



journal du

mercantour

Un territoire et des hommes

BIODIVERSITÉ LE GRAND INVENTAIRE

SOMMAIRE

2 FAUNE

Le grand inventaire de la biodiversité
Une aide capitale du Muséum

3 EDITO

4 VIVRE EN MERCANTOUR

Ces hommes qui nous protègent
Restauration des cabanes pastorales
Le Parc et les offices de tourisme
coopèrent

6 PATRIMOINE NATURE

La saveur des plantes sauvages

7 DÉCOUVERTE

Sauver la châtaigneraie
Les anciens postes frontières

8 PORTRAIT/TRIBUNE

Catherine Debray,
pour l'amour de la montagne
Par-delà les frontières

6 PATRIMOINE NATURE



La saveur
des plantes
sauvages

8 PORTRAIT



Catherine
Debray

4 SÉCURITÉ,
Ces hommes qui nous
protègent en montagne



Faune

Le grand inventaire de la biodiversité

Répertorier la nature, passer au crible chaque espèce : cet ambitieux projet scientifique européen a pour cadre le Parc national du Mercantour et le Parco naturale Alpi Marittime. Une histoire de découvertes et d'experts passionnés.

Le projet de l'ATBI+M est une bonne illustration de la mise en synergie de moyens et d'hommes qui fait progresser les connaissances de la biodiversité. Cet acronyme anglais pour *All Taxa Biodiversity Inventory and Monitoring* mérite quelques éclaircissements dans la langue de Molière. Il s'agit de l'inventaire exhaustif de toutes les espèces d'un territoire donné, ainsi que de leur suivi temporel. Ce projet, placé sous la houlette de chercheurs taxonomistes, a pour objet de décrire les organismes vivants et de les regrouper en entités –taxons– afin de pouvoir les nommer et les classer. Depuis juillet 2007, le Parc national du Mercantour et le Parco naturale Alpi Marittime sont les premiers terrains d'expérimentation en Europe. Le premier inventaire de ce type a commencé dans le Parc national des Great Smoky Mountains, aux États-Unis, en 1998, et il n'est pas terminé. « Ce type de projet s'étale sur cinq à dix ans. Le recensement des espèces prend du temps. À l'heure actuelle, nous possédons les résultats des collectes de 2007 et d'une partie de 2008 », remarque Marie-France Leccia, responsable du projet au Parc national du Mercantour. Pourquoi les deux territoires ont-ils été sélectionnés ? Parce qu'ils possèdent une biodiversité exceptionnelle mêlant influences alpine, méditerranéenne et ligure qui induisent un large éventail de milieux, donc d'espèces. Si on ajoute à cela des facilités d'accès, d'hébergement et une collaboration transfrontalière couvrant



En 2007, un jeune gypaète blessé par un renard a dû être soigné chez un vétérinaire.

plus de deux décennies, on obtient les conditions idéales pour le déroulement du projet.

PLUS ON CHERCHE, PLUS ON TROUVE

Les partenaires de cette aventure scientifique sont le Muséum national d'histoire naturelle de Paris, le Muséum régional de sciences naturelles de Turin, le Muséum d'histoire naturelle de Nice et l'EDIT (European Distributed Institute of Taxonomy), qui fédère 28 institutions scientifiques européennes, américaines et russes. Côté financier, l'ATBI reçoit le soutien du ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer (Meeddat), de la Fondation Prince Albert II de Monaco, du gouvernement de Monaco et d'un Programme-cadre de recherche et de développement de la Commission européenne. « Sur le plan européen, nous avons déposé un dossier de candidature pour bénéficier de l'aide du programme Interreg III, Alcotra précise l'écologue. Nous espérons obtenir une réponse positive courant 2009 afin de mobiliser plus d'entomologistes. » 75 scientifiques sont déjà venus prospecter mais plus de 160,

venus du monde entier, devraient travailler sur le projet, dans sa globalité. Localement, l'ATBI fait appel aux compétences de l'Association des naturalistes de Nice et des Alpes-Maritimes ou au Comité départemental de spéléologie lorsqu'il s'agit d'explorer les entrailles de la terre. Le maire de Tende, Jean-Pierre Vassallo, résume bien la vocation scientifique de ce programme qu'il qualifie de « très valorisant » pour la vallée de la Roya : « Notre territoire va de la mer à 3 000 mètres d'altitude en 40 kilomètres à vol d'oiseau. Résultat : le phénomène de l'endémisme est très présent. En étudiant des organismes de plus en plus petits, on découvre de plus en plus de choses. » En effet, l'objectif principal de l'ATBI (Inventaire tous terrains tous taxons) consiste à recenser des invertébrés et des végétaux non-vasculaires, comme les mousses ou les lichens, autrement dit des organismes peu voyants du fait de leur petite taille, mais qui constituent un patrimoine biologique considérable. Et les chiffres parlent d'eux-mêmes.

QUAND FÉDÉRER RIME AVEC EFFICACITÉ

Le nombre estimé d'animaux invertébrés dans le Mercantour est compris entre 6 000 et 8 000, on en connaît actuellement plus de 2 700. En dix ans, l'ATBI se propose d'amener ce chiffre à 4 000. Les équipes de terrain qui travaillent à ces recensements sont spécialisées dans des domaines très variés allant de la faune du sol à celle des milieux aquatiques. L'une d'entre elles

a mis en évidence la présence du *Tragosoma deparium* dans la haute Vésubie, un coléoptère dont les larves se nourrissent du bois pourri des arolles ou des mélèzes et dont les aires de répartition sont très éloignées les unes des autres : vallée de Chamonix, Pyrénées, Tchéquie, Scandinavie. En 2006, préfigurant les travaux de l'ATBI, Frédéric Billi, professeur de sciences naturelles à Nice, a trouvé dans la vallée de la Roya un petit papillon de nuit –*Dyscia royaria*– que personne n'avait encore repéré, en raison de sa sortie nocturne tardive. Aujourd'hui, grâce à la mise en place de l'inventaire, les scientifiques fédèrent leurs méthodes et leur mode de diffusion de l'information. La toute première phase de leur travail concerne la collecte et le tri. Vient ensuite l'identification de l'espèce

et le stockage de l'information dans une banque de données. Pour finir, les spécimens sont confiés aux muséums de Paris et de Turin. La technique du « barcoding », qui consiste à séquencer l'ADN et à attribuer un code barre génétique à l'espèce concernée, permet de différencier des spécimens proches et d'en révéler de nouveaux. Pour Marie-France Leccia, « ces collaborations scientifiques aideront à mieux cerner encore les sites et les espèces. Les gestionnaires des parcs pourront effectuer un suivi de la biodiversité et évaluer, à terme, l'impact des différentes menaces, dont celle du réchauffement. » Français et Italiens, en reliant leurs bases de données, vont progresser sur leur connaissance de la faune et de la flore des deux côtés des Alpes. ■

Claudine Francini

Démarche scientifique

Une aide capitale du Muséum

« Au rythme actuel de progression des connaissances, il nous faudra des centaines d'années pour venir à bout de la description de toutes les espèces vivantes, sur le plan mondial. Nous ne sommes pas suffisamment nombreux à travailler dans le domaine de la taxonomie [la science des classifications]. En outre, un nombre croissant d'espèces disparaissent avant même d'avoir été décrites », lance Olivier Gargominy, ingénieur au Muséum national d'histoire naturelle de Paris (MNHN). Un constat lucide qui souligne l'importance de l'inventaire *All Taxa Biodiversity Inventory* mené, depuis 2007, dans le Parc national du Mercantour et le Parco naturale Alpi Marittime. Le Muséum de Paris tient une place centrale dans ce projet, encadrant la démarche des scientifiques et gérant les données issues de l'inventaire pour constituer des collections

Inventaire d'un bien commun : la vie

L'élection d'un nouveau président intervient à un moment clé de notre existence : bientôt, une charte de territoire dessinera l'image du parc de demain, l'occasion d'établir des rapports apaisés avec les habitants de nos communes. Nous voulons aussi que ce soit l'occasion de faire connaître et reconnaître ce territoire.

En ce sens, l'inventaire de la biodiversité est une chance. Le Parc du Mercantour, avec le Parco Alpi Marittime, est le deuxième endroit au monde où un recensement cherche à pousser aussi loin nos connaissances du vivant. Le premier a démarré en 1998 dans le Parc national des Great Smoky Mountains, aux États-Unis : ces deux projets innovants et ambitieux, menés dans des parcs nationaux, illustrent leur capacité à anticiper, fédérer et œuvrer pour le bien de tous. Cet inventaire doit enfin être l'occasion pour chacun de nous d'éprouver de la fierté pour son territoire : il sera, pour la décennie à venir, le terrain de jeu des scientifiques d'Europe et du monde parmi les plus pointus.

Sans compréhension, on ne peut agir, et encore moins protéger.

Cette richesse en biodiversité du Mercantour nous donne, collectivement, au moins deux responsabilités évidentes : connaître et préserver. Car la connaissance reste l'un des fondements des parcs nationaux, et qu'elle est l'étape préalable à toute action de préservation.

Eric Ciotti et Alain Brandeis

président du conseil d'administration et directeur du Parc national du Mercantour

« Cet inventaire, un modèle »

« Ce grand inventaire, l'un des plus ambitieux au monde, a pour moi valeur de modèle pour l'action que je souhaite mener à la présidence du conseil d'administration, et avec ses membres. Il concerne tous les acteurs du parc (personnel, élus, habitants, acteurs économiques, scientifiques...) : il est donc fédérateur. Il mobilise le potentiel d'innovation et d'attractivité de ce territoire : il est ainsi précurseur. Il met enfin en évidence les atouts et les richesses uniques de nos montagnes : c'est donc un excellent vecteur de notoriété. »

Eric Ciotti

nouveau président du conseil d'administration du Parc



Les premiers chiffres

- 200 espèces de vertébrés identifiées, sur 230 espèces estimées ;
- 2 840 espèces d'invertébrés de type arthropodes identifiées, sur 6 000 à 8 000 espèces estimées, soit une progression de 53 % par rapport à 2007 ;
- 128 espèces d'invertébrés identifiées, sur 700 à 900 espèces estimées, soit une progression de 28 % par rapport à 2007 ;
- 150 espèces de champignons identifiées, sur 6 000 espèces estimées, soit une progression de 100 % par rapport à 2007 ;
- 1 576 espèces de plantes identifiées, sur 2 400 à 2 600 espèces estimées, soit une progression de 31 % par rapport à 2007.

En tout 4 894 espèces sont recensées à ce jour dans le Parc national du Mercantour, soit près de 25 % du potentiel estimé entre 15 000 et 20 000 espèces. En France, le nombre d'espèces identifiées avoisine les 52 000. Il faut noter que, sur 6 070 plantes identifiées en France, 1 576 l'ont été dans le Mercantour.

Entre 1,7 et 1,8 million d'espèces sont recensées dans le monde, soit 5 à 20 % de l'existant. Le nombre d'espèces restant à découvrir pourrait atteindre les 100 millions, principalement des invertébrés et des micro-organismes. On estime entre 0,1 et 1 % la diminution annuelle de la biodiversité.

-9 groupes de terrain, comprenant 75 personnes au total, travaillent à l'inventaire. Ces groupes sont répartis en différentes branches scientifiques : bryophytes, champignons, lichens, biospéléologie, sol, milieux aquatiques superficiels, forêt, hydrobiologie souterraine et flore vasculaire.

En 2009, 5 à 10 spécimens de chaque espèce collectée sont transmis au Muséum national d'histoire naturelle de Paris, afin d'effectuer des prélèvements suivis d'extraction d'ADN et d'un séquençage. Ces séquences sont ensuite transmises à Genbank, une banque de données de séquences à l'échelle mondiale.

accessibles à tous les chercheurs. « Neuf membres du MNHN travaillent actuellement sur le terrain et effectuent des collectes en disposant différents types de pièges : malaises (ces tentes qui capturent des insectes volants), filets (tendus entre les arbres, ils occasionnent la chute d'insectes dans un liquide conservateur) ou encore "pitfalls" (petits tubes enterrés dans le sol). Nous collectons ainsi plusieurs milliers de spécimens. Puis vient l'étape du tri. »

UN TRAVAIL DE FOURMI

Les espèces issues des pièges, relevés tous les quinze jours, sont redistribuées auprès de chaque spécialiste. Les renseignements recueillis par les scientifiques sont transférés sur une base de données qui indique les

points GPS des découvertes. De cette façon, scientifiques et gestionnaires des parcs partagent leurs informations *via* le site de l'Inventaire national du patrimoine naturel (<http://inpn.mnhn.fr>), grâce à des codes d'accès spécifiques. « L'ATBI constitue un véritable changement d'échelle dans l'étude de la biodiversité. L'optimisation des méthodes de récolte et de diffusion de l'information nous aidera à constituer le puzzle complet de notre patrimoine biologique. L'utilisation d'outils modernes, comme le séquençage de l'ADN, améliorera notre compréhension de l'arbre de la vie », s'enthousiasme Olivier Gargominy dont le rôle, tout comme celui de ses collègues, est capital dans ce projet.



Journal d'information du Parc national du Mercantour
n°9 été 2009 • Semestriel.

Disponible en téléchargement sur www.mercantour.eu

Réalisé avec le soutien de la Région Provence Alpes Côte-d'Azur

Directeur de la publication : Alain Brandeis.

Comité éditorial : pour ce numéro, le comité a été composé de personnalités de la vallée de l'Ubaye : Yvon Arnaud, Jacques Carriat, Jean-Pierre Chevalier, Eliane Dao-Lafont, Florent Favier, Alain Giraud, Claude Gouron, Sandrine Julien-Monard, Isabelle Mertens, Olivier Thevenet.

Responsable de la publication : Florent Favier

Comité de rédaction du PNM : François Breton, Raphaële Charmetant, Fabien Chaufourmier, Pierre Commenville, Christine Michiels, Hervé Parmentier, Monique Perfus, Philippe Pierrini.

Conception et réalisation : Bayard Nature et Territoires BP 308, 73377 Le Bourget du Lac - Tél : 04-70-26-27-60.

Editeur délégué : Olivier Thevenet. Conception graphique : Pascal Riner. Maquette : Mitsuko Meignien, Cyril Tissot.

Secrétariat de rédaction : Myriam Cornu, Cécile Dufrene-Salvy.

Textes : Floriane Dupuis, Claudine Francini. Photo de couverture : Jean-Marie Solichon/PNM.

Dépôt légal : juillet 2009. Imprimé sur papier blanchi sans chlore par Musumeci S.p.a. (Italie)

Journal disponible au siège du Parc national du Mercantour,

23, rue d'Italie - B.P. 1316 - 06006 Nice Cedex 01 - Téléphone : 04-93-16-78-88. Télécopie : 04-93-88-79-05.

Amis lecteurs, vos avis ou vos réflexions sont les bienvenus. Adressez-les au siège du Parc.



SÉCURITÉ EN MONTAGNE

LES HOMMES QUI NOUS PROTÈGENT

La montagne n'est pas une aire de jeu comme les autres, la pratiquer implique de suivre quelques règles. Rassurez-vous, en cas d'accident, des hommes se tiennent prêts à intervenir. Mais cela suppose une logistique huilée, souvent méconnue du public.

« Il importe de rappeler les règles de prudence et d'humilité à ceux qui fréquentent la montagne : être bien équipé, prévenir son entourage et s'informer de la météo demeurent les bases. En 2008, sur 220 interventions départementales et régionales, 83 ont eu lieu en juin, juillet et août, soit près de 40 % de nos sorties. L'hiver 2008 fut particulièrement rude (85 interventions entre janvier et mai) et la saison 2009 présente la même proportion d'interventions », commente le capitaine Salomon du Peloton de gendarmerie de haute montagne (PGHM) basé à Jausiers, dans les Alpes-de-Haute-Provence. Le territoire du Parc du Mercantour compte deux PGHM, celui des Alpes-Maritimes étant basé à Saint-Sauveur-sur-Tinée. À Jausiers, le peloton est composé de treize officiers et sous-officiers – dont deux guides de haute montagne et trois aspirants guides – et de quatre gendarmes adjoints qui ne participent pas aux opérations de terrain. « En hiver, nous intervenons principalement auprès des skieurs de randonnée. Les missions en stations sont assurées par les pisteurs secouristes et les Secours aériens français. En été, nous secourons beaucoup de randonneurs victimes de foulures ou d'entorses. Les accidents de planeurs sont aussi très fréquents en Ubaye, avec



des conséquences souvent dramatiques. » Ces supergendarmes sont aussi des officiers de police judiciaire chargés de faire respecter la loi et les arrêtés pris à l'intérieur du Parc.

INDISPENSABLES RELAIS

Le secours en montagne est également l'affaire du réseau Relais Radio regroupant six associations réparties sur tout l'arc alpin français. Ces béné-

voles gèrent une quarantaine de relais permettant d'appeler les PGHM ou les CRS. « Nous existons depuis vingt ans. Avec une redevance de 20 euros annuels, nos cotisants ont la possibilité d'être reliés à nos fréquences radio », explique Étienne Gérolami, président Relais Radio des Alpes-de-Haute-Provence. Les guides et accompagnateurs, les Clubs alpins français, l'ONE, les parcs nationaux et, plus généralement, les usagers de la mon-

tagne, cotisent à l'association. La veille des fréquences radio est assurée 24 heures sur 24 par les PGHM. Annuellement, le réseau Ubaye permet de lancer au minimum une dizaine d'opérations de secours. « Les relais radio sont des rouages techniques indispensables au secours en montagne. Nos fréquences passent là où les téléphones portables sont muets. En 2008, nos cotisations ne pouvaient couvrir le montant des taxes exigées par

l'État. La levée de boucliers de tous les Relais Radio a alerté les ministères de l'Intérieur, des Finances et les préfets. En décembre dernier, François Fillon a finalement ajourné nos redevances sur 2008 en promettant de revoir les règles de calcul pour 2009. » Étienne Gérolami reste donc optimiste sur le devenir du réseau, d'autant que cinq associations sont désormais regroupées pour parler d'une seule voix... dans notre intérêt à tous ! ■

ECHOS DES VALLEES



HAUT-VERDON

Vauban en tête

Prenant comme point de départ pour l'aventure sa visite à Colmars en 1700, Franck Gétreau et Olivier Joseph ont imaginé un spectacle vivant sur Vauban dans les rues et les forts de la ville. Créé l'an dernier, ce spectacle se joue cet été dans une nouvelle version les 1^{er} et 2 août à 20 h 30.

Autour de ce spectacle, de multiples manifestations ont été concoctées dans les villages du Haut-Verdon : deux expositions, des conférences, des visites guidées, des animations, sans oublier des randonnées en montagne réalisées en costume d'époque. Autant de façons de plonger dans l'ambiance du XVIII^e siècle et de mieux cerner la vie de l'époque dans le Haut-Verdon. Animations gratuites (sauf spectacle : 3 €).

Rens. et réservations : OT de Colmars-les-Alpes au 04 92 83 41 92.

HAUT-VAR/CIANS

Nouveauté à feuilleter

Arrivé à point nommé pour l'été, le *Guide des hautes vallées du Var et du Cians* est en rayon. Cinquième de la collection, cet ouvrage coédité par le Parc invite à la découverte du territoire : géologie, minéralogie, agriculture et pastoralisme, épopée des stations, forêt, art et patrimoine religieux, histoire de frontières, faune et flore... Des gorges de Daluis au col de la Cayolle, du col de la Couillolle à Guillaumes, il dresse un portrait synthétique de ces hautes vallées. Il propose une douzaine d'idées de balades à pied et en raquettes. En vente dans les OT de la vallée. 13,80 €

ROYA-BÉVÉRA

Journées à ciel ouvert

La date est à inscrire dans vos agendas : le dimanche 20 septembre, le site des gravures rupestres de la vallée des Merveilles organise une journée portes ouvertes. Au programme, des visites guidées gratuites sur ce site classé monument historique dans la vallée de Fontanalbe. D'une durée de deux heures, elles sont assurées par des professionnels (archéologues, agents du Parc et accompagnateurs). Les départs se font, sans réservation, de 9 h à 15 h au pont du lac vert de Fontanalbe, accessible à pied depuis Castérino (600 m de dénivelé). Pour les personnes à mobilité réduite, les taxiteurs de Tende offrent le transport (places limitées) de Castérino au pont.

Quatre murs, un toit, les cabanes sont sommaires et de dimensions modestes. Quelques aménagements ne sont pas du luxe !



© PIERRE COMMENVILLE/PNN

RESTAURATION DES CABANES

Des travaux, indispensables avec l'arrivée du loup et d'une nouvelle génération de bergers, ont offert de meilleures conditions de travail aux éleveurs.

« Lorsque je parlais de restaurer les cabanes d'estive à certains bergers, ils répondaient : surtout ne touche à rien ! », rapporte René Clinchard, maire de Roure, dans la vallée de la Tinée. Une rusticité revendiquée qui cède au moment de la réapparition du loup dans le Mercantour. « Il a fallu aménager des parcs à moutons et améliorer l'hébergement pour que les éleveurs soient au plus près de leurs bêtes. Les communes, propriétaires des cabanes, sont les maîtres d'ouvrage. Il faut leur accord afin qu'elles déclenchent le processus auprès du Parc du Mercantour, de la Communauté de communes et de l'ONF qui sont les maîtres d'œuvre. Mais on fait également appel à des entreprises », explique Philippe Pierini, chef

de secteur du Parc en moyenne Tinée. Dès 1999, les travaux démarrent. Les cabanes, pour la plupart constituées de quatre murs et d'un toit, datent des années cinquante. Leurs dimensions sont modestes : entre 20 et 40 m². Les anciens couchaient sur une planche recouverte de paille avec pour tout mobilier un vieux poêle et quelques gamelles. « L'arrivée d'éleveurs plus jeunes, avec femme et enfants, encourage l'amélioration des conditions de vie. On amène l'eau à l'intérieur et, quand c'est possible, on construit une salle de bain avec eau chaude fournie par chauffe-eau à gaz. Les cellules photovoltaïques fournissent l'éclairage, et l'énergie pour un frigo et de recharger les portables. Les bergers que nous consultons pour ces amé-

nagements ont toujours des demandes concrètes et simples. » Pour l'aspect extérieur, le choix se porte sur des matériaux locaux comme la pierre et le bardeau de mélèze. Le coût global des restaurations va de 10 000 à 50 000 euros. La cabane du Mont Gravière, à Roure, est un ancien abri militaire constitué d'un tunnel métallique qui a été entièrement réhabilité avec une toiture à deux pentes. Il s'intègre au paysage. Bernard Bruno, l'éleveur qui l'occupe en été, se dit satisfait : « La cabane est fermée dix mois par an et les matériaux à l'intérieur résistent mal à la condensation. Néanmoins, les conditions sont meilleures que lorsque j'installais ma tente dans la partie en fer. »

Claudine Francini

PARC ET OFFICES DE TOURISME

Coopération gagnante

Réalité de terrain, la collaboration entre offices de tourisme et Parc national du Mercantour joue sur une information à la fois généraliste et spécifique, et accentue la visibilité des partenaires auprès du public.

« À Barcelonnette, nous avons mesuré l'intérêt des visiteurs pour le Parc national du Mercantour. C'est d'autant plus intéressant que nous nous situons dans sa limite nord et que le public ne nous associe pas forcément avec ce territoire alors qu'il est un gage de qualité. Nous misons sur sa notoriété, car nous savons ce que cela peut nous apporter », explique Xavier Fribourg, responsable de l'office de tourisme de Barcelonnette, où passent entre 1000 et 2500 personnes par jour en été. En période estivale un agent du Parc travaille aux côtés des employés de l'office dans un espace dédié au Mercantour et visuellement délimité.

Une maison du Parc existe dans la capitale ubayenne, mais elle n'est ouverte qu'en été et pas idéalement située. La représentation du Mercantour dans les locaux de l'office de tourisme devrait donc renforcer sa fréquentation et diffuser des informations plus largement, y compris à l'inter saison et en hiver. « Notre personnel suit des formations auprès du Parc, notamment pour renseigner les randonneurs sur les itinéraires, les points d'entrée possibles, les richesses botaniques. »

UNE INFORMATION EFFICACE

Même collaboration à l'office de tourisme de Tende mais à l'inverse. Car c'est l'office qui est hébergé, depuis 2005, dans les locaux du Parc. « Tout au long de l'année, un emploi à mi-temps est consacré à l'accueil et à l'information du Parc du Mercantour tandis que l'administration du Parc est établie à l'étage. Nous proposons une exposition interactive sur les vallées de la Roya Bévéra en forme de voyage au cœur de la biodiversité. Tout le monde est gagnant dans cette collaboration, les locaux sont plus grands, les informations plus nombreuses et mieux regroupées », assure Solange Pelissero, agent d'accueil pour le Parc. ■

Claudine Francini



© ERIC LE BOUTELLER/PNN

VÉSUBIE

À saute-frontière

Rallier à pied le Piémont par les cols et les sentiers millénaires, rejoindre Sancto Lucio de Coumboscuro précisément, pour participer à « Lou roumiage de setembre » : tel est le principe de la *traversado*. Ce grand événement populaire célèbre la langue provençale et la civilisation des Alpes du Sud. Prélude à la 20^e édition, la fête bat son plein les 29 et 30 août. Au programme : exposition à la Maison du Parc (dès le 15 août), projections de diaporamas et films, initiation aux danses traditionnelles (*balèti*), bal le samedi soir, marché du terroir et de l'artisanat traditionnel le dimanche, messe chantée et célébrée en provençal, danses et musiques traditionnelles, défilés de rues... Le départ de la *traversado* a lieu le 31 août de Valdeblone et le 1^{er} septembre de Saint-Martin-Vésubie. Rens. et inscriptions au 04 93 24 80 37 (laisser un message en cas d'absence).

HAUTE-TINÉE

Ouverture estivale

Après plusieurs mois de fermeture, la maison du Parc, à Saint-Étienne-de-Tinée, a ouvert de nouveau ses portes au public depuis le 1^{er} juillet. Tout l'été, elle accueillera les visiteurs chaque jour. Parmi les animations proposées, des soirées diaporama suivies de débats sont prévues à Saint-Étienne, Auron et Saint-Dalmas-le-Selvage. Diverses thématiques seront abordées, notamment le vautour fauve, le loup, les petites bêtes du Mercantour, nos amis les insectes ou encore les balades en Tinée. Rens. au 04 93 02 42 27

MOYENNE TINÉE

Nouveau point infos

Bénéficiant d'un bureau accueillant, d'une salle de projection et d'un cyber kiosque, le point infos tourisme de Saint-Sauveur-sur-Tinée est aussi une vitrine du Parc national du Mercantour. Cette ouverture a été possible grâce à une convention passée entre la commune et le Parc. Ouverture tous les jours de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h, sauf le mardi toute la journée et le dimanche après-midi.

Contact : 04 93 05 47 58

Email : tourisme.stsauveur@orange.fr

HAUTE-UBAYE

Ils ont un plan !

Après des siècles de présence, l'armée quitte définitivement la vallée de l'Ubaye cet été. La fermeture, début juillet, du détachement du Centre national d'aguerrissement en montagne (CNAM) devrait se traduire, à Barcelonnette, par le départ de plus de 500 habitants. Pour revitaliser les anciens sites militaires, l'État, la Région, le conseil général, les collectivités locales et l'Europe vont apporter leur soutien financier à plusieurs projets de redynamisation. Parmi les cinq retenus, deux concernent les anciens casernements de Jausiers : l'un, porté par la Communauté de communes de la vallée de l'Ubaye (CCVU), vise à créer un centre de balnéothérapie ; l'autre, porté par la commune et la CCVU, une maison franco-italienne. Il est prévu que celle-ci abrite dans ses murs les bureaux du secteur Ubaye du Parc national.



LA SAVEUR des plantes sauvages

Aromatiques, comestibles, médicinales : de nombreuses plantes de montagne se dégustent. À condition de bien savoir les identifier. En la matière, toute erreur peut être fatale...

Arômes au naturel

Thym, romarin, serpolet : sur les versants méditerranéens, les plantes aromatiques sauvages se repèrent à l'œil, mais aussi au nez. Les plus montagnardes d'entre elles sont sans doute l'hysope officinale, *Hyssopus officinalis*, adepte des pierriers et des moraines calcaires et le calament – ou sarriette – à grandes fleurs, *Calamintha grandiflora*. On trouve cette plante de forêt d'altitude à Castérino, notamment, et à proximité de l'Authion. Son parfum délicat allie une senteur de rose à une note de menthe. On en plaçait autrefois des bouquets séchés dans les armoires pour parfumer le linge et éloigner les éventuels parasites.

Gourmandises fruitées



Framboises, myrtilles, mûres, airelles, merises, prunelles, sureau : les bonnes baies ne manquent pas en montagne. De l'été à l'automne, les fructifications

s'échelonnent. Mangées fraîches, en confiture ou confites, ces baies récoltées en forêt ou en alpage constituaient autrefois un apport nutritif non négligeable. Certains fruits sont largement méconnus comme ceux du cornouiller mâle, surnommé le « mimosa de Paris » parce qu'il est le premier à se parer de fleurs jaunes au printemps. Ses drupes en forme d'olives rouges sont délicieuses en confiture.



Quelles salades !

Au printemps, prairies, talus, bords de chemins et sous-bois (jusqu'à 1 000 mètres d'altitude environ) sont truffés de bonnes feuilles à savourer. Le tout est, comme toujours, de savoir les reconnaître. Pissenlit, mâche sauvage, laitue pérenne ou vivace, salsifis sauvage... 75 à 80 espèces se prêtent à la récolte, la plupart du temps avant la floraison, et finir en salades sauvages. Aux altitudes les plus basses, notamment à Lantosque,

on trouve la cousteline, la galinette, le laiteron, la lamsane, la morgeline et beaucoup d'autres.

Le cueilleur sachant cueillir...

... cueille avec modération, à petite échelle, pour le simple plaisir de manger frais le jour même, voire le lendemain. Afin de ne pas mettre en péril les stations et les espèces récoltées, laissez en place bulbes, rhizomes et racines, dans la mesure du possible. Cela facilitera leur survie. Par ailleurs, en altitude, les conditions de vie étant rudes, les plantes sont plus rares, donc plus sensibles au prélèvement. Concernant les baies, pensez aux oiseaux ! Pour eux, elles représentent une manne de nourriture vitale. Évidemment, ces règles de bon usage ne s'appliquent que dans l'aire d'adhésion. En zone cœur du Parc, en effet, la réglementation interdit toute cueillette ou prélèvement de plantes, qu'elles soient protégées ou non.

Plantes de bonnes vertus

Dans le Mercantour, comme en montagne en général, de nombreuses plantes sont reconnues pour leurs vertus thérapeutiques. Autrefois, la pharmacopée traditionnelle se composait de nombreux sirops, huiles, teintures, tisanes, décoctions et onguents réalisés à partir de plantes sauvages. Les recettes de grand-mère abondent : la teinture d'arnica pour soigner les contusions, l'huile de millepertuis pour apaiser les

brûlures, une tisane de reine des prés contre les rhumatismes... Attention cependant : pour tout usage médicinal, il est vivement recommandé de s'adresser à des professionnels qualifiés.



Pas touche !

Les plantes n'ont rien à envier aux champignons. Nombre d'entre elles ne sont pas comestibles, voire hautement toxiques. Celles qui détiennent le record en la matière sont les aconites. Ne pas se fier aux abeilles qui les butinent tranquillement : chez eux, tout est toxique – les feuilles, les fleurs, la racine et la tige. D'autres plantes, une fois consommées, peuvent entraîner la mort, telles les daphnés, la ciguë, l'if, le genêt d'Espagne, le cytise, etc. La seule parade pour ne pas mettre sa vie en danger, c'est d'identifier avec certitude l'espèce. Mieux vaut donc partir en quête une bonne « flore » en poche (un guide d'identification) ou en compagnie d'un botaniste confirmé.

Assassins déguisés en beautés

Une énorme myrtille attire votre œil et vous fait saliver ? Avant d'en avaler une, mieux vaut s'assurer de son identité ! Car en la matière, une mauvaise interprétation peut être fatale. Les fruits de la belladone, *Atropa belladonna*, qui ressemblent à de grosses myrtilles, s'avèrent savoureuses au goût, mais toxiques. Il suffit d'ingérer quelques baies pour succomber. Autre faux ami du myrtillier, *Vaccinium myrtillus* : le chèvrefeuille bleu. Connue par les botanistes sous le nom de *Lonicera caerulea*, cet arbuste un petit peu plus grand que le myrtillier produit d'appétissantes baies bleues. Leur goût abominable vous alertera : elles sont toxiques.



Remerciements à Jean Bossu, de l'Association botanique et mycologique de la Siagne, pour ses conseils éclairés.

UN AUTRE REGARD

Sculpter comme on respire

L'atelier sent le bois et la montagne. Lieu ouvert, convivial où Louis-Paul Martin accueille ses amis pour de longues veillées autour de la poésie et de la musique. La lumière y est douce, tamisée par la teinte des meubles en pin cembro. Ici, pas une trace de vis, de clou ou de ferraille, toutes les chevilles sont en bois. Louis-Paul Martin est ébéniste et sculpteur sur bois à Saint-Martin-Vésubie. En 2004, avec une équipe de secouristes franco-italienne, il porte cette Madone sur le plus haut sommet des Alpes-Maritimes, un grand moment de ferveur et de partage.



« Les fibres du pin cembro sont denses car il pousse lentement et résiste bien aux intempéries. Je vais le chercher là où il est : dans mes montagnes. Pour la Madone du Gélas, j'ai utilisé un bout de bois récupéré dans un couloir d'avalanche. Dans la sculpture finale, j'ai conservé une entaille qui se fond dans les plis du vêtement. »

découverte

Sauver la châtaigneraie

« Et voilà la pépinière ! », annonce Raymond Gibert. Juste au-dessus du village d'Isola, un terrain mis à disposition par la commune abrite la seule pépinière de châtaigniers de Tinée, et même du Parc. Le président de l'association des propriétaires de la châtaigneraie d'Isola inspecte les semis de l'année, placés dans des godets, puis les rangées de plants âgés de deux ans, fichés en pleine terre. « L'objectif de la pépinière est de conserver la variété locale, le marron d'Isola, mais avec l'arrivée du cynips, un insecte parasite qui empêche la fructification, nous sommes en pleine réflexion sur les variétés qu'il faudrait faire pousser. » Opérationnelle depuis 2003, la pépinière est un outil de référence pour la remise en état de la châtaigneraie, tombée en déshérence depuis qu'elle a perdu son rôle central dans la vie locale. Cette idée de relance, née à Isola, a essaimé dans la vallée. À tel point qu'une association foncière agricole s'est constituée en Tinée pour sauver la châtaigneraie de sa disparition annoncée. Car les exigences du châtaignier – du soleil, un terrain acide et bien drainé, de l'eau, pas de concurrence par d'autres arbres – sont telles que, sans entretien, les châtaigneraies sont condamnées à l'envahissement par d'autres essences et finiront, à terme, en forêts de chênes. « Alors que c'est un habitat considéré comme prioritaire au



Les châtaigniers étaient presque toujours des arbres cultivés et les fruits constituaient la base des repas.

niveau européen !, souligne Jean-Louis Cossa, du Parc. Sa richesse botanique, biologique et patrimoniale, méconnue, est d'ailleurs en cours d'inventaire. »

Le renouveau amorcé depuis quelques années a déjà porté ses premiers fruits. Terrains nettoyés, spectres éliminés (arbres morts séchés sur pied), arbres élagués, nouveaux pieds plantés : plusieurs parcelles ont clairement repris du lustre sur les hauts d'Isola. « L'idée est de préparer le terrain, au niveau foncier notamment, pour qu'un éleveur puisse s'installer sur

Isola en exploitation mixte, élevage et castanéculture, précise Raymond Gibert. Un projet d'atelier de transformation autour de la châtaigne est aussi en cours. » Enjeu à la fois patrimonial, économique et de biodiversité, les châtaigneraies de Tinée, de Roya-Bévéra et de Vésubie devraient bénéficier prochainement d'un programme de financement européen spécifique, un Plan intégré transfrontalier (PIT).

Floriane Dupuis

Pour les propriétaires de châtaigneraies intéressés, des formations à l'élagage, à la taille, à la greffe et au repérage du cynips sont proposées en Tinée et dans les autres vallées. Rens. 04 93 02 90 41.

histoire

La veille des postes-frontières

Entre 1861 et 1947, les anciens postes de douane, disséminés dans tout le haut pays à Saint-Étienne, Isola, Valdeblore, Roquebillière ou Satorge, représentent une manne pour ces villages. Si la fraude douanière n'est pas rampante, les fonctionnaires ont à cœur de remplir leur rôle, avec une certaine bienveillance pour la population locale.

« En Tinée, Français et Italiens parlaient la même langue, se retrouvaient le 26 juillet au sanctuaire de Sainte-Anne-de-Vinadio et échangeaient, en contrebande, du riz contre du sel. » Edmond Clary, adjoint au maire d'Isola, évoque ici la période qui suit la mise en application du traité de Turin de 1860, réunissant la Savoie et le comté de Nice à la France. Une convention de 1861 dessine les limites de la nouvelle frontière qui incluent, dans l'État sarde, des territoires appartenant à Isola, Saint-Sauveur, Rimplas, Valdeblore, Saint-Martin-Vésubie et Belvédère, devenues communes françaises, et il englobe entièrement Tende et La Brigue. Ces zones deviennent définitivement françaises en 1947. Entretiens, dans le haut pays et sur la côte s'installe un réseau de postes et de bureaux de douane français. Leur



Cours après moi ! Les douaniers couraient derrière les bandits de petit chemin qui faisaient transiter troupeaux et marchandise en tout genre.

présence dans une commune est un enjeu économique important car les fonctionnaires apparaissent comme une source de revenus pour le village. « Avec 21 agents, le poste de Fontan est d'une envergure certaine, comparé au nombre d'habitants du village qui compte 40 familles en 1939 », explique Éric Gili, président de l'association Amont (Montagnes et traditions).

À l'exception de Fontan, les brigades du haut pays ne connaissent pas une affluence comparable à celle de la côte. « Une grande part du travail de douanier consiste à contrôler le passage des troupeaux. » La plupart des biens sont désormais soumis à des droits mais la direction des Douanes ferme bien souvent les yeux sur la provenance des grains et farines destinés à l'alimentation.

Les habitants de Tende et La Brigue bénéficient de franchises douanières, dont l'usage s'étend peu à peu à l'excès pour les denrées alimentaires. Pourtant, la fraude dans le haut pays n'est pas très active ; 64 % des affaires concerne le bétail, 11 % le tabac – dont les saisies ne dépassent pas les 500 g –, et 9 % le vin. On trouve parmi les produits fraudés du tissu, des vêtements, du savon, des fruits ou encore une rocambolesque prise de truites... de 2 kg, entre Saint-Sauveur et Plan du Var. « Des fraudes répétées amènent les douaniers à bien connaître certains fraudeurs comme le facteur des Mollières ou le boucher de Saint-Martin-Vésubie. Entre eux s'installe une relation respectueuse, presque fraternelle, l'un et l'autre pratiquant un métier à risques. »



Du bonheur à l'auberge

Douce et déterminée à la fois, Catherine Debray a choisi la montagne comme cadre de vie. À Roubion, elle concocte une vraie cuisine de terroir, avec élégance.

« Les randonneurs qui arrivent ont besoin de se changer, de se chauffer, de se restaurer, de prendre une douche et comptent aussi sur nous pour discuter de leur prochain itinéraire. » Pendant huit ans, entre juin et septembre, Catherine Debray a été la gardienne du refuge de Longon, sur la commune de Roure. Un lieu qu'elle a su transformer en étape conviviale et pédagogique, n'hésitant pas à maintenir son activité alors même qu'elle était enceinte de Gaël ou à recevoir des classes de sixième pour leur montrer la beauté des lieux. Depuis le mois de novembre 2008, elle a repris l'Auberge du Moulin, dans le village de Roubion, avec son épicerie attenante. Une reconversion qui lui procure une activité à l'année. « Ce lieu est dans la continuité de Longon, il offre des services à tout le village avec dépôt de pain, de bouteilles de gaz et le journal *Nice-Matin*. En hiver, nous sommes une centaine d'habitants et, à l'auberge, les retraités enchaînent les

tournées de café. » Cette amoureuse de la montagne, pisteur-secouriste, situe les origines de sa passion au hameau de Morignole, à La Brigue, d'où sont originaires ses grands-parents paternels. « Enfant, je disais : j'y habiterai. Plus tard, il a fallu vraiment se donner les moyens de vivre en montagne. »

VOYAGEUSE ET MONTAGNARDE ÉMÉRITE

Ses choix professionnels l'ont conduite en Suisse, à Casterino ou au refuge de la Valmasque. Mais son amour des cimes la porte loin de l'Europe, en Patagonie, au Zanskar ou en Chine. « Au Népal, j'ai partagé le quotidien de nos douze porteurs pendant deux mois. Trois semaines durant, nous n'avons croisé strictement personne. » Et si le rythme de ses voyages s'est espacé, Gaël – deux ans et demi – a déjà connu, en compagnie de sa mère, les joies de la forêt canadienne au cours d'un séjour dans les Laurentides. Chez Catherine,

Catherine Debray

Biographie

- 13 septembre 1975 : naissance à Menton
- 1998 : obtention d'un BTS de comptabilité et départ pour son premier grand voyage au Népal, dans le Mustang
- Entre 1999 et 2004 : période de grands voyages, en alternance avec des saisons d'été et d'hiver en montagne
- 17 novembre 2006 : naissance de Gaël

l'amour des grands espaces est rivé au corps, tout autant que l'art de régaler ses convives à l'Auberge du Moulin. « Je respecte les saisons et ne travaille qu'avec des produits frais. J'utilise des farines et des céréales bio. Les légumes sont issus de producteurs de la vallée de la Tinée. Je tiens mon inspiration culinaire de recettes familiales auxquelles j'incorpore d'autres influences. » Aubergines à la parmiggiana, choux farcis, millet, quinoa, lentilles corail, petit épeautre, flan à la châtaigne, panacotta à la framboise, tiramisu... Ici, l'accueil et la cuisine riment, sans mièvrerie, avec gentillesse et générosité. ■



Catherine a trouvé ses marques dans le village moyenâgeux de Roubion, adossé à la falaise.

Préparer ses randos sur le net

Le site Internet, mis en ligne le 1^{er} juin dernier, par le Parc national du Mercantour est une nouvelle manière de s'approprier la montagne. À l'attention des randonneurs de tous niveaux, il propose une sélection de 54 itinéraires répartis sur toutes les vallées du parc dont certains pénètrent des secteurs du Parco Alpi Maritime. Ces randonnées se présentent sous la forme d'une carte interactive et transfrontalière où le tracé principal est indiqué en rouge. Ces cartes simplifiées, adaptées au format web, ont été élaborées sur le schéma des cartes IGN au 25000^e. Elles proposent une série de pictogrammes qui indiquent les points d'intérêts du parcours : lacs, refuges, faune, flore, culture... et renvoient à un texte explicatif. La fonction zoom maximum permet de visionner des photos aériennes du site, via Google. Sur la partie gauche de l'écran défile la description de l'itinéraire et des photos du lieu. Afin de mieux cibler la randonnée que l'on souhaite effectuer une série d'onglets proposent des options telles que le dénivelé, la durée ou l'aspect transfrontalier. La carte et les textes sont disponibles en version imprimable. ■

www.mercantouralpimaritime.com



Par-delà les frontières

Randonnée transfrontalière sur le tracé de la Via Alpina

En 2007, le Club alpin monégasque décidait d'organiser trois rencontres entre jeunes collégiens de trois pays alpins : Italie, France et Monaco, impliquant la Scuola Media de Valdieri, le collège Jean Franco de Saint-Étienne-de-Tinée et le collège Charles III de Monaco, autour du thème de la Via Alpina. Le projet a également reçu le soutien du Parc national du Mercantour, du Parco Alpi Maritime, de la Région Piémont et du conseil général. Les 27, 28 et 29 mai dernier avait lieu au collège de Valdieri, dans la province de Cuneo, la dernière de ces rencontres rassemblant une cinquantaine d'élèves et leurs professeurs. La Via Alpina est un itinéraire de randonnées constitué de cinq parcours différents, couvrant l'intégralité de l'arc alpin entre Trieste et Monaco. Il traverse la Slovénie, l'Italie, l'Autriche, l'Allemagne, le Liechtenstein, la Suisse, la France et Monaco. « Pour nos élèves,

c'était l'occasion de découvrir ces pays. Durant ces trois années, nous avons travaillé sur des thèmes communs comme l'eau, les arbres, l'alimentation des anciens. Les trois jours de rencontres nous permettent de présenter nos travaux, d'assister à des spectacles, de visiter des lieux, voire même d'effectuer un bout de randonnée », commente Chantal de Monsabert, professeur de français et coordinatrice du projet au collège Jean Franco. Un échange bilingue convivial pour ces jeunes Français et Monégasques issus de classes de quatrième qui découvrent de l'autre côté des Alpes, sur une commune limitrophe des Alpes-Maritimes, une culture alpine marquée, dans un environnement très différent du leur. La fête de Valdieri a clôturé ces trois années d'échanges. Gageons que l'énergie de Chantal de Monsabert permettra d'associer à nouveau des jeunes à des projets transfrontaliers. ■

