

Projet Erasmus+ Partenariats stratégiques de l'éducation des adultes

## Eco-management: savoirs d'hier, savoir-faire de demain



### **Enquêtes ethnologiques de terrain**

Rapport d'expérimentation

France – Alpes de Lumière

2017-1-FR01-KA204-037222

[www.ecomanagement.eu](http://www.ecomanagement.eu)

[www.facebook.com/ecomanagement.eu](https://www.facebook.com/ecomanagement.eu)

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.  
Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.

## Partenaires du projet

### **Alpes de Lumière** - France

L'association cherche à sensibiliser les populations locales aux richesses de leurs pays en suscitant des liens sociaux, culturels et personnels entre les hommes afin de revaloriser et de redynamiser le territoire.

Courriel: [contact@adl-asso.org](mailto:contact@adl-asso.org)

Site Internet: [www.alpes-de-lumiere.org](http://www.alpes-de-lumiere.org)

### **EuroKoncept 21** - Slovaquie

L'association a l'objectif d'aider à l'insertion professionnelle du public défavorisé et de mettre en place des actions de développement local en lien avec la gestion et la préservation du patrimoine naturel.

Courriel: [rri@slovanet.sk](mailto:rri@slovanet.sk)

Site Internet: [www.eurokoncept21.sk](http://www.eurokoncept21.sk)

### **GatehouseDevelopment Initiative** - Royaume-Uni

Une organisation de bénévoles en Ecosse qui réalise des projets pour améliorer le bien-être de la population locale par moyen de projets liés à l'amélioration de l'environnement et la promotion du patrimoine bâti et naturel.

Courriel: [gdi@gatehouse-of-fleet.co.uk](mailto:gdi@gatehouse-of-fleet.co.uk)

Site Internet: [www.gatehouse-of-fleet.co.uk](http://www.gatehouse-of-fleet.co.uk)

### **Communauté de communes de Celavu Prunelli** - France

Cette communauté corse est associée à des actions centrées sur le développement et la pérennisation d'une économie valorisant les ressources, le patrimoine et les savoir-faire ; la mise en réseau des acteurs et le croisement des compétences et des initiatives.

Courriel: [contact@cc-cp.fr](mailto:contact@cc-cp.fr)

Site internet : [www.celavu-prunelli.fr](http://www.celavu-prunelli.fr)

### **Red2Red Consultores, S.L.** - Espagne

Une entreprise privée espagnole, fondée en 2000 dans le but d'être un référent en matière de politiques publiques nationales et locales, de contribuer au succès des institutions publiques et des collectivités locales, dans le cadre d'une amélioration de la gouvernance démocratique, sociale et économique.

Courriel: [red2redconsultores@red2red.net](mailto:red2redconsultores@red2red.net)

Site Internet: [www.red2red.net](http://www.red2red.net)

### **PerifereiakiEnosiDimonIpirou** - Grèce

Basé dans le nord-ouest de la Grèce l'organisme PedEpirus est une organisation de l'administration territoriale locale, entité de droit privé à caractère public, sans but lucratif. Les objectifs sont notamment la mise en œuvre d'actions visant la qualité de vie et la cohésion sociale, et la protection de l'environnement et la culture.

Courriel: [ecomangement@pedepirus.gr](mailto:ecomangement@pedepirus.gr)

Site Internet: [www.pedepirus.gr](http://www.pedepirus.gr)

## Table des matières

1. INTRODUCTION .....	4
2. MÉTHODOLOGIE .....	5
1. <i>Pierre sèche</i> .....	5
2. <i>Cuisine traditionnelle</i> .....	6
3. <i>Travail du plâtre : le stuc-marbre</i> .....	7
3. FICHE DE COLLECTE DE L'INFORMATION .....	8
1. <i>Pierre sèche</i> .....	8
2. <i>Cuisine traditionnelle</i> .....	9
3. <i>Travail du plâtre : le stuc-marbre</i> .....	10
4. RÉSULTATS .....	11
1. <i>Pierre sèche</i> .....	11
2. <i>Cuisine traditionnelle</i> .....	11
3. <i>Travail du plâtre : le stuc marbre</i> .....	12
5. CONCLUSION .....	13



## 1. INTRODUCTION

Ces enquêtes ethnologiques interviennent après avoir recensé, dans le cadre de la production O1, les bonnes pratiques de ce territoire et avoir identifié les besoins et les personnes ressources.

Pour la pierre sèche, c'était une évidence, tant cette architecture est identitaire de nos paysages (calade, murets, terrasses, cabanons pointus, bergeries..). La prise de conscience de nombreuses collectivités mais aussi de privés pour restaurer à l'identique ces patrimoines a dans un premier temps permis l'émergence d'initiative de formation sur ces savoir-faire en train de disparaître. Même s'il y a encore beaucoup à faire dans ce domaine le métier de murailleur ne semble plus aujourd'hui menacé. L'énorme travail réalisé par certaines associations, dont alpes de lumière, pour remettre au goût du jour cette activité a porté ses fruits.

Pour la cuisine traditionnelle, le constat a été que nous sommes dans une région encore très agricole, avec de toutes petites structures qui ne peuvent survivre qu'en se diversifiant et en développant les circuits courts. A Forcalquier tout un espace est dédié à ce type de commercialisation, le village vert.

Parallèlement, nous avons sur ce territoire beaucoup de personnes en précarité sociale et financière, pour lesquelles une alimentation saine et équilibrée passe souvent au deuxième plan. Il nous a paru utile de rapprocher ces personnes, avec les productions locales et trouver des médiateurs pour leur enseigner comment les utiliser.

Les objectifs sont de remettre au goût du jour des produits locaux peu utilisés, de montrer qu'on peut cuisiner des produits de qualité, locaux, de saison, bon et peu chers, et enfin de partager des moments de convivialité autour de ces rencontres.

Pour le stuc-marbre, il s'agit bien évidemment de transmettre un savoir faire qui est réellement tombé dans l'oubli tout en valorisant des partenariats avec des acteurs associatifs qui travaillent sur ces thématiques : Espace fours à dauphin, GYP Art et Matière, le Parc des Baronnies Provençales, celui du Verdon.

Les opportunités de mise en œuvre sont certes plus restreintes, mais au delà des restaurations à l'identique, cette technique permet aujourd'hui de développer la créativité des détenteurs de ce savoir en imaginant des faux marbres qui n'existent pas.

## 2. MÉTHODOLOGIE

Les enquêtes ethnologiques ont été réalisées en juillet et août 2018, à Forcalquier pour la pierre sèche et le stuc marbre et à Vachères, un petit village à une vingtaine de kilomètres pour la cuisine traditionnelle.

Les détenteurs de savoirs qui ont été sollicités pour ces transmissions sont implantés dans le territoire. Certains sont des anciens professionnels, d'autres sont encore en activité. La dernière personne est une ancienne agricultrice, doyenne d'un petit village de 120 habitants.

Les jeunes ont été sélectionnés sur la base du volontariat, parmi les chantiers que nous avons organisés sur ce territoire.

Ces enquêtes ont permis la transmission de savoir-faire professionnels inhérents au territoire pour lesquels il devient difficile de trouver des artisans, mais aussi une immersion plus culturelle au travers la transmission des traditions culinaires et une meilleure compréhension des paysages agricoles spécifiques à ces régions sèches de moyenne montagne.

### 1. Pierre sèche

Ici le sénior est Laurent Doyer, 56 ans, natif du nord de la France, et venu en Provence pour travailler dans les espaces verts, puis devant les besoins de restauration des nombreux murets de pierre sèche de la région, il s'est formé à cette technique en voie de disparition. Fort heureusement, depuis quelques années, par le biais notamment d'association comme la FFPS (Fédération Française de la Pierre Sèche), la pierre sèche retrouve sa place dans l'économie locale et quelques muraillers se forment pour répondre aux nombreux besoins.

Nous avons travaillé en amont avec les jeunes pour les sensibiliser aux enquêtes et aux résultats attendus. Ils ont préparé les questions qu'ils voulaient poser.

Ils ont choisi de participer à cette enquête de manière plutôt spontanée, sans répartition des tâches.

Huit jeunes de 17 à 22 ans ont participé à cette enquête.

Ils ont par ailleurs pu mettre en pratique ce qu'ils avaient appris sur une journée avec les conseils du sénior.

La mise en œuvre de ce type d'atelier ne nécessite pas de gros moyens hormis la fourniture de pierres, mais qui se trouvent la plupart sur place lorsqu'il s'agit de reconstruire un muret effondré par exemple.

## 2. Cuisine traditionnelle

Cette enquête s'est réalisée en deux temps avec six jeunes de 17 à 30 ans:

- une visite d'exploitation agricole à Vachères, sur une après-midi, chez Sandrine Faucou, productrice de légumineuses (lentilles, pois chiches) et céréales (petit épeautre, céréale de moyenne montagne). La cuisine traditionnelle de ce territoire est liée aux cultures que l'on peut produire dans cette région de moyenne montagne sèche, basée sur les céréales et les légumineuses. Sandrine a expliqué les techniques de récolte, les problématiques du décorticage du petit épeautre, le stockage, le conditionnement. Comme la plupart des agriculteurs de ce secteur, nous sommes sur des petites, voire très petites exploitations familiales, qui valorisent les circuits courts, et qui diversifient leur offre en fonction de leur terroir : ici, Sandrine produit aussi de la lavande et du lavandin qu'elle transforme en huile essentielle.
- La rencontre avec Claudette Massel, doyenne du village de Lincel, âgée de 88 ans, qui est venue sur le site du chantier de Vachères pour partager des recettes de cuisine traditionnelle. Cette enquête était liée à un atelier pratique et les jeunes ont durant l'après midi qui suivait la rencontre du sénior, mis en pratique les recettes apprises et ainsi constitué leur repas du soir.

A partir de ces enquêtes les jeunes auront compris l'adéquation entre les ressources d'un territoire et les modes de consommation, y compris actuelles. Les traditions culinaires de cette région sont riches en goût tout en mettant en œuvre des recettes simples et souvent peu onéreuses.

Au delà des recettes transmises, il s'agissait de mettre en exergue la relation entre ce que nous avons dans les assiettes et les paysages et les productions locales.

Cette enquête a touché un public particulier, avec des jeunes du centre d'accueil des demandeurs d'asile (CADA), pour lesquels le besoin d'intégration est primordial.

### 3. Travail du plâtre : le stuc-marbre

Huit jeunes de 16 à 24 ans ont rencontré Pierre Caron, artisan de 70 ans, qui a travaillé le plâtre toute sa vie.

Le plâtre est très présent dans cette région sous forme de gisement de gypse, qui sera transformé en plâtre après cuisson. De ce fait dans le bâti de ce territoire le plâtre est très fréquent : il est mis en œuvre de différentes manières ; enduits, hourdage et décors (staff, moulure, gypserie, stuc-marbre). C'est cette dernière technique que les jeunes vont essayer d'appréhender.

Ce type de décor est relativement facile à réaliser, de manière assez ludique avec des résultats assez exceptionnels et stupéfiants. Même s'il faut beaucoup de pratique pour atteindre la perfection, il est possible en une journée de produire quelque chose de relativement abouti, que l'on peut finaliser chez soi sans grands moyens.

Au niveau des moyens, là encore les matériaux sont très faciles à se procurer et peu onéreux : il faut du plâtre à mouler, différents colorants naturels ou artificiels (ici des ocres, et des oxydes, du noir de fumée), de la colle de peau ou autre retardateur, et différentes feuilles de papiers à poncer, du gros au très fin.

Cette technique fut très utilisée à partir du 17<sup>ème</sup> siècle pour remplacer le marbre. Les décors de nombreux bâtiments publics ou religieux ont été réalisés avec cette technique, notamment dans les régions où le gypse est présent et le marbre pas. A l'époque les moyens de communications et de transports rendaient la fourniture de marbre inaccessible. Cette technique ne nécessitait quasiment que de la main d'œuvre. Aujourd'hui les coûts de main d'œuvre sont tels qu'elle n'est plus employée car très chronophage donc très chère, et très peu d'artisans la maîtrisent.

### 3. FICHE DE COLLECTE DE L'INFORMATION

#### 1. Pierre sèche

FICHE DE COLLECTE DU SAVOIR-FAIRE	
<b>Nom de l'activité / du savoir-faire</b>	<b>Pierre sèche</b>
<b>I. Description de l'activité</b>	<p>L'utilisation de la pierre sèche est omniprésente sur notre territoire sous différentes formes : murets, calade, cabanons pointus, bergeries, des aiguiers, etc..</p> <p>Ce type d'architecture est né de la nécessité d'épierrer des terrains arides pour pouvoir cultiver. Les énormes tas de pierres arrachées aux champs ont formé des clapiers (clapas en provençal) donnant ainsi la matière première pour des constructions simples ou plus élaborées, qui ne nécessitaient que du temps et de la main d'œuvre. Les savoir faire se sont transmis durant des générations. Ces architectures au demeurant fragiles ont subsisté jusque dans les années 1960 car elles étaient entretenues par les paysans. Depuis, la déprise agricole et l'évolution des modes de vie, ont fait tomber dans l'oubli pendant des dizaines d'années ces constructions et ces techniques de construction. Néanmoins, aujourd'hui, ces techniques réapparaissent dans l'aménagement paysager et il est indispensable que les professionnels et en particulier les jeunes les redécouvrent .</p>
<b>II. Lien avec le territoire</b>	<p>Nous sommes situés dans le Luberon, au cœur d'un massif calcaire. La géologie de ce massif va fournir suivant les lieux, de belles pierres calcaires qui peuvent se déliter facilement et donner des lauzes, associées à des blocs plus grossiers. Les molasses calcaires très tendres du miocène aux calcaires plus durs et froid du secondaire, donnent à nos paysages une palette riche et diversifiée de typologie de constructions en pierre sèche.</p>
<b>III. Opportunités et limites du développement actuel</b>	<p>Nos territoires ruraux regorgent de ce petit patrimoine de pierre sèche, notamment murets, cabanons pointus ou calades (mode de pavement des rues ou des cours). Par manque d'entretien, ces constructions tombent en ruine, et nombre de collectivités, souhaitent y remédier, et les restaurer. Mais les savoir-faire liés à la pierre sèche sont tombés dans l'oubli après un demi-siècle d'abandon de ces constructions. Il faut donc aujourd'hui, former des artisans ou même des particuliers pour qu'ils puissent intervenir sur ce type de patrimoine. La demande est croissante, et les opportunités de mise en œuvre de ces techniques nombreuses.</p>
<b>IV. Possibilités d'articuler une séance de formation autour de l'activité</b>	<p>Les journées ou week-ends citoyens sont une bonne manière, pour les habitants et certains professionnels, jeunes ou moins jeunes, de transmettre ces savoir-faire. Ce sont des occasions pour échanger et être acteur de son environnement.</p>



## 2. Cuisine traditionnelle

FICHE DE COLLECTE DES SAVOIR-FAIRE	
<b>Nom de l'activité / du savoir-faire</b>	Cuisine traditionnelle provençale
<b>I. Description de l'activité</b>	Il s'agissait de faire se rencontrer des jeunes avec Claudette, 88 ans, pour procéder à l'explication et à la mise en œuvre de deux recettes traditionnelles provençales, le gratin à la morue, ou sauce aux poireaux et une salade de lentilles
<b>II. Lien avec le territoire</b>	Traditionnellement, la sauce aux poireaux, appelé gratin de morue si on le met au four, était préparé pour le « gros souper » de Noël. Par contre la salade de lentilles (comme les pois-chiche d'ailleurs) font partie des aliments de base de la Provence et sont une entrée courante tout au long de l'année.
<b>III. Opportunités et limites du développement actuel</b>	<p>Dans la mesure où les produits de base de la recette sont encore très présents sur le territoire, le développement n'a pas de limite objective.</p> <p>La limite est constituée par la perte de la connaissance de la recette à travers le temps. Les opportunités de transmettre peuvent être nombreuses pour peu que les recettes soient connues de quelques uns. Celle-ci peut être transmise à l'occasion d'ateliers de cuisine qui se tiennent régulièrement au sein des épiceries solidaires par exemple. Le but étant d'apprendre aux personnes de cuisiner sainement avec des produits locaux, des plats nourrissants et souvent peu onéreux.</p>
<b>IV. Possibilités d'articuler une séance de formation autour de l'activité</b>	Comme dit précédemment, des séances de formation peuvent être organisées en direction de familles précaires, via le réseau des épiceries solidaires. Des séances de cuisine collectives peuvent être une bonne occasion pour la transmission de ces recettes, ainsi que bien d'autres. La difficulté pour ces familles étant le changement des habitudes alimentaires ; montrer que l'on peut se nourrir sainement, en utilisant des produits locaux et sans dépenser trop d'argent. La condition étant de prendre le temps nécessaire pour apprendre et maîtriser la recette.

### 3. Travail du plâtre : le stuc-marbre

FICHE DE COLLECTE DU SAVOIR-FAIRE	
<b>Nom de l'activité / du savoir-faire</b>	<b>Décor en plâtre : le stuc-marbre</b>
<b>I. Description de l'activité</b>	<p>La technique du stuc-marbre consiste, à partir de plâtre, colorants naturels ou synthétiques, et d'un produit pour retarder la prise du plâtre, à réaliser des décors (plaques, murs, colonnes...) ayant l'apparence du marbre.</p> <p>Lorsque que l'on se trouve devant un stuc marbre bien fait, on ne voit pas la différence.</p>
<b>II. Lien avec le territoire</b>	<p>Le lien avec le territoire, est ici aussi à la géologie. Les Alpes du sud possèdent, près d'un tiers des ressources françaises de gypse, minéral qui va être déshydraté pour devenir du plâtre.</p> <p>L'utilisation du plâtre dans nos territoires a donc été favorisé par la disponibilité du matériau et aussi par le fait que sa cuisson se fait à relativement basse température.</p> <p>Il faut cuire le gypse à 100-120° pour le transformer en plâtre, alors que le calcaire, aussi très présent dans nos régions, nécessite une cuisson à 800 - 1000° pour être transformé en chaux. Son exploitation se faisait le plus souvent, jusqu'au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle, de manière artisanale, voire familiale. Quelques petites industries se sont créées dans les années 1930. On trouve donc aussi de nombreuses traces dans nos paysages de cette activité, notamment avec des vestiges de fours à plâtre artisanaux ou industriels.</p> <p>Nos anciens ont donc privilégié l'emploi du plâtre, qui demandait moins d'énergie, surtout à partir du 16<sup>ème</sup> siècle où les forêts et donc le combustible, étaient devenues inexistantes (surexploitation des massifs forestiers).</p> <p>Ce gypse très présent, facile à mettre en œuvre et à transformer en plâtre a donc été utilisé largement, pour des enduits y compris extérieurs, des plafonds, planchers, et des décors du plus simple au plus sophistiqué. C'est pourquoi notre région possède un patrimoine de décors de gypserie remarquable, même si, malheureusement il est privé.</p>
<b>III. Opportunités et limites du développement actuel</b>	<p>Actuellement la ressource est toujours présente, et même encore exploitée par deux grands groupes industriels : Siniat-Lafarge et Saint-Gobain/Placoplatre.</p> <p>Malheureusement la production artisanale a du mal à se récréer du fait des législations complexes pour extraire le gypse de manière individuelle et d'en faire des cuissons. Certains associations et collectivités oeuvrent pour valoriser ce matériau, pour sensibiliser les propriétaires privés ou publics à des restaurations de qualité, en proposant des manifestations grand public ou sont réalisées des cuissons, des démonstrations de différentes techniques (enduits, décor de gypserie, tirage de moulure, stuc...). On peut citer les associations GYP Art et Matière, Dauphin en Fête, les parcs naturels régionaux du Verdon et des Baronnies provençales.</p> <p>La difficulté aujourd'hui est de reproduire du plâtre à l'ancienne, ce qui permettrait de l'utiliser à nouveau en enduit extérieur. Les industriels proposent des gammes de produits qui ne peuvent s'utiliser de cette manière.</p>
<b>IV. Possibilités d'articuler une séance de formation autour de l'activité</b>	<p>Il est assez simple de réaliser des séances de formation autour du matériau et des différentes techniques.</p> <p>Cs séances rencontrent toujours un franc succès lié au fait que la mise en œuvre est très facile, et que chaque participant a très vite le sentiment de maîtriser une technique, même s'il faut des apprentissages beaucoup plus poussés pour la maîtriser réellement. Les participants à ces activités sont aussi très surpris des infinies possibilités du matériau qu'ils ne soupçonnaient pas. Pour beaucoup aujourd'hui, le plâtre est réduit à la plaque de placoplatre, ou au carreau de plâtre et a perdu de sa noblesse.</p>

## 4. RÉSULTATS

À l'issue de ces trois enquêtes ethnologiques, nous pouvons constater que les participants ont dans l'ensemble été satisfaits de leurs apprentissages respectifs.

### 1. Pierre sèche

- Les jeunes qui ont participé ont été volontaires, assidus, et actifs. Ce sont eux qui ont utilisé leur téléphone portable pour filmer une partie de l'enquête
- Les rapports entre le groupe de jeunes et le sénior ont été sereins, respectueux et chaleureux. Le détenteur de savoirs a su instaurer une certaine discipline.
- Le sénior a été enchanté de cette expérience et a proposé de revenir volontiers pour transmettre sa technique.
- Les jeunes ont pu dès le lendemain mettre en pratique sur la journée, leur apprentissage. Ils ont été ravis aussi de participer à un projet collectif, et d'œuvrer pour la réhabilitation de ce petit patrimoine (aide à la restauration d'un mur en pierre sèche).

### 2. Cuisine traditionnelle

- L'agricultrice a été très satisfaite d'expliquer son métier aux jeunes participants. Le type de publics, jeunes demandeurs d'asile ne maîtrisant pas toujours très bien le français a été un petit frein, même s'il y a eu une solidarité et une aide de ceux qui étaient le plus à l'aise
- La deuxième journée auprès de Claudette, 88 ans, a été particulièrement bien vécue. Elle était enchantée de participer à ce type d'expérience, contente de se sentir utile. Elle est prête à reconduire cette journée.  
Sa relation avec le groupe a été très affectueuse, voire quasi maternelle. Les jeunes étaient vraiment très respectueux, la plupart d'entre eux n'étaient en France que depuis peu, isolés de leur famille, et ils ont récréé l'espace d'une journée ce lien familial. Claudette était devenue l'espace d'une journée un peu leur « mère ».  
Malgré les difficultés dues à la langue, ils ont pu s'enrichir mutuellement, de leurs cultures respectives.

### 3. Travail du plâtre : le stuc marbre

- Le sénior, Pierre, est passionné par son métier, et il aime réellement transmettre son savoir. Il avait choisi de faire réaliser des petits bols en stuc marbre, et chacun est reparti avec sa production.
- Les jeunes ont bien participé, ils ont récupéré le fruit de leur travail et certains, ont même demandé le lendemain des conseils pour le terminer, preuve de leur intérêt.

## 5. CONCLUSION

Nous avons été confrontés à la difficulté de mobiliser des jeunes en situation précaire dans notre région.

Nous avons donc mis à profit la présence de jeunes durant les chantiers que nous organisons tous les étés.

Nous leur avons présenté le projet eco-management, et c'est sur la base du volontariat qu'une partie d'entre eux, a accepté d'y participer. Ces jeunes étaient très motivés et certains ont même participé aux trois enquêtes et ateliers proposés.

Ces journées ont été l'occasion pour eux, outre la transmission inter générationnelle et l'apprentissage de savoir faire souvent éloignés de leur quotidien et donc innovants, d'échanges inter culturels, d'apprentissage de la vie de groupe et du respect mutuel.

Les séniors quant à eux ont été très satisfaits d'avoir participé à ces ateliers. Certains étaient des professionnels à la retraite ou presque, d'autre non, mais ils ont tous eu à cœur de partager leur savoir et d'intéresser les jeunes, qui pourtant, pour certains, n'étaient au départ pas facile à gérer.