les boissons énergétiques ont fait leur apparition dans les années 90 et sont en progression, préparées en début d'étape, elles sont prises en cours de marche grâce à un "camelbac" qui évite d'interrompre l'effort. Il est conseillé

d'emporter son eau : le choix d'un tracé le long de la ligne de partage des eaux explique que les sources sont rares, ou taries en saison estivale, voire envahies de troupeaux, porcins essentiellement, qui rendent les abords peu disponibles. La randonnée n'exclut pas les agape, fort appréciées par beaucoup aux étapes. C'est l'occasion d'échanges joyeux et arrosés entre groupes. Le transport de vin ou d'alcool plus typé n'est donc pas rare. Des spécificités nationales émergent malgré tout de ce panorama général. Les italiens sont adeptes du chamois ou du cerf séché, les allemands des pains complets aux céréales et de bouillies énergétiques. A noter que depuis environ cinq années la montagne est fréquentée par un public plus diversifié : anglais et surtout pays de l'est, en premier tchèques et slovénes. La demande de produits biologiques et végétariens a fait son apparition en particulier avec la clientèle de Grande-Bretagne. Cette nouvelle exigence n'est pas toujours du goût des locaux qui admettent difficilement que l'on puisse faire le choix de renoncer à la charcuterie.

Quant aux bergers, gardiens de refuge ou autres pratiquant encore la transhumance même adaptées aux conditions que la modernité permet, ils semblent peu sensibles aux nouvelles possibilités de la technologie alimentaire. Laitage et salaison constituent toujours les piliers de la subsistance en montagne. La barre de céréale, symbole de la nouveauté énergétique de l'effort, n'a semble-t-il pas gagné cette profession, de même que les plats lyophilisés ou autre boisson énergétique, le petit déjeuner à base de *musli* n'a pas gagné sur le *canistrellu* trempé dans le lait ou le café. Les corses randonneurs ont pour leur part opéré la transition et se sont adaptés aux nouveaux produits, même s'ils n'ont pas totalement rompus avec des pratiques anciennes: charcuterie, fromage... De même en guise de biscuiterie les *canistrelli* sont rarement oubliés, ils servent au petit déjeuner, comme en-cas et à l'arrivée au refuge. Par contre ils ont connu eux aussi une profonde évolution. A l'austère biscuit sec à la dureté presque légendaire et commercialisé dans son unique version aux grains d'anis, a succédé toute une gamme appétissante.

### Un espace de cohabitation

Le soir les marcheurs peuvent opter pour un le repas proposé par les gardiens du refuge. Cette pratique bien

qu'officiellement proscrite est malgré tout la règle à pratiquement toutes les étapes. Les équipements ne répondent pas aux normes européennes en vigueur pour les repas en collectivité. Il semble malgré tout que le PNRC ferme les yeux sur cette prestation qui permet aux gardiens de réaliser quelques bénéfices et de rendre l'accueil plus chaleureux, démarche fort appréciée des randonneurs puisque l'accent est mis sur l'utilisation des produits locaux. Il y a d'ailleurs une dimension alliant militantisme pour le produit identitaire et volonté de compléter la découverte de la Corse par l'alimentaire dans les repas fournis aux touristes, voire dans les produits proposés à la vente. Certains mettent un point d'honneur à ne disposer que d'aliments non industriels parfois acquis auprès de la famille ou de producteurs connus et de confiance. Selon l'accessibilité de la structure, le repas sera plus ou moins élaboré: un refuge à proximité d'un chemin carrossable pourra bénéficier d'une livraison régulière et d'une diversité de produits, alors qu'un établissement plus isolé nécessitera un mulet ou sera acheminé à dos d'homme ce qui limitera la prestation culinaire. Comme la réservation n'est pas pratiquée, le gardien prépare "à l'aveugle" sans savoir combien de randonneurs viendront retenir le repas. Le nombre est donc fixe et varie selon la taille des refuges. En début de saison les structures d'accueil sont livrées par un hélicoptère qui transporte entre autre chose, les victuailles sèches destinées à la vente aux randonneurs. Régulièrement, selon un rythme variable, l'approvisionnement en frais est assuré par une personne du refuge.

Pour les premiers arrivants, le refuge permet un abri sûr pour les sacs et les provisions; ce n'est pas le cas pour ceux qui se contentent du bivouac installé à proximité des structures. La cohabitation avec les animaux, généralement des porcs, laissés en liberté s'avère délicate. La technique de la vaine pâture étant reine en montagne tout particulièrement, il est impensable pour les éleveurs d'enfermer le bétail (sauf exceptionnellement pour la nuit) et des naissances de l'année. Ce sont donc les bivouacs qui sont, très rarement, enclos par les responsables des refuges. Les mauvaises surprises sont fréquentes à lire les plaintes sur les sites internet.

Il est en effet devenu classique que les groupes ou les individus ayant accompli

le GR 20 créent un site sur lequel ils mettent en scène et en récit leur aventure. Etape après étape on peut suivre leur pérégrination, leur émerveillement, leur souffrance mais aussi recueillir leur conseils concernant la marche, l'équipement adéquat, et le ravitaillement. Les textes sont illustrés de nombreuses photos qui permettent d'apprécier les efforts autant que la beauté des paysages. Les récits sont souvent ponctués d'anecdotes savoureuses et au goût d'authenticité, permettant de réaliser que la pratique de la montagne n'est pas uniquement un effort solitaire mais qu'il faut aussi compter avec les autres dont les autochtones. La lecture des sites internet et les informations recueillies personnellement auprès des randonneurs en fin de parcours, reflètent un sentiment mitigé quant à l'accueil réservé lors des étapes. Si beaucoup de randonneurs apprécient les contacts et les discussions qu'ils ont pu avoir avec les gardiens ou/et bergers de rencontre, d'autres qualifient l'accueil de rude, de peu sympathique ou d'autres appréciations encore moins laudatives; on touche du doigt les réalités d'une interculturalité peu idyllique dans un décor de rêve. En dehors de heurts réels, il reste que la prestation de service jugée parfois nonchalante, crée des tensions et des incompréhensions mutuelles.

Une pomme de discorde récurrente concerne les achats pratiqués dans les refuges, surtout ceux concernant la nourriture. Si la variabilité des prix surprend les groupes qui vont d'un refuge à l'autre, d'une façon générale c'est la cherté de l'ensemble qui est dénoncée. La charcuterie à 28 €/le kilo, 3,80 €/la boîte de barre de céréales, 1,50 €/le kilo de pâtes, sont violemment décriés par les groupes que l'argument du coût du transport sur site ne convainc pas. En parallèle les gardiens de refuge déclarent être de plus en plus irrités par la propension des randonneurs à "tirer le prix", contestations et réflexions se multiplient sur la question du coût des prestations et de l'alimentation en particulier. Un archétype du heurt entre pratiques différentes est le paiement individualisé lors d'un achat en commun, volontiers raillé par les gardiens. Enfin les possibilités variables d'une étape à l'autre de trouver du ravitaillement désappointent manifestement beaucoup de randonneurs. La référence aux prestations proposées dans les refuges

alpins français, sans parler des suisses ou des autrichiens, suscite des commentaires amers de ceux qui croyaient trouver en Corse un équivalent.

### Conclusion

Le GR 20 n'est plus le seul tracé de randonnée. Il bénéficie lui-même de variantes qui permettent aux randonneurs d'opter pour des versions agrémentant le parcours. Il existe également des voies moins exigeantes est/ouest *da Mare à Mare, da Mare à Monti*. Même pour le randonneur lambda l'accomplissement d'un GR, surtout en autonomie totale, demande une bonne condition physique voire une préparation préalable.

La randonnée fait place pour certains à la compétition et à la performance pure. Le GR qui a été rythmé sur 13 jours de marche ponctués par étapes est l'objet aussi d'un record qui attire les alpinistes coureurs. Le meilleur "chrono" réalisé pour la traversée de Calinzana à Conca est actuellement de 36 heures et 56 minutes. On imagine la préparation physique que demande une telle performance. La diététique sportive intervient de façon déterminante, sollicitant les savoirs spécialisés et nécessitant un suivi des concurrents. La montagne voit d'ailleurs se développer cette nouvelle pratique de la course en altitude qui attire des sportifs de haut niveau venant du monde entier. Un challenge montagne regroupe même les différentes épreuves dont le nombre ne fait que croître au gré des initiatives des comités locaux ou des syndicats intercommunaux. Elle devient dans cette nouvelle forme de pratiques un territoire à parcourir le plus vite possible entre un départ et une arrivée. On ne peut que remarquer le paradoxe évolutif des enjeux où la montagne comme lieu anthropique (identitaire, historique, relationnel) devient lieu de spectacle. Le sportif apparaît comme le prototype d'une individualité solitaire et performante, sur un tracé provisoire et des données quantifiables. On rejoint l'idée de "non-lieux" dégagée par Marc Augé (1992). On peut d'ailleurs remarquer que les pratiquants regrettent souvent que l'usage de la carte bleue ne soit pas encore possible sur le GR, montrant que les décalages avec tous les messages de la surmodernité sont repérés. Elle s'appuie sur l'image de l'intérieur, territoire préservé comme un produit sportif élargissant la gamme des possibles touristiques. Les produits

porteurs et à la pointe du travail de marketing se construisent autour de l'île nature, vierge, et de la mouvance extrême, éloge des sensations fortes. Cette élaboration conforte l'idée de "gisement" proposée par M.F. Lanfant ainsi que plus globale l'idée dynamique de "toursitification" (LANFANT 1994, 46: 433-439). L'image qui vient spontanément à l'esprit des randonneurs commentant l'affluence estivale du GR20 est celle d'une autoroute et d'un embouteillage où les gens se suivent et se croisent dans l'abondance du trafic. Cette image est déjà obsolète dans la compétition où seul le dépassement est autorisé et le croisement rendu impensable sur du terrain: il est balisé pour l'exploit. Dans cette occurrence le rôle du berger devient moins celui d'un producteur ou d'un gestionnaire de la

montagne tel qu'il est présenté depuis peu, qu'un élément de l'accueil typicisant le parcours de rencontres essentielles.

#### Note

1. Estivage et hivernage des troupeaux.
2. A titre d'exemples: le proverbe: *A chi un stanta un manghja*, (qui ne travaille pas ne mange pas), l'expression : *travaglià da una steddà à una steddà*, (travailler d'une étoile à l'autre), le vœu sous forme exclamative recueilli durant l'enquête: "*ch'ellu un volti mai piu cume nanzu*" (que les temps anciens ne reviennent jamais plus).
3. Bouillie liquide réalisée à base de farine de châtaigne et mélangée à du lait
4. On marche mieux le ventre vide.
5. Saucisses de viande de porc qui diffèrent selon les régions essentiellement selon la quantité de foie et de sang qu'elle contiennent.

6. Chemin de Grande Randonnée n°20.

7. Parc Naturel Régional de la Corse.

8. Réacquisition; terme généralement employé pour désigner le phénomène de revalorisation de la culture corse à partir des années 70.

#### Bibliographie

- AUGÉ M. 1992. *Non-lieux ; Introduction à un anthropologie de la surmodernité*, Seuil, Paris,.
- LANFANT M.-F. 1994. Identité, Mémoire, Patrimoine et "Touristification" de nos sociétés, *Sociétés*, 46, Dunod, 433-439.
- PESTEIL PH. 2006. Questions de goûts et de couleurs; les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification: les exemples du *ficatellu* et de la farine de châtaigne, *Journal des anthropologues*, 106-107, 15-41.
- RAVIS-GIORDANI. 2001. *Bergers corses; Les communautés villageoises du Niolu*, Albiana/PNRC, Ajaccio.

