



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Au cœur de l'île de Pantelleria : savoirs sur la nature et techniques agraires entre passé et présent

Présenté par :

Virginie Deguillame

Année universitaire : **2017 – 2018**

Tutrice de stage :

Yildiz AUMEERUDDY-THOMAS
UMR CEFE 5175

Maître de mémoire :

Christophe SERRA-MALLOL



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Au cœur de l'île de Pantelleria : savoirs sur la nature et techniques agraires entre passé et présent

Présenté par :

Virginie Deguillame

Année universitaire : **2017 – 2018**

Tutrice de stage :

Yildiz AUMEERUDDY-THOMAS

UMR CEFE 5175

Maître de mémoire :

Christophe SERRA-MALLOL

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e).

LO TEN DI FEN

Poésie de Marius Thomasset en francoprovençal, dialecte de la Vallée d'Aoste

*Pren ta fâ, ton barlet pe beire,
Pren l'inclliena, ta perra neire,
Saoutaou, l'est jeun lo ten
Que tseut seyon le fen.
L'eteila di berdzé se catse
Dèrè le mon tsardzà de nei ;
Lo saoutaou in seublen s'aprotse,
Arreuve a son pra i solei.
Remonte sa fâ intsaplaie
A l'intsâplo d'acheil temprà ;
Aprè de l'avei bien molaie
Deut : « Ba la blantsetta di pra ».
La fâ passe de dreite a gotse,
De gotse a dreite et... allen lei !...
L'erba a meseura qu'in la totse
Pieye ; aprè sètse i bon solei.
Lo rat de Campagne l'escape ;
Lo bon tsemin l'est lo pi qeur.
L 'aousè, l'aveille, tot volape ;
Lo bouyon s'incon pe le meur.
Conten, lo saoutaou se degadze,
Tot raye de gotte son cor.
Devan lliu la fâ tsoà, ravadze ;
Poure fleur... voilà voutro sor !
Quan tot est ba, le varandeuse
Vegnon atot de lon rati,
Tsanten de tsanson amoureuse...
« Adzeu saoutaou, bon appeti ! »*

REMERCIEMENTS

Les remerciements, une des dernières pages à écrire, mais aussi une des plus douces et **satisfaisantes**. Je souhaite tout d'abord remercier à bras ouverts Yildiz Aumeeruddy-Thomas, ma tutrice de stage, dont la qualification de tutrice **ne peut qu'être totalement** méritée. **Merci de m'avoir** partagé tes nombreuses **connaissances** et de **m'avoir permis à travers ce terrain de** réaliser **concrètement ce que représente à mes yeux l'anthropologie aujourd'hui**. Ton exigence, avec ton accompagnement et ton suivi constant, font que **je suis fier du travail que j'ai réussi à réaliser** à tes côtés. Un merci particulier à Christophe Serra Mallol, excellent maître de mémoire débordant **d'énergies, toujours motivant, disponible, et ayant démontré un réel intérêt dans ce projet**. **Merci à** Antonio Motisi, **palermitain dans le cœur, pour ta gentillesse**, ta présence, et pour les innombrables explications agronomiques face aux plantes dans les champs de Pantelleria. Un grand merci à Graziella Pavia, pour ton âme joyeuse, tes sourires, ta jolie **petite maison, l'énergie et la passion** que tu mets dans tout ce que tu fais. **Merci à Mario, pour les balades à la découverte de l'île et de ses** personnages, pour les belles photos anciennes et nouvelles, et pour tous les savoureux plats de pâtes. **Merci à toutes les personnes qui ont trouvé un petit coin pour m'héberger à Montpellier pendant ces** mois de vagabondage, et en particulier à Célia et Margherita, dont l'appartement était un lieu **d'atterrissage sûr et chaleureux**. **Merci à toute l'équipe du CEFÉ, pour la bonne ambiance de travail,** les repas sympathiques et les sorties défoulantes. **Merci à tous mes amis, de pays proches ou** lointains, **pour tous les bons moments, et pour avoir la patience de m'attendre malgré mon esprit** voyageur. **Merci à ma famille pour votre soutien, votre enthousiasme et curiosité dans mes aventures,** et le sourire qui apparaît dans vos yeux en me voyant arriver à la maison.

Mais surtout, merci à toutes les personnes que j'ai rencontrées sur le terrain, jeunes et anciennes, **pour m'avoir accueillie, ouvert vos portes, toujours avec un verre de *passito* à la main**. **Merci pour** m'avoir transmis avec confiance vos connaissances, vos souvenirs, et votre passion et amour pour votre petite île précieuse. Sans vous, mon expérience **ne pourrait être comparable à celle que j'ai** vécue : Pantelleria se vit à travers ses habitants, chacun **plus unique que l'autre**.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS.....	6
INTRODUCTION GENERALE	8
PARTIE 1. CONTEXTE.....	12
INTRODUCTION	13
CHAPITRE 1. LE CONTEXTE DU STAGE	13
CHAPITRE 2. LE CADRAGE THEORIQUE.....	15
CHAPITRE 3. LA PROBLEMATISATION ET LES HYPOTHESES.....	41
CHAPITRE 4. LA METHODOLOGIE	42
PARTIE 2. RESULTATS.....	48
INTRODUCTION	49
CHAPITRE 1. TECHNIQUES TRADITIONNELLES : PRINCIPALES CULTURES	49
CHAPITRE 2. TECHNIQUES TRADITIONNELLES : CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.....	70
CHAPITRE 3. L’HISTOIRE, LES CONDITIONS DE VIE PRECISES SOCIALES ET L’IDENTITE DES HABITANTS DE PANTELLERIA.....	91
PARTIE 3. DISCUSSION	105
INTRODUCTION	106
CHAPITRE 1. LES RELATIONS HOMMES ET NATURE	106
CHAPITRE 2. HETEROGENEITE BIOPHYSIQUE, ORGANISATION SOCIALE ET PAYSAGE.....	117
CHAPITRE 3. EVOLUTIONS ET INNOVATIONS	131
CONCLUSION GENERALE	144
BIBLIOGRAPHIE	147
TABLE DES ANNEXES.....	153
LEXIQUE	177
TABLE DES FIGURES	179
TABLE DES TABLEAUX.....	179
TABLE DES DOCUMENTS AU VERSO	179
TABLE DES MATIERES	181

INTRODUCTION GENERALE

Située au cœur de la Méditerranée, Pantelleria est une île d'origine volcanique caractérisée par un climat difficile, en particulier pour son côté semi-aride et un régime de vents variés plus ou moins violents. La forte concentration de pierres sur l'ensemble de l'île, due à sa nature volcanique, a également une influence sur l'hostilité du territoire. Afin de faire face à ces conditions particulières, les agriculteurs de Pantelleria ont su mettre en œuvre des techniques agricoles exceptionnelles, leur permettant de recueillir l'eau atmosphérique, de protéger les plantes de l'action du vent, d'exploiter les pierres, chacune de ces pratiques remplissant plusieurs de ces fonctions dans une vision locale **intégrée de l'environnement**. Ainsi, **le paysage est façonné** par la présence de murets et de terrasses, **se dépliant de la montagne à la mer**. A l'intérieur de ces terrasses, protégées par le vent, **se trouvent des plantes telles qu'oliviers ou vignes, qui subissent des tailles sévères les obligeant à maintenir leurs branches longues et sinueuses très proches du sol**. Cela les distingue des modes de traitement **auxquels elles sont habituellement associées dans d'autres régions de la Méditerranée**. La présence des pierres dans les murs et dans les sols, mais aussi les bassins creusés aux pieds de certaines cultures comme la vigne, ou encore les toits arrondis des maisons traditionnelles, sont toutes des **pratiques pensées pour recueillir l'humidité atmosphérique et l'eau de pluie, servant à atténuer le climat semi-aride**.

Les savoirs et savoir-faire des paysans de Pantelleria, issus de ses particularités climatiques et morphologiques, ont interpellé un groupe des chercheurs, voulant mieux analyser les stratégies **d'adaptation mises en place par les habitants, en particulier en ce qui concerne les espèces principales cultivées sur l'île, c'est-à-dire la vigne, l'olivier et le câprier**. C'est dans ce cadre, participant à une démarche collective portée par une équipe de chercheurs en sciences humaines (anthropologie et géographie), écologiques, biologiques et des sciences agronomiques, que s'inscrit cette recherche. En particulier, Pantelleria a été identifiée comme lieu ayant une multitude de caractéristiques **intéressantes pour créer sur l'ensemble de son territoire un Site d'Etude en Ecologie Globale (SEEG)**, entendu comme interaction entre homme et nature. La collaboration entre le « Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali » **de l'Université de Palerme, et le Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive (CEFE) de Montpellier** est à la base de ce projet, dont la force est le travail d'équipe se fondant sur des approches interdisciplinaires et des collaborations avec la société civile.

Les îles méditerranéennes, comprises entre 15.000 et 20.000, dont 244 inhabitées¹, possèdent des conditions insulaires très diversifiées en ce qui concerne des facteurs comme la taille, la forme, l'origine, la morphologie, le climat ou les signes de la présence humaine. Toutes présentent néanmoins des histoires biogéographiques complexes, avec un niveau d'endémicité biologique très élevé et des diversités culturelles et de pratiques aussi connues. Pantelleria représente dans ce cas un exemple d'une île méditerranéenne dans laquelle l'adaptation de l'agriculture locale via un ensemble de techniques originales, compte tenu de ses spécificités et de son climat sont immédiatement visibles et mis en exergue par divers auteurs. Outre les adversités du climat, les habitants vivent aussi dans des conditions d'un isolement relatif à son caractère insulaire, tout en devant faire face à des politiques agraires et commerciales pas forcément adaptées aux conditions locales. Cela amène à questionner ce qui a permis la résilience des habitants vis-à-vis de conditions environnementales difficiles et de facteurs extérieurs (modernisation agricole, demandes commerciales). L'analyse qui en résulte ouvre un champ de réflexion plus vaste, pouvant englober d'autres îles méditerranéennes, en particulier sur les enjeux liés à la question de la résilience des savoirs et des techniques agraires, ou des questionnements en lien avec la biodiversité de ces petits territoires. Ces questions sont importantes compte tenu du positionnement de la Sicile et des nombreuses îles associées au territoire sicilien, représentant une très grande diversité. La Sicile et les petites îles associées sont en effet au cœur d'une longue histoire d'échange, de plantes cultivées et d'animaux domestiques dans le cadre de nombreuses interactions Est-Ouest et Nord-Sud qui caractérisent la Méditerranée, un des plus grands berceaux de la domestication à l'échelle globale. De plus, bien que cette aire géographique soit au carrefour de civilisations, il n'y a qu'un nombre relativement faible d'études rendant compte des relations entre les hommes et la nature, à travers le filtre de l'analyse anthropologique. Peu de connaissances sont également présentes sur la diversité des pratiques, des savoirs et des savoir-faire locaux, de la variation des systèmes d'alimentation, et du lien entre alimentation, terroir et techniques agraires.

Nous savons aujourd'hui que les pratiques paysannes, leurs savoirs et savoir-faire sur la nature, sont des éléments significatifs à prendre en compte dans l'objectif de sauvegarde de la mémoire, mais aussi dans une optique de sauvegarde de la diversité biologique, en particulier dans le contexte actuel de perte de la biodiversité et d'un intérêt croissant pour le développement durable. Ces savoirs sont toutefois aujourd'hui en péril à cause des changements globaux actuels, ce qui risque d'entraîner une

¹ Selon le programme du CNRS BioDivMex, sur la Biodiversité Méditerranéenne et notamment les travaux de Frédéric Médail, spécialiste de la biologie des îles méditerranéennes. Ce programme est à l'origine des partenariats entre l'Université de Palerme et le CEFE.

perte des éléments importants de la culture méditerranéenne et des pratiques pouvant influencer des approches de développement durable.

C'est à partir d'un questionnement en lien avec la résilience des paysans sur l'île qu'est partie toute notre réflexion. Celle-ci a évolué lors de la phase exploratoire et a mûri tout au long du travail, en choisissant une direction qui permette de prendre en compte la mise en relation entre les paysans, **les ressources agraires et les techniques, afin d'arriver à la compréhension de la manière dont ces liens ont défini une certaine identité (comprise sous l'angle des liens à la nature, de l'organisation sociale et de la perception de l'avenir).** Ce questionnement inclut également l'évolution des modes de vie, **en lien avec l'évolution des techniques,** et donc de cette identité.

A Pantelleria, avec une population connue pour être vieillissante, notamment celle de la génération qui a encore vécu en exploitant pleinement les connaissances apprises par les ancêtres, c'est le moment ou jamais pour réaliser une recherche auprès des personnes âgées, détentrices des savoirs **agraires dont elles sont les principaux protagonistes.** Cette étude s'ouvre également vers une meilleure compréhension des évolutions des modes de vie, et représente une manière de voir comment les habitants ont su trouver au cours des années un équilibre entre tradition et modernité, **quelle forme de résilience des pratiques s'y opère** ainsi que quelle trajectoire du métier de paysan nous pouvons observer. S'intéresser notamment à la compréhension qu'ont les jeunes de cet équilibre, peut amener à des questionnements sur les facteurs pouvant aider à cette résilience, ou au contraire de prévoir dans quelle mesure les innovations peuvent mettre en péril les paysages, **l'économie et le bien-être** des Pantesciens. Nous considérons que les pratiques et les savoirs **ethnoécologiques sont porteurs d'éléments de compréhension de la résilience d'une part sociale et d'autre part écologique,** non seulement pour Pantelleria, mais comme élément de questionnement pour le futur de plusieurs îles méditerranéennes.

Les observations sur les lieux de travail, les entretiens semi-directifs effectués en italien et un intérêt fort porté au dialecte local à travers la retranscription des paroles des paysans, l'intérêt porté aux points de vue de l'acteur, selon une posture émique, ainsi que le dialogue constant entre ces méthodes propres à la discipline anthropologique, et à celles de la biologie et des sciences dures, sont les principes qui ont guidés la méthodologie d'enquête.

Pour arriver à des réponses à tous les questionnements posés, il est nécessaire de procéder par étapes. Ce mémoire est structuré de la même façon que nous avons structuré notre réflexion tout le long de cette recherche. D'abord, une première partie de contextualisation. Celle-ci contient la revue de littérature, étape nécessaire pour avoir les premiers éléments de compréhension des

caractéristiques du lieu d'étude, ainsi que des apports fondamentaux de notions théoriques. C'est à partir de ceux-là et des réflexions qui en découlent, que se mettent en place la problématique et les hypothèses, suivies de la méthodologie permettant de structurer la façon de réaliser la recherche. Ceux-ci sont les éléments de base, préalables à la phase de terrain. Ce qui suit, dans la partie deux, **sont les résultats, c'est-à-dire l'exposition de façon neutre et descriptive des données recueillies sur le terrain.** Cette phase, probablement la plus longue car elle demande non seulement le travail de retranscription, mais aussi une certaine logique dans le choix des éléments à exploiter, est **fondamentale pour arriver à la partie conclusive du travail, c'est-à-dire la discussion,** dans la partie trois. Ici a lieu la mise en relation entre les apports théoriques et les données provenant du terrain. **L'interprétation qui en découle, permet enfin d'apporter des réponses aux questionnements posés au début du travail.** Ainsi, ce long cheminement aboutit à la satisfaction de la découverte.

PARTIE 1. CONTEXTE

INTRODUCTION

La première partie **de ce travail est dédiée à la contextualisation, point de départ pour situer l'origine du projet, mettre en évidence la commande, et rendre compte de la façon dont la recherche a été abordée.** Cela se développe sous plusieurs chapitres. Le premier se concentre sur la présentation du **cadre dans lequel s'inscrit ce travail de recherche, et sur une explication des attentes de la structure d'accueil.** Le chapitre suivant est consacré au cadrage théorique, d'abord avec une description des **caractéristiques du lieu d'étude, Pantelleria, sélectionnées en fonction de leur rapport à la commande ;** puis avec une revue des notions théoriques **fondamentales, utiles pour leur lien à l'analyse.** Le chapitre **trois rapporte le cheminement de la réflexion, partant des premières questions initiales, jusqu'à une problématique aboutie, accompagnée des hypothèses facilitant sa compréhension.** Enfin, le dernier **chapitre est celui de la méthodologie, c'est-à-dire de la posture choisie par le chercheur lors de la phase de récolte des données, mais aussi dans la façon d'analyser et d'interpréter les résultats.**

CHAPITRE 1. LE CONTEXTE DU STAGE

1. STRUCTURE D'ACCUEIL

Créé en 1961, le CEFE² est une Unité Mixte de Recherche (UMR 5175) du CNRS³. **Il s'agit de l'un des laboratoires pionniers d'écologie en France, et il est parmi les plus importants du pays.** Les activités du CEFE se développent notamment sur la biodiversité, le développement durable et les **changements à l'échelle planétaire, en se concentrant en particulier sur les territoires méditerranéens et tropicaux.** Le but des recherches est d'établir des **stratégies pour la conservation ou la restauration des écosystèmes étudiés.**

Le CEFE regroupe quatre départements divisés en 16 équipes travaillant sur des thématiques **différentes, que nous n'allons pas développer ici⁴.** L'équipe au sein de laquelle s'insère ce stage est celle des Interactions Bioculturelles, du département Interactions, Ecologie et Sociétés.

L'équipe Interactions Bioculturelles **s'intéresse à la diversité des stratégies adaptatives des sociétés à leurs milieux à l'échelle locale, en utilisant comme approche le traitement des humains et des non-humains en tant qu'acteurs interagissant à différentes échelles.** Les travaux portent sur les savoirs locaux, les pratiques, les représentations et les dynamiques socio-écologiques, selon une démarche diachronique soucieuse de tenir compte des contextes historiques. **A côté de l'intérêt porté aux**

² Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive.

³ Centre National de la Recherche Scientifique.

⁴ Site du CEFE : <https://www.cefe.cnrs.fr/fr/> (page consultée le 08 août 2018).

dynamiques locales, il y a aussi un regard sur les interactions entre ces dynamiques et celles qui se produisent à des échelles spatiales, écologiques et socio-politiques plus vastes. L'équipe veille à intégrer divers **niveaux d'interactions écologiques (de l'espèce aux communautés d'espèces, écosystèmes et paysages)** et sociales (traitant du rôle des individus, communautés, états nations ou communautés planétaires).

BioDivMex (Mistrals), le programme du CNRS sur la biodiversité est à l'origine des partenariats établis avec l'Université de Palerme, ce qui nous a permis en plus de bénéficier de leur soutien sur place.

2. PROJET ET MISSION CONFIEE

Le projet naît de la volonté d'une communauté de chercheurs italiens et français⁵ de mettre en place un Site d'Etude en Ecologie Globale (SEEG) sur un territoire méditerranéen (Aumeeruddy-Thomas Y, A. Motisi, G. Barbera 2018)⁶. « Ecologie Globale » est à entendre comme interaction entre homme et nature, en effet, leurs interactions en région méditerranéenne ont donné lieu à des paysages riches en biodiversité et agrobiodiversité. A partir de ces paysages, construits par des pratiques paysannes et leurs savoir-faire, il est possible d'éclairer le passé et l'évolution des sociétés de cette aire géographique. Les échanges fréquents entre les différents peuples au cours de l'histoire, ont permis de mettre en place des techniques particulières adaptées aux contextes écologiques et sociaux des territoires. L'importance de ces savoirs est désormais reconnue dans une optique de développement durable, pourtant les changements globaux risquent d'entraîner une perte de certains éléments.

Pantelleria a été identifiée comme lieu où les savoir locaux agricoles ont fait preuve d'une forte résilience, bien qu'elle se trouve aujourd'hui dans une période de transition, pouvant faire basculer la situation et amener à l'abandon des savoirs. Ces caractéristiques sont la raison pour laquelle Pantelleria a été désignée comme site pour réaliser une étude de terrain interdisciplinaire intégrant les dimensions sociales et écologiques, en vue de comprendre les formes de résilience socio-écologiques qui s'exercent sur l'île. Le SEEG est un projet d'une grande ampleur, qui est voué à perdurer sur plusieurs années. Ce stage s'appuie sur des travaux en cours en micrométéorologie, écologie, physiologie des plantes et anthropologie de la nature d'une équipe franco-italienne interdisciplinaire développant le SEEG « Pantelleria ». Nous nous appuyons sur l'hypothèse de travail développée en anthropologie par le SEEG et se concentre en particulier sur l'étude et l'analyse des

⁵ Le projet est issu d'une collaboration entre des géographes et écologues du « Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali » de l'Université de Palerme, et le Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive.

⁶ Aumeeruddy-Thomas Y, A. Motisi, G. Barbera 2018 Pantelleria. Site d'Etude en Ecologie Globale, INEE, CNRS, Paris.

savoirs ethnoécologiques des agriculteurs, leurs relations à leur environnement et à la nature, les modalités de transmission, et des liens au territoire.

CHAPITRE 2. LE CADRAGE THEORIQUE

1. LE CONTEXTE DE PANTELLERIA

Afin de pouvoir comprendre une étude sur l'agriculture menée à Pantelleria, il est d'abord nécessaire de connaître ses caractéristiques physiques, biologiques et historiques, ainsi que ses données concernant le climat, mais aussi sur son économie et sur le contexte actuel de la déprise agricole. Nous verrons que ces éléments sont tous étroitement reliés entre eux, et représentent donc des facteurs à prendre en compte pour pouvoir réaliser une bonne analyse.

1.1. LA GEOGRAPHIE DE L'ILE

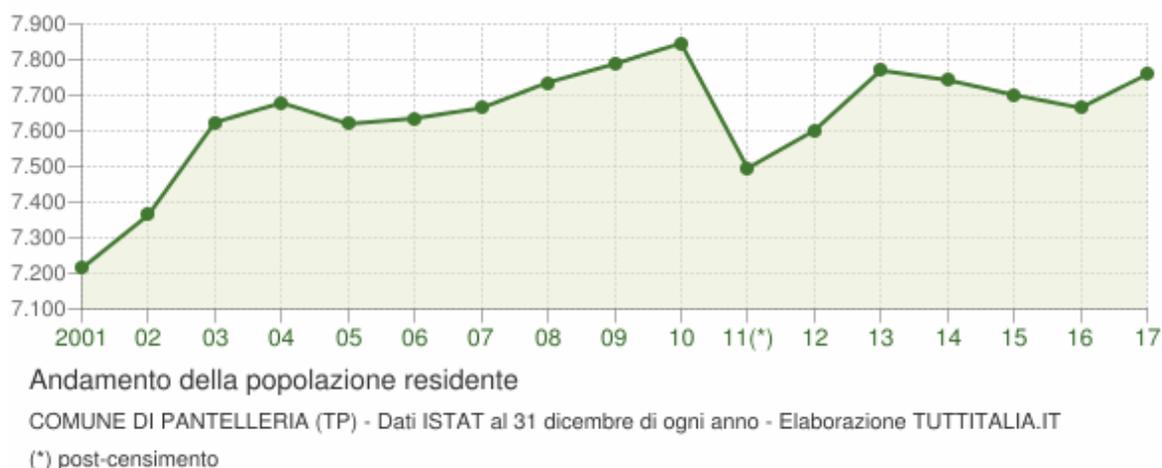
Pantelleria est une île sicilienne de la province de Trapani. Avec sa superficie de 83 kilomètres carrés, elle est la cinquième île en ordre de grandeur parmi toutes les îles italiennes. Elle se situe au centre de la Méditerranée, entre les continents africain et européen, et est distante de 70 km des côtes tunisiennes (Capo Mustafà), et de 110 km de celles siciliennes (Capo Granitola) (D'Aietti 2015). L'île se développe autour de trois *contrade*⁷ principales : Pantelleria au nord-ouest, qui est le centre le plus important, Khamma au nord-est, et Scauri au sud-ouest.

Figure 1 : La position de Pantelleria en Méditerranée



⁷ Subdivision d'une commune en unité spatio-territoriales auquel les habitants reconnaissent leur appartenance sociale.

Figure 3 : Evolution de la population résidente de Pantelleria du 2011 au 2017



La structure de la population est de type stationnaire, c'est-à-dire que le pourcentage des jeunes (0 - 14 ans) et des personnes âgées (plus de 65 ans) est presque équivalent (figure 3)¹⁰.

Figure 4 : Structure par âge de la population, en pourcentage



Mais, toujours selon le recensement de l'ISTAT, l'indice de vieillesse, qui représente le degré de vieillissement de la population, et qui est le rapport en pourcentage entre les plus de 65 ans et les moins de 15 ans, est de 155,1. Cela signifie qu'il y a 155,1 personnes âgées pour 100 jeunes. La population est donc vieillissante, et cela est d'autant plus visible dans le calcul de la population active. L'indice de rechange de la population active, qui représente le rapport en pourcentage entre la tranche des résidents arrivant à la retraite, et celle des jeunes entrant dans le monde du travail, est de 113,4, ce qui signifie que la population des travailleurs est assez âgée (car plus le chiffre est inférieur à 100, plus la population active est jeune).

¹⁰ Ibid.

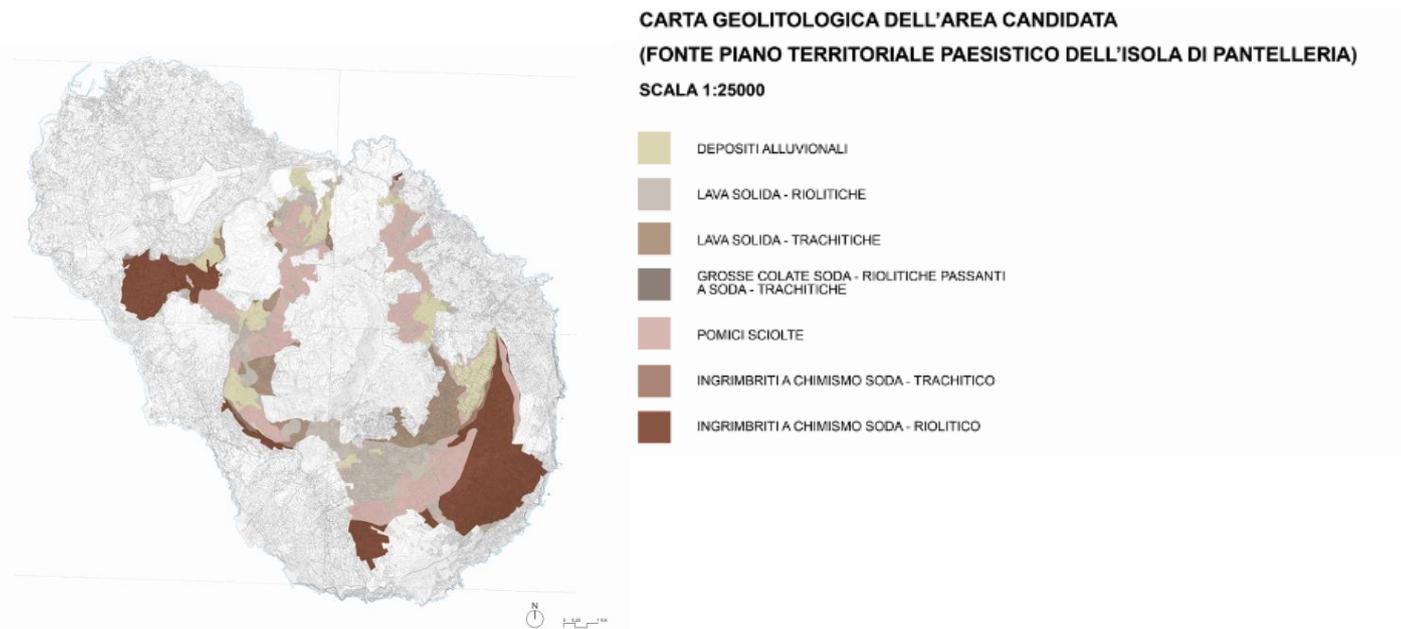
1.3. UNE ILE VOLCANIQUE

L'île s'est formée à partir d'éruptions volcaniques, dont les premières datent de 324.000 années (D'Aiotti 2015). Pour cette raison, c'est une île relativement montagneuse, avec une hauteur moyenne de 228 mètres, et quatre reliefs au-dessus des 500 mètres d'altitude, la *Montagna Grande* (836) étant le point culminant, suivie du *Gibele* (700) (D'Aiotti & Cucci 2015). Si Pantelleria est considérée comme une des îles les plus fertiles de la Méditerranée c'est grâce à la nature de ses sols, et des éléments volcaniques qui les composent. La plus grande partie du territoire est de nature acide, riche en silice, et caractérisé par des sols fertiles. Cependant, d'autres zones sont d'origine basique, et paraissent donc stériles. Cette opposition caractérise le paysage de Pantelleria, qui évolue d'un mètre à l'autre, et qui est le résultat de la succession des éruptions qui ont constitué le territoire. Les éruptions acides ont été présentes jusqu'au dernier cycle datant d'il y a entre 10.000 et 7.100 années. Les éruptions basiques ont perduré jusqu'à il y a 10.000 / 20.000 années, et sous la mer jusqu'en 1891. Cette dernière éruption récente démontre que Pantelleria est encore un parmi les neufs volcans émergés italiens actifs (D'Aiotti & Cucci 2015). Les sources d'eau chaude et les *favare*¹¹ que l'on peut rencontrer dans plusieurs points de l'île en sont une ultérieure confirmation. Pantelleria ne s'érige pas sur un seul volcan, mais plutôt sur une cinquantaine de cratères qui sont de nature basique et acide. Les éruptions des cratères basiques créent des coulées de basalte et des cônes de pouzzolane, qui fournissent le *tuffo*, le tuf, utilisé pour la construction des toits des *dammusi*, les maisons traditionnelles¹². Les volcans acides sont à l'origine des *trachiti*, des pierres claires, des *rioliti* ou de la *cossirite*, des minéraux de couleur foncée, et surtout de l'*ossidiana* (l'obsidienne), une roche magmatique noire et lisse, utilisée depuis l'antiquité dans la fabrication d'ustensiles et dans leur commerce (Ibid.). L'ensemble de ces composantes, et leur connaissance de la part des agriculteurs sont significatives dans la compréhension des techniques agraires employées. La carte ci-dessous représente la composition très hétérogène des sols de Pantelleria, sur une section de territoire (De Pasquale et al. 2018).

¹¹ Sorties de vapeur à haute température, que les paysans autrefois récupéraient dans des bassins pour une utilisation agricole ou pour les animaux.

¹² Description du *dammuso* à la page 24.

Figure 5: Carte indiquant la diversité des sols sur une section du territoire de Pantelleria



1.4. LE CLIMAT

Un autre facteur pertinent dans l'étude des pratiques agricoles, est le climat, et en particulier les précipitations, les températures et le vent. Pantelleria a un climat mitigé et ventilé, avec des moyennes de 17°, des températures minimales généralement en-dessus du zéro, et des maximales aux alentours de 30° (D'Aietti & Cucci 2015).

En ce qui concerne les précipitations, elles se concentrent en particulier dans les mois hivernaux, pour être quasiment absentes en été, exception faite de quelques rares orages (D'Aietti 2015), et la moyenne des précipitations annuelles est de 408,9 mm (De Pasquale et al. 2018). C'est pour cette raison qu'il n'y a plus aujourd'hui des sources d'eau ou des fleuves, autrefois au contraire présents sur le territoire (Mantellini 2015). Le tableau ci-dessous rapporte les températures maximales, minimales et moyennes, ainsi que le taux de précipitation de chaque mois, se référant à la période allant de 1965 à 1994¹³.

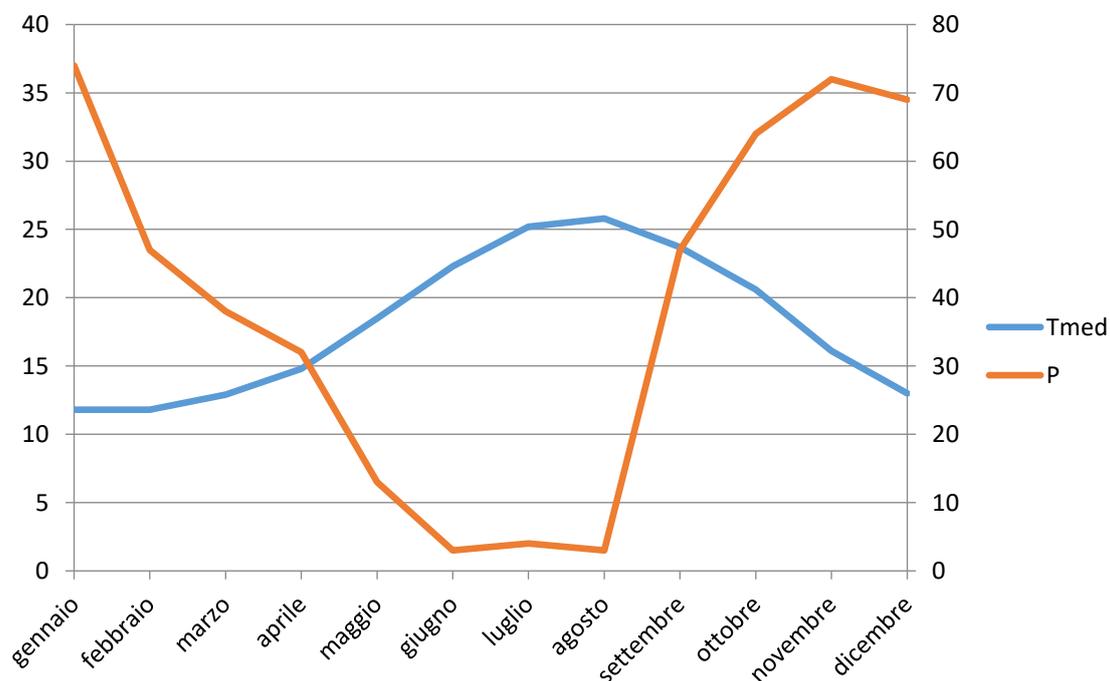
¹³ Climatologia della Sicilia. Servizio Informativo Agrometeorologico Siciliano. Assessorato Agricoltura e Foreste, Regione Siciliana. http://www.sias.regione.sicilia.it/pdf/Climatologia_sicilia.pdf (page consultée le 08 août 2018).

Tableau 1: Températures et précipitations moyennes

mese	Tmax	Tmin	Tmed	P
gennaio	13,9	9,7	11,8	74
febbraio	14,1	9,5	11,8	47
marzo	15,4	10,3	12,9	38
aprile	17,7	11,8	14,8	32
maggio	21,9	15,1	18,5	13
giugno	25,9	18,7	22,3	3
luglio	28,6	21,7	25,2	4
agosto	29	22,5	25,8	3
settembre	26,8	20,7	23,7	47
ottobre	23,3	17,9	20,6	64
novembre	18,5	13,8	16,1	72
dicembre	14,9	11	13	69

Avec ces données, un diagramme ombrothermique (figure 4) a pu être réalisé, indiquant que les mois qui vont d'avril en août sont susceptibles d'être confrontés à la sécheresse, étant donné que les précipitations sont inférieures aux températures¹⁴.

Figure 6 : Diagramme ombrothermique de Pantelleria (1965-1994)



Les vents, enfin, soufflent pendant toute l'année, en moyenne 338 jours par an (De Pasquale et al. 2018). Les vents les plus fréquents sont ceux provenant d'ouest ou nord-ouest, et de sud ou sud-est,

¹⁴ Ibid.

avec une moyenne de plus de 14 nœuds et des rafales se rapprochant des 150 km/h (D'Aietti & Cucci 2015).

La topographie particulière de Pantelleria, associée aux facteurs climatiques, porte l'île à être subdivisée en différentes zones, ayant chacune des conditions (sol, vent, température, etc.) qui influencent par exemple le temps de maturation des fruits, leur quantité, ou leur teneur en sucre. Sur les zones côtières, la maturation arrive plus tôt dans l'année, le fruit est plus sucré, mais en mineure quantité par rapport aux zones internes. Ses caractéristiques font que les raisins cultivés dans les zones côtières sont plutôt destinés à la vente de raisin de table ou de raisin sec, contrairement aux fruits des zones plus fraîches, utilisés pour la production de vin (Galt 1979).

Au vu de ces éléments, ce n'est pas pour rien qu'Angelo D'Aietti affirmait que les Pantesciens doivent « *lutter contre trois ennemis : la pierre, le vent, la sécheresse* » (p. 314, 2015). Nous avons déjà parlé des deux derniers éléments cités ; nous abordons maintenant la fonction que revêt la pierre sur le territoire.

1.5. LE PAYSAGE

L'origine volcanique de l'île est la raison pour laquelle le paysage de Pantelleria est hautement caractérisé par la présence des pierres. Aujourd'hui encore ce paysage est témoin du travail des populations passées, qui ont dû s'activer pour rendre l'île cultivable et habitable. Leur travail se perçoit notamment à travers les terrasses, qui couvrent 71,1 % du territoire : sur les 8.453 hectares composant la totalité de la superficie de l'île, 5.899 ont été modifiés par l'homme (De Pasquale et al. 2018). Leur présence et utilisation sont à juste raison devenus un des aspects distinctifs de l'héritage culturel de Pantelleria (D'Aietti & Cucci 2015, Barbera & Motisi 2017).

1.5.1 PIERRES, MURETS ET TERRASSES

En Méditerranée, avec des saisons estivales sèches et des ressources limitées, l'utilisation de la pierre a une forte importance pour réussir le défi de l'agriculture. La pierre est reconnue pour avoir des effets positifs dans des contextes arides quant à sa capacité à retenir l'humidité (Laureano 2001). Les connaissances sur le rôle crucial que joue la pierre dans les lieux arides et ardues pour l'installation des peuples, ont été assimilées par les populations habitant ces lieux. Preuve en est la présence de structures en pierre similaires dans plusieurs régions, comme les terrasses, les murs en pierres sèches, et même une sorte de *giardino pantesco*¹⁵ en Grèce (Barbera & Motisi 2017). A travers ces techniques retrouvées dans l'ensemble de l'aire Méditerranéenne (et pas seulement), nous pouvons

¹⁵ Description du *giardino pantesco* à la page 23.

supposer un échange de connaissances qui ont été transmises à travers les cultures et les siècles, et qui ont permis la continuité de ces constructions, strictement associées aux savoirs de l'agriculture traditionnelle.

1.5.1.1. La transformation du paysage par les pierres

La construction de murets était avant tout une étape nécessaire pour le peuplement et l'installation des habitants sur l'île. Le mur représentait premièrement le moyen pour débarrasser les champs autrement incultivables, deuxièmement, il a pris la fonction de délimiter les propriétés. La morphologie difficile du lieu et la grande quantité de pierres, ont fait que les espaces délimités par les murets diffèrent les uns des autres par forme et par grandeur, mais en très grande partie avec des dimensions réduites. On remarque l'ancienneté des murets et de leur technique de construction. Probablement déjà au II^e millénaire, l'installation des Sesi (premiers habitants permanents de l'île) témoigne de l'érection de structures en pierres sèches, en particulier le *Muro Alto* (Mur Haut, un mur de 8 mètres de hauteur et une épaisseur qui varie de 5 à 10 mètres), et les imposantes nécropoles de la zone de Mursia au nord de Pantelleria, datant, selon la plupart des scientifiques entre le XVII^e et le XIV^e siècle av. J.-C. (D'Aiotti & Cucci 2015). Cette époque marque le début des grandes œuvres de construction des murets sur l'île. En retraçant l'histoire de la stratification sociale de Pantelleria, Galt (1980) nous informe que dans les siècles précédents les années 1840, seulement une petite portion de la surface de l'île était cultivée - bien que la construction du paysage terrassé commence beaucoup plus tôt, de façon consistante à l'Age de Bronze (De Pasquale et al. 2018). Ce n'est donc qu'à partir des décennies suivantes 1840 que la quasi-totalité de la superficie de l'île a été couverte de vignobles plantés dans les terrains terrassés. Pour arriver à ce résultat, une nouvelle relation de classe a vu le jour à cette époque : celle entre les grands propriétaires terriens et les paysans, probablement sans terres. Les agriculteurs avaient un rapport de dépendance vis-à-vis des premiers, en effet, le système de métayage alors utilisé prévoyait qu'ils dépierraient et qu'ils réalisent le dur travail de terrassement, afin de rendre le terrain cultivable (Galt 1980).

1.5.1.2. Bénéfices des terrasses

De la forme du territoire engendrée par les terrasses découle que l'eau, tout comme la terre, est amenée à s'infiltrer dans le terrain cultivé plutôt que de s'écouler à la mer. Dans un lieu aride comme celui de Pantelleria, cet aspect n'est pas négligeable, et l'élément eau est même considéré par les chercheurs comme le résultat le plus important parmi les bienfaits des terrasses (De Pasquale et al. 2018). Les murs, d'une hauteur qui varie entre 50 et 100 cm, créent un espace d'air statique, avec quelques degrés de différences par rapport à l'atmosphère environnante, et cela limite l'évapotranspiration, c'est-à-dire le processus par lequel l'eau est transférée de la terre à l'atmosphère

(Barbera & Motisi 2017). Ce microclimat créé grâce à l'enceinte du mur est un aide important à la récolte de l'eau, nécessaire à la plante pour survivre.

1.5.2. LE GIARDINO PANTESCO

Une évidence de l'efficacité de l'utilisation des murs en pierres sèches est le *giardino pantesco*, un autre artefact caractérisant l'île. Il s'agit d'une structure en pierre sèche qui entoure un seul arbre à agrumes, généralement un oranger ou un citronnier. Si la plupart des *giardini* sont de forme circulaire, on peut en rencontrer aussi de formes variées, par exemple rectangulaire ou octogonale, car ils s'adaptent à la morphologie du terrain. Le *giardino pantesco* est encore aujourd'hui un élément important du paysage traditionnel, ainsi qu'un moyen de subsistance : on en compte plus de 500 sur l'ensemble du territoire (Georgiadis et al. 2014). Le principe est le même que celui des murets. Le mur du *giardino*, qui doit s'élever au moins à la hauteur de l'arbre, et donc peut atteindre jusqu'à 4 mètres (Barbera & Motisi 2017), crée à son intérieur un microclimat, permettant à l'arbre de survivre malgré l'absence d'irrigation. En faisant des tests de comparaison entre l'environnement intérieur et extérieur au *giardino*, Georgiadis et son équipe démontrent que le mur agit sur la plante en tamponnant les variables climatiques, comme le vent et la sécheresse. De plus, afin d'exploiter au maximum les ressources naturelles, un petit espace est laissé libre à la base d'un coin du mur, permettant à l'eau de s'écouler au pied de l'arbre, auquel est creusé un bassin (la *conca*), de façon similaire à la vigne (la description de la *conca* se trouve à la page 27).

Figure 7 : Carte des *giardini panteschi* (Source : Antonio Motisi 2018)

Chaque point rouge correspond à un *giardino pantesco*.



En plus d'être omniprésente dans les champs, la pierre complète le paysage de Pantelleria de par son utilisation dans la construction des *dammusi*, les habitations traditionnelles, et dans les structures annexes, comme l'*aira*, l'aire de battage, ou le *magasenu*, le lieu de vinification.

En somme, Pantelleria est caractérisée par ses pierres, que les anciens ont su exploiter de maintes manières, donnant comme résultat un paysage extrêmement travaillé. Ceci **porte aujourd'hui l'île à être candidate au Registre National des Paysages Ruraux Historiques pour son paysage de la pierre sèche** (De Pasquale et al. 2018).

1.5.3. LE DAMMUSO

Le *giardino* est généralement construit à proximité du lieu d'habitation. S'il est de forme rectangulaire, il est même souvent adossé à la maison (Brignone 2012). Dans la campagne de Pantelleria, et **autrefois sur l'ensemble du territoire, sont disséminés les *dammusi*, les maisons traditionnelles en pierres. Les murs externes en pierres, épais d'au moins 80 centimètres, les ouvertures en arche, et les toits en coupole, sont les trois éléments qui permettent d'identifier facilement cette structure** (D'Aietti 2015). L'étymologie du mot dérive probablement de l'arabe *dammùs*, bien que certains supposent qu'il provienne du latin *domus* (D'Aietti & Cucci 2015). L'origine de la typologie de la structure du *dammuso* n'est en effet pas certaine. Angelo D'Aietti (2015) émet l'hypothèse que sa **naissance se situe entre le déclin de Rome et l'arrivée des Arabes**, dans tous les cas, une fouille témoigne de sa présence déjà 400 ans après J-C. Les murs étaient construits selon les mêmes techniques et matériaux utilisés pour l'érection des murets agricoles, mais ils étaient plus imposants et construits à *ccasciata*. Cette technique consiste en la construction de deux murs parallèles, dont la partie interne était remplie avec de la terre et des morceaux de pierres taillées très finement. Les **pierres étaient sélectionnées et taillées selon l'emploi auquel elles étaient destinées, par exemple pour constituer une architrave, plutôt qu'un angle ou une arche. Dans un premier temps, les murs étaient imperméabilisés avec un mélange de terre et eau, qui a ensuite été substitué par la chaux, permettant de mieux protéger le toit, le sol, et l'interstice des murs** (D'Aietti 2015).

1.5.3.1. Les citernes

Toujours appartenant au domaine du « domus », la citerne est une autre structure typique de Pantelleria. **Pour pouvoir s'installer, les premiers habitants ont dû trouver des moyens leur permettant de survivre en accord avec la faible quantité d'eau présente sur le territoire. Ils ont donc été obligés d'inventer des techniques leur permettant d'exploiter l'eau de pluie, notamment en la recueillant. Les citernes sont la preuve de ce système, en effet elles sont fondamentales pour l'approvisionnement hydrique.**

Il est probable que le développement de la construction des citernes ait eu lieu pendant l'occupation de Carthage, qui voyait son intérêt dans Pantelleria pour sa position stratégique. La mise en place des citernes demandait en effet un grand investissement qui devait être justifié par une nécessité importante (Mantellini 2015). Les Carthaginois ont de ce fait transmis à l'île leurs connaissances et savoir-faire concernant l'installation des citernes pour récolter l'eau de pluie. Celles-ci représentent également aujourd'hui un élément de continuité avec la civilisation Carthaginoise, et une preuve très éloquente de leur passage à Pantelleria. C'est aussi vraisemblablement à partir de celles-ci que l'agriculture s'est développée, accompagnée par les agglomérations rurales (D'Aiotti 2015).

La citerne est une structure souterraine imperméabilisée par du tuf, qui se trouve à proximité de la maison. Elle permet de recueillir l'eau de pluie à l'aide du toit du *dammuso* qui, étant en forme de coupole, dirige l'eau vers la citerne. Des études récentes ont identifié la présence de 692 citernes sur l'île (Mantellini 2015), et nombreuses d'entre elles sont toujours en utilisation. Aujourd'hui encore, au moment de la construction de nouvelles maisons, on installe aussi la citerne annexée, du moment que l'eau de pluie est toujours employée pour les besoins domestiques, exception faite pour la consommation d'eau en tant que boisson, à laquelle les habitants pourvoient généralement avec l'achat de bouteilles plastiques.

Contrairement à d'autres îles, Pantelleria a pu se développer uniquement à travers l'utilisation des citernes, sans pouvoir bénéficier d'autres solutions comme des aqueducs, à cause de l'insuffisance d'eau fraîche. Pour cette raison, la citerne est d'une importance vitale. Sa capacité moyenne est d'environ 10 – 20 m³, et selon les calculs se référant aux précipitations, le volume devait être suffisant pour supporter le besoin des familles, dans le passé comme aujourd'hui (Ibid.). Les derniers mois d'été étant les plus secs, et les citernes se vidant, les habitants en profitent pour faire le nettoyage annuel.

Pendant que la plupart des îles méditerranéennes combinent plusieurs solutions hydriques, Pantelleria continue à se baser uniquement sur l'utilisation des citernes, qui se révèlent être essentielles pour l'utilisation quotidienne de l'eau, malgré l'installation récente de deux désalinisateurs, qui couvrent une bonne partie du territoire (Ibid.).

1.6. LES GRANDS MOMENTS HISTORIQUES DE PANTELLERIA

Sa position stratégique a fait de l'île un point de passage de nombreuses civilisations au cours de l'histoire, dont les traces sont encore visibles aujourd'hui, tant sur les plans physiques que culturels. Les découvertes d'ustensiles en obsidienne témoignent des premières fréquentations humaines sur

l'île à partir du néolithique. Mais le premier établissement stable de la part des Sesi date de l'âge du Bronze (XVI siècle av. J-C.). Une deuxième colonisation est ensuite faite de la part des Carthaginois, qui utilisent Pantelleria, alors appelée Cossyra, comme point d'appuis dans la guerre qu'ils mènent contre les Romains. Cependant, l'île sera annexée à Rome en 217 av. J-C. En 440, l'île est occupée par les Vandales, puis sera repeuplée par les Byzantins en 533, pour après être habitée par les Arabes en 835, jusqu'à l'arrivée des Normands en 1123. Après une annexion de la part des Aragonais, c'est la piraterie des années 1550, avec Dragut en tête, qui est protagoniste de l'île. Les incursions ont réduit drastiquement la population, et ont eu des conséquences sur l'aménagement du territoire, étant donné que la population s'est abritée à l'intérieur des terres, en délaissant ainsi les terres plus lointaines. (Brignone 2012). Suite à ces événements, les Espagnols ont envoyé des armées pour la protéger et pour la présider, et leur établissement est marqué aujourd'hui par de nombreux noms de familles répandus sur l'île, comme Ferrandes, Errera ou Ferreri (Staccioli 2015). Cette même assistance est également donnée par les Bourbons, qui font construire des œuvres publiques, et démontrent donc un intérêt pour cette île, possédant un rôle intéressant d'un point de vue militaire. En 1845, la fin du contrat entre le prince d'Aragon et Pantelleria, portera à un assainissement des sols non cultivés, ce qui développera grandement la culture de la vigne de *Zibibbo*. Avec l'unité d'Italie en 1861, l'île voit des nouvelles possibilités économiques, grâce à l'ouverture des marchés dans le reste du pays, mais aussi en Tunisie, avec lesquels elle commerce ses produits issus du *Zibibbo*. Après un siècle passé dans la tranquillité, Pantelleria est à nouveau valorisée pour sa position stratégique durant l'époque fasciste, durant laquelle Mussolini fait construire toute une série d'œuvres publiques, comme les routes, l'aéroport, le port ou des fortifications. Cette période voit l'arrivée d'environ 10.000 militaires sur l'île, et se termine avec le bombardement du centre urbain en 1943, moment destiné à la réalisation d'un « combat film », pour des buts de propagande par les américains (D'Aietti & Cucci 2015).

1.7. VUE D'ENSEMBLE DES CULTURES ET DES TECHNIQUES TRADITIONNELLES

Les cultures caractérisant Pantelleria aujourd'hui sont peu nombreuses : elles se résument à la vigne, au câprier, à l'olivier, et en moindre mesure aux arbres fruitiers, en particulier aux agrumes. Une hiérarchie est identifiable entre ces cultures grâce aux lieux d'implantation destinés à chacune d'entre elle. La vigne se situe dans la partie centrale et plus large du champ, le câprier aux pieds des murets, l'olivier aux angles ou dans des terrasses plus hautes et moins accessibles. Câpriers et oliviers sont donc plantés là où le terrain ne pourrait pas accueillir la plante plus délicate de la vigne. Les arbres à fruits, constitués de quelques plantes par familles, se trouvent soit dans le *giardino pantesco*, soit à l'abri d'un mur. Ce type de structure, qui se modifie progressivement avec les changements

économiques et sociaux, est l'association typique de l'agriculture de Pantelleria (De Pasquale et al. 2018). L'importance accordée à chaque culture se perçoit également à travers les superficies. La vigne est fort loin la culture prédominante, avec ses 1014,17 hectares cultivés en 2010, par rapport aux 128,47 hectares d'oliviers et aux 3,86 hectares d'agrumes (source ISTAT, in De Pasquale et al. 2018).

Mais ce qui rend l'île unique est la façon dont ces plantes sont cultivées. Les particularités climatiques et physiques ont obligé les paysans à penser des techniques adaptées à l'environnement et capables de soutenir la croissance de leurs cultures. De façon générale, les plantes sont toutes taillées très basses, proches du sol, pour protéger les fruits du vent. La hauteur des canopées est limitée à celle des murs entourant les plantes afin de leur permettre de bénéficier de l'effet du microclimat. Cette pratique de taille est particulièrement visible dans la vigne et l'olivier, arbres ne subissant pas normalement des coupes aussi sévères, même dans d'autres zones méditerranéennes (Barbera & Motisi 2017). La vigne, qui est diffuse sous la forme de *alberello pantesco*¹⁶, est plantée dans la *conca*, un bassin creusé au pied du cep, régulièrement renouvelé à l'aide d'une binette (*zappa*). La *conca*, qui est aujourd'hui de moins en moins utilisée, contenait autrefois toute la plante, et a la fonction de retenir l'eau, et d'augmenter sa réserve pour les racines. Les rameaux ne sont pas liés, mais libres de ramper sur le sol, et de se développer en longueur, plutôt qu'en hauteur. Etant donné que la taille est toujours faite sur le vieux bois, ce qui contraste avec le but habituel de la taille, la vigne assume rapidement un aspect vieilli (Ibid.). Selon les chercheurs, cette pratique de vieillissement de la plante est recherchée par les paysans, pour que la sève soit obligée à faire un certain parcours, permettant à la vigne de survivre face au climat sec (Ibid.). Cette particulière forme de culture a été récompensée en 2014 avec l'inscription pour la première fois au monde d'une pratique agricole dans la liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité de l'UNESCO (De Pasquale et al. 2018).

1.8. L'ECONOMIE

Pantelleria a une tradition agricole très marquée, sur laquelle elle a basé son économie, à travers notamment le marché du raisin *Zibibbo* (description page 28) et de la chèvre. Pourtant, la structure du territoire de Pantelleria ne correspond pas à ce qui est normalement jugé être un lieu agricole productif. Les parcelles sont de dimensions très petites, et le système de mariage et d'héritage prévoit que les propriétés d'une même personne peuvent être disséminées sur l'ensemble de l'île. Mais cela ne représente pas une menace pour Pantelleria, au contraire, il s'agit même d'une nécessité permettant aux paysans de vivre de leurs produits agricoles, et cela devient évident si l'on fait le lien entre la

¹⁶ Typologie de vigne, la plus répandue à Pantelleria. C'est une plante basse, avec un gros cep central d'où partent 3 ou 4 branches qui poussent à proximité du sol.

fragmentation des parcelles, le climat, et l'organisation sociale (Galt 1979). Avoir des parcelles dispersées, certes signifie devoir prendre en considération le temps de déplacement, mais c'est aussi un moyen de s'assurer au moins une récolte annuelle. Le fait que Pantelleria soit divisée en zones internes et externes en est une bonne démonstration. Par exemple, un producteur pourrait s'en sortir même une année de forte sécheresse qui empêcherait les vignes des côtes d'être productives, s'il était également en possession d'une parcelle à l'intérieur de l'île. De plus, étant donné que la vendange entre des zones différentes peut varier d'environ un mois, le propriétaire peut être en mesure de ne récolter rien qu'avec l'aide de sa famille, sans devoir employer des travailleurs, qui représentent un coût non négligeable. Avoir plus de 5.000 cepes de vigne devient antiéconomique pour un petit producteur qui, en dessus de ce chiffre ne pourrait plus gérer tout seul ses propriétés, mais serait obligé à payer des travailleurs supplémentaires. A la fin des années '60, un ouvrier gagnait environ 3.000 lire par jour, c'est-à-dire presque le double de ce que pouvait s'attendre un travailleur en Sicile (Ibid.). Afin d'éviter des dépenses pour les travailleurs, les propriétaires ont plutôt adopté un système d'entraide. Le décalage de la vendange entre les différentes zones facilite l'entraide entre les propriétaires qui ne pourraient pas échanger s'ils devaient simultanément tous faire un certain travail. Le type de commerce différent associé aux raisins issus de chaque zone, crée aussi un marché complémentaire dans lequel, si d'un côté la récolte est précoce et donc plus rentable (zone externe), de l'autre côté elle est plus abondante (zone interne). Cette gestion particulière de l'économie a contribué à la mise en place d'un certain ordre social, en effet, la tendance des années du XX siècle a été celle de n'avoir qu'un ou deux fils par famille, en particulier pour les petits propriétaires autosuffisants. Cela fait que les parcelles sont maintenues approximativement de la même grandeur au cours des générations et que, par le biais de l'agriculture, la population contrôle les mécanismes qui assurent une quantité de travail adéquate pour le nombre d'ouvriers, sans avoir un surplus de travailleurs (Ibid.). Cette situation se révèle toutefois problématique au moment où les jeunes commencent à émigrer hors de l'île pour chercher du travail ailleurs, et que les agriculteurs n'arrivent plus à trouver des ouvriers à employer.

1.8.1. LE ZIBIBBO : ORIGINE ET EVOLUTION DANS SA PRODUCTION

Le paysage de Pantelleria est dominé par la présence du *Zibibbo*, cépage connue sous le nom de Muscat d'Alexandrie, à partir duquel se produit le *passito*, le vin doux qui a rendu l'île célèbre. Selon D'aietti, « *qui dit Pantelleria, dit Zibibbo et vice-versa* » (2015, p. 314), un lien très étroit existerait entre ce vin et l'île. Le *Zibibbo* n'a toutefois pas toujours été aussi dominant sur le territoire : en 1833, 1.000 hectares de vignobles sont certifiés à Pantelleria, pour arriver à 3.000 hectares au début du 1900, et à plus de 5.000 hectares dans les années '60, où, sur 7683 hectares de terres cultivées,

environ 70% est consacré au vignoble (D'Aietti 2015). Bien qu'il n'y ait pas de documents écrits indiquant son arrivée sur l'île, il est possible que le *Zibibbo* ait été introduit à Pantelleria pendant la domination arabe. Le nom même de ce cépage, dérive du terme *zebib*, signifiant raisin sec en arabe (Ibid.). La population arabe aurait édifié une nouvelle économie basée sur l'agriculture, permettant à Pantelleria non seulement d'être autosuffisante, mais aussi d'exporter les raisins secs (De Pasquale et al. 2018). Les années suivant la fin de la première guerre mondiale correspondent au moment le plus rentable pour la culture du *Zibibbo*, qui a un très grand succès dans l'exportation du raisin sec. A cause de la concurrence de l'Espagne et de la Grèce quelques années plus tard, le *Zibibbo* trouve un nouveau commerce, celui de la vente des raisins de table, jusqu'à l'arrivée, en 1930, du phylloxera qui détruit totalement les vignobles (Brignone 2012). Pour y remédier, les paysans ont greffé les vignes sur des hybrides. Au dire de certains, toutefois, ces hybrides n'ont pas la même longévité, la même résistance et la même santé que les pieds autochtones (Cirri di ventu 2017).

Contrairement au passé, seulement une très faible partie des raisins récoltés sont aujourd'hui vendus en tant que raisins secs ou raisins de table du fait de la concurrence avec la variété industrielle Italia en frais et avec les raisins secs Sultanine sans pépins en raisins secs. La très grande majorité du raisin est désormais vinifié afin de produire le vin doux appelé *passito*, dont le marché est très important (D'Aietti & Cucci 2015).

1.8.2. LE CONTEXTE DE LA DEPRISE AGRICOLE

Selon les études de la FAO, il y a eu une réduction du 12,9% des terres cultivées en Europe entre 1961 et 2001. Pendant ces mêmes années, en Italie ce phénomène a touché 29,7% des terres (De Pasquale et al. 2018). Avec l'industrialisation, et plus récemment avec le changement des modes de vie, Pantelleria est particulièrement exposée au processus d'abandon des terres, et en conséquent, des pratiques traditionnelles. Le facteur lié à l'âge est inquiétant, étant donné qu'environ 20% de la population est occupée dans des activités agricoles (De Pasquale et al. 2018), mais que le degré de vieillissement de la population active en 2017 est de 123,4 % (ISTAT). Selon certains chercheurs, une des causes principales de la déprise agricole est la difficulté pour les jeunes générations de rendre l'agriculture de Pantelleria rentable, ne pouvant pas s'adapter aux processus de mécanisation ou d'intensification des cultures, au vu des caractéristiques morphologiques du territoire (Ibid.). Même les plus anciens, qui sont souvent déjà à la retraite, affirment ne pas voir un « accroissement financier » à travers ce métier (Cirri di ventu 2017).

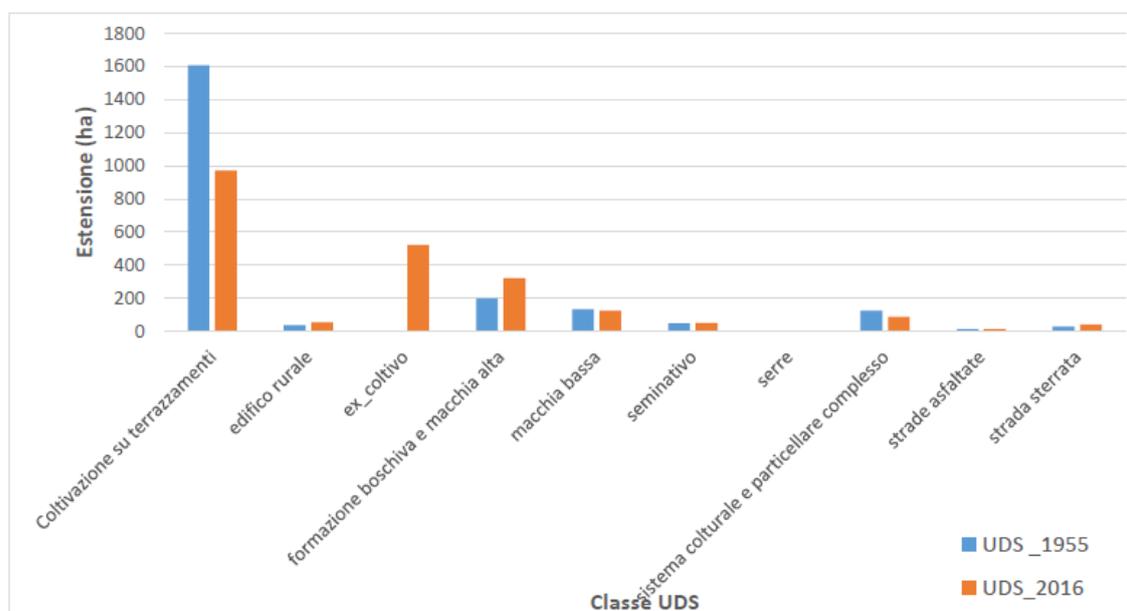
Les études soulignent une importante augmentation des cultures abandonnées, ce qui a comme conséquence naturelle le repeuplement de la végétation non cultivée. Selon les données de

recensement de l'ISTAT de 2011, la superficie agricole cultivée est réduite au 16,1%, contre 81,6% en 1929 (De Pasquale et al. 2018). En comparant les années 1955 et 2016, la figure 7 (De Pasquale et al. 2018) montre bien que la culture sur terrasses est de moins en moins pratiquée, et que cet abandon a comme conséquence un avancement de la végétation forestière.

La reprise de la végétation naturelle est une question qui inquiète les agronomes, ce phénomène pouvant avoir des effets négatifs sur le territoire, par exemple en dégradant les murets. Cela s'accompagne de la perte des pratiques traditionnelles, et à une réorganisation de l'utilisation des *dammusi* aujourd'hui fortement employés pour l'accueil des touristes, qui depuis la fin des années '60 démontrent un intérêt pour l'île (Galt 1979). Avec ce changement, le paysage de l'île est vulnérable, d'autant plus que le tourisme à Pantelleria est étroitement lié à ce paysage agricole.

Figure 8: La déprise agricole et le processus de ré-afforestation

Traduction du tableau, dans l'ordre : Culture en terrasses, édifice rural, ex-culture, formation de la forêt et tâche haute, tâche basse, champ semé, serre, système de culture et de parcelles complexe, routes goudronnées, routes non goudronnées.



2. LA REVUE DE LITTERATURE

Au vu des objectifs de la mission confiée, et des connaissances acquises sur Pantelleria, nous avons fait le choix d'aborder le sujet en partant de l'anthropologie des techniques, tout en prenant en considération des notions clés de la discipline anthropologique, et en englobant des éléments de biologie et d'anthropologie de la nature. A côté de ce premier axe, nous nous sommes également intéressés aux notions d'attachement et de patrimonialisation.

2.1. RAPPORTS DE L'HOMME AVEC LA NATURE

Dans le but d'étudier une société agraire, il est inévitable de s'intéresser à la compréhension que l'homme possède par rapport à sa relation avec la nature et ce, dans différentes sociétés pouvant avoir des visions divergentes du monde. Cela permet de réaliser qu'à partir de l'étude des systèmes agraires employés dans une certaine société, il est possible d'arriver à une compréhension du fonctionnement de la société même.

Depuis la révolution néolithique, qui a marqué la fin du nomadisme et le début de l'agriculture, de nouveaux rapports se sont établis entre les hommes et la nature, et plus particulièrement avec la nature domestiquée. Les rapports entre eux deviennent plus amicaux et plus semblables à ceux qui existent entre les hommes qui coexistent et se protègent mutuellement (Haudricourt 1962). Les rapports ne se sont toutefois pas tous créés de la même façon dans le monde, et Haudricourt suppose que la façon de cultiver et l'organisation de la société sont étroitement liées. Pour démontrer cela, il oppose l'Occident à l'Orient, en associant le premier à l'action directe positive de l'homme sur la plante, tandis que le deuxième à l'action indirecte négative. Pour cultiver l'igname, par exemple, l'homme n'agit que sur son environnement immédiat (en creusant un trou, en respectant certaines distances entre les plants etc.) sans modifier directement la plante : cela est une action indirecte négative. Au contraire, l'élevage du mouton est une action directe positive étant donné qu'il y a toujours un contact avec l'animal, en l'accompagnant avec le bâton, en dressant le chien pour le diriger. Selon Haudricourt, cette manière de penser l'agriculture se reflète aussi dans la manière de penser la société. En Occident il y a ainsi une inégalité des rapports entre les gouverneurs et les sujets, et le rapport de celui qui dirige est similaire au pasteur envers les moutons. Au contraire, en Asie, il n'y a pas une vision dualiste du monde, mais les actions sont réciproques, jamais directes, et cela se voit sur des domaines variés de la vie quotidienne : on peut par exemple comparer l'action directe de la chirurgie avec l'action plus éloignée de la piqûre de l'acupuncture. Ce raisonnement est utile pour comprendre que la nature (comprise entre autres d'animaux et plantes domestiquées) doit être pleinement étudiée dans une recherche en anthropologie. En particulier, le rapport de l'homme avec la nature est essentiel pour arriver à la compréhension de « *son comportement et l'histoire sociale qu'il traduit* » (Haudricourt 1962, p. 50). A partir de la constitution passée d'une forme d'agriculture on comprendrait pourquoi aujourd'hui une société aurait tendance à suivre une philosophie plutôt qu'un autre. Le milieu naturel n'est jamais une variable totalement indépendante de l'homme, mais plutôt une réalité qu'il transforme par les manières qu'il connaît d'agir sur la nature, de s'en approprier les ressources, bien que l'homme doive aussi faire face à une série de contraintes matérielles (Godelier 1984). Par exemple, l'adaptation est le résultat d'un ensemble de stratégies que l'homme a dû inventer

pour exploiter les ressources de la nature, tout en faisant face aux conditions écologiques qui pèsent sur la reproduction de ces ressources, et en conséquence sur la sienne aussi. La nature agit donc **toujours sur l'homme, mais de façon différente si ce dernier la connaît et la comprend bien ou pas. C'est en transformant la nature que l'homme transforme ses relations avec elle, et les hommes produisent de la société pour vivre, en inventant des nouvelles manières d'agir sur la nature et sur eux-mêmes (Ibid.).**

2.1.1. LES CLASSIFICATIONS VERNACULAIRES

Tout d'abord, il est important de comprendre de quelle façon un chercheur choisit ses données sur le terrain. Une enquête anthropologique ne peut se passer de prendre en compte les processus classificatoires. En effet, il est important que le chercheur n'utilise pas des catégories différentes de celles de la société étudiée, car il risquerait de modifier complètement son objet d'étude (Friedberg 1974). D'où l'importance d'analyser les notions et les concepts variés, tels qu'indiqués par les personnes enquêtées, selon leur point de vue. Les classifications faites par la population étudiée sont connues sous le nom de classifications populaires, en opposition aux classifications scientifiques, qui correspondent aux typologies données par les chercheurs. Ces deux types de classifications ne possèdent pas le même statut : les premières sont le résultat d'opérations effectuées en suivant les besoins des individus, de ce fait, les informateurs peuvent ne pas toujours les expliciter à cause de leur caractère inconscient et intuitif, car il s'agit d'un savoir construit au cours des générations. Les deuxièmes, au contraire, sont des classifications qui se veulent volontaires et conscientes, définies par les scientifiques, suite à leur besoin de dresser des inventaires au moment des grandes découvertes (Friedberg 2013). Le fait de séparer les classifications populaires de celles scientifiques est une chose commune dans l'étude de certains aspects sociaux d'une culture déterminée. Cela se retrouve en effet fréquemment dans les résultats de recherches de sociologues ou anthropologues, il suffit par exemple de penser à la distinction entre insiders et outsiders que fait Becker dans son ouvrage (1963). A travers les classifications populaires il est possible de comprendre comment la nature est appréhendée au sein de différentes cultures. Avec sa notion sur la saleté, sur le rapport entre l'ordre et le désordre, Mary Douglas apporte un exemple de comment les classifications permettent de révéler les structures symboliques propres aux sociétés (2001). Pour cette raison, il n'est pas possible de séparer une enquête anthropologique d'une étude sur la nomenclature et les catégories locales. Cette dernière a en effet le mérite d'enrichir notablement la recherche, bien qu'elle ne puisse être réalisée sans que le chercheur ait déjà une bonne connaissance concernant la population étudiée (Friedberg 1974).

Dans une même société, il est possible de trouver des systèmes de références différents pour situer un objet, selon le rôle et la place qu'il occupe. On parle de **catégories complexes** pour indiquer les classifications qui s'appuient sur des critères provenant de domaines différents, et rendant compte de la globalité de la situation dans laquelle l'acteur se trouve. Une **catégorie complexe** inclue donc les caractéristiques propres à l'objet à classer, ainsi que son rôle dans la vie économique et socio-culturelle (Friedberg 2013).

Selon le contexte environnemental et culturel, chaque peuple n'a probablement pas les mêmes significations associées à un même objet, mais dans une étude anthropologique, la perception de cet objet de la part de la population étudiée constitue **une donnée, en effet, c'est celle qui est révélatrice** de certains aspects de la société même, et de son fonctionnement. La classification témoigne donc finalement de la perception de l'objet que l'on veut nommer, mais qui dépend à la fois de ses qualités intrinsèques, et de la représentation que l'on se fait à priori, qui dérive du contexte culturel (Friedberg 1974). La description scientifique serait donc plutôt stable et structurée, alors que celle paysanne associe des éléments variés qui, mis ensemble, révèlent la classification. Cela est dû au fait que les **paysans proposent une classification utilitaire, basée sur l'utilisation qu'ils font du milieu, et peuvent donc inclure dans leurs descriptions des composantes liées à la position topographique, plutôt qu'à la végétation ou à la qualité du sol, étant donné qu'elles ont le but d'être opérationnelles, en plus que descriptives** (Blanc-Pamard 1986).

2.1.2. L'OPPOSITION ENTRE *HORTUS* ET *AGER*

Tout comme Haudricourt, Barrau aussi propose d'opposer deux modèles de transformation agricole : l'*ager* et l'*hortus*. L'*ager*, né au Moyen-Orient puis développé en Europe pour la domestication des céréales, est un espace ordonné et destiné à la culture d'un seul produit, comme le blé ou l'orge, propagé par semences. Il se base sur traitement de masse, où la production est optimisée par le biais d'une homogénéisation poussée (Barrau 1970). Il s'agit du modèle aujourd'hui dominant dans la recherche de la productivité maximale, étant basé sur une forte artificialisation du milieu, impliquant une rupture complète avec l'écosystème de référence (Michon 1999). En opposition, l'*hortus* (jardin) issu des cultures vivrières des tropiques, se caractérise par une grande diversité des plantes cultivées, propagées par voie végétative et traitées individuellement, dans le sens où chaque bouture est plantée dans son propre trou, la récolte est faite plante par plante, et il n'y a pas d'homogénéisation, mais plutôt un mélange d'espèces (Barrau 1970). L'*hortus* est un espace construit sous la forme d'une architecture complexe, proposant une production variée, et imitant l'écosystème naturel environnant en forme réduite (Michon 2000). Dans ce modèle, l'homme a un comportement horticole envers la plante, qui se traduit par une assistance constante sur la nature, dont la résultante, un contact

prolongé, le conduit à acquérir une bonne connaissance des plantes et de leurs ressources. De cette connaissance, découle une forme d'exploitation équilibrée d'une nature qui est protégée afin d'éviter l'épuisement de ses ressources (Barrau 1970). Par contre, que l'on se trouve dans le cas de l'*hortus* ou dans celui de l'*ager*, la plantation est toujours perçue comme artificielle, quel que soit le degré de ressemblance avec l'environnement naturel. Contrairement à la nature sauvage, la plantation représente un patrimoine foncier transmissible, ainsi qu'une source économique locale (Michon 1999). Mais d'un côté (et là on pourrait se relier au débat de Descola sur la séparation typiquement Occidentale entre nature et culture), l'homme se situe en dehors de la nature, qu'il objectivise et peut donc dominer par ses pratiques, ce qui crée un déséquilibre profond, dans une finalité de production et de rentabilité maximale d'une ressource. De l'autre côté, l'homme est intégré à la nature, qu'il assiste pour aboutir à la satisfaction de ses besoins économiques et sociaux. L'opposition entre la vision agricole et la vision horticole, constitue comme chez Haudricourt, une tentative d'explication du monde, étant donné que le modèle de culture employé par chaque groupe dérive de la conception qu'il se fait de la nature, et de ses propres rapports à celle-ci (Michon 2000).

On pourrait y voir un certain déterminisme de la culture par la nature, mais la nature sociale est beaucoup trop complexe pour se résumer à cela (Ferret 2012). En effet, ce n'est pas la nature à elle seule qui détermine une certaine civilisation, mais bien le rapport qui s'instaure entre l'homme et la nature, dans une sorte de dialogue. Et le rapport entre ces deux parties s'explique à travers la technique que l'homme exerce sur la nature. Une réalité naturelle telle quelle est, n'est en effet pas une ressource en soi pour l'homme, mais elle le devient si deux conditions sont remplies. La première est qu'elle peut satisfaire un besoin humain, la deuxième, est que l'homme possède des moyens techniques lui permettant de la séparer du reste de la nature, pour la rendre utile à ses finalités (Godelier 1984). Mais cela implique que la société ait une certaine représentation de la nature, ainsi que des moyens matériels et que les hommes de surcroît s'adaptent à la biologie des espèces.

2.2. L'ANTHROPOLOGIE DES TECHNIQUES

L'anthropologie des techniques ne considère pas uniquement la technique d'un point de vue strictement techniciste, c'est-à-dire en prenant en considération seulement l'action sur la matière, mais elle possède une vision plus globale. Dans cette branche de l'anthropologie, la technique n'est jamais isolée du fait social et est aussi analysée à partir de son rôle symbolique, et donc expliquée au sens qu'en donnent les personnes. Dans ce sens, on ne se limite pas à une observation de la technique, mais on veut se rapprocher de la perception que les gens ont de la technique, car cela témoigne de leur culture et appartenance à une société. Les faits techniques ne sont pas isolés mais ils font partie d'un système technique cohérent, lui-même relié à un ensemble social et culturel plus large, dont

l'étude demande l'apport de plusieurs disciplines (Digard 2004). Du moment que l'on considère les techniques comme des faits sociaux entiers, il est nécessaire d'adopter une approche intégrée de tous les faits sociaux, afin de ne pas avoir un regard concentré aux seules techniques. Le milieu technique **n'est donc pas à rechercher** dans les faits isolés, mais dans la séquence des gestes et des pratiques qui mobilisent en aval un milieu humain (Latour & Lemonnier 1994). Les phénomènes techniques sont des phénomènes sociaux à part entière, qui doivent être étudiés afin de faire apparaître les relations avec les autres phénomènes sociaux (Lemonnier 2010). Pour cette raison, la démarche de **Lemonnier consiste à étudier les rapports entre le système technique et l'organisation sociale**, en considérant les faits techniques par eux-mêmes, **et en partant de l'aspect le plus matériel, c'est-à-dire en constituant un corpus de faits techniques (Ibid.). Mais la technique n'est pas uniquement reliée aux outils et aux artefacts pris en tant qu'objets finis** ; bien que nous ayons tendance à déléguer aux objets un ensemble de propriétés, qui finissent par ce fait à former eux-mêmes société, en se reliant en système technique.

Les objets endossent toutefois des rôles importants. C'est à partir de la fabrication et de l'usage d'artefacts que l'on peut comprendre la complexité des relations humaines et la manière selon laquelle les relations sociales s'objectivent. Même les objets « banals » (laissés pendant longtemps à l'écart car considérés comme pas assez intéressants pour avoir une place dans un musée), avec le tournant ontologique et le repeuplement des sciences sociales, sont aujourd'hui perçus comme importants dans la compréhension du fonctionnement des sociétés. Certains objets représentent l'expression non verbale d'aspects fondamentaux de manières de vivre ou de penser et, selon les mots de Lemonnier, « *ils sont parfois les seuls moyens de rendre visibles les piliers de l'ordre social sans cela, flous, voire même cachés* » (Pitrou 2014, p.2). L'action matérielle a le rôle d'accompagner la communication non langagière dans la mise en œuvre des idées et des représentations des membres d'une société. Les objets aident à créer dans l'esprit des acteurs des références à la vie sociale et à des relations sociales : « *leur matérialité [des objets] est fondamentale pour la stabilité de la configuration socioculturelle en aidant à rendre visibles, de façon non-verbale, ses relations les plus basiques* » (Lemonnier dans Pitrou 2014, p.3). En appui à ce raisonnement, est la notion de « **carrière d'objet** », qui démontre que les changements et les modifications que subissent les objets au cours de leur vie, témoignent **le fait qu'ils ne sont pas inchangés, mais qu'ils font partie d'une histoire fluctuante** (Bromberger & Gélard 2012).

2.3. L'ANTHROPOLOGIE DE LA NATURE

Un des avantages de réaliser un terrain sur un territoire aussi réduit que celui de Pantelleria est de pouvoir **possiblement avoir une vision globale de l'ensemble de la société**. A partir de ce constat, il est

possible de chercher à comprendre la structure sociale et la façon dont les habitants vivent leur société **en lien avec la nature**. L'anthropologie de la nature, notamment à travers l'œuvre de Descola, essaie de classer les différentes sociétés, en créant une grande typologie de principes relationnels qui relie **les Hommes et la Nature à travers la planète, qualifiés d'ontologies des relations Homme-Nature** aujourd'hui fortement débattue.

En créant la Chaire Anthropologie de la Nature, Philippe Descola l'a définie comme un oxymore, étant donné que la nature est une invention de l'Occident. La vision ethnocentrique nous porte à croire que partout dans le monde, la nature est perçue comme une entité séparée caractérisée par l'absence de l'homme (Descola 2002). Pourtant, la nature n'existe pas comme une réalité autonome pour tous les peuples, et tout le travail de Descola consiste à mettre en lumière que ce schème dualiste désormais intériorisé (Descola 2001), distinguant nature et culture, n'existe pas pour grand nombre de sociétés, en particulier chez celles dites primitives. Dans son raisonnement, Descola arrive à la notion de « *schèmes cognitifs* » (Digard 2006), qui servent aux hommes à structurer leurs rapports avec le monde en fonction des attributs, à travers l'identification par laquelle on établit des ressemblances et des différences entre les existants. Partout dans le monde, on distinguerait pour tous les êtres, une « intériorité » et une « physicalité » semblables ou différentes de celles que nous nous attribuons à nous-mêmes (Friedberg 2007). La physicalité, ou la matérialité, concerne la forme, les processus physiologiques, alors que l'intériorité correspond à la subjectivité, la réflexivité, les affects, c'est-à-dire à tout ce qu'on associe généralement à l'âme ou à l'esprit (Descola 2001). Selon les peuples, il y a des formes différentes de connexions entre intériorité et matérialité, c'est pour cela qu'à partir des combinaisons possibles dans les modes d'identification, Descola arrive à définir quatre grands types d'ontologies : l'animisme, le totémisme, l'analogisme et enfin le naturalisme (Descola 2005). Nous n'allons pas définir dans les détails tous ces systèmes, mais chacun d'eux « *servent de point d'ancrage à des formes cosmologiques, des modèles de lien social et des théories de l'altérité* » (Descola, 2001, p. 95). En effet, un autre être, humain ou non, peut posséder soit des éléments de matérialité et d'intériorité similaires aux nôtres (totémisme), soit une intériorité et une matérialité différentes (analogisme), soit une intériorité semblable et une matérialité différente (animisme), soit enfin une intériorité différente et une matérialité analogue (naturalisme) (Friedberg 2007). Les quatre ontologies permettent donc de détecter dans le monde, des continuités et des discontinuités entre les humains et les non-humains. **Mais seul le naturalisme, l'ontologie de l'Occident, est fondé sur une distinction majeure entre nature et culture, avec une vision qui objectivise la nature.** Compte tenu de la société que nous étudions, Pantelleria, nous allons nous concentrer ici sur l'ontologie analogique car c'est celle a priori qui a été en vigueur en Europe avant la période classique (Foucault 1966).

L'ontologie analogique est la plus répandue dans le monde, étant donné qu'elle se trouve en Inde, en Chine, dans l'Amérique des grandes civilisations, dans la majorité des sociétés du Sud-Est asiatique, ainsi que dans l'Occident jusqu'au temps modernes (Friedberg 2007). Selon les sociétés analogiques, tous les objets et les existants du monde sont différents et singuliers, et pour donner une cohérence dans ce monde fragmenté, il est nécessaire d'établir des correspondances entre ces êtres disparates (Descola 2005). Dans l'analogisme, il y a une volonté d'éliminer toutes les discontinuités, afin de les recomposer dans un réseau d'analogies, qui relie les propriétés intrinsèques des différentes entités (Descola 2001). Cette manière de voir les choses est très commune dans le monde, par exemple, elle s'exprime dans les corrélations entre microcosme et macrocosme de la divination chinoise, dans l'idée africaine que des conflits sociaux peuvent engendrer des désastres climatiques, ou dans la médecine Ayurvédique et en général dans les médecines anciennes comme l'Inde, la Grèce, où le corps humain est vu comme une image du monde en miniature (Zimmermann 2011). L'analogisme est un désir de complétude qui dérive du constat d'insatisfaction : « *prenant acte de la segmentation générale des composantes du monde sur une échelle de petits écarts, il nourrit l'espoir de tisser ces éléments faiblement hétérogènes en une trame d'affinités et d'attractions significatives ayant toutes les apparences de continuité* » (Descola 2005, p.281). Bien qu'on ait souvent tendance à associer l'enchevêtrement des signes avec les correspondances entre microcosme et macrocosme, l'analogisme ne se résume en réalité pas uniquement à cela. En effet, universellement des analogies sont faites entre le corps humains et les éléments qui l'entourent, comme des plantes ou des animaux (Foucault 1966). Ce n'est donc pas tant l'anthropomorphisme (qui est aussi sûrement relié à l'analogie), mais plutôt la manière dont tout s'unit entre les êtres, à travers les liens et les correspondances. Une autre caractéristique de l'ontologie analogique est le système des oppositions, car il représente un moyen d'ordonner et de donner du sens à un monde constitué de singularités, en les répartissant dans des structures à deux pôles (Descola 2005). Selon Descola (2005), les nomenclatures les plus répandues sont celles opposants le sec et l'humide, ainsi que le chaud et le froid, et elles correspondent même peut-être à la façon la plus rapide pour identifier une situation analogique. Enfin, une dernière façon de regrouper les singularités est de les hiérarchiser, et cela est par exemple perceptible notamment dans le système des castes, du moment que dans chaque subdivision on retrouve la répétition de la hiérarchie des principes qui composent sa structure générale, chaque caste reproduisant le modèle global (Ibid.). La hiérarchisation, tout comme la dichotomie et l'anthropomorphisme, sont donc des moyens employés pour rendre maîtrisables l'ensemble des singularités.

Dans la pratique, une ontologie analogique se perçoit dans les éléments discursifs et de signification, dans le sens où les discours des hommes relient les mêmes signes entre eux et d'autres êtres, comme les plantes ou les animaux, mais aussi dans la façon dont les hommes arrivent à voir ce lien signifiant. Dans ce sens, l'homme crée d'abord le lien analogique, qui apparaît et est enfin percevable à travers son discours.

2.4. ATTACHEMENT AU LIEU

Au vu du fort caractère de résilience qui est un des éléments de questionnement du SEEG « Pantelleria », une introduction théorique liée à l'attachement, qui s'est ensuite développée sur le terroir et la patrimonialisation, semblait être nécessaire pour comprendre les motivations et les facteurs d'équilibre participant à cette résilience.

Avec la globalisation et les phénomènes migratoires qui en découlent, les localités s'avèrent toujours plus « déterritorialisées », dans le sens où les individus ne superposent plus aussi clairement leurs localités au territoire, comme c'était le cas dans le cadre des états nations (entités qui façonnaient le territoire, à travers par exemple l'instauration de lois), mais ils les construisent justement au-delà des frontières étatiques (Appadurai 2015). D'un autre côté, cette mobilité croissante amène le lieu à être de plus en plus revalorisé, et à acquérir de la signification de la part des individus. Le lieu est entendu comme l'espace auquel une signification a été donnée à travers des processus individuels, collectifs ou culturels (Tuan & Stedman, dans Sébastien 2016). Le sens d'un lieu est « *l'interface entre les propriétés physiques d'un lieu et la force des liens émotionnels lui étant rattachés* » (Sébastien 2016, p.24). La notion d'attachement au lieu se rapproche au sentiment d'appropriation, d'appartenance et d'identité, en effet, elle est définie par Altman et Low comme « *un phénomène complexe qui souligne un lien affectif positif entre des individus et des lieux familiers* » (Ibid.). L'attachement implique donc un lien fort au lieu, jusqu'à ce qu'il se transforme en un prolongement de l'individu, c'est-à-dire qu'il devienne une partie de son identité. C'est pour cette raison que le sentiment ressenti envers un lieu se modifie parallèlement à l'identité de l'individu. L'attachement au lieu est donc un concept qui comporte d'un côté des éléments en lien avec la psychologie de l'individu, de l'autre, des composantes liées à la spécificité du lieu (Sébastien 2016). L'attachement se perçoit dans un premier temps à travers les liens sociaux, qui touchent par la suite le territoire. Mais le sentiment d'attachement, et le lien identitaire peuvent ne pas être partagés par l'ensemble de la communauté, et c'est au moment où l'attachement est ancré socialement qu'une identité collective peut émerger. En particulier, la menace sur des objets du lieu, avec la possible dégradation des entités aimées, peut pousser les acteurs à se regrouper, en créant une identité collective, et à s'engager pour proposer des solutions

alternatives (Ibid.). L'attachement au lieu peut ainsi donner aussi naissance à des projets de restauration bioculturels (Cuerrier et al. 2015).

2.4.1. LE TERROIR

De façon similaire à la notion d'attachement au lieu, le terroir est un autre concept de plus en plus en vogue aujourd'hui, en particulier en France. Il s'agit en effet d'une notion propre à la langue française, et elle désigne un territoire identitaire, à forte connotation culturelle et situé en espace rural (Amilien 2005). Apparu au XIX siècle, ce terme est né à l'origine comme un concept scientifique en pédologie (la science qui étudie les sols), et se référait en particulier au domaine viticole, en désignant la vocation des sols à travers leurs caractéristiques¹⁷. Même si sa définition a aujourd'hui évolué, la relation au sol et à la terre reste constante, en effet, l'Unesco définit le terroir comme :

« un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants »¹⁸

Ainsi, afin qu'un territoire puisse être appelé terroir, il doit comporter deux dimensions, une géographique, écologique et biologique, l'autre socio-économique et ethnologique. La première rappelle qu'un terroir doit avoir une spécificité naturelle qu'on ne retrouve pas ailleurs, il doit être inscrit dans un lieu géographique, un biotope, un milieu naturel. Par exemple, un relief, un ensoleillement, l'orientation du vent, la nature du sol, etc. La deuxième, décrit le terroir comme un ensemble de particularismes socio-économiques locaux, et comme un support de représentations culturelles, qui créent le sentiment d'appartenance à une même communauté, par exemple les savoir-faire spécifiques, le partage ou l'empreinte sociale et culturelle donnée (Bessière 2013).

On perçoit actuellement un réel engouement envers la notion de terroir, qui représente une alternative à la standardisation des produits, lié à la grande diversité culturelle des produits issus des terroirs. Le terroir peut également se révéler un outil de développement local, avec une économie qui est fondée sur l'apport culturel (car un terroir est associé à une culture alimentaire précise), en plus d'être possiblement un outil de développement durable, s'appuyant sur des processus de production organisés sur des milieux physiques spécifiques, sur des savoirs et la qualification des producteurs (Rautenberg et al. 2000).

¹⁷ Bessière Jacinthe. Patrimoine alimentaire et terroir. Cours de Master 2 SSAA, ISTHIA, Université de Toulouse Jean Jaurès, 2017.

¹⁸ Rencontres internationales "Planète terroirs", Unesco, novembre 2005.

<http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001543/154388f.pdf>, page consultée le 02 août 2018.

2.4.2. LA PATRIMONIALISATION ALIMENTAIRE ET L'INNOVATION

Etroitement relié au terroir, le patrimoine est lui aussi aujourd'hui très valorisé (Rautenberg et al. 2000). L'engouement actuel pour les terroirs modifie le rôle des espaces ruraux, en leur donnant des nouvelles vocations qui peuvent être culturelles, sociales ou touristiques. Défini par Bessière et Tibère, le patrimoine alimentaire « *se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et des savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi que des techniques et objets culinaires liés à leur transformation. Ce patrimoine comprend également les savoirs et les pratiques liés à la consommation et à la distribution alimentaire* » (Bessière 2013). Le patrimoine est donc un héritage commun directement lié à la mémoire de la collectivité, lui permettant de préserver son identité culturelle. Pour cela, le patrimoine est le point de continuité entre le passé et le présent, et est donc indissociable de la tradition, bien que certains patrimoines subissent des modifications et des réappropriations (Bessière 2000). La patrimonialisation est le processus de construction patrimoniale, **vue comme une dynamique de valorisation de l'héritage, en particulier dans le contexte actuel de crise**, due à la progression des sociétés industrielles. Ce processus, qui est mené par les acteurs car **il ne peut naître que d'une appropriation collective**, est une construction sociale, car il consiste dans **l'interprétation d'un héritage, en adoptant des traits du passé dans le présent, voire le futur. Il y a deux approches de patrimonialisation**, une traditionnelle, qui se veut conservatrice dans le sens où le passé est reproduit de façon littérale, en valorisant l'héritage à l'identique. L'autre, qui se veut plus innovante et dynamique, en adoptant le patrimoine aux enjeux du présent, pour répondre aux demandes actuelles des territoires (Bessière 2013). **En opposition à l'approche figée et conservatrice, ici l'innovation, définie comme le processus grâce auquel une invention s'insère dans un système social**, est bien présente. Dans ce cas, la tradition est une construction sociale, qui évolue constamment en réalisant des va-et-vient entre passé et présent, permettant une revitalisation des éléments du passé, avec une adaptation aux besoins du territoire.

Le touriste en particulier est perçu comme l'acteur alimentant ce modèle. En effet, pour le touriste, qui mange trois fois par jour, l'alimentation peut être le vecteur de découverte de soi, de découverte de l'autre, et de découverte des lieux. A travers le tourisme, les cultures alimentaires sont les leviers de développement local et de redynamisation des territoires, par l'impact économique et socio-culturel (en déclenchant un sentiment d'appartenance, et une prise de conscience du propre héritage, à partir de l'extérieur) qu'il génère (Ibid.).

CHAPITRE 3. LA PROBLEMATISATION ET LES HYPOTHESES

1. LA PROBLEMATIQUE

Le SEEG « Pantelleria » a identifié ce lieu où les savoirs locaux agricoles montrent une grande **originalité de par leur adaptation aux conditions biophysiques locales, et ont fait preuve d'une certaine** résilience au cours du temps (Aumeeruddy-Thomas & Hmisma 2018). Le but de cette recherche qui se situe dans le cadre de ce SEEG, est de comprendre les formes de résilience socio-écologiques qui **s'exercent sur l'île. Pour quelles raisons y a-t-il** encore des personnes qui continuent à vivre à Pantelleria, et surtout pourquoi continue-t-il à perpétuer des techniques agraires traditionnelles ? **Comment l'agriculture contribue-t-elle** à leur existence sur le plan social, culturel et aussi économique ? **Qu'est-ce que cela veut dire d'être paysan aujourd'hui** à Pantelleria et il y a-t-il un avenir **pour des jeunes agriculteurs ? De quelle façon l'île peut-elle** survivre avec ses caractéristiques spécifiques concernant notamment ses paysages exceptionnels co-construits dans le cadre de relations Hommes-Nature complexes et rester vivante face aux changements globaux ?

En partant de ces premières réflexions et questions de départ découlant de la compréhension du contexte de Pantelleria, et des connaissances théoriques acquises, nous sommes arrivés à formuler la problématique suivante :

Dans quelle mesure les liens entre les gens, les ressources agraires et les techniques employées, ont **défini l'identité (définie sous l'angle des liens à la nature, de l'organisation sociale, et de leur perception de l'avenir) des** habitants de Pantelleria ? Et dans quelle mesure cette identité est conservée **aujourd'hui, avec l'évolution des modes de vie ?**

2. LES HYPOTHESES

Pour tenter d'y répondre, nous avons formulé trois hypothèses :

- 1) Les agriculteurs ont un type de relation avec la nature, conjointement déterminé **culturellement, par les conditions biophysiques et l'histoire des hommes** qui définissent les **techniques agraires de l'île.**

Quelles relations les agriculteurs ont avec les plantes et l'environnement (climat, sol) et en quoi cette relation définit les techniques ?

- 2) Le modelage des paysages, les transformations des plantes et de l'environnement agricole contribuent à créer l'histoire des habitants, la diversité des espaces, conçus pour permettre des conditions de vie précises, sociales et leur identité sur cette île.

En quoi en transformant les plantes et l'environnement, ils créent leur histoire, les conditions de vie précises sociales et leur identité sur cette île ?

- 3) L'évolution des techniques agricoles est reliée à l'évolution des modes de vie, bien que certains éléments persisteraient en lien avec l'histoire des habitants (patrimoine, identité etc...).

Est-ce que les agriculteurs continuent à utiliser les anciennes techniques (pourquoi ?) et si elles évoluent, comment les paysans relient ces évolutions à leur mode de vie actuel sur l'île ?

CHAPITRE 4. LA METHODOLOGIE

Toute étude demande une politique de terrain, car toutes les enquêtes sont différentes. Nous décrivons dans ce chapitre la méthodologie que nous avons utilisée dans le cadre de cette recherche, compte tenu des objectifs du stage.

1. LA PREPARATION DU TERRAIN

Après avoir bien clarifié la mission demandée, je me suis lancée dans la phase du cadrage théorique, **me permettant de bien m'approprier le sujet et d'avoir une connaissance globale de mon lieu d'étude.** Les réflexions découlant de cette étape, nous ont amené à formuler nos questions de départ et leurs relatives hypothèses, nous permettant de mettre au point un premier guide d'entretien (ANNEXE A), qui me servait de base pour mener les entretiens sur le terrain. Le guide d'entretien est construit de sorte **à avoir à la fois des éléments de diachronie, c'est-à-dire portant un intérêt sur les techniques du passé et leur évolution au dire des interlocuteurs, et des éléments de synchronie, c'est-à-dire se concentrant plutôt sur le temps présent.** Cette première phase de travail a été réalisée dans les bureaux du CEFE de Montpellier.

2. SUR LE TERRAIN

2.1. LA PHASE EXPLORATOIRE

Bien qu'une première grande phase exploratoire ait déjà eu lieu l'année qui a précédé mon début de stage par les chercheurs impliqués dans ce nouveau site d'étude, ma première semaine de terrain est celle qui coïncidait avec la phase exploratoire de mon apport dans cette recherche. C'est lors de la première semaine que nous avons pu tester le guide d'entretien avec des entretiens exploratoire en

compagnie de Y. A-Thomas et A. Motisi qui m'ont permis d'accéder à un carnet d'adresse déjà constitué et de tester conjointement mon questionnaire et d'affiner les hypothèses de travail. Suite aux réflexions qui ont découlées de cette phase exploratoire, ce dernier a été modifié, parallèlement aux hypothèses, et le choix de l'échantillonnage a pu se définir.

2.2. LA PHASE PROBATOIRE

2.2.1. L'ÉCHANTILLONNAGE

La collaboration avec l'assesseur à l'agriculture de Pantelleria dans le projet, Graziella Pavia, m'a facilité la rencontre avec les paysans. C'est en effet majoritairement à partir de ses contacts que j'ai eu la possibilité de m'entretenir dans un premier temps avec un grand nombre d'agriculteurs. Sa connaissance des finalités du projet l'a amené à identifier les personnes qui pouvaient le plus fidèlement répondre à mes attentes. L'échantillon initial était composé en grande partie de personnes âgées, utilisant encore au moins en partie, des techniques traditionnelles. A côté de ses contacts personnels, je me suis également personnellement dirigée vers des personnes que je jugeais intéressantes pour la recherche, et que je pouvais avoir soit casuellement rencontrées, soit que les interlocuteurs m'avaient indiqué, par effet boule de neige. Ma nécessité de devenir autonome m'a porté à avoir mon propre carnet d'adresse, de sorte à ce que je puisse contacter directement mes interlocuteurs. De cette façon, j'ai pu rencontrer plusieurs fois certaines personnes que je considérais particulièrement bénéfiques dans l'avancement de la recherche. Finalement, la quasi-totalité des sujets interrogés, 28 au total, étaient des paysans actifs ou inactifs. Le choix de réduire le champ à cette catégorie de personnes était dû au fait que l'étude portait sur les pratiques agraires, et qu'une des conditions irrévocables était justement celle de connaître plus ou moins finement les techniques. La phase exploratoire a également permis de comprendre qu'une *contrada* n'est pas une communauté fermée, mais au contraire entrelacée avec les autres villages de l'île, par le système des mariages. Cette prise de conscience a été à la base du choix de m'intéresser à l'ensemble du territoire, sans des restrictions à certaines *contrade*.

Le tableau en [ANNEXE B](#) rapporte l'ensemble des interlocuteurs que j'ai rencontrés, avec leurs attributs respectifs et un numéro associé à chacun d'entre eux, qui correspond aux références se trouvant après chaque citation, dans les parties résultats et analyses. Une partie des annexes est constituée de tableaux récapitulatifs, qui rapportent des citations permettant de soutenir les propos décrits dans le texte. Il n'a pas été possible de traduire en français la totalité des entretiens, mais il nous semblait important que les verbatims soient mis à disposition des lecteurs.

2.2.2. LES ENTRETIENS

Les entretiens étaient de type semi-directif, c'est-à-dire que le guide d'entretien organise les thèmes et les questions au préalable, bien que ces dernières se construisent aussi au fur et à mesure de la conversation. Dans ce cas, l'entretien doit être pensé comme une interaction, au sein de laquelle l'interlocuteur ne se sente pas en situation d'interrogatoire, mais puisse développer librement sa pensée. Dans la mesure du possible, ils se sont déroulés dans un premier temps « en salle », pour se terminer « in situ », afin que les personnes interrogées puissent être en contact direct avec le terrain, pour révéler le plus de détails possibles. Si l'accord était donné, les entretiens étaient enregistrés, en plus d'être au fur et à mesure notés dans mon carnet de terrain, qui est par ce fait devenu un outil de grande importance, contenant l'ensemble du corpus de données, ainsi que les premières interprétations, et les remarques fournies par l'observation.

2.2.3. L'OBSERVATION PARTICIPANTE

L'observation est une phase importante dans le stade du terrain, en particulier dans une approche comme la nôtre, qui est basée sur l'anthropologie des techniques, et donc l'observation des gestes directement dans les champs se révèle être essentielle pour compléter ce qui est dit en salle. Il n'est toutefois pas toujours possible de mettre en œuvre cette phase, notamment à cause des limites liées au temps, et de ne pas donner l'impression de vouloir s'imposer pour se rendre sur les propriétés, voire imiter ce que les gens font.

Mais si l'observation participante s'avérait parfois irréalisable, la vie sur le terrain en soi est un lieu ouvert propice à l'observation, dont les éléments observés font également partie du corpus de données, et sont donc matière d'analyse. Le sous-chapitre suivant est une description du déroulement de mon terrain, dans laquelle sont mis en avant quelques exemples d'observation et de réflexions personnelles.

2.2.4. REFLEXIONS PERSONNELLES SUR LE DEROULEMENT DE L'ENQUETE

Mon déplacement s'est effectué entre le 16 avril et le 04 juin, période dans laquelle j'ai réalisé l'ensemble de mes entretiens et de mes observations. J'étais logée à la campagne dans un *dammuso* à San Marco, pas trop loin de Pantelleria, le centre principal de l'île, où l'on trouve la plupart des commerces et des lieux de rencontre. Pour me déplacer, j'avais une voiture de location mise à disposition par le projet de SEEG, avec laquelle je rejoignais les paysans pour m'entretenir avec eux dans leurs maisons et champs. J'aime penser que rien que le fait d'habiter dans une maison traditionnelle, et d'avoir comme voiture une Panda, qui est probablement la voiture la plus populaire de l'île, m'a aidé à m'immerger immédiatement dans le territoire. De plus, me déplacer avec la voiture

comportait aussi devoir apprendre à connaître le territoire et ses localités, dont les limites ne sont pas toujours bien indiquées, d'où l'importance d'être en possession d'une carte géographique. Cela a sans aucun doute permis d'accélérer ma connaissance globale de l'île, d'autant plus que mes interlocuteurs pouvaient se trouver sur l'ensemble du territoire. Vivre dans un *dammuso* a également eu son poids dans mon immersion et ma compréhension de certaines réflexions. Outre le fait d'être entourée de vignes, ce qui démontre l'importance de l'agriculture, ce qui m'a le plus marqué était probablement le rapport à l'eau. Le fait d'utiliser l'eau des citernes, et donc de n'avoir à disposition qu'une quantité limitée en eau, m'a permis de me rendre compte du rapport particulier à l'eau que peuvent avoir les habitants et les paysans. L'eau est une ressource rare et chère, et je suis même arrivée à me réjouir un jour de pluie, en réalisant que le niveau dans ma citerne aurait augmenté. Ce n'est pas étonnant que l'eau soit un élément aussi récurrent dans les discours des agriculteurs, et qu'autant de techniques aient été pensées pour faire face à son absence.

Cela m'a également fait réfléchir sur ma posture de chercheuse, en tant que personne totalement externe au milieu. Dans un premier temps, je me questionnais sur l'efficacité qu'une personne ignare du territoire, de la culture, de la langue, pouvait avoir par rapport à une personne qui connaîtrait mieux ces éléments et pourrait plus facilement et directement communiquer avec les paysans. De l'autre côté, j'ai compris que mon statut de personne extérieure, et le regard neutre qui l'accompagne, m'obligeait à ne pas avoir de préjugés, et surtout à ne pas laisser de côté des éléments qui auraient pu être perçus comme banals et donc ne pas capturer l'attention d'un connaisseur du milieu.

2.2.4.1. Des inattendus

Par exemple, je pensais arriver sur le terrain et me plonger sans difficultés dans le cœur du sujet, c'est-à-dire dans les pratiques traditionnelles. Mais dès les premiers entretiens, je me suis rendue compte que la situation économique actuelle, accompagnée de la conscience de l'abandon des terres, était un argument qui touchait fortement les agriculteurs. En conséquence, cet aspect était souvent mis en avant par les premiers intéressés, qui s'éloignaient parfois du cœur du sujet. Je n'avais pas pris en compte ces problématiques, qui sont pourtant omniprésentes.

Sur le terrain, je me suis également rendue compte de l'importance d'accompagner les paysans dans leurs champs. Au milieu de leur terrain, ils ne peuvent pas s'empêcher d'enlever de l'herbe, ou de faire quelconque travail, ce qui les entraîne à donner beaucoup plus d'informations que s'ils étaient dans une posture d'interviewé figée. Un autre facteur important est la langue : les paysans faisaient l'effort de communiquer en italien au début de l'entretien, mais ils finissaient souvent par parler en dialecte si la conversation les animait particulièrement, ou si on était en présence de d'autres Pantesquiens. Cet

aspect n'était que relativement dérangent, car si d'un côté je devais demander une traduction, de l'autre, l'apport que donne la langue vernaculaire est fondamental pour une compréhension plus fine de la culture et de la société.

Enfin, ma vie sur le terrain, et sûrement aussi mon statut de jeune, m'a permis de connaître d'autres réalités, et des points de vue différents, et donc d'acquérir des informations « informelles ». Par exemple, j'ai vite compris que les jeunes Pantesciens qui ne travaillent pas la campagne, mais qui restent tout de même fortement affectivement attaché au lieu, ne connaissent pas du tout les terminologies associées au monde de l'agriculture, qui sont pourtant si ancrées dans le quotidien des paysans de tout âge.

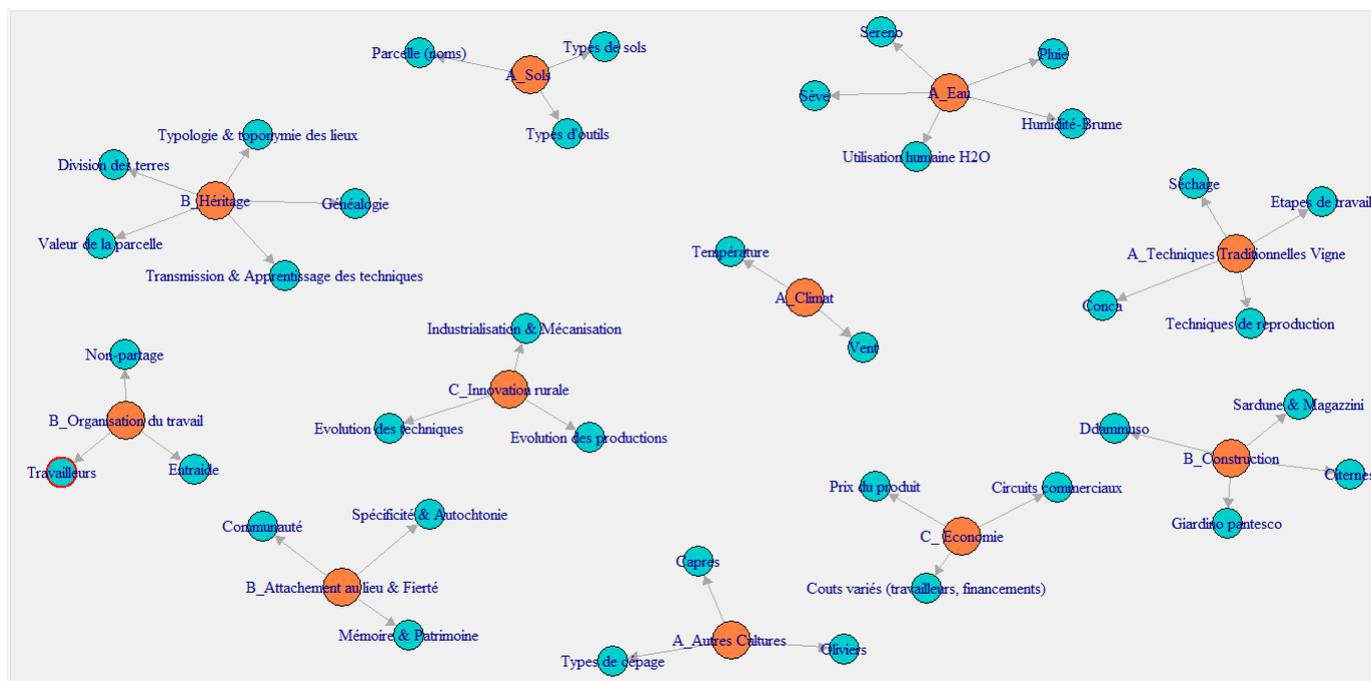
3. LE RETOUR DU TERRAIN

Une fois les retranscriptions des entretiens terminées, et au vu de la grande quantité de données que j'avais récoltées sur le terrain, j'ai utilisé le package RQDA¹⁹ du logiciel R Studio, comme outil d'analyse de données qualitatives. Ce logiciel permet de regrouper sous différents codes créés au préalable, toutes les données de l'ensemble des entretiens se rapportant à un certain code, qui peuvent à leur tour être regroupés en catégories²⁰. Grâce à ce système, j'ai ensuite rédigé les résultats en procédant code par code. Enfin, c'est à partir des résultats que j'ai pu faire mes analyses et mes conclusions finales.

¹⁹ RQDA: R package for Qualitative Data Analysis.

²⁰ Voir figure 9 à la page suivante : le schéma des catégories et des codes créés avec RQDA.

Figure 9 : Schéma des catégories et des codes créés avec RQDA



Les ronds oranges correspondent aux catégories, et sont reliés à leurs sous-thèmes respectifs. Les lettres A, B, C situées devant chaque catégorie indiquent les chapitres auxquels ces thèmes sont associés (en référence à la partie 2 des résultats). Ce schéma, directement créé par le logiciel RQDA, permet de donner une vision d'ensemble de la totalité des thèmes traités et de leurs relations. Pour être encore plus complet, il mériterait toutefois de mettre en lumière également les relations qui existent entre les différentes catégories, afin de montrer que nombreux de ces sujets sont partie intégrante d'un système social, et ne peuvent donc pas être traités séparément. La même remarque peut être faite au fait que certaines catégories comme les pierres et les murets et l'autosuffisance ne figurent pas dans le schéma, pour la simple raison qu'elles n'englobent pas des sous-thèmes.

PARTIE 2. RESULTATS

INTRODUCTION

Maintenant que les bases théoriques et méthodologiques ont été posées, nous allons exploiter les données récoltées sur le terrain. Cette partie est entièrement dédiée aux résultats, repris de façon **descriptive, étape nécessaire pour pouvoir être correctement interprétés par la suite**. Il s'agit donc de **reprendre les idées des paysans, en s'appuyant sur leurs propres mots**. Construit sous trois grands chapitres, nous exposons dans un premier temps les typologies de cultures présentes sur l'île et les techniques associées, nous décrivons ensuite les conditions environnementales connues par les interlocuteurs et nous terminons par des éléments plutôt sociaux, en parlant de l'histoire des habitants, leurs conditions de vie et identité.

CHAPITRE 1. TECHNIQUES TRADITIONNELLES : PRINCIPALES CULTURES

1. LA VIGNE

1.1. LES CEPAGES PRESENTS SUR L'ÎLE

S'il est vrai que le *Zibibbo*, et en particulier le *passito*, fait l'image de Pantelleria, ce n'est pas le seul cépage cultivé sur l'île. C'est le cépage cité en premier, les autres cépages n'étant cité que s'ils reçoivent notre réel intérêt pour le sujet.

Les trois cépages dominants sont le *Zibibbo*, le *Catarratto* et le *Pignatello*, aussi appelé *Perricone* ou *nivuro nostrale*²¹ en dialecte. Ces trois cépages sont considérés comme les cépages autochtones de Pantelleria identifiés grâce à des noms associés à des locutions dialectales pour comparer avec des noms utilisés ailleurs²². Ainsi, certains paysans affirmant cultiver le *Pignatello*, me disait de ne pas connaître le *Perricone*. **Les paysans n'accordent en effet pas trop d'importance au nom du cépage, mais ils ont plutôt tendance à faire une distinction générale entre le blanc et le noir, du moment qu'ils savent qu'il s'agit de plantes autochtones. A côté de ces trois cépages dominants, il y a également d'autres variétés minoritaires (cf. ANNEXE, TABLEAU A1).**

²¹ Littéralement, *nivuro nostrale* signifie « noir de chez nous ». Egalement souvent appelé par sa traduction italienne, *Nero nostrale*.

²² Par exemple : « **à Palerme c'est Perricone, à Trapani il est appelé Pignatello, mais c'est tout le même cépage. Ici ça s'appelle nivuro nostrale, ce n'est ni du Pignatello, ni du Perricone. [...] certains avaient un peu de Inzolia, mais il y a beaucoup de confusion avec les cépages parce que chaque région les appelle avec un nom différent** » (n°10)

1.1.1 TRAITEMENT SPECIFIQUE DES DIFFERENTS CEPAGES ET LEURS USAGES

Tous les paysans distinguent chaque cépage par des critères de hauteur, de types de feuilles, de longueur des rameaux, et appliquent des techniques différentes. Chaque cépage se travaille différemment : concernant le *Catarratto* par exemple : « *le rameau est plus long. On en laisse deux de 50 cm, avec 6 ou 7 bourgeons* » (n°3), « *il n'y a pas besoin de faire la conca parce qu'elle est plus haute* » (n°26). Les différents cépages locaux sont très valorisés au niveau des goûts, alors que le *Zibibbo* a pris au cours du temps une grande valeur économique à travers la commercialisation de **ses nombreux produits, dont le marché s'est aujourd'hui réduit à la seule vente du *passito***, ou presque (Cf. VERSO, ENCADRE 1). Bien que le *Zibibbo* soit largement dominant, en réalité, le vin que ses plantes **fabriquent n'était pas celui que les paysans consommaient** parce que *le Zibibbo* était destiné à la commercialisation. **Même s'il est internationalement connu pour son *passito***, les agriculteurs utilisent son raisin pour créer un ensemble beaucoup plus varié de types de vins (Cf. VERSO, FIGURE 1).

Ce cépage a également la particularité de produire deux récoltes. Avec le premier fruit, les viticulteurs peuvent produire soit du vin blanc sec, soit du *passito* ou du *moscato* en faisant sécher le raisin. En plus de cela, le premier fruit est également transformé en *uva passa* ou est tout simplement consommé en raisin frais. Contrairement au *passito*, le *moscato* **est réalisé avec un raisin qui n'est que partiellement séché, appelé *passolata***. Bien que ces deux vins soient tous les deux doux, leur goût est différent et les paysans semblent avoir une préférence pour le *moscato*, qui est toutefois **moins connu en dehors de l'île du moment que les caves ont beaucoup plus communiqué sur le *passito*** : « *la passolata est plus délicate et parfumée. Parce que le séchage de la malaga²³ endommage un peu la qualité aussi d'un point de vue organoleptique. Au fur et à mesure que tu sèches, tu perds de la saveur* » (n°17).

Cette même préférence se retrouve avec le *sganguna*, le deuxième fruit du *Zibibbo*, appelé *femminella* en italien et **entre-cœur en français**. En effet, le vin blanc qui est produit à partir du *sganguna* est généralement défini comme meilleur : « **il est idéal parce qu'il a une certaine acidité. C'est le fils bâtard de la plante, parce que la plante produit un raisin de table et donc peu acide. Il n'a pas les arômes du premier fruit et il est moins pulpeux, plus petit, il est très différent, il a une autre structure** » (n°24). Cf. ANNEXE, TABLEAU B1. Par contre, à cause de différents facteurs comme la **sécheresse, il n'est pas** toujours possible de le cueillir²⁴. De plus, les entreprises les plus grosses ne

²³ Technique de séchage, Cf. Page 61.

²⁴ « *il arrive d'utiliser le *sganguna*, mais pendant deux ans à cause de la sécheresse il n'est même pas sorti. On l'utilise pour faire le vin parce qu'il a un goût moins important* » (n°6).

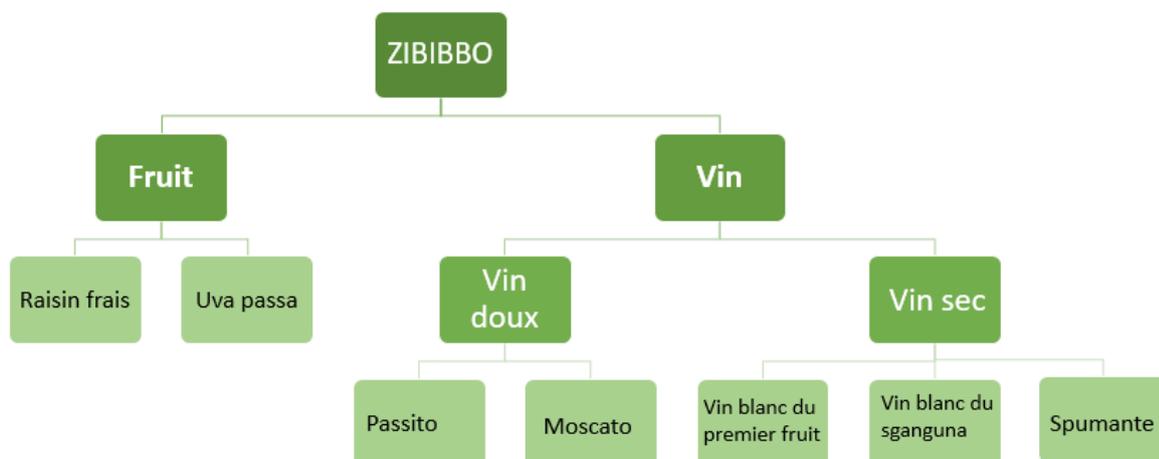
Encadré 1 : Les usages des différents cépages et du Zibibbo

Bien que le *Zibibbo* soit largement dominant, en réalité, le vin que ses plantes fabriquent n'était pas celui que les paysans consommaient. Pour eux, c'était plutôt du rouge, selon certains du *Nivuro nostrale* pur, selon d'autres, un mélange de plusieurs cépages : « *Catarratto, Inzolia et Zibibbo, c'est le typique mélange du paysan. Plus corsé et plus savoureux. Même pour le noir, il devient plus savoureux s'il est mélangé, surtout avec le Catarratto* » (n°20). Par exemple, en ce qui concerne le *Pignatello*, les producteurs sont conscients qu'il ne s'agit pas d'un vin particulièrement recherché, pourtant c'est le vin de la tradition : « *c'est un cépage ancien qui donne un vin rouge particulier pas très corsé, qui est habitué à boire des grands vins rouges n'aime pas ce vin. Ici les paysans buvaient ce vin, il était traditionnel et ils buvaient pur.*

« *Ceux qui produisaient le vin pour soi, ils le produisaient à partir d'autres cépages, ou à partir des deuxièmes fruits du Zibibbo, le sgangune, mais c'était très difficile parce qu'il était destiné d'une façon ou d'une autre à la vente. Sinon on utilisait le Catarratto ou le Nero nostrale* » (n°6). Le *Nivuro nostrale* était aussi souvent utilisé pour donner de la couleur aux autres types de vin, pour sa caractéristique d'être très fort : « *ça c'est du Pignatello mélangé au Catarratto blanc, parce que sinon il devient très noir. On utilise les peaux du Pignatello pour teindre les autres raisins, parce que plus tu le macères et plus il teint* » (n°19).

Parce que le *Zibibbo* a une grande importance économique, les quelques vignes de *Pignatello* sont souvent plantées sur les côtés du vignoble de *Zibibbo*, qui occupe la majorité de l'espace disponible : « *sur les côtés du champ il y a les vignes de Perricone, appelé Nero nostrale* » (n°2). Mais si autrefois les établissements achetaient aussi d'autres cépages comme le *Catarratto*, ou même le *sganguna*, il semblerait qu'aujourd'hui ils ne prennent plus que le premier fruit du *Zibibbo*.

Figure 1 : Les produits issus du Zibibbo



le ramassent souvent pas car elles fondent leurs revenus sur la vente du *passito*, **qu'on ne peut faire qu'avec le premier fruit**²⁵.

Le *Zibibbo* était aussi utilisé pour faire le *spumante*, le vin mousseux, même par la coopérative qui **le vendait ensuite à l'extérieur** : « *autrefois la coopérative faisait un spumante très bon avec le sganguna* » (n°14). **Aujourd'hui cette pratique est rare, mais certains essaient toujours de produire pour soi cette variété de vin, avec leurs propres techniques et moyens.**

1.2. TECHNIQUES DE REPRODUCTION DES VIGNES : LE GREFFAGE

Avec l'arrivée du phylloxera en Europe à la fin du XIX siècle et à Pantelleria en 1930, des techniques ont dû être mises en place **pour protéger les vignobles du puceron**. L'invasion phylloxérique imposa aux paysans de Pantelleria le recours au greffage de la vigne, et de se procurer donc des plants extérieurs, ce qui a ouvert la voie, comme partout dans le monde, aux pépinières contrôlées. L'arrivée du phylloxera a surpris **tous ceux qui croyaient qu'il n'aurait pas atteint l'île**. Les viticulteurs craignaient fortement le puceron : « *souvent les paysans anticipaient le phylloxera et ont arraché des vignes qui étaient encore bonnes, par peur de tout perdre* » (n°24).

Autrefois, faire la greffe était un travail que tout le monde savait faire, mais aujourd'hui c'est une compétence qui est en train de se perdre : « *personne n'est jamais venu me demander comment on fait le greffage, comme moi je l'avais fait il y a 60 ans* » (n°3). Il s'agit d'un travail délicat, et pour lequel **il est nécessaire d'avoir des compétences précises**. A Pantelleria, il y a un personnage qui est connu sous le nom du « **greffeur de l'île** ». Le greffage le plus répandu à Pantelleria est **l'innesto talea**, sur **table**, c'est-à-dire réalisé à la maison, et non dans le champ (sur place). Associé à la pratique du greffage, est l'emploi d'un outil spécifique, permettant un bon résultat²⁶. Une greffe bien réalisée équivaut donc aussi à éviter que la plante souffre : « **la greffe c'est comme faire une opération. Si tu la fais bien, ça ira bien** » (n°3). La technique de greffage a évolué, au détriment de la plante : « *autrefois pour faire la greffe on utilisait le raphia, maintenant la cire mais elle brule la plante* » (n°3). Mais le savoir lié à la greffe ne se limite pas uniquement à la technique même du greffage. Il faut en effet avoir également une connaissance des porte-greffes existants, et surtout de leur caractéristiques et formes **d'adaptation** : « *la terre noire ou forte a le porte-greffe 1103. Elle est à*

²⁵ « *maintenant on les (les deuxièmes fruits) perd tous, personne en veut. On ne les cueille pas parce que pour eux le passito la première récolte est la bonne* » (n°14).

²⁶ « *Cunti, c'est le couteau qu'on utilise pour faire la greffe, Kunde en allemand. Sans un bon couteau tu ne peux pas greffer. Sinon il ne fait pas une coupure lisse et précise, elle ne vient pas juste* » (n°3).

Ghirlanda ou à Barone. Le 1103 est plus fort et plus résistant. La terre souple a le porte-greffe 775 » (n°3).

Toutefois pour les paysans, ce qui est le plus valorisant, c'est le choix du greffon. Lorsqu'il est possible, ils sélectionnent les greffons à partir de plantes qu'ils connaissent, ou qui ont une particularité qu'ils aimeraient avoir. Souvent, ils récupèrent des greffons du vignoble d'un voisin ou d'un ami, pour les qualités de la vigne, qui sont à leur dire meilleures par rapport à ce que l'on trouve dans les pépinières : « *Les greffons ont été pris chez X, et de vignes de 80 ans de Bukkuram* » (n°8). Nous remarquons donc l'importance pour ces paysans de maintenir leurs propres variétés, à partir de leurs plantes, ou de celles de personnes à qui ils accordent leur confiance, et cela même si le travail est long et complexe (Cf. VERSO, ENCADRE 2).

1.2.1. LA NOTION DE *SELVATICO* (SAUVAGE)

Les Pantesquiens appellent « sauvage » tout ce qui n'est pas pantesquien, tout en ayant conscience qu'il ne s'agit pas réellement d'une plante sauvage.

Le terme *selvatico* (mais cela est commun en italien) est notamment employé pour indiquer le porte-greffe, pour n'importe quelle culture. Une fois le greffage terminé, ce n'est plus la plante du porte-greffe qui donnera ses fruits, mais celle de la greffe : « *Ce plant je l'avais acheté pour la poire, puis c'était finalement de la pomme golden, du coup je l'ai greffé à poire. Du coup c'est du sauvage, mais il me donnerait de la pomme s'il n'était pas greffé* » (n°14). (Cf. ANNEXE, TABLEAU C1). Le *selvatico*, ou dans ce cas le porte-greffe, ne représente qu'un support pour la greffe. En effet, même s'il produit des fruits, ceux-ci ne sont pas consommables et, au contraire, il est nécessaire d'éliminer tout ce qui sort du sauvage comme les nouvelles racines ou les branches. Du moment qu'elles ne sont pas utiles, il faut les enlever afin de donner plus de force à la plante qui a été greffée²⁷.

1.3. LES ETAPES DE TRAVAIL DE LA VIGNE : LA PRE-RECOLTE

Comme dans tout travail agricole, les paysans de Pantelleria ont un calendrier agraire annuel à respecter pour arriver à une bonne récolte du raisin lors de la vendange. Nous pouvons identifier trois grandes étapes : la pré-récolte, c'est-à-dire le moment de la production en champ, la récolte, et le post-récolte. Chaque étape est également subdivisée en plusieurs phases de travail, comportant chacune une technique spécifique, associée à un outil et à une temporalité précise.

²⁷ « *le porte-greffe est selvatico, ici c'est même sorti par-dessous [sous-entendu, une branche est sorti sur le selvatico], et dès que la greffe poussera un peu plus, j'enlève le selvatico, pour donner plus de force à l'autre* » (n°8).

Encadré 2 : Variétés et semis locaux

La technique de reproduction la plus répandue pour les câpriers est celle de semer, et les semis sont souvent récupérés des fruits des propres plantes. Mais pour arriver au plant, le procédé est long et délicat : *« tu dois savoir comment le faire, c'est mon père qui me l'a appris. Tu fais une couche de terre forte, puis tu mets des morceaux de figes de barbarie, puis un peu de fumier et un peu de soki soki et puis une couche de fumier animal et les semis. Et celles-là sont les nouveaux plants de câprier et ils seront prêts dans deux ans »* (n°10).

Le désir de maintenir des variétés locales ne se manifeste pas uniquement pour les principales cultures pantesquiennes, mais pour toutes les productions, en passant des lentilles, aux tomates, aux courges, aux petit-pois et ainsi de suite, et cela semble être partagé entre les différentes générations : *« une chose que je ne considérais pas quand j'étais petite, alors que maintenant j'y tiens, c'est que mon père a conservé les semis d'année en année, les semis de petit-pois sont de mon grand-père, c'est toujours ceux-là. Il les utilise pour lui, il n'y a pas d'échanges, il donne les petit-pois. Il a aussi conservé ceux de la courgette pantesquienne, qui sont différentes, elles ont une forme ronde et les pantesquiens y tiennent beaucoup »* (n°9).

La notion d'adaptation est aussi déterminante dans le choix des variétés à cultiver, illustré ici concernant l'olivier : *« le biancolilla est greffé sur différents types de sauvage. Et vu qu'avec le temps ils ont vu que le biancolilla s'adaptait mieux, ils ont greffé le biancolilla [...] sauvage est tout ce qui n'est pas biancolilla, même si en réalité ce n'est pas du sauvage, c'est une autre race »* (n°14).

1.3.1. LA REALISATION DE LA *CONCA*

Une des pratiques les plus particulières de Pantelleria est sans aucun doute la réalisation de la *conca*, une sorte de bassin creusé au pied de la vigne notamment. Bien qu'aujourd'hui cette pratique soit de moins en moins réalisée, ou du moins plus de la même façon qu'auparavant, les agriculteurs en vantent toujours les bienfaits, en reconnaissant l'expertise de leurs ancêtres : « *les choses des anciens ont toujours une motivation* » (n°5). En effet, il est rare qu'un paysan n'aborde pas le sujet au fil de son discours, ce qui en démontre l'importance et sans doute l'identité de Pantelleria associée à cette technique.

Autrefois, au moment de l'implantation, les nouveaux plants étaient plantés très profondément sous la terre dans leurs petits bassins, et de manière à ce que le point d'attache entre le *Zibibbo* et la vigne américaine soit quelques centimètres sous le niveau du sol. Petit à petit, on creusait autour de la plante en suivant son évolution, jusqu'à ce que se crée la *conca* une fois la vigne devenue adulte. Par ailleurs, l'objectif étant de favoriser l'étalement des branches latérales, un travail constant était demandé pour que la largeur du bassin soit en accord avec la progression de ces branches. Aujourd'hui, les nouveaux plants sont taillés un peu plus en hauteur, et la *conca* est en conséquent redimensionnée. On a maintenant tendance à soulever plus l'*alberello*, ce qui ne demande plus le même travail dans la réalisation de la *conca*, qui n'a plus la nécessité d'être aussi large que dans le passé étant donné que les branches ne se développent plus aussi proches de la terre qu'auparavant. En résumé, ce qui se fait aujourd'hui en dehors de la terre, est ce qui se faisait autrefois à l'intérieur de la *conca*. CF. VERSO, PHOTO 1.

1.3.1.1. Les avantages de la *conca* : autour de la notion de profondeur

Bien que dans une conversation simpliste sur les avantages de la *conca*, les agriculteurs vont mettre en avant la protection du vent et l'assemblage de l'eau, en s'y intéressant de plus près, leurs raisons se multiplient : on parle de l'humidité, du vent, de la profondeur des racines, de la sève, de l'eau ou du raisin surélevé. Toutes ces motivations peuvent trouver appui dans la notion centrale de profondeur. CF. VERSO, FIGURE 2.

En effet, avec un bassin creusé au pied de la vigne, tout devient plus bas, en partant des racines, qui sont enfoncées dans la terre au lieu d'être en superficie²⁸. La profondeur des racines est étroitement liée à l'humidité présente dans le sol, que les racines peuvent plus facilement rejoindre grâce à leur étendue sous la terre. Des jeunes plants hauts qu'on peut enterrer profond sont préférés à des jeunes

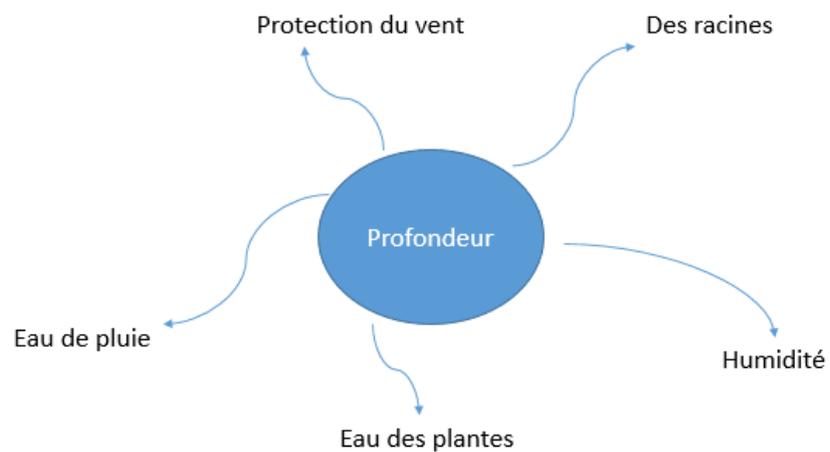
²⁸ « vignes qui vont au fond un mètre et demi, un mètre et quarante parce qu'autrefois quand on plantait, on faisait la *conca* et même pour un problème hydrique on les mettait le plus profond possible » (n°4).

Photo 1 : Vignoble avec les conche



Représentation de la technique de la *conca* dans un vignoble entouré de murets, et avec un *dammuso* sur le fond. Photo de Yildiz Aumeeruddy-Thomas, avril 2018.

Figure 2 : La *conca* et la notion de profondeur



plants très courts²⁹. La profondeur de la *conca*, avec sa forme circulaire, fait aussi office de réservoir pour l'eau de pluie et pour l'humidité de la nuit. La pluie, autrefois plus abondante dans la mémoire collective, était par ce système rassemblée dans les bassins, au lieu de s'écouler vers la mer : « l'eau allait au centre vers la vigne. La *conca* était faite pour retenir l'eau quand il pleuvait beaucoup. Chaque *conca* retenait 50 / 100 kg d'eau pour éviter les fleuves, ici ça n'inondait jamais parce que tous les deux mètres il y avait une *conca* qui contenait 50 / 100 kg d'eau » (n°16). La *conca* devient de ce fait une sorte de réserve au bénéfice de la plante, qui est protégée par la terre qui l'entoure et qui, comme pour le *giardino pantesco*, crée un microclimat en son intérieur, même si ce terme n'est pas forcément explicitement évoquée par les paysans : « c'est le petit jardin qu'on va faire pour la vigne, ça lui donne de l'espace où se crée l'humidité de la nuit, et c'est une aide pour les moments les plus secs » (n°6).

Toujours en ce qui concerne l'eau, à travers la *conca*, certains paysans savent expliciter leurs connaissances sur la notion de la circulation de la sève : « ils faisaient la *conca* parce que la sève descendait presque sur la vigne, elle ne montait pas [...] Avec la *conca*, au contraire, les racines sont au niveau où les bourgeons sortent et elle ne fait pas d'efforts, c'est plus bas » (n°14). Mais c'est peut-être le facteur du vent qui est le plus exploité conjointement avec l'eau : « la *conca* est née pour le discours du vent, si la vigne est haute, le vent la casse » (n°3).

Enfin, de manière plus pratique, la *conca* aide également le paysan dans certaines phases de travail, mais cela résulte plutôt d'une conséquence de la *conca*, et non pas de la raison pour laquelle elle est creusée. Premièrement, la présence du bassin permet aux raisins, qui sont très proches du sol, de ne pas toucher la terre³⁰. Deuxièmement, la présence de la *conca*, permet de voir plus facilement si des nouvelles racines sortant de la greffe se développent sur la plante : « si (les plants) font des racines, on les enlève, mais s'il n'y a plus la *conca* on ne peut pas les voir » (n°3). Dans la même optique, creuser la *conca* oblige en même temps d'ôter l'herbe à la base de la vigne, travail qui devrait de toute façon se faire : « la *conca* sert pour enlever l'herbe, et puis [la vigne] respire mieux avec la terre comme ça » (n°26). Le bien-être de la plante semble globalement être pris en considération dans les discours des habitants. Cela ne se remarque pas uniquement dans la description des avantages de la *conca*, mais surtout lorsque celle-ci est absente, et que l'on parle en termes de souffrance de la vigne.

²⁹ « il y a 12 ans, j'ai planté un vignoble. Sans porte-greffe mais avec des plants de la France. Ils étaient courts, les nôtres sont plus hauts et plus adaptés parce que les racines descendent plus bas et trouvent de la fraîcheur » (n°14).

³⁰ : « la *conca* est nécessaire parce qu'étant donné que la vigne est si basse, même les grappes tendent à toucher le sol avec leur poids quand ils sont murs, et l'espace (presque 10 cm) sert à donner plus de place pour éviter que la grappe touche le sol » (n°6).

1.3.1.2. L'abandon de la technique

Si d'un côté les paysans vantent les bénéfices de cette technique, de l'autre, ils confient paradoxalement ne plus l'appliquer : « *la vigne a besoin de la conca, maintenant on ne la fait presque plus* » (n°8). Pendant mon terrain on m'a plusieurs fois avoué que les *conche* n'existaient plus, même si j'ai souvent pu remarquer que des bassins sont encore creusés aux pieds des vignes. Mais dans les discours des habitants, une *conca* peut être considérée comme telle seulement si elle a une certaine profondeur, alors qu'aujourd'hui elles sont toutes relativement hautes : « *comme nous la faisons aujourd'hui c'est un mi-chemin* » (n°2).

A la *conca*, comme pour de nombreuses autres étapes de travail liées à la terre, s'associe une analyse des outils, particulièrement nombreux à Pantelleria. Nous pouvons dès lors préciser que l'arrivée de l'industrialisation et de la mécanisation (et donc la progressive substitution des outils de travail traditionnels) ont fortement contribué à l'abandon de cette pratique³¹. L'utilisation régulière du tracteur n'est pas compatible avec la présence de *conche* dans le terrain, du moment que la trop grande largeur des bassins entre deux vignes ne lui permet pas de s'y frayer un chemin. D'autres diront que l'abandon de cette technique est une conséquence de l'abandon de la campagne, dans ce cas associé notamment à la dureté de ce travail : « *maintenant c'est trop fatiguant de faire mon travail* [en se référant aux *conche* creusées si profondes] » (n°4).

Les discours concernant la *conca* peuvent paraître contradictoires, étant donné que malgré la prise de conscience de l'utilité d'employer cette technique pour le bien-être de la plante, les paysans sont progressivement en train de l'abandonner. Sans la *conca*, la vigne aurait du mal à survivre et serait moins productive et résistante. Toutefois, pour une minorité de personnes, la *conca* n'est plus aujourd'hui vraiment essentielle à la survie de la plante, et son absence pourrait même être bénéfique sous certaines conditions. Par exemple, les racines plus en superficie trouveraient plus facilement de l'eau lors des années de pluie faible : « *il faut reconnaître aujourd'hui que ceux qui désherbent et ne font plus la conca, ont l'avantage d'avoir les racines plus proches du sol, du coup pendant les années de sécheresse, même s'il y a peu de pluie, celles proches du sol arrivent à récupérer l'eau. Avec la conca les racines sont au contraire beaucoup plus basses* » (n°24). Le retournement de perspective,

³¹ « *autrefois les conche étaient plus profondes. Avec mon père on les faisait avec la zappa, le tridente, le quatridente... on a arrêté de les faire quand la mode du désherbant est arrivée. Au lieu de bêcher on jetait le désherbant. L'herbe ne sortait pas et le terrain restait propre et il n'y avait pas besoin de faire la conca* » (n°14).

c'est-à-dire de voir un intérêt dans les racines superficielles, est donc dans ce cas étroitement lié au changement climatique, que les habitants perçoivent très clairement³².

1.3.2. LA SPIDOCCHIATURA

Ayant effectué mes recherches au printemps, la plupart de mes données concernent les étapes qui se réalisent pendant cette période de production. En particulier, les agriculteurs étaient occupés avec les travaux de *spidocchiatura* et de *pizzicatura*.

Spidocchiare est un terme dialectal, qui se traduit littéralement par « enlever les poux ». **Il s'agit de** la phase de travail dans laquelle on enlève les bourgeons (littéralement les *pidocchi*, **c'est**-à-dire les poux) **qui n'étaient pas prévus**. Selon les paysans, la *spidocchiatura* est un travail qui se fait seulement sur la plante de *Zibibbo*. Cette étape de travail a plusieurs fonctions, dont celle qui paraît **être la plus importante est de permettre un plus grand apport d'énergie aux fruits qui se développeront par la suite**. **Deuxièmement, ce travail facilite la taille hivernale, car il s'agit d'une sorte d'anticipation dans le nettoyage de la vigne**. En effet, **ce travail devrait être fait pendant les mois d'avril et mai, étant donné que le *pidocchio* est encore jeune et souple, et donc plus facile à retirer**³³.

Si au contraire on souhaite renouveler la plante, le *pidocchio* **doit être laissé pour qu'il pousse l'année suivante** en devenant la nouvelle branche portante. Le paysan doit toutefois se rendre compte si la plante est assez **forte, et a assez d'énergies, pour supporter de** « nourrir » (terme local) des *pidocchi* en plus, tout en assurant la production de fruits. De plus, laisser un *pidocchio* se développer sur la plante est aussi une assurance de survie de la vigne, dans le cas où les autres branches venaient à se casser³⁴. CF. ANNEXE, TABLEAU D1.

1.3.3. LA PIZZICATURA

L'autre grosse étape de travail qui se fait d'avril à juin est la *pizzicatura*, terme dialectal signifiant *cimatura* en italien. **Il s'agit de l'écimage, l'étape dans** laquelle on taille les pointes des branches montantes. Ce travail doit être fait au moment de la fleuraison, pour cette raison, il est important que **l'agriculteur aille fréquemment dans son vignoble, afin de contrôler la croissance de ses plantes**. De

³² « je pense que la vigne sans la conca a le raisin qui mûrit moins vite. Le raisin survit quand-même, même sans la conca, merci aussi aux saisons qui ont changées, il ne fait plus froid comme une fois et il pleut moins, pour cette raison que ça va. Sans la conca elle est plus exposée au vent, mais quand le vent très fort arrive, il la casse même dans la conca. **Aujourd'hui on peut ne pas faire la conca parce que le temps a changé, et aussi parce que c'est plus facile à travailler, pour passer avec le tracteur, ça laisse moins de travail avec la zappa. Au contraire, la conca laisse beaucoup de travail et il faut le faire à la main** » (n°14).

³³ « **En les enlevant, la petite grappe devient plus grande, elle pousse, c'est pour lui donner plus d'énergie. La *spidocchiatura* est importante, on la fait seulement une fois, et puis on les enlève peut-être lorsqu'on fait un autre travail et on en voit.** » (n°15).

³⁴ « la *spidocchiatura* **doit être laissée si on veut renouveler la plante, pour l'année suivante, au lieu de continuer à utiliser le vieux bois. Parfois on le laisse [le *pidocchio*], si c'est une plante vigoureuse, parce qu'il peut être utile, par exemple s'il y a du vent en juin. Mais si la plante est déjà souffrante on ne lui laisse pas le *pidocchio*** » (n°17).

plus, selon la *contrada* dans laquelle il se trouve, la fleuraison peut advenir plus ou moins tôt : « *la pizzicatura ici se fait en juin parce qu'il y a la fleuraison, qui est en juin, un peu plus tard. A Khamma c'était à la mi-mai* » (n°4).

Une de nombreuses fonctions de cette étape est, tout comme dans le cas de la *spidocchiatura*, de **fournir un meilleur apport d'énergie à la grappe, et de permettre notamment une bonne nouaison**. Cela est exprimé à travers la description du parcours de la sève dans la plante. Une autre raison liée à cette pratique est de protéger les branches du vent qui, étant plus courtes, sont moins sujets aux dégâts et elles courent moins de risques de complètement se casser. Enfin, la *pizzicatura* représente une **prévention contre l'arrivée** de maladies telles la *peronospora* (mildiou), qui attaque plus facilement les pointes les plus jeunes et souples. Tout comme la *spidocchiatura*, le viticulteur taille plus ou moins sévèrement selon l'état de santé de la plante : « *je pizzico selon la force qu'a la vigne, celle-ci est déjà faible, du coup j'en enlève plus* » (n° 4). Cf. ANNEXE, TABLEAU E1.

1.3.4. LA SCORTECCIATURA (NETTOYAGE DU BOIS)

Une autre étape particulière est celle qui consiste à enlever l'écorce qui se trouve sur le vieux bois de la vigne. Pour décrire cette étape, à côté du terme *scortecciatura* (écorçage) très rarement entendu, les paysans utilisent en général simplement le verbe « nettoyer », pour indiquer qu'ils retirent l'ancienne écorce de la vigne. Il s'agit d'une étape que les anciens faisaient systématiquement, mais qui est aujourd'hui en voie d'abandon, en effet, parmi tous mes interlocuteurs, seulement un jeune m'a dit de faire encore ce travail tous les deux ans. La raison invoquée de cet abandon (comme pour la plupart des formes d'abandon) est le manque de temps et de main d'œuvre car c'est un travail qui ne peut qu'être fait manuellement, à main nue ou à l'aide de la *cittola* (Cf. Les outils, p. 88).

Le nettoyage de la vigne est utile pour lutter contre les insectes, qui nidifient sous l'écorce, et arrivent même à creuser dans le bois, en endommageant la plante. Une autre fonction du nettoyage (bien que cela ne m'ait été que rarement évoqué), et qu'il permet à la lumière du soleil d'arriver directement sur le bois frais, ce qui le renforce car il lui permet de tuer des organismes comme des champignons ou des moisissures présentes sur le tronc de la vigne³⁵.

Il ne s'agit donc pas d'un travail réalisé dans le but d'avoir une plus grosse production, mais plutôt de maintenir la plante plus jeune, plus saine et plus durable dans le temps : « *les plantes nettoyées ne produisent pas plus, mais le nettoyage sert à sauvegarder la plante* » (n°19). C'est peut-être aussi

³⁵ « *Quand tu le nettoies, tu rajeunis la plante, tu la maintiens plus jeune. Parce que l'année suivante ici il y aura de la nouvelle écorce, mais en nettoyant tu permets à la lumière du soleil d'arriver à désinfecter s'il y a des champignons ou des moisissures qui se créent et la lumière du soleil fait le désinfectant, pour cela qu'on enlève l'écorce, en plus que pour les parasites* » (n°10).

pour cette raison, du fait qu'aujourd'hui la finalité première semble être celle d'une plus grande production au détriment de la durabilité, que cette étape de travail est délaissée. CF. ANNEXE, TABLEAU F1.

1.3.5. LA POTATURA (TAILLE)

Lorsqu'ils se réfèrent à la *potatura*, les paysans de Pantelleria indiquent la phase de travail dans laquelle ils taillent les sarments secs sur la branche principale de la vigne. Ce travail se fait avec les sécateurs (*forbici*) durant la saison hivernale, de novembre à mars environ. Les Pantèques ont la tendance à laisser pousser horizontalement les branches de la vigne, et de les laisser longtemps vieillir. C'est pour cette raison que les vignes deviennent très grandes, et s'étalent en largeur. La *potatura* est en effet sévère en hauteur (Cf. le chapitre sur le vent, p. 73), mais pas en largeur. Il suffit de se rendre dans un champ pour se rendre compte de comment les vignes sont laissées libres de se développer et de prendre l'espace qui leur est nécessaire. C'est parce que la plante se développe ainsi que l'implantation suit des mesures bien précises : « 1 ara = 25 cippa³⁶ = 100 m² ; 1 plante (1 cippa) = 2m x 2m ; 2500 plantes x hectare » (n°23). Une plante est donc distante de 2 mètres par deux mètres d'une autre plante, ce qui correspond à un espace considérable par rapport à un vignoble que l'on peut généralement trouver ailleurs. Par rapport à la Sicile, par exemple, un hectare à Pantelleria contient la moitié moins de plantes, et cela est dû à une différente manière d'opérer la taille³⁷. Mais le fait de laisser la plante se développer aussi largement est perçu comme une nécessité pour la vigne, qui a une meilleure production : « meglio grosso che no minuto³⁸, elle donne plus de fruits. Le cep maintenu gros donne plus de fruits » (n°3). Pour arriver à ce résultat : « les premières années on coupe court les branches, comme ça il grossit, et puis tu commences à laisser plusieurs branches. On laisse une épaule (*spalla* ?) par an, jusqu'à un maximum de six environ. Chaque épaule a deux boutons et chaque bouton deux grappes de raisin s'il ne fait pas mauvais temps » (n°23).

De plus, le fait d'avoir un tronc aussi vieux représente aux yeux des paysans la durabilité de leurs plantes, qui ont souvent plus de 60 ans. C'est aussi à partir du vieux cep central qu'il est possible de renouveler la plante, bien qu'à Pantelleria on ait tendance à laisser vieillir la plante à l'extrême : « vigne avec du vieux bois qui ne se renouvelle jamais » (n°3). Mais si on décide de rajeunir la plante, il est

³⁶ Le cep en français. Avec ce terme dialectal, les paysans indiquent généralement la plante entière de la vigne.

³⁷ : « en Sicile les plantes sont beaucoup plus petites parce qu'elles se taillent beaucoup plus, et on met plus de plantes de alberello (qui maintenant ne se font plus) plus proches l'une de l'autre [...] 2500 plantes par hectare à Pantelleria et 5000 plantes par hectare en Sicile » (n°3).

³⁸ Façon de dire qui signifie littéralement : mieux gros que non petit.

nécessaire de laisser pousser un nouveau sarment sur le vieux bois, pour que la vigne se développe **à partir de cette nouvelle branche, au lieu de continuer à s'allonger horizontalement**³⁹.

Ce type de *potatura*, très sévère en hauteur, est possible sur la plante de *Zibibbo*, mais pas forcément **sur d'autres types de cépages. Les premiers boutons du *Zibibbo* sont en effet déjà fertiles, alors que dans d'autres cépages, ils ne sont fertiles qu'à partir du quatrième, et cela oblige les agriculteurs à laisser pousser le sarment plus long pour pouvoir récupérer les fruits** : « à *Kuddia Catalana* il y a des vignes cultivées à *tuppo*, **c'est-à-dire comme un panier. Celle-ci est de *Inzolia, Catarratto, Greca*. Seulement ces trois variétés sont à *tuppo*, c'est tout tourné sur soi. Le fait est de ne pas tailler la vigne parce que ces cépages veulent un serment long parce que la quatrième ou cinquième gemme est fertile. Le *zibibbo* a les premières gemmes déjà fertiles** » (n°10).

Ce système de *potatura* est aujourd'hui en train de changer, en effet, on a tendance à surélever les plantes, et à les développer plus en hauteur par rapport au passé. L'abandon progressif de la *conca* en est une cause, mais aussi et surtout la diffusion de la mécanisation. Les agriculteurs cherchent à uniformiser la croissance de leurs plantes afin de pouvoir passer avec les tracteurs. Dans ce cas, on laisse pousser un *pidocchio*, **non seulement parce qu'on a la nécessité de rajeunir la plante, mais aussi pour une motivation plus technique** : « vu que maintenant on utilise le tracteur, peut-être qu'on utilise le *pidocchio* pour raccourcir la plante, comme ça elles sont toutes alignées » (n°17). CF.

ANNEXE, TABLEAU G1.

1.3.6. L'EFFEUILLAGE

Contrairement à d'autres parties d'Italie et du monde, à Pantelleria les viticulteurs ne font pas l'effeuillage, la pratique qui consiste à faire tomber les feuilles de trop sur la vigne. L'explication que donnent les agriculteurs sur leur non-effeuillage est en rapport à la protection de la chaleur qu'offrent les feuilles à la vigne : « il faut faire attention à ne pas enlever trop de feuilles sinon après le fruit brûle. **Contrairement au nord Italie ici on n'effeuille pas, mais la grappe doit être couverte sinon le soleil est trop fort** » (n°10).

1.3.7. LE DIRADAMENTO (ECLAIRCISSEMENT)

Il s'agit de l'étape de travail dans laquelle on fait tomber les grappes de raisins, lorsqu'on considère qu'une plante possède trop de fruits, et qu'elle ne pourrait pas tous les faire mûrir. Comme pour l'effeuillage, il s'agit d'une étape qui n'est pas faite à Pantelleria. Les agriculteurs ont plutôt tendance

³⁹ « dans le *Zibibbo* on coupe toujours tout sans rien laisser. Du coup ça sort toujours sur le vieux bois, on renouvelle sur le vieux bois. Où on taille, il y a trois sarments qui sortent, on en enlève deux, et on en laisse un et on taille. Sur une vigne il y a une quinzaine de grappes et même plus, et on ne fait pas l'éclaircissage » (n°14).

à laisser la plante se débrouiller toute seule, à la laisser porter ce qu'elle arrive : « *je ne fais pas le diradamento, ce qu'elle porte, elle le porte. Je laisse ce qu'il y a* » (n°4). Au contraire, en plus de ne pas faire le *diradamento*, les Pantesciens laissent pousser le *sganguna*, le deuxième fruit du *Zibibbo*. CF. ANNEXE, TABLEAU H1.

1.3.8. LES AUTRES ETAPES DE TRAVAIL

Parmi les autres étapes de travail, j'ai pu recueillir quelques informations sur la fertilisation et sur le calendrier agricole de la récolte de la *disa*⁴⁰ (pendant les mois d'hiver, en février et mars), et de la réalisation de la *conca* (au mois d'avril). En ce qui concerne la fertilisation, elle est faite en octobre, et non pas forcément au moment de l'implantation. Aujourd'hui il n'y a plus de fumier à cause de l'absence d'animaux sur l'île, en conséquent les paysans doivent en acheter pour nourrir leurs sols⁴¹. CF. VERSO, FIGURE 3.

1.4. LES ETAPES DE TRAVAIL DE LA VIGNE : LA RECOLTE ET LE SECHAGE DU ZIBIBBO

Les paysans possèdent une bonne connaissance des techniques de séchage car le raisin sec est un produit séculaire toujours valorisé. Le temps de la vendange, immédiatement suivi par celui du séchage, semble représenter pour les agriculteurs un grand moment dans l'année.

1.4.1. LA VENDANGE

Selon les zones de culture, la vendange est faite à des périodes différentes, les premières pouvant être à partir de fin juillet, jusqu'à mi-septembre pour les dernières, sans compter la récolte du deuxième fruit, qui se fait en octobre : « *ici on vendange en septembre, au moins ça mûrit plus. Si je mets une chose amère, je vais trouver une chose amère* » (n°4).

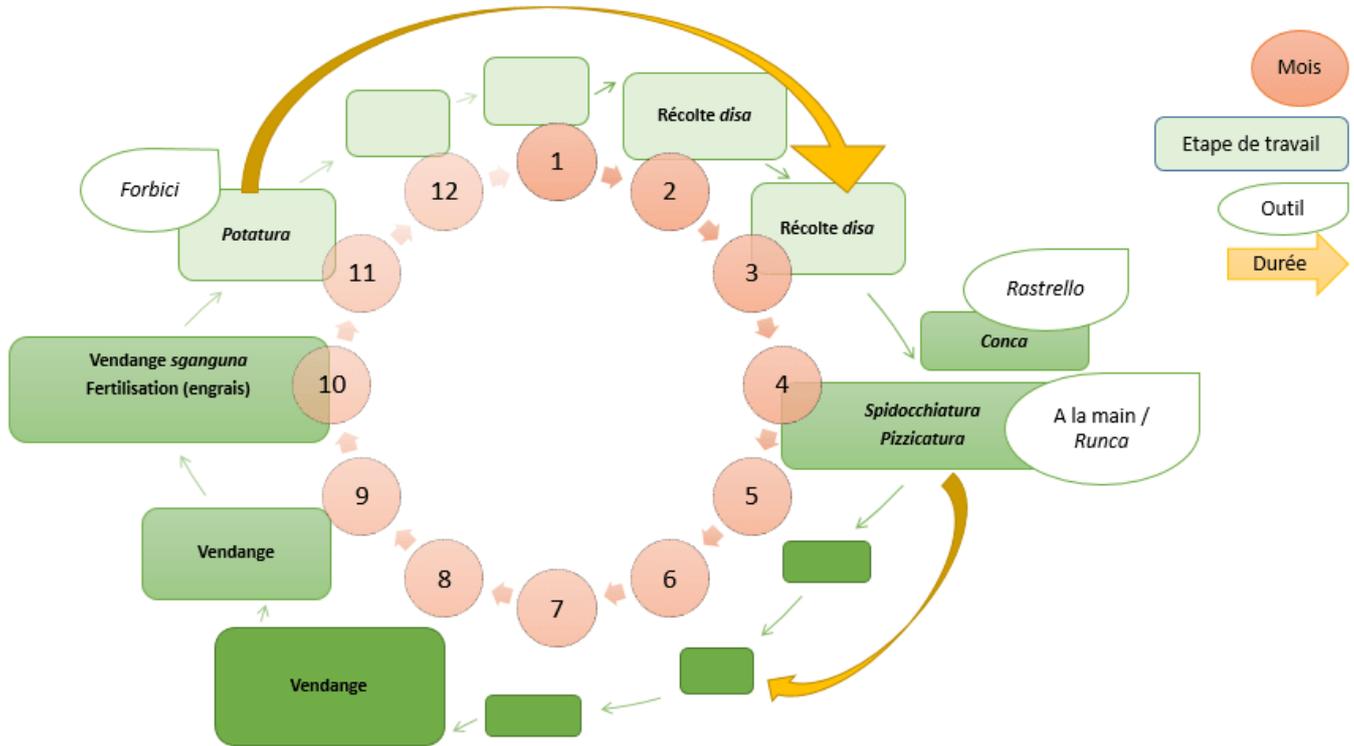
La vendange était un moment qui réunissait tout le monde, et en particulier les femmes avaient un rôle important. Autrefois, une attention particulière était donnée au raisin que l'on destinait au séchage, en effet, seulement les grappes les plus mûres étaient sélectionnées et coupées pour ce but. Et c'étaient les femmes qui devaient faire cette première sélection de grande importance⁴². Même s'il s'agit du même cépage, il y a donc tout de même une sélection qui s'opère selon le type de produit final que l'on souhaite avoir. Un seul vignoble peut permettre la production de vins différents, il suffit

⁴⁰ Plante utilisée lors du séchage du raisin. Voir le chapitre dédié à ce sujet, à la page 62.

⁴¹ « *on fertilise en octobre, pas en mars. Parce qu'il doit pleuvoir, sinon ça sert que pour l'herbe. Puis on fait la taille jusqu'en mars. Puis, autrefois on utilisait le moto cultivateur et puis on binait, mais maintenant il y a le désherbant* » (n°3).

⁴² « *Maintenant on fait sécher tout et n'importe quoi, il arrive même de trouver une grappe compacte non mûre. Autrefois au contraire on envoyait les femmes pour faire ce travail parce que les femmes ont plus de sensibilité. On leur disait d'aller en premier, de prendre la grappe la plus belle et de la jeter dans le scacco, et il y avait deux femmes qui partaient faire ce travail. Et es hommes derrière ramassaient le reste, mais seulement les meilleures grappes étaient mises à sécher. Et moi je fais comme ça parce que je n'ai pas d'exigences économiques ou je m'en fous, du coup je fais un tour avec X. Comme ça on coupe d'abord ce raisin qui sèche dans le scacco et puis on coupe le reste pour faire du vin, ou la base pour le passito* » (n°10).

Figure 3 : Le calendrier agraire de la vigne



Calendrier agraire de la vigne réalisé à partir des données récoltées auprès des paysans.

de savoir comment choisir les grappes et travailler les fruits. Bien évidemment, il y a des zones sur l'île qui sont plutôt meilleures pour la production du *passito*, comme les zones côtières, et celles qui sont meilleures pour le vin sec, comme les zones internes plus fraîches, bien qu'aujourd'hui la distinction entre les deux qualités n'est plus toujours faite⁴³.

1.4.2. LE SECHAGE

En ce qui concerne le séchage, il faut tout d'abord rappeler que le *passito* n'est pas le seul produit réalisé à partir du raisin séché, mais que dans le passé, inversement à aujourd'hui, la majorité de la production était destinée à la vente du raisin sec en tant que tel. Deuxièmement, on ne peut décrire les techniques de séchage sans faire allusion au passé, en effet, elles ont beaucoup évolué. Le plus gros changement entre la manière de faire actuelle et passée, semble être le passage de ce qui est appelé la *mmugghiata* à ce qui est appelé la *malaga*.

1.4.2.1. La *mmugghiata*

Afin de mieux expliciter la façon dont les gens travaillaient, il est nécessaire de comprendre d'abord comment un vignoble était composé.

La structure d'un vignoble au temps de la *mmugghiata*

La plus grande partie du terrain était réservée aux vignes, qui étaient plantées à une distance de 2 mètres par 2 mètres. La partie du terrain se trouvant entre quatre plants est appelé le *scacco*, alors que celle entre deux plants est la *crociera*. Ces espaces étaient utilisés pour une seule fonction, qui était celle de déposer dans un premier temps le raisin une fois qu'il était coupé⁴⁴. Une deuxième partie du terrain était consacrée au *stenniture*⁴⁵, c'est-à-dire un espace dirigé vers le sud, dans lequel on mettait le raisin à sécher. Selon le type de produit final, et en particulier s'il était destiné à la vente du raisin sec, le *stenniture* était recouvert de la *disa*, permettant de protéger les grappes de la terre.

A côté du *stenniture*, il y avait le *fornello* en pierre avec la *cuadara*, c'est-à-dire le four avec sa marmite (Cf. VERSO, PHOTO 2). C'est ici que l'on immergeait les grappes dans l'eau bouillante avec la

⁴³ « j'aimais que les raisins étaient sur la mer et qu'ils mûrissent plus tôt, et ça me sert pour faire l'*uva passa*. Ici c'est plus pour faire le blanc [...] et à la cave normalement on ne devrait pas les travailler ensemble, mais maintenant on ne comprend plus rien. Peut-être les petites caves ne le font pas, mais dans les grandes il n'y a plus la sensibilité, le temps. La logique dirait d'utiliser les raisins de la mer pour faire le *passito* et ceux tardifs pour faire le blanc, mais souvent en utilisant les serres on fait le contraire » (n°10).

⁴⁴ « quand on les mettait entre les ceps, on les mettait directement à terre, que c'est chaud et donc ça aidait. Entre les 4 vignes ça s'appelle *scacco*. Et la *crociera* c'est entre les deux vignes. Parfois quand il y avait beaucoup de raisin, on remplissait même la *crociera* et on voyait le terrain tout blanc de raisin. C'était un spectacle [...] le *scacco* et la *crociera* étaient utilisés uniquement pour cette fonction. Ils devaient être bien travaillés, il ne devait pas sortir de l'herbe, avec le *rastrello* » (n°14).

⁴⁵ Terme dialectal, signifiant *stenditoio* en italien, étendoir en français.

Photo 2 : le fornello en pierre et la cuadara



Marmite contenant eau et potasse, utilisée pour immerger le raisin dans la technique de la *mmugghiata*. Photo de Virginie Deguillame, mai 2018.

potasse, à l'aide du *coppo di ferro*, c'est-à-dire un petit panier fait avec du fil de fer. Par la présence de la potasse, cette technique est aussi souvent simplement appelée la *potassa*.

Le *stenniture* et la *disa*

Le *stenniture* et la *disa* ont continué à être utilisés même au temps de la *malaga*. **Aujourd'hui encore**, bien que les serres aient quasiment totalement substitué les étendoirs, on peut toujours en trouver dans le paysage pantésquien. Le *stenniture* a aussi subi une évolution, tout en ayant toujours la **même fonction de séchage**. **Au début, il s'agissait d'un simple morceau de terrain dirigé au sud** laissé libre à cet effet. Plus tard, on a commencé à réaliser des *stenniture* avec une structure en ciment, qui permettaient d'installer des toiles pouvant être déroulées la nuit ou en cas de pluie, et qui avaient une fonction similaire à celle d'un toit pour protéger les grappes de l'humidité.

Selon les paysans, c'est justement pour éviter de perdre la récolte en cas de pluie, que maintenant on ne fait quasiment sécher le raisin que sous les serres⁴⁶, CF. ANNEXE, TABLEAU I1. **Aujourd'hui, certaines caves utilisent même des fours pour la phase du séchage, et cela permet d'accélérer le processus** : « *la base du stenditoio est la terre, puis certains ont commencé à cimenter, et maintenant les caves font aussi avec le four* » (n°16). La FIGURE 4 AU VERSO permet de bien identifier l'évolution des différents lieux de séchage.

La *disa* est une plante abondamment présente dans les bois de Pantelleria. Son utilisation principale était pour le séchage du raisin, mais elle était également utilisée pour faire par exemple des balais. La *disa* est la partie basse de la plante, les feuilles, tandis que la branche est appelée *cannizzo*, et est utilisée pour réaliser des paniers ou des rideaux **à mettre à l'entrée des portes**. La récolte est faite **pendant l'hiver, ensuite il faut la faire sécher**, et puis on la dépose simplement entre le sol et le raisin, **avant de la réutiliser l'année suivante**. Si les paysans disent que la *disa* sert pour ne pas abîmer la grappe avec la terre, en réalité, l'explication est beaucoup plus complexe⁴⁷. CF. ANNEXE, TABLEAU J1 & CF. VERSO, PHOTO 3.

⁴⁶ « *Maintenant on le fait plus souvent dans les serres, parce qu'au naturel tu dois aller couvrir le soir et découvrir le matin, alors que dans la serre tu es tranquille. Puis tu dois aller tous les 2 ou 3 jours à regarder et tourner, mais tu restes tranquille et ça sèche plus vite* » (n° 8).

⁴⁷ « *la disa est riche de silice, c'est comme si tu mettais le raisin à sécher sur un verre du coup il donne plus de chaleur. Si tu prends la plante à l'envers tu te coupes parce qu'elle est riche de cristaux de silice, qui est le même minéral avec lequel on fabrique le verre, la feuille est au 80% faite de silice. Au moment où tu étends le raisin, elle reflète les rayons du soleil et, d'un côté elle isole le fruit du terrain, tout en permettant au raisin de respirer parce que tu es toujours en contact avec le terrain, différemment si tu utilisais le cannizzo qui isolent trop* » (n°10).

Figure 4 : L'évolution des lieux de séchage

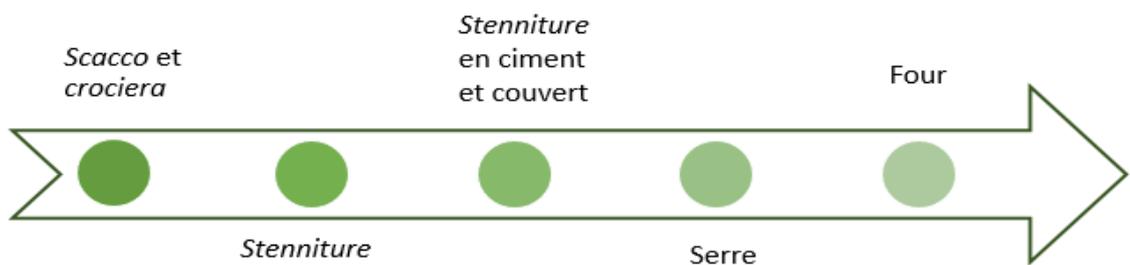


Photo 3 : Séchage du Zibibbo sur la disa, dans un stenniture



Séchage du Zibibbo sur la disa, dans un stenniture muni de la toile protectrice pouvant être déroulée en cas de pluie.
Photo de Mario Valenza, 2004.

La technique

La technique de la *mmugghiata* consiste à immerger pendant quelques minutes la grappe de raisin dans de l'eau bouillante mélangée à de la potasse, avant de la faire sécher au soleil. Ce passage crée des petites fentes sur la peau du grain, et permet un séchage plus rapide du raisin : « avec la potassa il y a des micros fissures qui se créent, du coup l'eau évapore plus rapidement et contribue au fait de refroidir le grain, et donc le séchage advient à basse température » (n°24).

La *mmugghiata* était faite en quatre passages. En premier, il y avait la récolte du raisin, où l'on sélectionnait les meilleures grappes. Ensuite, on le déposait dans le *scacco* pour un pré-séchage pendant un ou deux jours. Puis, on immergeait les grappes dans la *cuadara*. Enfin, on les déposait sur les *stenniture* pour les faire sécher. De plus, si les grappes étaient trop grosses, il fallait les couper avant de les mettre sur l'étendoir pour qu'elles puissent sécher : « si les grappes étaient trop grosses, elles devaient être coupées, sinon elles ne se sauraient jamais séchées » (n°17), et surtout, il fallait régulièrement les retourner sur l'étendoir pour avoir un séchage uniforme. L'ensemble de ce travail devait aussi être fait en plusieurs fois, étant donné que le *stenniture* ne pouvait contenir tout le raisin produit par le vignoble, mais aussi parce qu'on ne prenait que les grappes les plus belles, en attendant que les autres mûrissent. Non seulement tout le travail était plusieurs fois répété, mais une seule récolte se faisait aussi en plusieurs jours. En effet, le premier jour le raisin était coupé et laissé dans le *scacco* pour qu'il commence à sécher, grâce à la chaleur du sol, mais c'était aussi une étape nécessaire pour qu'il ne se casse pas dans l'eau bouillante⁴⁸. Le jour suivant, à l'aube, on commençait la *mmugghiata*, pour éviter la chaleur du soleil⁴⁹. CF. ANNEXE, TABLEAU K1.

1.4.2.2. La malaga

La deuxième façon de sécher le raisin est celle qui est appelée la *malaga* et c'est tout simplement un séchage naturel au soleil. Presque tout le monde aujourd'hui sèche son raisin de façon naturelle, on m'a dit que certaines personnes utilisent encore la potasse, bien que je n'aie rencontré personne me disant de le faire. Le référentiel de la DOC⁵⁰ du *passito* prévoit en effet un séchage naturel pour avoir la dénomination. La *malaga* est un processus plus rapide, dans le sens où il demande moins d'étapes de travail, par contre, le temps de séchage est beaucoup plus long.

⁴⁸ « le raisin coupé se posait à terre, on le laissait ce jour-là à sécher un peu, de sorte que la grappe était malléable quand on la mettait dans l'eau bouillante. Si on mettait tout de suite les grappes, elles s'ouvraient. On les mettait à terre à côté de la vigne pendant un jour, le jour même parce qu'il fait chaud quand on coupe et une demie journée de soleil suffisait pour les faire ramollir un peu » (n°14).

⁴⁹ « à l'aube c'était déjà prêt pour faire la *mmugghiata* sinon c'était trop chaud. On se levait la nuit avant qu'il fasse jour pour allumer le fornello, et il y faut une heure avant que ça boue. Prendre le raisin avec délicatesse et puis le mettre dans la *mmugghiata* » (n°14).

⁵⁰ Denominazione di Origine Controllata, signe de qualité correspondant à l'Appellation d'Origine Contrôlée français (AOC).

Le temps de séchage

Avec la *malaga*, le raisin coupé est directement mis dans l'étendoir, ou plus souvent dans les serres, sans passer par l'étape du pré-séchage dans le *scacco*, ni par l'immersion dans la *potassa*. Pourtant le temps de séchage est beaucoup plus long. Le [TABLEAU L1 EN ANNEXE](#) est un récapitulatif des temps de séchage que les paysans m'ont donné selon le type de technique employée. On remarque que, en particulier pour la *malaga*, ce temps varie, et cela est probablement dû au fait qu'il est difficile de déterminer la durée du séchage, car il y a plusieurs facteurs qui rentrent en compte, comme le climat ou la position géographique⁵¹. Autrefois, la *mmugghiata* était considérée comme la technique la plus simple, mais avec les serres, aujourd'hui la situation a changé : « *la mmugghiata était la chose la plus simple, maintenant les choses se sont renversées, avec la serre tu es en sûreté, du coup on fait beaucoup plus facilement la malaga. Aujourd'hui avec les serres il n'y a plus besoin de faire la première étape de pré-séchage parce que la chaleur stérilise les blessures* » (n°24).

Le choix de la technique, déterminé par le produit final

Il faut aussi dire que le choix du produit final déterminait le choix de la technique. En effet, la *malaga* était faite pour le *passito*, et du coup en faible quantité, contrairement à la *mmugghiata*, dont le raisin était vendu en tant que raisin sec : « *la malaga était que pour faire le moscato (c'est-à-dire le passito), pas pour le transport, du coup on en faisait peu, en quantité suffisante pour faire le moscato. La mmugghiata était en quantités énormes, qui se transportait à Naples, Gènes, partout en Italie, avec des petits voiliers* » (n°16). La vente du raisin sec demandait donc une attention particulière, avec l'utilisation de la *disa* en plus de la *mmugghiata*. De plus, la *passola* était positionnée dans des petites cages, pour que ce soit joliment présenté⁵².

Le goût et la couleur

Un autre aspect qui différencie un *passito* réalisé avec la *malaga* d'un réalisé avec la *mmugghiata* est le goût, et les représentations sont ici bien variées et controversées. La plupart des gens affirment en effet préférer la saveur qui est donnée par le processus de la *malaga*, associé au naturel et au traditionnel⁵³. Selon d'autres points de vue, la *potassa* permettait de conserver des saveurs qui, avec

⁵¹ « *S'il n'y a pas un vent humide tu le retournes tous les 5 jours, puis tu le vois à œil. C'est difficile de dire combien de temps dure le séchage, ça dépend quel vent il y a, s'il est humide ou pas* » (n°10). Voir le chapitre sur le vent, p. 73.

⁵² « *la disa était plutôt pour qui vendait le raisin pour le manger. Ils mettaient une grappe au-dessus de l'autre et ils faisaient un petit tas, dans la cagette ils faisaient deux carrés de uva passa, et puis ils mettaient la paille en plastique colorée, des filaments, au milieu des tas et puis une fleur en papier au centre. Mais c'était une chose belle. Elles étaient vendues dehors, mais les cagettes étaient faites ici [...] Une cagette devait peser entre 5 et 6 kg* » (n°14).

⁵³ « *autrefois on faisait la mmugghiata, mais ce n'est pas le même goût, celle-là c'est du raisin cuit [...] Ce n'est pas la même chose de faire une chose traditionnelle, au naturel* » (n°8).

un séchage trop long comme celui de la *malaga*, finissent par se perdre. Cette même distinction est renforcée par la couleur. La *malaga* crée un produit beaucoup plus foncé et ambré, dû à l'oxydation, alors que la *mmugghiata* est plus dorée, et c'est pour cette raison qu'elle est aussi souvent appelée *bionda* : « dans la *malaga*, dans le grain, qui n'a pas de sorties, les températures rejoignent des degrés élevés. Avec la *malaga*, il y a beaucoup de saveur de caramélisation, aussi pour les températures qu'il rejoint. Dans un produit *bionda* du coup on trouve encore les arômes du raisin, à part la couleur. Un est blond, transparent, l'autre violacé » (n°24). CF. ANNEXE, TABLEAU M1.

En somme, dans l'imaginaire collectif, « la *bionda* c'est le diable, la *malaga* c'est le naturel » (n°24).

2. LES AUTRES CULTURES : L'OLIVIER ET LE CAPRIER

2.1. LES OLIVIERS

Avec la vigne et le câprier, l'olivier est la troisième culture principale de Pantelleria. Et pas n'importe quelle variété d'olivier, mais c'est le *Biancolilla* qui domine avec quelques exceptions de *Giarraffa*. Comme pour tous les arbres destinés à culture sur l'île, l'olivier aussi doit subir de fortes tailles, qui l'obligent à traîner à terre. Déjà quand ils sont petits, les branches des oliviers sont retenues au sol avec n'importe quel stratagème, par exemple avec des ficelles ou avec le poids des pierres. Cela est fait pour empêcher les branches de grandir de façon naturelle vers le ciel. CF. VERSO, PHOTO 4.

2.1.1. LE VENT DETERMINE LA TAILLE

La taille est réalisée tous les deux ans par le haut pour la même raison, et les années de taille sont moins productives. La raison mentionnée par les agriculteurs de tailler aussi sévèrement est liée au vent, qui sinon ne permettrait pas une bonne récolte : « ça c'est du *Biancolilla* et il alterne selon combien tu le nettoies avec les tailles parce que certaines années pour le faire revenir bas, la taille est un peu extrême et il produit moins » (n°10). Au moment de la taille, il faut aussi tenir compte du fait que les branches peuvent se baisser lorsqu'elles sont lourdes des fruits : « avec le poids des olives, les branches se baissent. Il faut savoir les tenir moyennes- basses [...] les anciens disaient qu'à Pantelleria les branches produisent plus si elles sont proches du sol. Pas parce que le sol est plus chaud, mais surtout pour le vent » (n°8). CF. VERSO, PHOTO 5.

2.1.2. LE TYPE DE TERRAIN DETERMINE LA CULTURE

Comme nous avons déjà pu l'anticiper, les terrains destinés à la culture de l'olivier n'étaient pas les plus beaux et accessibles, étant donné que ces derniers étaient réservés à la vigne. D'un côté, ce choix était dû à la meilleure résistance de la plante de l'olivier par rapport à la fragilité de la vigne, mais de l'autre côté, la raison principale était que l'olive n'était pas considérée comme une ressource

Photo 4 : Formation des oliviers



Représentation de la pratique de formation des jeunes oliviers, dont les branches sont forcées vers le sol au moyen de pierres et de ficelles. Photo de Virginie Deguillame, mai 2018.

Photo 5 : Olivier séculaire



La taille de l'olivier est tellement sévère que l'arbre prend la forme d'un buisson, se développant en largeur plutôt qu'en hauteur. Photo de Virginie Deguillame, avril 2018.

économique, contrairement au raisin⁵⁴. Ainsi, on plantait les vignobles dans les zones les plus planes, dans lesquelles les mulets pouvaient arriver, tandis que les oliviers (et les câpriers avaient le même destin), se trouvaient dans les sols les plus pierreux et dans les lieux les plus éloignés. Finalement, **malgré le fait que le travail sur l'olivier** soit minime, cette condition le rendait plus pénible⁵⁵.

2.1.3 UNE ECONOMIE LOCALE ET FAMILIALE

L'olivier a pendant longtemps été un arbre dont le produit était à utilisation familiale. Cela continue à être le cas, sauf pour les personnes qui travaillent avec le tourisme et proposent un ensemble d'articles différents, dont leur huile d'olive. Les habitants de Pantelleria ont à disposition un moulin sur l'île pour pouvoir presser leurs olives : « *on va au moulin à Scauri, tout le monde porte les olives là pour faire l'huile* » (n°5). Le choix de fabriquer sa propre huile d'olive peut dériver du désir de ne consommer que des variétés locales que les habitants semblent privilégier, comme nous verrons en parlant des techniques de reproduction. Et cela, malgré le fait qu'une telle culture puisse être laborieuse et peu économique : « *l'huile est pour nous, probablement ça nous coûte plus d'avoir les oliviers que d'acheter l'huile, mais au moins nous savons d'où elle vient, parce que sur l'huile il y a beaucoup de polémiques* » (n°1). Les variétés sont choisies par rapport au type de produit final que l'on souhaite avoir : « *j'ai du Biancolilla pour l'huile et quelques Giarrappa pour les olives. Les Giarrappa c'est moi qui les ai plantées pour avoir des olives de table* » (n°8).

2.1.4. LE GOUT, LA SPECIFICITE ET LE TOURISME

De par leur lieu d'implantation sur le territoire, nous pouvons donc facilement reconnaître un olivier séculaire. Aujourd'hui en effet, les arbres sont aussi plantés dans des terrains qui auraient été autrefois destinés aux vignes, étant donné que l'huile d'olive du *Biancolilla* trouve aussi sa place dans le marché grâce à sa spécificité. C'est une huile très douce « *Le goût est très différent de celui de l'huile sicilienne* »⁵⁶ (n°6). Les oliviers de Pantelleria sont également particuliers par leur forme, donnée bien-sûr par la taille sévère, mais aussi par la vieillesse des arbres. Contrairement aux vignes, en général les propriétaires ne connaissent jamais l'âge de leurs oliviers, ils diront en effet qu'il s'agit d'arbres séculaires : « *les oliviers sont de mon grand-père, je ne sais pas d'il y a combien d'années, je ne sais pas qui les a plantés* » (n°4). Mais la vieillesse de ces plantes est perçue comme une chose à laquelle

⁵⁴ « *on le mettait là où on n'arrivait à mettre rien d'autre, on y mettait un arbre pour avoir l'huile pour la famille, parce qu'il n'était pas vu comme une plante qui donnait économie* » (n°6).

⁵⁵ « *c'est un endroit à l'abri et très terrassé et en pente. La culture et la récolte des olives est difficile à cause du poids. Parce que les oliviers sont dans la partie la plus haute, en effet le Pantésquien mettait les oliviers là où il n'arrivait à mettre rien d'autre. Depuis là-haut il faut les charger jusqu'en bas sur la route, même si ce n'est pas beaucoup, ce sont deux jours de travail par an* » (n°6).

⁵⁶ « *maintenant l'huile de Pantelleria a sa valeur, et une particularité que le touriste aime, même comme goût. Le goût est très différent de celui de l'huile sicilienne, peut-être donné par la variété Biancolilla qui est typique de Pantelleria, la variété existante antiquement. Il est presque doux, pas un peu amer comme celles siciliennes, qui dérange, même tout de suite après l'avoir pressé il est doux. Il est très délicat et n'altère pas les saveurs des condiments* » (n°6).

il faut être fier, car elle démontre leur résistance, mais aussi leur capacité de production et leur beauté : « *un quintal par plante d'olivier, même plus. C'est une plante centenaire [...] même esthétiquement elles donnent une belle forme à regarder* » (n°8).

En ce qui concerne le calendrier agraire de l'olivier, il est beaucoup moins complexe que celui de la vigne. Il n'y a en effet que deux étapes à faire dans l'année, la récolte qui va « *de mi-octobre en janvier* » (n°21), et la taille, une fois tous les deux ans qui est « *après avoir cueilli les olives* » (n°4). Par contre, selon le produit désiré, il peut y avoir des étapes supplémentaires, par exemple il est possible qu'il y ait deux récoltes si l'on veut avoir des olives de table et de l'huile⁵⁷.

2.2. LES CAPRIERS

Les câpriers sont les plantes les plus résistantes parmi les cultures principales de Pantelleria. Non seulement ils poussent de la montagne à la mer, mais ils sont aussi implantés là où les autres plantes plus délicates **n'ont pas survécu** : « *avant tout était vignoble [dans ce champ], puis il y a eu la maladie, du coup on a replanté des câpriers* » (n°1). Il s'agit également d'une plante qui se propage très facilement indépendamment de l'action de l'homme : « *ces câpriers contre le mur sont sortis tous seuls* » (n°14). Autrement, pour la cultiver, les agriculteurs utilisent généralement les semis, ou parfois la technique de bouture : « *pour semer des nouveaux câpriers, on le fait par semis ou par bouture, ma grand-mère a sélectionné ceux à planter* » (n°1). CF. ANNEXE, TABLEAU N1.

Comme pour l'olivier, le câprier aussi est destiné à être planté dans les terrains les plus pierreux et moins accessibles, qui surtout ne pourraient pas héberger la vigne⁵⁸. Tout comme cette dernière, selon le lieu d'implantation sur l'île, la récolte est plus ou moins précoce. Le principe est le même que pour les autres cultures : les zones côtières plus chaudes sont les plus précoces, en opposition à celles internes plus froides et humides qui sont tardives. Par exemple, « *ici c'est une zone précoce, j'ai déjà fait deux récoltes* » (n°8), et à peu près à la même période « *la câpre n'a pas encore été cueillie cette année ici* » (n°14).

Le câprier est une plante grasse, qui demande par ce fait une quantité d'eau minime, pourtant, pour qu'elle soit productive, il est nécessaire de la surveiller, en particulier au moment de la récolte. En effet, une fois la saison commencée, les câpres doivent être cueillies toutes les semaines, autrement les boutons se développent en fleurs, puis en *cetriolo*⁵⁹, ce qui affaiblit la plante : « *si tu n'y vas pas*

⁵⁷ « *quand elles sont noires elles sont cueillies sur la plante [...] la Biancolilla pour l'huile doit être cueillie plus tôt, elle doit être blanchâtre. Il y a un bon mois de différence entre les deux récoltes* » (n°25).

⁵⁸ « *le câprier se cultive même dans des endroits où on ne peut pas mettre la vigne parce qu'il a besoin d'un terrain moins important, même sur les pierres les câpriers poussent tranquillement* » (n°6).

⁵⁹ Terme dialectal. Il s'agit du fruit du câprier, duquel pousse les graines utilisées pour semer des nouvelles plantes.

*tout de suite, puis la fleur sort et endure la plante et puis elle fait moins [...] le cetriolo prend de la force et la plante s'affaiblit, on le voit qu'elle est plus dure. Au lieu de faire 5 grains, elle n'en fait que 2 » (n°14)⁶⁰. La transformation du bouton en fleur et puis en *cetriolo* correspond donc à un affaiblissement de la plante. Mais les paysans décrivent une plante faible également en rapport à sa vieillesse : « les troncs très grands sont vieux, ils ont un retard par rapport à ceux-là jeunes. Comme un enfant qui est précoce, il développe tout de suite sa force, tandis que pour une personne âgée il y faut plus de temps, et pour la plante c'est la même chose » (n°8).*

Le câprier est associé à la résistance, pourtant il est lui aussi bien vulnérable à la sécheresse : « le potentiel du terrain de câpriers en une année est aux alentours de 40 quintaux, mais les dernières années la quantité a diminué à cause de la sécheresse, un peu parce que les plantes sont mortes et un peu parce qu'elles n'ont pas réussi à produire ce qu'elles produisaient normalement » (n°6). Leur physiologie, en particulier des racines, démontre aussi qu'il a besoin de chercher ses nutriments loin dans le sol : « c'est très difficile d'éradiquer les plantes parce qu'il faut creuser un trou énorme parce qu'en dessous elles ont une structure de poulpe, énorme, elles ont des racines très longues » (n°9).

2.2.1. LES ETAPES DE TRAVAIL

2.2.1.1. La récolte

Le câprier n'est pas aussi difficile que la vigne en termes de soins. Par contre, la saison de la récolte est très longue et difficile, du moment qu'il s'agit d'une récolte manuelle, et à répéter environ tous les 7 jours afin d'éviter que les boutons s'ouvrent : « on va dans le champ entre 8 et 10 fois, à cadence hebdomadaire, tous les 9 jours, ça dépend du temps qu'il fait, et ça dure environ trois mois. La récolte est longue et ardue » (n° 6). La récolte, en plus d'avoir une durée très longue, elle est faite pendant la période estivale qui est très chaude à Pantelleria. Pour cette raison, mais aussi pour une facilité due à la condition de la plante, elle commence très tôt au lever du soleil : « Lors des premières récoltes les boutons sont plus mous par rapport à saison avancée. On vient les cueillir au matin dès qu'il fait jour, ou à partir de 16 heures, parce qu'ils sont plus croquants et faciles à cueillir » (n°1). CF. ANNEXE, TABLEAU O1. La récolte des câpres se différencie de celle des autres cultures aussi par son caractère presque imprévisible, dans le sens où on sait que des boutons seront certainement oubliés sur chaque plante, mais on ne peut pas évaluer combien, seulement que la plante le ressent⁶¹. En conséquent,

⁶⁰ Tout cet aspect sur la notion de la force de la plante sera expliqué plus dans les détails dans le chapitre concernant la sève, à la page 78. D'autres éléments sont présents tout au long de ce chapitre, en particulier lorsque l'on décrit la récolte.

⁶¹ « Et puis on trouve une série de fruit, les cetrioli, que s'ils sont tout de suite cueillis ça va bien, mais s'ils sont laissés sur la plante ils exploitent au maximum la plante et puis elle n'a plus la force, parce que le problème du câprier c'est qu'il doit produire de la végétation en continu pour produire des câpres. Si quelque chose extrait de la plante sa subsistance, elle n'a plus de forces. Le fruit est mangé s'il est cueilli tout petit, à 8 jours de maturation, mais s'il est laissé sur la plante il a les graines à l'intérieur et il sert pour faire les plants » (n°6).

on ne peut pas non plus précisément évaluer combien de boutons seront cueillis, ni leur grosseur. Une fois cueillies, les câpres sont mises sous sel, puis vendues à la fin de la saison aux établissements **qui s'occupent de les diviser en rapport à leur grosseur, ce qui déterminera** enfin le prix du produit final : *« nous les salons et puis on les porte à la fin de la saison. L'acheteur fait la division de la grosseur des câpres, à des prix différents. Moi je vends tout au kilo. On les cueille tous, sauf les deux petits à la pointe, c'est pour ça qu'il y a des grosseurs différentes, les plus petits sont les plus chers »* (n°8).

2.2.1.2 La taille

Le câprier subit deux tailles : *« en novembre on les raccourcit parce qu'en été ils deviennent vraiment longs, et en février où on les taille tous et on essaie de donner une forme [...] en novembre on raccourcit les branches qui ont encore les feuilles et je dis "on coupe les cheveux" »* (n°9). Comme pour toutes les plantes à Pantelleria, le câprier est aussi taillé afin **qu'il se développe en largeur** plutôt qu'en hauteur⁶².

2.2.2 LE PRIX

Au moment où la vigne commence à voir petit à petit son déclin, le câprier lui, est au contraire valorisé, **et c'est aussi pour cette raison que sa culture continue à être pratiquée dans les familles, voire à augmenter**. Il n'est pas si rare en effet de voir aujourd'hui des champs entiers cultivés avec des câpriers : *« moi j'ai deux terrains seulement de câpriers, et certains sont ensemble aux vignes »* (n°14). Il s'agissait autrefois d'un apport supplémentaire dans les produits cultivés pour les besoins familiaux, alors que petit à petit, la vente des câpres peut représenter une valeur économique : *« les câpriers on les a mis casuellement là-haut, parce que dans les années '50 et '60 on cultivait la vigne, puis il y a eu une baisse de sa culture, aussi parce que dans certains endroits il y a des lapins, et aussi pour des facteurs économiques. Ces années-là il y a eu l'avènement du câprier »* (n°6).

D'un autre côté, la récolte est tellement pénible et difficile, que certains paysans considèrent que le prix du produit **n'est pas assez cher** : *« par exemple à la coopérative ils l'achètent à 4€/kg, qui est très peu aussi parce que c'est difficile, on travaille pendant l'été quand il fait chaud, les terrains ne sont jamais dans les contrade mais ils sont dispersés. Et les câpres doivent être récoltées une à une, et tu passes tout ton temps là, tu arrives à faire rien d'autre »* (n°9). L'organisation sociale qui existait dans le passé permettait de distribuer le travail sur plusieurs cultures. L'aide fournie par les membres de la famille et les amis représentait une contribution essentielle pour pouvoir gérer l'ensemble des

⁶² *« les câpriers sont rampants à terre, il y a des petits troncs taillés chaque hiver qui font des boutons qui rampent sur le sol. Etant cultivés, ils ne poussent pas en hauteur, mais ils traînent, ils sont taillés très bas, à quelques centimètres du tronc [...] ceux avec les troncs plus gros sont plus vieux, une plante vit plus de 50 ans, mais au cours des années elle s'affaiblie et doit être nettoyée »* (n°6).

propriétés et des récoltes, en particulier celles où les fruits doivent tous être cueillis simultanément : « *il y en a dans tous les terrains [...] pour ça qu'autrefois toute la famille y allait* » (n°14). Aujourd'hui que le système social a évolué, une culture de ce genre n'est possible qu'avec l'aide d'ouvriers : « *j'en cueille un peu parce que j'ai trouvé des roumains qui les cueillent et je les paye au kg* » (n°14).

CHAPITRE 2. TECHNIQUES TRADITIONNELLES : CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

1. LE CLIMAT : LA TEMPERATURE ET LES VENTS

1.1. LA TEMPERATURE

Il est fréquent d'entendre qu'à Pantelleria "il fait très chaud et il pleut très peu". Nous analysons ici la diversité des situations rencontrées selon les perceptions des habitants.

1.1.1 UNE DIVISION : ZONES INTERNES ET ZONES COTIERES

Il existe une nette distinction entre plusieurs zones de l'île. En particulier, les agriculteurs distinguent deux catégories : les zones intérieures de l'île et celles basses, proches de la mer. Parallèlement cette classification en deux grandes zones est reliée à la diversité des produits associés à ces lieux, leur qualité, la période de fructification et une diversité de pratiques.

Les zones côtières sont plus chaudes et arides, contrairement aux zones internes qui sont plus fraîches et humides : « *toute la partie à côté de la mer est plus chaude. A l'intérieur c'est toujours plus frais, la terre maintient mieux l'eau* » (n°14). De ce constat dérive le fait que certains produits sont mieux adaptés à une zone plutôt qu'à une autre. Par exemple, les raisins cultivés sur la côte, sont généralement destinés à la fabrication du *passito*, alors que ceux cultivés en montagne, seront meilleurs en vin sec. Ils attribuent ceci à la différence de sucre que le raisin contient, selon la zone où il est planté⁶³. Le gradient altitudinal est donc étroitement lié à la teneur en sucre que possède le raisin, qui est à son tour déterminant du type de produit auquel celui-ci va être destiné :

« *à côté de la mer il y a des gradations très hautes, alors qu'à Mueggen ou Ghirlanda il y a entre 3 et 5 degrés de sucre de différence [...] les zones internes sont plus exposées à l'humidité et sont en altitude. Les cépages (pas le passito, mais par exemple le Merlot) sont*

⁶³ « *pour faire le vin blanc, le raisin ne doit pas être trop doux, ça doit être des raisins des zones plus tardives, qui ont plus d'acidité et moins de sucre, comme à Ghirlanda. Pour le passito, il y a besoin de sucres, du coup les zones précoces sont meilleures (Khaddiuggia, Kharuscia, Rekhale, Sibà). Les zones qui ont le raisin qui mûrit plus tôt, et donc plus sucré, sont les zones plus basses et plus proches de la mer. Et plus tu montes, tu arrives dans les zones internes plus hautes et là la maturation est plus lente et retardée dans le temps, on va à fin septembre parce qu'il fait plus frais* » (n°5).

meilleurs là, ils sont plus adaptés à ces températures. Le Zibibbo est toujours meilleur sur la côte » (n°8).

Ils relient également la période de fructification au lieu, en commençant par les zones précoces, **proches de la mer. En conséquence, les temps et les étapes de travail suivent l'évolution de la plante**, ce qui fait que les paysans sont amenés à réaliser des tâches différentes selon où se trouvent leurs parcelles.

La qualité du produit oppose également ces deux zones ainsi que la quantité. Les vignes plantées dans les lieux précoces produiraient des raisins de meilleure qualité, par contre, en quantité beaucoup moins abondante par rapport aux zones internes⁶⁴. Enfin, une grosse distinction est également faite entre les types de sols qui existent dans ces deux zones, les lieux précoces ayant des terres **compactes et pesantes, en opposition aux terres plus légères et humides de l'intérieur** (Cf. au chapitre sur la classification des types de sols, page 85). CF. VERSO, FIGURE 5.

Tableau 2: Qualificatifs utilisés distinguant les zones internes et côtières

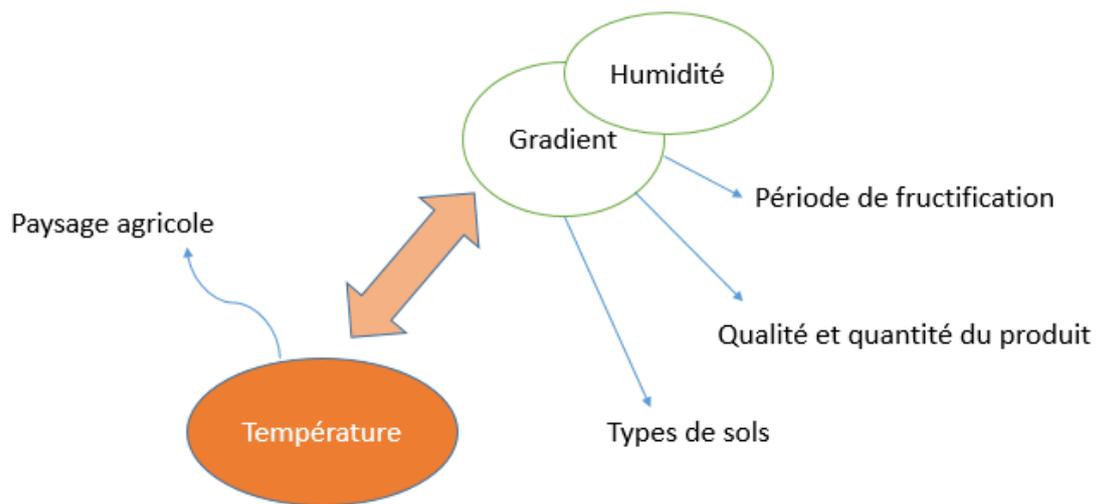
Zones internes	Zones côtières
Fraîcheur et humidité	Chaleur et aridité
Vin sec	<i>Passito</i> ou <i>uva passa</i>
Faible teneur en sucre dans le fruit	Plus de teneur en sucre dans le fruit
Récolte tardive (début septembre)	Récolte précoce (à partir de fin juillet)
Grande quantité	Meilleure qualité
Terre légère, type <i>soki soki</i>	Terre de type argileuse, compacte
Mueggen, Ghirlanda, Khamma, Serraglia	Punta Fram, Martingana, Dietro Isola

1.1.2. LA SECHERESSE

Les paysans parlent souvent de sécheresse selon leurs propres mots et représentations. Les deux **années ayant précédé mon terrain (2016 et 2017) m'ont été décrites** comme des années de sécheresse auxquels ils se réfèrent à travers leurs souvenirs des dégâts causés lors de ces années. La sécheresse est identifiée par la moindre capacité de production des plantes, causée soit par leur difficulté à être aussi productives **qu'en temps normal, soit par leur mort**. Dans les zones précoces, la

⁶⁴ « à l'intérieur la plante donne beaucoup plus par rapport à ici, mais la qualité ici est meilleure : Punta Fram, Martingana, Dietro Isola, Grazia, sont des zones plus exposées au soleil, mais le produit est qualitativement meilleur » (n°8).

Figure 5 : Les représentations de la température



Plusieurs éléments du milieu sont pris en compte lors de la description de la température, dans une vision intégrée des composantes de l'environnement et de leurs interactions.

sècheresse semble être plus forte que dans les zones internes : « avec les années de sécheresse, beaucoup de vignobles dans les zones précoces plus chaudes sont morts » (n°5).

1.1.3. LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Au dire des habitants, le climat à Pantelleria a beaucoup changé au cours de ces dernières années, **et ils l'observent en agriculture. Les agriculteurs adaptent** leurs techniques aux nouvelles températures : « du moment que maintenant les saisons ont changé, au printemps il ne fait pas vraiment printemps, il fait aussi hiver, du coup on taille plus tard » (n°14). **Ils s'accommodent à la** plante et agissent en fonction de ses besoins, en suivant le rythme de sa croissance.

De plus, le changement climatique, associé au bouleversement du marché – en passant de la vente du raisin frais à celui du vin – **a eu comme conséquence d'inverser la perception de la valeur des** parcelles, selon le lieu où elles se trouvent. Si autrefois les zones internes comme Ghirlanda étaient **méprisées à cause de l'abondance d'humidité, tandis que les zones côtières étaient valorisées pour leur précocité, aujourd'hui, la situation s'est retournée. Les lieux proches de la mer sont en effet les** plus abandonnés à cause de leur difficulté de travail, en faveur des parties internes, plus faciles à travailler et plus productives. Autrefois les gens qui possédaient des terrains dans les zones internes, préféraient vendre et acheter sur les côtes : « avant le climat était différent et à Pantelleria cela se voit beaucoup, l'effet de serre se voit. Autrefois qui avait des terres à Mueggen, Ghirlanda, il pleuvait en fin septembre et il ne pouvait récolter, du coup il achetait des terrains dans des zones côtières pour porter à la maison sûrement quelque chose » (n°7). **La diversité des climats de l'île a donc construit le paysage agricole que nous connaissons aujourd'hui, avec une stratégie pensée pour avoir des** produits variés sur une temporalité étalée, simplement en exploitant le climat et les effets qui en découlent. Un certain lieu peut par exemple être considéré comme propice pour une culture spécifique, en regardant, entre autres, les températures : « Scauri est considéré la contrada des câpres parce qu'elles produisent beaucoup. Le soleil y est toute la journée parce qu'il se couche de ce côté. C'est plus chaud par rapport à Khamma et plus frais par rapport à Dietro Isola » (n°9). Enfin, les **températures d'un certain lieu peuvent être exploitées tout au long de l'année, avec le** changement des saisons. Ainsi un terrain plus chaud peut être utilisé en hiver par exemple comme jardin horticole, inversement à un terrain plus frais qui le sera en été : « à Scauri on a des serres pour les légumes, ou en hiver avec une couverture verte pour protéger les salades » (n°6).

Finalement, les agriculteurs parlent de la température, mais toujours en lien avec leurs cultures, les **fruits, ou les techniques agraires. L'adaptation au changement climatique est dès lors, avant tout une** adaptation compte tenu des besoins des plantes et de la diversité de situations topoclimatiques.

1.2. LES VENTS

Dans les discours des habitants, le vent apparaît comme principal responsable des techniques adoptées ; **les dégâts potentiels qu'il peut exercer sur les plantes sont mis en exergue. Il s'agit là d'une vérité partagée entre la littérature décrivant le climat de l'île et les habitants. Mais si d'un côté les premiers abordent le vent de façon générique, sans trop de précision, les paysans, eux, nomment plusieurs types de vents et énumèrent leurs caractéristiques, leurs attributs, et adaptent leur calendrier et leurs pratiques agraires selon ceux-ci. De ce constat émerge le fait que l'agriculture de Pantelleria est étroitement liée au vent, et que les connaissances héritées intègrent cet élément.**

1.2.1. LES IMPACTS NEGATIFS DU VENT

Le danger le plus souvent mis en avant par les agriculteurs est celui qui concerne la violence du vent, pouvant casser les branches des plantes. Généralement, **ce type d'impact, est simplement** résumé par le terme « dégât ». La troisième semaine de mon terrain avait été très ventée, et en discutant avec les agriculteurs les jours suivants, **les dégâts faits par le vent de cette semaine m'ont été très souvent rappelés**⁶⁵. En allant dans les champs, les paysans ont pu me montrer des terrains très fortement touchés, dans lesquels plusieurs vignes avaient des branches cassées. Dans des cas comme celui-ci, le vent peut aussi être signe de travail supplémentaire : « *il y a beaucoup de travail à faire ! Beaucoup à cause du vent* » (n°14), ou peut même représenter une perte totale ou partielle de la production⁶⁶. Certaines fois, il est aussi explicité quelle est la période la plus dangereuse, suivant la phénologie de la plante : « *quand la plante est en floraison le vent est dangereux* » (n°8). Mais le vent **peut avoir aussi d'autres impacts négatifs, par exemple au moment du séchage du raisin. Un vent humide pendant cette étape de travail peut s'avérer particulièrement néfaste** pour la récolte, qui au lieu de sécher, risque de moisir : « *c'est du pédoncule et du grain que part la moisissure si par hasard il y a une journée nuageuse ou avec un vent humide de Levante* » (n°24). Enfin, le vent est **particulièrement dangereux** lorsqu'il crée le tourbillon entre les murs, car il peut sévèrement endommager le terrain dans lequel il se forme : « *c'est quand se crée le tourbillon que le vent fait des dégâts* » (n°25).

A côté de ces impacts négatifs, il est bien aussi de mettre en avant les quelques impacts positifs du vent. Si le vent humide est dangereux au moment du séchage du raisin, en opposition, le vent sec est

⁶⁵ « *le vent de la semaine dernière a fait beaucoup de dégâts, il a cassé les vignes. Au-dessus de Ghirlanda beaucoup de branches sont tombées* » (n°14), « *le vent peut casser la branche avec le fruit, il y en a beaucoup qui sont cassées, on ne peut rien faire contre la nature* » (n° 8).

⁶⁶ « *Une chose comme ça et peut-être même plus forte était arrivée il y a 7 ans. Ça n'avait laissé aucune branche sur la vigne* » (n°14), « *le vent peut avoir une influence sur la quantité, par exemple s'il y a une rafale quand la fleur est en train de se former* » (n°6).

favorable pendant cette phase, étant donné qu'il permet d'accélérer le processus, tout en évitant la formation de moisissures. D'autre part, le vent humide peut être un allié dans certaines zones de l'île, selon les saisons et le type de culture : « à *Dietro l'Isola le Levante est en hiver, ce qui est bien car il est plus humide* » (n°9).

Globalement, toutefois, le vent n'est pas mentionné pour ses bienfaits, mais au contraire pour les impacts négatifs qu'il peut avoir sur la plante.

1.2.2. LES CONNAISSANCES DES VENTS

Dès les premiers entretiens, il était clair que le vent était un élément récurrent dans la pensée des interlocuteurs. Mais pas seulement le vent en tant que tel, car la classification est beaucoup plus complexe : en plus du terme générique « vent », les paysans classent le vent selon au moins dix autres manières, à partir d'attributs précis (Cf. VERSO, TABLEAU 1).

Les habitants possèdent une bonne connaissance des vents sur l'ensemble de l'île, étant propriétaires de parcelles dans des lieux différents. Ils connaissent ainsi l'origine géographique des vents, mais aussi et surtout quel lieu va être affecté, selon la direction d'où il vient⁶⁷. L'origine du vent définit son impact sur les cultures, ce qui est d'une importance capitale pour eux, afin d'essayer de prévenir les dégâts. Un certain vent, présent dans une zone de l'île, peut également donner des informations sur le climat d'une autre zone : « *quand ici il y a le Maestrale, à Dietro l'Isola on est bien. Il y a des microclimats différents* » (n°9). Les paysans connaissent aussi le vent prédominant sur leur parcelle, ainsi que leurs caractéristiques, par exemple s'il s'agit d'un vent humide ou sec, s'il est accompagné du brouillard ou de nuages, ou encore les saisons dans lesquelles il est majoritairement présent⁶⁸.

Le terme générique « vent » est celui majoritairement employé, en particulier si on ne demande pas des précisions sur le sujet. Il s'agit d'une catégorie englobante, mais qui doit être prise en compte dans les classifications, étant donné qu'on y associe aussi des attributs spécifiques. Le tableau 1 montre que c'est bien dans la catégorie vent générique que la case des impacts négatifs est la plus complète, étant donné que c'est avec ce terme que les gens s'expriment le plus souvent. Autrement, les habitants peuvent utiliser soit les noms propres des vents (à Pantelleria ce sont le Levante, le Maestrale, le Scirocco, le Grecale et la Tramontana), soit leur origine, et à Pantelleria on trouve notamment le nord-ouest et le sud-est, mais aussi le nord, le sud et l'est. Parfois, les attributs de

⁶⁷ « *les ancêtres disaient que ce n'est pas là où naît le vent qu'il y a des dégâts. Si le vent vient de sud-est, il ne fait pas des dégâts à la mer, mais à l'opposé. Comme ces jours-ci, il y avait le Scirocco qui a principalement fait des dégâts à Bugèber et à Bukkuràm. Quand le nord-ouest est arrivé, il a fait des dégâts à Ghirlanda, Coste et Dietro l'Isola* » (n°25).

⁶⁸ « à Sibà il y a le Levante comme vent, c'est celui qui est dominant dans cette zone. Le brouillard y est en avril et en mai, quand il y a le vent du nord » (n°4), « à Khamma il y a le Levante, il est humide avec le nuage qui stationne là » (n°9).

Tableau 1 : Types de vents et leurs attributs

Type de vent	Autre nom	Origine	Période	Humidité	Nuage	Impact Négatif	Impact Positif	Mode de protection	Lieux associés	Caractéristiques
Vent (générique)		- Arrive de derrière - Arrive d'en face	- Mai			- Fait des dégâts - Dangereux - Casse les branches, les fruits - Crée le tourbillon - Rafale - A un impact sur la quantité		- A combattre - Mur - Orge entre les vignes - Tenir bas		
Levante	- Vento Rinta	- De l'intérieur - Ici en face	- Hiver	- Humide	- Avec le nuage qui stationne là - ça se remplit de brouillard	- Le raisin se regonfle	- Il fait du bien en hiver		- Sibà - Khamma	- Dominant
Maestrale		- Nord		- Frais					- Serraglia	- Si ici il y a le Maestrale, à Serraglia on est bien
Scirocco		- Sud		- Sèche tout - Humide		- Détruit - Fait des dégâts			- Dietro l'Isola - Bugeber - Bukkuràm	
Grecale				- Humide						
Tramontana				- Frais						
Vent du nord	- Maestrale		- Avril - Mai		- Brouillard				- Scauri - Serraglia	- Assez fort
Vent du nord-ouest	- Vento Fori	- De l'extérieur		- Humide - Sans humidité		- Fait des dégâts	- Bon pour sécher le raisin	- Protégé par la montagne	- Ghirlanda - Coste - Dietro l'Isola	- Le pire de l'autre côté de l'île - Prédominant
Vent du sud	- Scirocco								- Scauri	- Assez fort
Vent du sud-est	- Scirocco	- De la mer		- Non humide - Sec - Très humide						- Le pire de ce côté de l'île - Prédominant - Prédomine minimum le 80% de l'île
Vent de l'est	- Vento Rinta			- Humide		- Mauvais pour le séchage des raisins				

certains vents peuvent paraître contradictoires, par exemple en **ce qui concerne l'humidité pour le vent du sud-est, que certains décrivent comme sec, tandis que d'autres comme très humide**. Cela peut être dû soit à une confusion de la part des paysans, ou plutôt au fait que le même vent peut être chargé d'humidité selon où l'on se trouve sur l'île.

Il n'y a pas un seul vent qui souffle sur cette île, et à un seul endroit peuvent même souffler plusieurs vents. La **FIGURE 6 AU VERSO** rapporte quelques exemples de lieux auxquels les habitants associent des vents spécifiques.

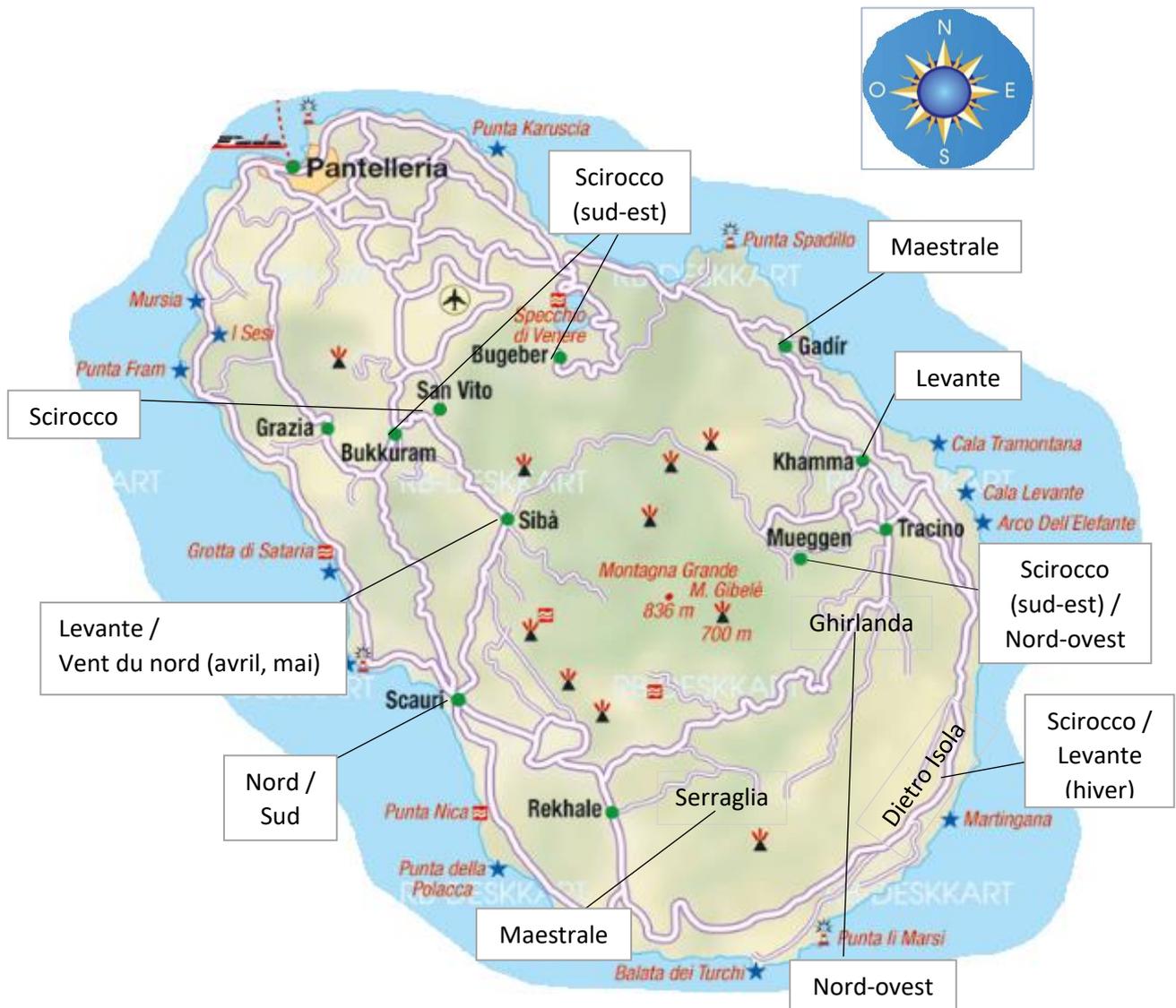
1.2.2.1. Les prévisions

Etant donné les connaissances que les gens ont sur les potentiels effets néfastes que le vent peut avoir sur une culture, les paysans cherchent à prévoir afin de pouvoir intervenir sur les plantes et limiter les dégâts. Les impacts négatifs du vent peuvent en effet être tellement violents, que les **agriculteurs sont obligés d'offrir une protection à leurs cultures**. Toutefois, cette anticipation peut **s'avérer impossible**⁶⁹. Une protection générale et permanente que tout le monde applique, de façon plus ou moins sévère, est bien évidemment la taille rude des plantes, limitant leur croissance en hauteur. Les fruits ainsi maintenus proches du sol sont moins sujets aux vents : « *il faut tenir bas pour le vent* » (n°4). **L'arbre, deviendrait une sorte de protection pour le fruit, par exemple, en parlant d'un olivier** : « *ici aussi il y a une technique, tu dois essayer de le maintenir toujours bas avec les branches rampantes comme ça le vent lui passe par-dessus, ça se taille du dessus* » (n°10). Ce type de technique est pour eux une évidence. On peut donc affirmer que du vent découlent des pratiques **agricoles spécifiques, qui ne se résument pas uniquement à la taille, mais incluent également d'autres actions indirectes**. Par exemple, la construction de murets faisant office de coupe-vent (Cf. page 81), **mais aussi l'ancienne pratique, désormais quasiment disparue, de planter de l'orge entre les rangées de vigne pour atténuer l'impact du vent** : « *l'orge se plantait au milieu de la vigne pour éviter le vent* » (n°16).

A côté des pratiques, le calendrier agricole est aussi influencé par le vent. Pendant la période de vendange du *Zibibbo* destiné à *l'uva passa*, comme dit plus haut, **il est nécessaire d'attendre un**

⁶⁹ « *il y a deux semaines, quand il y avait beaucoup de vent, nous sommes venus en urgence le jour précédent le vent pour pizzicare (mon père contrôle car il sait que pendant cette période il peut y avoir beaucoup de vent), parce qu'on avait peur qu'il casse les branches. Finalement, il a fait plus de dégâts dans le terrain qui est plus bas, nous ne pensions pas et c'est pour ça que nous avons donné la priorité à celui-ci* » (n°1). Il est aussi possible que le changement climatique ait une influence sur le caractère imprévisible du vent : « *peut-être dans le passé on arrivait à dire qu'un vent était plus dangereux qu'un autre, mais dernièrement, peut-être aussi parce que les conditions climatiques ont changé, en un instant il arrive à faire l'impensable* » (n°6).

Figure 6 : Les vents à Pantelleria



Plusieurs vents soufflent sur l'île. Ils sont nommés par leurs noms ou lieu d'origine, et chacun d'entre eux est associé à un lieu spécifique, selon la saison.

temps favorable pour la récolte du raisin, qui pourrait autrement moisir dans la phase du séchage⁷⁰. Ce type de connaissance était particulièrement utile dans le passé, étant donné que le raisin était **séché au soleil. Aujourd'hui, ce travail est plus souvent** fait sous les serres, qui offrent une plus grande protection au fruit : *« les premiers jours de mmugghiata sont les plus importants parce que s'il n'y a pas de vent ça pourrit. Aujourd'hui on ne regarde pas parce que c'est sous les serres et c'est ventilé »* (n°23). De plus, à l'heure actuelle les paysans peuvent faire confiance à d'autres moyens, notamment avec la diffusion de la météo, ce qui risque d'entraîner la **perte progressive des connaissances** sur les facteurs climatiques⁷¹. Il est aussi possible que certaines pratiques soient anticipées, en prévention de l'arrivée du vent : *« nous taillons plus tôt que prévu, car si le vent arrive... »* (n°14), ou qu'elles soient au contraire reportées à cause de la présence du vent : *« on évite de faire la taille sèche et la récolte quand il y a le Grecale, le Levante et le Scirocco »* (n°10).

2. L'EAU : L'HUMIDITE, LA SEVE, LE SERENO

Quelques semaines à Pantelleria sont suffisantes pour comprendre que ses habitants ont un rapport particulier à l'eau. Dans un lieu aussi aride, sans aucune source significative d'eau fraîche, il est normal que les gens développent une connaissance fondée sur l'eau en rapport à l'agriculture, et une perception particulière quant à son utilisation.

2.1. L'HUMIDITE

Quand les habitants parlent d'eau en agriculture ils se réfèrent généralement à l'humidité, et surtout à l'humidité du sol. En effet souvent, au lieu de s'exprimer en termes de pluie, les paysans préfèrent la notion d'humidité lorsqu'ils se réfèrent aux plantes. On peut remarquer que les habitants parlent beaucoup plus finement de l'humidité plutôt que de sécheresse (Cf. au chapitre sur la sécheresse, page 71). Les paysans savent différencier des sols ou des zones qui sont plus ou moins humides, et reconnaître quand une plante a trop ou pas assez d'humidité, s'il y a une concurrence trop faible ou trop forte entre les différents végétaux plantés à proximité. Ce sont tous des signes qui indiquent une connaissance que les agriculteurs ont intériorisée pour le bien-être de leurs plantes, et pour assurer la production.

⁷⁰ *« s'il y a mauvais temps, il faut attendre parce que s'il pleut lorsque le raisin sèche, il se perd. Il devrait y avoir un vent du nord / nord-ouest (vento fori, de l'extérieur), si c'est un temps de l'est non, parce qu'il est trop humide et pas bon (vento rinta, de l'intérieur). Il fallait attendre le vent du nord-ouest, comme ça il n'y avait pas d'humidité dans l'air »* (n°14).

⁷¹ *« maintenant on regarde la météo, et tu dis que tu peux couper cette semaine. Avant c'était à risque. On arrivait peut-être à comprendre quel temps il y aurait eu les deux jours suivants, mais c'est peu deux jours »* (n°14).

2.1.2. L'EAU DANS LES SOLS

En ce qui concerne les sols une grosse distinction est faite entre les sols humides, qui retiennent l'humidité, de ceux plus secs et arides⁷². Les agriculteurs savent en outre distinguer par expérience les différents types de sols et leurs caractéristiques. Le sol, catégorisé par son apport en humidité, est choisi pour une certaine culture, plutôt qu'une autre, selon son besoin respectif en eau⁷³. Similairement, les zones sur l'île se distinguent entre celles plus arides, normalement proches des côtes, et celles plus humides, situées à l'intérieur (Cf. au chapitre dédié aux types de sols, page 85)

2.1.3. LA CONCURRENCE OU LE MUTUALISME

Dans un lieu où le climat est aussi aride, et l'agriculture uniquement basée sur l'eau de pluie, il est nécessaire de faire en sorte de conserver toute la disponibilité de l'eau pour la plante pour qu'elle puisse produire. Pourtant, il peut y avoir de la concurrence pour récupérer l'eau, de la part de l'herbe, mais aussi d'autres cultures lorsqu'elles sont plantées à proximité, et enfin de la plante même, qui peut diriger l'eau qu'elle contient (la *linfa*, c'est-à-dire la sève) vers un endroit différent de ce que voudrait le paysan, comme c'est par exemple le cas du câprier.

2.1.3.1. De l'association de cultures

Au dire des paysans, Pantelleria était autrefois autosuffisante, et chaque parcelle de terre était exploitée au maximum. Un terrain n'avait pas qu'une fonction, en effet, à côté de la culture principale, on remplissait les parties de terre restées vides avec d'autres cultures (Cf. chapitre sur l'autosuffisance, p. 95). Ainsi, on pouvait voir entre les rangées de la vigne parfois de l'orge, parfois des légumes ou des légumineuses. Cependant, ce système n'était pas uniquement réalisé pour occuper l'espace à disposition, mais il faisait suite à une réflexion sur la concurrence entre les plantes⁷⁴. La culture n'était donc pas laissée au hasard, au contraire, on associait certaines plantes entre elles de manière réfléchie, selon le besoin d'eau de chaque plante. Il semblerait pourtant que cette façon d'unir différentes cultures est en train de disparaître, par peur de priver la plante principale,

⁷² « les sols les plus adaptés à contenir l'eau sont ceux plus meubles - sable, tuf - ceux-là ressentent moins la sécheresse. De quelques manières l'évaporation de l'eau dans le profond est facilitée, la question n'est pas vraiment de voir combien en descend. Du moins on le remarque, les terrains friscusi (frais), partout où il y a du tuf, de la pouzzolane, où à l'évidence il y a un phénomène qui fait rester humide » (n°24).

⁷³ « à Mueggen la terre est du soki soki, faite de pierres plus petites qui retiennent l'humidité, comme de la pierre ponce très petite, et justement c'est plus frais et en été c'est bien pour le jardin » (n°9).

⁷⁴ « c'était un mutualisme avec la vigne, parce que par exemple l'orge poussait et il protégeait les fleurs de la vigne quand elle poussait. Le raisin devenait plus blond, c'est-à-dire qu'il mûrissait plus tôt, mais cela s'explique scientifiquement parce qu'en enlevant l'eau à la plante, tu l'induis plus vite à maturité. Plus la plante a des ressources hydriques, plus elle retarde la maturation, plus la plante entre dans un léger stress (donc en enlevant l'eau avec du blé ou des légumes), plus elle anticipe la maturation et le raisin devient doré, plus riche en sucres. Maintenant on ne le fait plus parce qu'on a peur de rester sans eau » (n°10).

qui aujourd'hui correspond à celle qui apporte un revenu économique majeur, contrairement au passé dans lequel chaque plante était indispensable à la consommation familiale.

2.1.3.2. De l'herbe

Ce même schéma se vérifie également avec l'herbe, à l'exception que celle-ci n'est pas utile aux besoins familiaux. Similairement aux cultures plantées à proximité de la plante principale, l'herbe aussi peut prendre les ressources d'eau disponible dans le sol, en privant ainsi la plante cultivée, qui risque de stresser et mûrir plus tôt⁷⁵. Le danger que peut provoquer l'herbe est associé à l'importante que revêt l'eau et les Pantesciens ont même inventé une expression : « *l'herbe enlève l'amour à la plante. Où l'amour est compris comme l'eau, l'humidité. Parce que dans les terrains où il y a peu d'eau, l'herbe pourrait prendre le peu qu'il y a et la soustraire à la plante. Mais pas seulement l'eau, aussi les minéraux et tout ce qui nourrit la plante* » (n°24). Cette expression a une signification très forte, en effet elle indique combien l'eau est perçue comme indispensable à Pantelleria pour l'ensemble des cultures, de la vigne, aux oliviers, aux légumes, aux arbres à fruits et ainsi de suite. Mais elle suppose aussi qu'il est nécessaire de lutter contre l'herbe : « *beaucoup d'herbe est sortie, celle-ci ne devrait pas y être mais il a beaucoup plu et je n'avais pas le temps de venir* » (n°14).

2.1.3.3. Du fruit (la sève)

Il est possible que certaines plantes produisent plusieurs fruits inintéressants pour la production agricole et qu'à cause de leur inutilité, il faut les retirer. Sans eux, les ressources de la plante se concentrent sur le fruit qui sera récolté à maturation. Par exemple, la câpre est le bouton duquel sortira la fleur, de laquelle à son tour sortiront le fruit contenant les graines. A chaque fois qu'une fleur se développe, la plante s'affaiblie, et aura moins de ressources pour les autres boutons : « *il y a toujours quelques fruits, mais nous ne pouvons pas laisser fleurir plusieurs jours parce qu'au moins un bouton par branche s'ouvre chaque jour. La plante, bien que plante grasse, fait les fruits grâce à l'eau qu'elle a retenue, qu'elle a réussi à récupérer des racines. Si l'eau est exploitée par ces fruits, la plante en ressent* » (n°6).

Ce même cas de figure est présent également dans les plantes de *Zibibbo*, par exemple dans le cas de la *spidocchiatura* : « *un pidocchio ne sert à rien pour la physionomie de la plante, on l'enlève comme ça elle a moins de fils à nourrir et l'énergie se concentre* » (n°10). Le terme énergie souvent utilisé pour décrire l'effet sur la plante est très parlant, en effet, on suppose qu'il s'agisse de la sève

⁷⁵ « *s'il y a l'herbe ça mûrit plus vite, parce qu'elle lui tire l'humidité. Ici il y a un climat avec peu d'eau et beaucoup de chaleur, du coup quand il y a concurrence, elle tire beaucoup. Peut-être dans d'autres lieux l'association est utile, voire qu'il y ait un peu de concurrence* » (n°14).

de la plante qui contient les éléments nutritifs nécessaires à sa croissance. Bien que dans ce cas on **n'évoque pas explicitement la sève, mais plutôt l'eau de la plante, nous verrons que dans d'autres situations ce terme est bien utilisé, ce qui montre que les paysans ont une connaissance sur la circulation de la sève.** Par exemple, la plus grande facilité pour la sève de monter vers le haut est une des raisons mentionnées de la réalisation de la *conca* : « **la sève ne fait pas d'efforts pour monter, parce que la racine se trouve presque au même niveau que la souche** » (n°14). Une autre étape dans laquelle on voit clairement la perception de la circulation de la sève est la *pizzicatura* :

« la deuxième raison de la cimatura c'est que j'interromps le flux lymphatique ; en bloquant la croissance au sommet, beaucoup de sève va dans le fruit et aide à élargir la grappe. En général, on fait deux tailles, la première contre le vent, la deuxième quand la vigne est en fleur pour permettre la nouaison, parce que quand la plante est en fleur et que je taille, j'oblige la sève à aller majoritairement dans les parties latérales parce qu'elle n'a plus la tête qui commande, mais toutes celles-ci deviennent de nouvelles têtes, y compris la grappe, du coup, plus gros apport de sève et meilleure nouaison » (n°10).

Nous en concluons que, bien que le terme sève ne soit pas utilisé régulièrement, les paysans ont une **perception de cet élément dans la plante, en le décrivant avec d'autres concepts, comme celui de l'énergie**, dont la signification démontre aussi de la connaissance portée au rôle de la sève, qui transmet des substances nutritives. De plus, la connaissance de la circulation de la sève est fine, étant donné que les agriculteurs ont pensé certaines de leurs **techniques pour l'obliger à circuler selon une direction spécifique, en accord avec leurs besoins.** CF. VERSO, PHOTO 6.

2.1.3.4. Le *sereno* (la rosée)

La rosée est un autre phénomène relié à l'eau. Les habitants de Pantelleria l'appellent le *sereno*, ce qui signifie serein, se rapportant probablement à l'apparence du ciel la nuit précédant la rosée matinale.

Alors qu'une quelconque présence d'eau à Pantelleria est perçue comme positive, le *sereno* au contraire est vu comme dangereux car il peut provoquer des dégâts à la plante. Ce phénomène est **particulièrement associé à des zones spécifiques de l'île, et notamment à Ghirlanda, qui est une zone interne, une plaine plutôt humide.** Dans le passé, en effet, le *sereno* représentait une menace réelle pour les vignobles **de Ghirlanda, étant donné qu'il se transformait en glace pouvant tuer la plante**⁷⁶.

⁷⁶ « le *sereno* vient dans ces zones de plaine, comme Ghirlanda, il ne vient pas dans les autres lieux. En montagne ou sur les côtes quelque chose arrive mais dès que le soleil sort il s'en va parce que l'île est ventilée. On peut comprendre le soir s'il y est, dès qu'il fait nuit il commence à tomber, on ne regarde pas s'il fait beau ou non. Peut-être ça a un rapport avec le ciel serein, parce que quand il y est, il n'y a pas de vent, c'est serein. Le *sereno* peut avoir un impact s'il est très fort, qu'il devient de la glace. Dans la plaine de Ghirlanda, il y a 60 ou 70 ans ils ne cueillaient rien parce que le *sereno* très fort arrivait et quand le soleil sortait il brûlait parce qu'il les glaçait pendant la nuit. Sur les routes on risquait de glisser. Maintenant il ne vient plus. Puis il venait mais très faible, sans causer des dégâts.

Photo 6 : Sous la canopée d'un olivier



L'entrelacement des branches, dû à une technique spécifique de taille, laisse imaginer le parcours non linéaire que la sève est forcée à entreprendre. Photo de Yildiz Aumeeruddy-Thomas, avril 2018.

Pour cette raison, de nombreux propriétaires ont vendu leurs terrains, pour en acheter dans des zones précoces, qui sont aujourd'hui méprisées à cause de la pénibilité du travail (Cf. la température, page 70). La dangerosité du *sereno* est plus élevée lorsqu'on y ajoute le soleil : « *le sereno est dangereux si le soleil sort. Hier et ce matin il y avait de l'humidité, mais comme maintenant il ne fait rien, c'est dangereux si le soleil fort sort* » (n°26). Mais aussi parce qu'il facilite l'arrivée de maladies telles que le mildiou, se développant avec l'humidité. C'est aussi pour cette raison, que certaines techniques sont utilisées, à des périodes précises de l'année, en fonction de ce genre d'inconvénients. Par exemple, en se référant à la *pizzicatura* : « *on enlève les pointes pour éviter le mildiou, si le sereno arrive. Pendant cette période du mois de mai c'est dangereux, parce que la pointe de la vigne est tendre et elle la prend en premier* » (n°4).

La réussite de la culture est donc liée à la connaissance fine du climat, des zones potentiellement touchées, et de la manière de se protéger des aléas climatiques. Dans tous les cas, le *sereno* est un phénomène perçu de façon négative, et surtout ne contribuant pas à nourrir la plante, contrairement aux autres ressources hydriques : « *l'eau que transpire la plante vient seulement du sol. L'eau importante est celle qui vient des racines* » (n°24).

2.1.4. RESENTIS SUR L'ABSENCE DE L'EAU, FIESTE

Enfin, les habitants de Pantelleria savent bien que l'eau est une ressource importante, et qu'ils doivent trouver des solutions pour pouvoir cultiver sans elle : « *s'il ne pleut pas ? Avec le temps on ne peut pas parler, c'est du temps perdu. S'il n'y a pas d'eau, on ne peut pas la porter dans le champ* » (n°3). Le fait d'irriguer, comme on le fait dans de nombreuses exploitations dans le reste du monde, reste pour eux une impossibilité. Afin de gérer cette condition, les paysans non seulement adaptent leurs techniques, mais ils exploitent également la topographie, en choisissant la terre et le type de culture à planter selon ses besoins.

D'autre part, le fait de devoir se débrouiller avec la faible quantité d'eau à disposition, devient aussi en quelque sorte un signe de fierté. Les habitants mettent en avant qu'ils arrivent tout de même à produire de bons produits grâce à leurs techniques malgré le climat aride : « *les touristes il y a 20 ou 30 ans étaient étonnés de voir des tomates, des courgettes...il faut bien travailler le terrain, le tenir propre, comme ça il n'y a pas besoin d'arroser* » (n°23). Ils peuvent en outre vanter la spécificité du lieu, qui se retrouve dans leurs productions, et en particulier dans leur goût. Selon une personne

Cela arrivait souvent à Ghirlanda et justement de nombreux propriétaires ont vendu leurs terrains à Ghirlanda et ont acheté ailleurs » (n°14).

rencontrée, transportant avec elle des sacs remplis de *cucuzze*⁷⁷ dans le vol Pantelleria - Palerme, elle affirmait que même si elles étaient aussi cultivées à Palerme, **elles n'avaient pas la même saveur, étant donné qu'à Pantelleria ils n'irriguent pas les champs** et que, de ce fait, les saveurs sont concentrées dans le légume. Cette manière de cultiver les différencie de la majorité des régions environnantes.

Donc, si d'une part l'eau est un élément dont l'absence inquiète les agriculteurs, de l'autre elle peut aussi devenir un signe de fierté, voire son abondance peut représenter un danger : « l'eau fait du bien à la vigne. Mais trop d'eau lui fait du dégât, s'il pleut et que la vigne est mouillée et il fait trop chaud, le mildiou sort et puis la vigne meurt » (n°26). Finalement, l'eau est un élément auquel il faut toujours être attentif, tant **s'il n'y en a pas assez, que s'il y en a trop.**

3. MURETS ET PIERRES

La pierre, qu'elle soit utilisée pour les murets, les terrasses, ou simplement dans les sols, a un rôle important dans le paysage agraire de Pantelleria. Les agriculteurs ont appris au cours du temps à **comprendre l'ensemble des fonctions que cet élément naturel est en mesure de revêtir.**

3.1. DIVERSITE DES TYPES DE MURETS

En parcourant l'île, il est intéressant de remarquer les variations de couleurs dans le paysage d'une *contrada* à l'autre, déterminées par la nature de la pierre à disposition dans chaque zone de l'île, selon la qualité de la coulée de lave. **Les pierres n'étaient en effet pas déplacées, et que très légèrement travaillées, mais utilisées tel quel à l'endroit où elles avaient été trouvées.** Encore aujourd'hui les anciens, ou les travailleurs des pierres, savent différencier les pierres provenant de zones différentes, et leur résistance et facilité de travail : *« selon la contrada, il y a plusieurs types de pierres, plus souple ou plus dure. Noire (qui ressemble à l'obsidienne), verte (à partir de Ghirlanda, Khamma Sotto, Cinque Denti), Rouge (Kharuscia, Dietro l'Isola). Ce sont uniquement des pierres locales. Toutes les pierres sont bonnes et utiles » (n°14).*

Au dire des anciens, tout le monde était auparavant capable d'ériger un mur et, comme pour de nombreuses tâches à Pantelleria, il s'agissait d'un travail mutualisé avec des amis ou des membres de la famille. Les murets représentent un support de travail pour « les maçons-paysans » (*muratori-contadini*), ainsi définis par Cossyro (De Pasquale et al. 2018). Etant donné que Pantelleria était couverte de pierres, les premiers habitants ont vu dans la construction des murets un moyen de libérer **les terrains pouvant être destinés à l'agriculture, ce qui était nécessaire à leur peuplement.** Dans le

⁷⁷ Terme local désignant les courgettes typiques de Pantelleria, qui ont une forme ronde et petite.

raisonnement des habitants, cela est clairement explicité : « avec un petit margetto⁷⁸, le mur prend beaucoup d'espace, il y a plus de pierres que de terrain selon la contrada. Il y a des contrade qui ont 90 % de pierres et 10 % de terre, et ils faisaient des murs larges de 2 mètres pour contenir toutes les pierres, c'était pour les mettre quelque part, et laisser la terre pour cultiver » (n°14). Si certaines zones sont particulièrement riches en pierres, d'autres le sont moins, mais les murets y sont toutefois présents : « ici tu ne trouves pas les pierres, en effet les murets sont faits beaucoup plus étroits parce qu'il n'y a vraiment pas de pierres. Même la facilité dans le travail de la pierre est très différente, ici elle est très facile, mais elle n'a pas de durée » (n°10). CF. VERSO, PHOTOS 7 ET 8.

3.1.2. FONCTION SOCIALE

Les murets ont plusieurs fonctions, tant sur le plan agricole que sur le plan social. D'un point de vue social, le muret est utile à délimiter les propriétés de chaque propriétaire sur le terrain. A cela s'ajoute le fait qu'un même propriétaire peut décider de diviser son terrain en plusieurs propriétés, suivant le nombre de fils qu'il possède. Cette manière de pratiquer l'héritage est une des explications pour laquelle les parcelles à Pantelleria sont souvent très petites, mais aussi, selon certains, cette façon de partager a une influence sur l'abandon de l'activité agricole (CF. ANNEXE, TABLEAU A2) :

« Souvent dans le passé, les parents divisaient le terrain dans le nombre de fils qu'ils avaient, du coup les portions étaient très petites et n'avaient plus la même valeur. Il se peut que tu aies une parcelle qui te demande plus de temps pour y aller que pour le cultiver. Souvent ce que l'on voit abandonné, était abandonné aussi pour cette raison, parce que si tu n'as pas une motivation économique, tu l'abandonnes » (n°6).

3.1.3. FONCTIONS AGRICOLES

Il existe une typologie des espaces et des productions qui y sont associées en fonction des types et des quantités de pierres présentes dans un endroit donné. Premièrement, le muret représente un abri du vent. Etant donné que les murets sont surélevés par rapport au niveau du sol, les plantes sévèrement taillées, sont particulièrement protégées par les vents violents présents sur l'île. La hauteur des canopées des plantes atteignent en effet au plus haut, la hauteur des murs en pierre sèche. CF. VERSO, PHOTO 9. Cette idée de protection est particulièrement visible dans le discours d'un habitant, qui interprète le mur comme un élément résistant, abritant la culture des aléas climatiques : « le mur ne peut pas s'écrouler pour ça, le mur est fort. En effet, les murs sortis après l'incendie sont encore forts. Ça peut être un problème s'il y a l'incendie sur le mur, qui après le transmet à la vigne. Il y a des murs pour faire les terrasses qui sont des vrais chefs d'œuvres, quelle patience qu'ils avaient » (n°14). De ces mots transparait aussi une idée de fierté et d'orgueil portés aux ancêtres, qui

⁷⁸ Typologie de parcelle. Cf. page 87.

Photos 7 et 8 : Les terrasses et murets typiques du paysage de Pantelleria



Photo de Virginie Deguillame, mai 2018.



Photo de Mario Valenza, mai 2018.

Le paysage de Pantelleria se caractérise par la présence des terrasses et des murets, qui s'étalent de la montagne à la mer. Aujourd'hui, avec l'abandon de l'activité agricole, on a tendance à ne plus les exploiter.

ont su créer un système de protection aussi efficace et résistant dans le temps, et qui se marie parfaitement au paysage.

Les murets servaient notamment comme support pour créer les terrasses, qui est une solution pour rendre cultivable des terrains particulièrement raides et qui sinon seraient inutilisables. À travers celles-ci, une autre fonction du muret est celle de contenir la terre **et l'eau qui autrement s'écouleraient** rapidement vers la mer :

« *c'est pour contenir la terre qui ne va pas sur le muret, sinon elle descend. La partie externe sert à la protection de ce que tu as sur le plan de campagne, mais en dessous il doit être plus fort pour maintenir le tout. Le mur n'est pas seulement en dessus du plan, c'est un mur massif. La partie en dessus est entre 80 cm et 1 mètre de largeur, celle en dessous est quelque chose en plus, comme 1m20. La base est plus large par rapport à la partie de dessus* » (n°14).

3.2. GIARDINO PANTESCO

Nous ne pouvons pas conclure un chapitre sur les pierres sans aborder le *giardino pantesco*, élément caractéristique du paysage pantésquien. Comme pour les murets, le *giardino* renvoie aux yeux des paysans à une idée de forte résistance : « *c'est un giardino parfaitement conservé, et cela est normal avec des pierres comme ça. Si quelqu'un voulait construire un giardino comme celui-ci aujourd'hui, ça lui coûterait peut-être 50.000 €, et encore plus s'il devait aller chercher les pierres ailleurs* » (n°24). Une structure aussi imposante témoigne de la valeur que les habitants pouvaient donner à un seul arbre, et de l'importance de le protéger. On peut en effet voir des arbres très anciens : « *je ne sais pas comment végète le giardino (ici entendu comme l'arbre), les racines sont réduites au minimum. Ce giardino a environ 200 ans* » (n°14). Ou encore, parlant d'un arbre mort récemment : « *ma grand-mère disait l'avoir toujours vu grand, il devait donc être pluriséculaire* » (n°24). En effet, l'arbre était le moyen pour les familles de consommer des fruits frais, et était de ce fait planté à côté des maisons, bien que pas tout le monde en possédait un : « *pas toutes les familles en avaient un, peut-être parce que ça dépend du lieu où elles étaient, il se peut qu'il n'y avait pas de place, la terre adaptée ou les pierres. Ils se trouvent dans les zones habitées parce qu'ils servaient à côté de la maison pour l'orange ou le citron* » (n°14).

Si d'un côté les scientifiques exaltent la fonction technique du *giardino pantesco* (Cf. au contexte, p. 23), de l'autre côté, selon le point de vue des Pantésquiens, l'idée de l'usage des *giardini* pour créer un microclimat est rarement évoqué sinon jamais. Ce que les habitants mettent plutôt en avant c'est la robustesse de la structure, associée à la perfection de sa forme souvent circulaire, ainsi que l'ancienneté de la plante qui vit à son intérieur. En lien avec cela, on peut également y voir une dimension affective par rapport à l'arbre cultivé, en effet, il semblerait qu'une valeur particulière serait

Photo 9 : Oliviers protégés par la présence des murets



La canopée des plantes ne dépasse pas la hauteur des murets, afin d'être protégée par le vent. Photo de Virginie Deguillame, avril 2018.

accordée à l'agrumes implanté dans un lieu aussi spécifique. Parlant d'un *giardino* dont l'arbre est mort, un paysan m'a avoué : « *maintenant il est mort et nous devons en planter un nouveau, nous avons un citronnier sicilien, et justement nous ne savons pas si on veut planter celui-là* » (n°24). Un arbre provenant de l'extérieur n'aurait donc pas sa place ni le mérite de bénéficier du traitement spécial qu'offre le *giardino pantesco*, celui-ci n'étant pas autochtone (Cf. la spécificité et l'autochtonie, p. 102).

En parcourant Pantelleria, il est facile de remarquer qu'à côté des *giardini* anciens, d'autres plus modernes voient le jour. Ceux-ci sont construits avec différents matériaux, pouvant être par exemple des briques, des briques en ciment, ou des pierres et des briques entremêlées. Tout en maintenant le principe du *giardino* qui entoure un seul arbre à agrumes, le paysage de l'île est modifié par cette évolution technique. Le mur en pierre ne serait plus valorisé pour sa robustesse, mais uniquement pour sa fonction protectrice contre le vent, qui n'est paradoxalement pas souvent explicitement évoquée. Ces nouveaux *giardini* s'appuient en général sur au moins un mur en pierre sèche déjà existant, abandonnant leur typique forme circulaire, mais exploitant l'espace à disposition et la morphologie du territoire. Il est également important de préciser que pas tous les arbres à agrumes sont à l'intérieur des *giardini*, mais que la topographie est aussi utilisée par les paysans. En effet, certains arbres à agrumes peuvent être plantés sans la structure du *giardino*, mais ils doivent tout de même être protégés par exemple par un mur, et subir des tailles similaires aux arbres qui sont dans le *giardino*. En particulier, ces arbres sont installés dans des zones qui ont des caractéristiques favorables : « *ce terrain est à l'abri du vent et du froid, du coup il est bien pour cultiver les agrumes. Il est protégé du nord-ouest, probablement à Scauri on ne pourrait pas le faire parce que c'est trop exposé. Les arbres ici sont à peu près aussi bas que celui-ci qui est dans le giardino* » (n°14). Le lieu, avec sa terre et ses conditions climatiques et morphologiques, est donc choisi pour la culture d'un produit plutôt qu'un autre. CF. VERSO, PHOTO 10.

3.3. FONCTION DE LA PIERRE DANS LA VALEUR DU TERRAIN

En plus d'avoir ses fonctions dans des structures comme les murets ou les *giardini*, la pierre possède aussi de la valeur à elle seule. Premièrement, la présence ou non de la pierre dans un terrain détermine le type de plante à cultiver comme expliqué plus haut. S'il est vrai qu'une parcelle pierreuse demande plus de travail au paysan, d'un autre côté, la présence de la pierre est bénéfique pour la plante : « *dans les champs [les oliviers] se développent sûrement plus rapidement, mais ceux à côté des pierres durent plus longtemps, parce que peut-être les racines qui sont à côté des pierres trouvent plus de fraîcheur. Les pierres sous la terre retiennent l'humidité, et les plantes sont meilleures et*

Photo 10 : Le giardino pantesco



L'arbre à agrumes est entièrement entouré par le *giardino* en pierre sèche, dans ce cas pas tout à fait circulaire. La structure lui offre un abri du vent, et un microclimat lui permettant de survivre dans les moments les plus secs. Photo de Yildiz Aumeeruddy-Thomas, avril 2018.

portent plus de fruits » (n°4). (Cf. ANNEXE, TABLEAU B2, et les sols, plus bas sur cette page). Apparaissent ici des thèmes liés à la résistance de la plante dans le temps, sa durée de vie, et donc à sa plus certaine transmission aux futures générations. En plus de cela, on peut associer à la présence de la pierre, le bien-être de la plante, **dû à sa capacité à retenir l'humidité** : « *cette vigne contre le mur souffre moins, les racines trouvent plus de fraîcheur, alors ça aide. Un terrain avec plus de pierres a plus de résistance parce que la pierre aide. Un terrain comme ça demande plus de travail, mais la vigne jouit* » (n°4). Une dernière utilisation qui est peut-être moins évidente, mais qui a tout son intérêt, est celle d'employer les pierres comme support de la plante. Dans les champs, la pierre (et parfois des vieilles tuiles) représente un simple stratagème utilisé par les paysans pour supporter les branches des plantes qui, étant si basses, toucheraient le sol si elles n'étaient pas surélevées : « *on profite de la situation, si tu trouves quelque chose pour maintenir l'alberello, tu le mets* » (n°2). Faisant ainsi, non seulement la branche et les fruits ne courent pas le risque de toucher le sol, mais les paysans libèrent également le sol des pierres qu'ils exploitent directement dans leur environnement immédiat. Cf. VERSO, PHOTO 11.

Enfin, le mur équivalait aussi à un moyen de protection pour l'homme, qui, pendant les heures les plus chaudes de la journée, pouvait s'y reposer à son ombre, ou y trouver refuge dans des criques pensées à cet effet : « *parfois quelques heures à midi on restait au frais, sous un mur, ou dans le dammuso près du terrain, ou dans les criques dans les murs, qui étaient faites exprès pour se réparer du vent, du soleil ou de la pluie. Tout était en pierre, pas en ciment comme maintenant* » (n°16). Cf. VERSO, PHOTO 12.

4. LES SOLS : TYPES DE SOLS, LES NOMS DES PARCELLES, LES TYPES D'OUTILS

Les habitants de Pantelleria partagent l'idée que leur territoire est caractérisé par une diversité de sols se trouvant les uns à proximité des autres : « *dans l'espace de quelques mètres la terre sur toute l'île change* » (n°14).

4.1. LES TYPES DE SOLS

4.1.1. LA TERRE FORTE ET LA TERRE PONCE

Une première grande différenciation est faite entre deux types de terre, la *terra forte* et le *soki soki*. La terre forte est celle plus compacte et plus lourde, en opposition à la *soki soki* qui est plus légère :

« *ici la terre souple est la soki soki quand elle est très légère, et il y a des morceaux assez gros de pierre ponce, la pozzolana c'est le même type de terre, mais elle n'a pas ces gros morceaux, peut-être en superficie mais en creusant en profondeur non, c'est beaucoup plus fin. Ceux-ci sont les terrains friscusi (frais). La terre dure est appelée terre forte, qui est plus*

Photo 11 : Alberello soutenu par des pierres



Les pierres servent de support aux branches pour les surélever du **sol et éviter qu'elles s'enracinent**. Elles permettent aussi aux grappes de raisins de pousser sans toucher la terre. Photo de Mario Valenza, mai 2018.

Photo 12 : Les criques protectrices des murets



Les murets à proximité des champs sont équipés de petites criques, autrefois utilisées par les paysans pour se protéger de la chaleur pendant les heures les plus chaudes, à **l'époque de l'âne**, où ils étaient obligés de passer toute la journée à **l'extérieur**. Photo de Virginie Deguillame, mai 2018.

argileuse, même si ce n'est pas vraiment l'argile comme on peut en trouver dans d'autres zones d'Italie » (n°24).

La façon de classer définit deux grands types de terre qui sont redéfinis par des nouvelles classes de terrains selon leurs attributs. Un terrain est reconnu comme appartenant à une certaine catégorie **seulement grâce aux caractéristiques qu'il possède.**

4.1.2. HUMIDITE ET FERTILITE

Il y a une différence entre la quantité d'humidité que le sol possède, associé à la plus ou moins grande fertilité du terrain. Tout cela est également bien-sûr **relié à la géographie de l'île, comme nous l'avons déjà décrit** dans le chapitre sur la température, à la page 70. Pour cette raison, les paysans savent **dans quelle zone on peut trouver un type de sol plutôt qu'un autre, et cela en reprenant en général la distinction entre les zones internes et les zones externes de l'ensemble du territoire** : *« puis ces terrains sont très fertiles, beaucoup plus faciles à travailler. Les zones internes sont les meilleures, elles produisent plus »* (n°24). De cela découle que les paysans savent également distinguer **quelles zones de l'île sont plus fertiles par rapport aux autres, en se fondant sur la nature des sols**⁷⁹. CF. ANNEXE, TABLEAU C2.

4.1.3. LES COULEURS, LE CHAUD ET LE FROID

La dichotomie se voit aussi dans les couleurs de la terre : *« du Monte Gibele, il y a deux coulées de lave qui sont descendues, pour cela les terrains ont des couleurs très différentes. A gauche les pierres sont noires, à droite elles sont beaucoup plus claires et recouvertes de lichens blancs. Et justement le terrain à droite est plus fertile »* (n°1). CF. VERSO, PHOTO 13.

Associé à cette notion de la couleur, il y a également une distinction entre le chaud et le froid, lié au type de sol : *« la terre rouge reflète aussi un peu la chaleur sur la grappe, quand la vigne est basse, par exemple celle avec la conca, la vigne prend plus de chaleur »* (n°14). **D'autre part, un terrain est défini par la présence et l'absence des pierres qui, selon leurs typologies, peuvent être bénéfiques pour la culture, étant donné qu'elles retiennent l'humidité, mais peuvent aussi être associées à la sécheresse**⁸⁰.

⁷⁹ *« ces terrains ne sont pas très fertiles, ils sont maigres, c'est du soki soki, pierre ponce et sable. Les plantes restent petites parce qu'on les taille. Ici il y a peu de disponibilité d'eau et très peu d'azote du coup la plante n'a pas une grande croissance. Surtout si tu ne fertilises pas. Si tu vas pendant cette période à Khamma, tu vois combien de végétation il y a, regardes ici comme il y en a peu, là-bas tu ne peux presque pas marcher entre les rangées »* (n°10).

⁸⁰ *« nous faisons la différence entre un terrain friscuse (frais) et un terrain quaduse (chaud), qui sont ces terrains (et ce n'est pas vraiment relié à l'eau) qui même s'ils ont presque toute l'année de la végétation vigoureuses, en ce moment presque les plantes s'affaissent parce que probablement le soleil rejoint des températures presque toxiques. Souvent ils sont associés avec la présence de pierre noire qui très probablement réchauffe le terrain »* (n°24).

Photo 13 : Le paysage de Pantelleria caractérisé par les couleurs des pierres



Les coulées de lave de nature différentes ont donné lieu à un paysage se caractérisant par la présence de pierres de couleurs diverses : sombres à gauche et claires à droite. Photo de Virginie Deguillame, mai 2018.

4.1.4. LA PENIBILITE DU TRAVAIL

La pénibilité du travail est un autre facteur mis en avant dans la description des deux catégories de terres : « *terrain léger, facile à travailler, ce n'est pas vraiment du soki soki* » (n°1), ou bien : « *celle-ci c'est une belle terre souple qui peut se travailler à n'importe quelle période. C'est mieux qu'à Kharuscia par exemple, où c'est vilain. Ici même en août on peut l'utiliser tellement elle est souple* » (n°15). En plus de la pénibilité, même le calendrier agricole des étapes de travail peut être plus ou moins modulable selon le type de sol : « *le travail qu'est en train de faire X aujourd'hui (conche) aurait normalement dû être fait en mars, mais lui il peut encore le faire parce que le terrain est léger* » (n°17). La typologie des sols a également une incidence sur la culture à planter. **Dans la structure d'un champ**, on trouve généralement la vigne dans la partie basse, et les oliviers dans la partie supérieure, où la terre est plus pierreuse⁸¹. CF. ANNEXE, TABLEAU D2.

Le TABLEAU 2 AU VERSO résume les distinctions faites par les agriculteurs entre les deux types de sol.

4.2. LES PARCELLES

Lorsqu'ils communiquent entre eux, les agriculteurs de Pantelleria utilisent un langage vernaculaire spécifique associé aux différents types de parcelles présentes sur le territoire et des noms qui désignent leur grande diversité (*Garca, Tanca, Mataretta, Margetto*, etc.) adaptée aux conditions du terrain⁸². **La présence d'autant de catégories de parcelles est probablement due à la morphologie du territoire**, qui était tel que, pour le cultiver, il était nécessaire de suivre la forme du terrain, et de créer des espaces permettant l'**implantation**. Il est toutefois possible de trouver des désaccords entre les descriptions que donne chaque paysan. Ces légères variations peuvent être dues à une **progressive de l'utilisation de ces termes**. En discutant avec les plus jeunes, il est en effet possible de remarquer ce processus d'abandon : « *je ne sais pas comment s'appelle ce champ, aujourd'hui on ne les appelle plus comme ça entre nous, avant ils se comprenaient en parlant de margetto etc...* » (n°1).

La façon de communiquer avec ce langage spécifique indique la présence d'une communauté étroite qui partage les mêmes valeurs. Les noms employés pour indiquer un terrain représentent une sorte

⁸¹ « *là où il y a les oliviers (Coste di Ghirlanda), la terre est différente. A Mueggen la terre est plus souple, il y a du sable mélangé. Là où il y a les oliviers c'est une terre plus rouge qui sèche en premier. La terre change des oliviers (rouge, plus pauvre) à la vigne. Dans le vignoble elles sont toutes mélangées dans un seul mètre [...] qui a décidé de mettre l'olivier là dans la terre rouge, il a choisi le terrain et il était très intelligent. Là où c'était plus facile à travailler, où on pouvait passer avec le mulet, il a mis les vignes. La terre rouge est plus sèche, tandis qu'en dessous c'est plus humide* » (n°14).

⁸² « *Chaque parcelle, en base à la forme et à où elle se trouve, a un nom. La partie principale de mon terrain est la garca, elle est grande, plane et rectangulaire. Celles en terrasses sont les tanche, celle qui descend, la coulée, c'est la mataretta et le margetto c'est toujours comme une tanca mais plus en plan. Le versant, avec plusieurs tanche réunies, c'est le tancame. Ce sont des margetti étroits et longs en terrasses les uns sur les autres. La tanca c'est sur une terrasse en colline. Le margetto peut aussi être en plan. La mataretta c'est comme une garca mais la forme change un peu* » (n°10).

Tableau 2 : Distinctions des agriculteurs entre les deux types de sol

Terre forte	Terre souple
Argile, pierreuse	Sable, pierre ponce
Terre noire	<i>Soki soki, pozzolana</i>
Compacte, dure	Légère, fine
Rouge, foncée	Plus claire
Pierre noire	Pierre plus claire
Plus difficile à travailler	Facile à travailler
Porte-greffe 1103	Porte-greffe 775
San Marco, Kharuscia, Kuddia Bruciata, Bukkuram	Sibà, Randazzo, Tikiriki, Mueggen
Zones côtières	Zones internes
Moins d'humidité du sol (plus sec)	Plus d'humidité du sol (moins de sécheresse)
Moins fertile	Plus fertile
Plus chaude	Plus fraîche
Zones précoces	Plus fertile
Oliviers, câpriers, vignes	Vignes
Calendrier agraire plus strict	Calendrier agraire plus flexible
<i>Zappa</i>	<i>Quatrodenti</i>

de raccourci du langage pour les agriculteurs qui, avec un seul terme, arrivent sans doute à comprendre de quelle parcelle on parle, de quel type de culture, et du travail à réaliser : « *moi ça je le sais parce qu'on se parle de cette manière, on sait quel travail doit être fait* » (n°10). En effet, à travers ces noms, on peut identifier la forme, la grandeur, la position géographique, la valeur du terrain et probablement ce qui y est planté : **un seul terme regroupe tous ces éléments, ce qui fait qu'on a une information et une compréhension complète en ne prononçant qu'un seul mot.**

4.3. LES OUTILS

En parlant avec les paysans, on remarque l'importance de la place des outils dans leur travail quotidien. Ils possèdent en effet une panoplie d'outils, dont chacun a sa raison d'être, selon le travail à réaliser, le type de sols, la praticité des gestes.

4.3.1. LES ZAPPE (BINETTES)

Il serait réducteur de parler d'outils en termes génériques, car il existe une différence importante dans l'utilisation de chacun d'entre eux : « *ici il y a 8 ou 9 types de zappe et chacun a son propre nom. Même des noms absurdes, même la zappa usée* » (n°10). Au cours des générations, de nouveaux instruments ont été inventés, en essayant de répondre le plus fidèlement aux besoins des agriculteurs. Par exemple, pour les binettes (CF. ANNEXE, TABLEAU E2) :

« *il y a la zappa utilisée pour les terrains légers. Puis le tridente (3 dents), mais avec les dents plates, c'était un entre deux avec la pioche. Dans les années '60 le quattrodenti (4 dents) est sorti, où il y avait encore moins de poids, et la partie finale s'élargit et justement il est utilisé pour enlever l'herbe. Et puis le firri firri utilisé pour la terre dure, celui-ci il a les dents plus fines. On pourrait faire une étude seulement sur les outils tellement ils sont pensés et démontrent la façon de travailler* » (n°24). CF. VERSO, PHOTO 14.

L'analyse des outils doit être faite parallèlement à celle des sols. La typologie de la terre est en effet déterminante sur le type d'outil à utiliser, afin de rendre le travail plus simple et efficace⁸³. Des locutions ont même été créées démontrant l'importance de savoir utiliser le bon outil pour le bon sol : « *incire acqua con panaro*⁸⁴, si par exemple tu utilises le tridente avec le soki soki, parce que dans le panier l'eau sortirait. Dans les terrains comme le soki soki tu peux seulement utiliser la zappa ou le rastrello parce qu'autrement la terre glisserait » (n°24). A côté du type de sol, le travail à réaliser a une influence

⁸³ « *dans les terrains plus durs comme à Kharuscia il faut d'autres outils. Il y a une petite zappa plus étroite, la zappuna. Il y avait la zappa, le tridente et le quattrodenti, on les utilise encore mais pas dans ce terrain. Quand le terrain est dur il y faut un autre outil, avec ce rastrello ça rebondit* » (n°15).

⁸⁴ Locution dialectale qui signifie : prendre de l'eau avec un panier.

Photo 14 : Les différents types de zappe



L'évolution des zappe, du *quatrodenti*, au *firri firri*, aux différents types de *rastrello*. Bien que semblables, ces outils ont chacun une utilisation spécifique, aidant le paysan dans chaque étape de son travail. Photo de Virginie Deguillame, mai 2018.

sur le choix des outils et les paysans mettent en avant cette connaissance précise des outils, bien que ces connaissances aient tendance à se perdre⁸⁵.

La notion de poids, reliée à la difficulté du travail, est souvent mise en avant. Cela est également associé à la capacité des **travailleurs d'utiliser l'outil de la bonne manière, afin de ne pas faire des efforts inutiles**. L'apprentissage de la technique et des gestes est un élément particulièrement important dans l'utilisation des instruments. Sans la bonne connaissance des mouvements, en effet, **le travail dans les champs ne peut s'avérer durable de la part du travailleur car il s'agit de minimiser les efforts tout en étant efficace**⁸⁶. La bonne posture a également une importance pour diminuer le taux de difficulté dans le travail : *« c'est différent si tu te tiens droit ou abaissé, et tu utilises l'instrument différemment, selon le travail que tu dois faire. Si tu te tiens droit, l'angle doit être plus ouvert, si tu es plié vers le sol, elle doit être plus fermée. C'est pour cette raison que le manche est court »* (n°24). Une posture correcte sert aussi à être plus efficace et plus rapide : *« pour faire la conca par exemple, on se mettait dans la conca d'un côté, puis on binait d'abord un côté, puis tu deviens ambidextre, et tu bines de l'autre côté, sans jamais te bouger, et tu gagnes beaucoup de temps »* (n°24).

Une manière que les paysans ont trouvée pour diminuer leur pénibilité de travail, est la mutualisation de plusieurs outils. Autrefois, le mulet passait en premier dans le terrain avec la charrue pour le rendre plus souple et plus facile à travailler avec les pioches. **Aujourd'hui, avec la mécanisation, on conserve le même principe, mais en passant d'abord avec le tracteur** : *« on est passé avec le tracteur pour enlever l'herbe, et puis on a fait les conche avec le rastrello »* (n°1). Cette façon de faire évite à l'agriculteur d'utiliser uniquement sa force, mais il exploite aussi une force externe, à travers d'autres moyens : *« une fois qu'on est passé avec la fraise rotative, le terrain n'est absolument pas dur »* (n°4). La bonne connaissance de la technique, entraîne **une meilleure maîtrise de l'instrument, et par conséquent un faible risque d'endommager la plante**⁸⁷.

⁸⁵ *« avant la zappa, puis le tridente, puis le quattrodente, et le rastrello (qui existait déjà quand ils ont inventé le tridente). Tous pour faire la conca et le rastello aussi pour enlever l'herbe. Moi ceux-là je les ai tous utilisés. La zappa s'utilisait quand c'était la période de piocher, car autrefois on le faisait avec la charrue et le mulet au lieu du tracteur, et il restait une petite conca et avec 7 ou 8 coups de zappa on faisait la conca et ça restait propre. Puis, au mois de mai, on allait avec le rastrello, et quand il n'y avait pas encore le rastello on allait avec une zappa consommée, et c'est de ça qu'est né le rastrello »* (n°14).

⁸⁶ *« il faut savoir utiliser l'outil, pour ne pas perdre de la force pour rien. En sachant utiliser l'outil tu fais beaucoup moins d'efforts, il faut l'accompagner [...] Savoir utiliser l'instrument est un moyen pour optimiser l'effort des personnes. Aujourd'hui c'est une chose qui se perd parce qu'il n'y a pas la transmission, pas par stupidité, mais c'est vraiment avec l'expérience que ton cerveau fait spontanément tout seul, de manière inconsciente »* (n°24).

⁸⁷ *« Etant donné qu'après avoir passé la zappa, la terre est souple, il ne faut pas aller avec la force. L'impact du tridente ou du quattrodente est un peu plus léger par rapport au rastrello, parce qu'il s'enfile avec moins de force dans la terre. La zappa, si la terre est dure, tu dois taper avec plus de forces parce qu'il a une coupure large comme ça. Il ne faudrait pas toucher la vigne, mais parfois ça arrive »* (n°14).

4.3.2. DE LA RONCA ET LE RONCIGLIO AUX FORBICI

A côté des binettes, employées pour travailler la terre, d'autres outils existent pour travailler directement sur la plante. Aujourd'hui les *forbici* (sécateurs) ont presque totalement remplacé les outils traditionnels, toutefois, la mémoire des anciens instruments est encore vive. Les sécateurs ont notamment remplacé la *ronca* (ou *runca*) et le *ronciglio*⁸⁸. Comme pour de nombreuses autres choses, les anciens ont tendance à dire que les outils **d'antan étaient meilleurs que ceux qui s'utilisent aujourd'hui et que les jeunes n'en connaissent plus les usages**. Avec les sécateurs, le travail est plus rapide, mais moins précis : « *la ronca a une coupure meilleure pour couper sur la branche, ça taille à fil, chose que les sécateurs n'arrivent pas à faire. Celui-ci est plus précis* » (n°19). La *ronca* est également utilisée dans la phase de la *pizzicatura*, mais aussi pour tailler les oliviers, ou les câpriers au moment de la taille hivernale, et pour nettoyer **les murs de l'herbe**. CF. ANNEXE, TABLEAU F2.

Il n'y a pas de règles strictes sur l'utilisation de ces outils. Il est possible que pour la même étape de travail, les paysans préfèrent utiliser des instruments différents. Par exemple, certains utilisent la *ronca* au moment de la *pizzicatura*, alors **que d'autres préfèrent utiliser simplement les mains** : « *pour la pizzicatura on emploie la runca mais je le fais avec les mains parce que ça me dérange parce qu'en même temps j'enlève aussi les poux* » (n°4).

4.3.3. LA CITTOLA

La *cittola* est un instrument dont la forme, d'un côté similaire à une hache et de l'autre à une pointe (une sorte de petite pioche), laissait imaginer qu'il avait plusieurs fonctions : « *selon si tu devais couper ou racler. Elle pouvait aussi servir pour couper quelques branches par exemple, pour nettoyer les oliviers, pour couper les branches superflues, au lieu de les scier* » (n°14). La *cittola* était particulièrement associée à la phase de nettoyage du bois ancien de la vigne, mais ici aussi, chacun avait sa propre façon de traiter le travail : « **pour nettoyer le tronc j'utilisais les mains, souvent les autres emploient des instruments, même le manche du ronciglio** » (n°19).

4.3.4. DU CUFFINO AUX BASSINES EN PLASTIQUE

Bien qu'il ne s'agisse pas d'un outil à proprement parler, le *cuffino* était un instrument important au moment de la récolte des fruits. Il s'agit du panier fabriqué avec les cannes, et qui a été aujourd'hui remplacé par les bassines en plastique. Le rapport au travail était différent, en effet, il fallait commencer par la fabrication du *cuffino* même : « **il fallait aller ramasser les cannes, puis quelqu'un**

⁸⁸ « *autrefois on utilisait la ronca, celle coupante pour nettoyer les vignes. Pour tailler, il y avait les ciseaux lourds, le ronciglio, qui avait un manche en fer et un en bois, et qui se prenait avec deux mains. Moi j'étais un petit garçon quand j'utilisais ces choses-là. Avec la ronca on enlève les serments de trop, sur chaque branche portante on en laisse au maximum un ou deux* » (n°14).

faisait les *cuffina* et il les vendait. Ce sont des gros paniers pour mettre le raisin, parce qu'avant il n'y avait pas des bassines en plastique. C'était mieux parce que dans le plastique le raisin cuit, alors qu'à travers les cannes l'air pouvait passer et le raisin ne pourrissait pas » (n°16). Selon d'autres points de vue, l'utilisation des bassines en plastique a ses avantages : « moi j'ai beaucoup coupé dans les *cuffina* (40 / 45 kg), maintenant on utilise ceux en plastique, parce qu'on perdait le moût qui coulait sur le dos. On mettait un sac, comme les sacs de patates, pour protéger l'épaule » (n°8). CF. VERSO,

TABLEAU 3.

CHAPITRE 3. L'HISTOIRE, LES CONDITIONS DE VIE PRECISES SOCIALES ET L'IDENTITE DES HABITANTS DE PANTELLERIA

1. LA DIVISION DES TERRES : HERITAGE, VALEUR DES PARCELLES, TRANSMISSION ET APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES

Le savoir global des Pantésquiens est en grande partie dû au fait que les paysans ont des propriétés **sur l'ensemble du territoire**. Cette division particulière des terrains dérive des échanges matrimoniaux **et du système d'héritage en place sur l'île**. Il est coutume que les mariés puissent venir de *contrade* différentes, même éloignées et, malgré les déplacements, les possessions étaient maintenues là où elles étaient et continuaient à être travaillées par celles qui rejoignaient leur époux ailleurs. Le carnaval, encore très **célébré aujourd'hui par l'ensemble de la communauté, était l'occasion principale** de rencontre entre les habitants des *contrade* voisines : « le carnaval, qui dure 9 semaines, était le seul moyen pour les jeunes de se rencontrer » (n°2). Avec la succession des générations, les **parcelles, qui étaient divisées par le nombre d'enfants, devenaient toujours plus petites**⁸⁹, et selon des unions de mariage, elles étaient de plus en plus dispersées sur le territoire. CF. ANNEXE, TABLEAU A3.

1.1. LE SYSTEME D'HERITAGE

Bien que tous affirment que tout **le monde recevait l'héritage** de façon égalitaire, étant donné que les **modalités de transmission prévoyaient que l'homme recevait la maison, il semble que le frère était favorisé**⁹⁰. **C'est à partir de ce système**, où la femme est aussi propriétaire terrière, **qu'il est possible** de tomber sur des cas où la femme possède plus de terres que son mari : « *ma maman, qui vient de*

⁸⁹ « souvent dans le passé, maintenant je ne sais pas, les parents divisaient un terrain dans le nombre d'enfants qu'ils avaient, du coup les portions étaient très petites et n'avaient plus la même valeur, peut-être que tu as une parcelle qui t'occupes plus de temps pour y aller que pour le cultiver. Souvent ce qu'on voit abandonné, était abandonné aussi pour ça » (n°6).

⁹⁰ « autrefois, le garçon prenait la maison, parce qu'il devait se marier, c'était l'homme qui portait la maison. La maison n'était pas comptée, puis les terrains se divisaient. L'homme avait plus en prenant la maison. Et les terrains étaient en parties égales. S'il y avait par exemple une maison et deux hectares de terrain, on donnait la maison à l'homme et un hectare chacun » (n°14).

Tableau 3 : Les outils et leur classement de la part des paysans

LES BINETTES : ACTION SUR LES SOLS					
Zappa	Conca	Terre dure, terre légère, soki soki	5 kg	Lourde, engombrante	Avec choc
Quatrodenti	Conca, enlever l'herbe	Terre dure			Choc moindre
Tridenti	Conca				Choc moindre
Firri firri	Conca	Terre dure	1 kg		Sans choc
Rastrello	Conca, enlever l'herbe	Tous les terrains, soki soki		Léger	Avec choc
AUTRES OUTILS : ACTION SUR LA PLANTE					
Ronca	<i>Pizzicatura</i> , taille, nettoyage, enlever l'herbe	Vigne, olivier, câprier, murs			Précis
Ronciglio	Taille, enlever les serments	Vigne, olivier			Travail lent
Cittola	Couper les branches, racler le vieux bois	Vigne, olivier			
Cuffino	Récolte des fruits	Raisin		Lourd	aéré

Rekhale, et qui a justement les propriétés à Scauri, a hérité les champs de ma grand-mère, vignes, câpriers et oliviers. Mon grand-père n'avait rien » (n°9). Cf. ANNEXE, TABLEAU B3.

1.2. LA VALEUR DE LA PARCELLE

Tous les terrains hérités n'ont pas la même valeur économique. On en distingue trois classes :

« le terrain arable est de troisième classe, c'est un terrain de faible valeur, qui ne vaut presque rien. On ne pouvait que le semer. Les vignes sont de première et deuxième classe. La première est plus productive, c'est par rapport au rendu du terrain. C'est l'Etat qui donne ces classes pour encaisser la taxe. La première classe avait plus de taxes. Et même qui héritait un terrain, il pouvait avoir plus ou moins de valeur. Un terrain arable pouvait se cultiver, et un terrain peut évoluer » (n°16).

Un terrain possédant déjà des plantes est donc plus valorisé : *« un terrain avec les arbres a le double ou presque de valeur par rapport à un même terrain sans plantes » (n°18).* Mais en plus du contenu même de la parcelle, il faut aussi prendre en compte dans quelle zone de l'île celle-ci se trouvait étant donné que cela déterminait autrefois la valeur du terrain, vu que les fruits aussi avaient des prix différents :

« mon père était marin et ils portaient les raisins dans les cagettes dans les années '60 ou '70 en Sicile, à Naples. Une fois, ils sont venus le 10 juillet à prendre le raisin. Et c'était celles qui avaient la plus grande valeur, mais c'est toutes des zones qui ne sont plus cultivées, comme Sataria, Kharuscia, Kattibuale, Scauri. Puis avec un changement aussi social, un terrain à Sibà qui me produit même 100 quintaux par hectare, et là-bas 20, donc il y a 80 quintaux de différence avec le même travail, voire des fois il y a même plus de travail sur la mer. Et ce raisin n'est pas plus payé, autrefois oui. Au contraire, si tu avais un terrain sur la mer tu étais chanceux. Parce que dans les marchés fruitiers c'est la primeur qui va et que tu payes cher, au fur et à mesure que la saison avance tu payes les choses toujours moins chères. Ceux qui commençaient le 10 juillet étaient chanceux, ce qui commençaient le 15 septembre, le marché était désormais sur sa fin du coup le raisin était toujours plus déclassé et surtout, il n'avait pas la même douceur » (n°10).

Dans le passé, les gens savaient exploiter ces conditions, en prenant en compte le taux de travail nécessaire. Au contraire, aujourd'hui, étant donné que le marché n'est plus aussi diversifié, l'objectif premier est de faire de grandes quantités, avec le moins d'efforts possibles, en conséquent, les critères pour identifier la valeur d'une parcelle ont évolué : *« aujourd'hui on recherche des terrains faciles à travailler parce que ceux plus difficiles sont plus chers, ils nécessitent plus de main d'œuvre, du coup on recherche des terrains en plan, souple [...] ici (Ghirlanda) en une paire d'heures ça se fait à deux, à Kharuscia il y faut trois jours pour faire ce travail » (n°15).* Cf. ANNEXE, TABLEAU C3.

1.3. TRANSMISSION ET APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES

Le système économique traditionnel de Pantelleria, basé quasi exclusivement sur l'agriculture, ainsi que le caractère autosuffisant de l'île avec une organisation appuyée sur l'entraide et la participation de l'ensemble de la communauté, pousse à faire participer les enfants dès leur plus jeune âge aux travaux agricoles, permettant ainsi un apprentissage par imprégnation⁹¹. Tous les Pantesquiens diront qu'ils ont appris en commençant à pratiquer étant jeunes, et en particulier avec leur père, parfois leur grand-père. Le père n'a pas le seul rôle de transmettre les savoirs techniques, mais aussi plus inconsciemment l'envie de rester sur l'île et de poursuivre le métier : *« ça c'est ma terre. La complicité, la stimulation pour faire, je l'ai reçue de mon père »* (n°25). Inversement, le fait de transmettre ces connaissances aux jeunes générations, est un signe de fierté pour les pères : *« J'ai appris à X à travailler dans la vigne [...] X et papa travaillent de la même manière, c'est moi qui leur ai appris »* (n°16). CF. ANNEXE, TABLEAU D3.

A côté de l'enseignement familial, il y a la catégorie de personnes qui ont choisi de sortir de l'île pour étudier dans le domaine de l'agriculture, en particulier l'agronomie ou l'œnologie, chose qui n'est pas possible à Pantelleria même, étant donné l'absence d'une école ou d'un institut. Il s'agit des personnes qui souhaitent faire de l'agriculture leur métier principal, en espérant développer leur propre entreprise. Ces personnes intéressées par ce milieu essayent en particulier de combiner les savoirs locaux, à travers les pères mais aussi les amis et personnes âgées, avec ce qu'ils ont appris sur les livres : *« en revenant ici je voulais aller chez les personnes qui ont fait cette vie avant moi et qui ont beaucoup d'expériences, qui peuvent m'apprendre ce qui n'est pas écrit sur les manuels. Ça m'intéressait de savoir comment on bine la vigne, quand on la bine »* (n°10). C'est donc la complémentarité de ces savoirs, unis à beaucoup d'expérience, qui permettent de fabriquer un bon agriculteur pantesquien, capable de résister dans le temps, quelque chose qui selon eux ne s'apprend que par transmission familiale⁹². De ce fait, même les travailleurs émigrés ne peuvent pas cultiver comme un Pantesquien, parce qu'ils n'ont pas eu la même transmission et les mêmes expériences, qui leur permettraient inconsciemment d'acquérir les bonnes techniques et postures ainsi que la compréhension de l'environnement⁹³.

⁹¹ *« il a appris en regardant et en travaillant parce qu'autrefois, il y a 60 ans, c'était normal que le petit garçon de 10 ans commençait à travailler, même plus tôt. C'était normal que toute la famille allait à câpres, du garçon de 7 ans, à la maman, la grand-mère, la tante, toute la famille se réunissait, un peu comme pour la vendange. Et moi j'ai appris comme ça »* (n°6).

⁹² *« beaucoup de touristes s'achètent un vignoble et puis ils ne savent pas par où commencer, il y a une méthode pour tout. Tu peux biner, et peut-être que tu le fais même bien, mais tu dures une année, après tu as le dos en morceaux »* (n°10).

⁹³ *« moi j'essaie de l'expliquer aux ouvriers, mais ils ne comprennent pas, parce que ce n'est pas quelque chose qu'ils ont appris, mais c'est un travail qu'ils font occasionnellement »* (n°24).

Mais l'apprentissage accepte aussi une part d'innovation, en particulier avec les changements techniques et sociaux. Ainsi, d'une génération à l'autre, les façons de faire se modifient progressivement, tout en restant pareilles dans le fond : « *Je ne travaille ni comme mon grand-père, ni comme mon père. Comme mon grand-père c'est impossible parce qu'il n'y a pas les frères* » (n°7). En effet, en particulier dans un territoire difficile comme celui de Pantelleria, les innovations ne peuvent pas complètement substituer le travail de l'homme : « *en Italie il y a une erreur que dans les années '50 c'était 60% de la population qui s'occupait d'agriculture, aujourd'hui on est que 3% et c'est insoutenable qu'elle cultive pour le restant des 97%. Tout laisse la place à la machine qui n'arrive pas à interpréter le territoire* » (n°25).

2. LES CONSTRUCTIONS : LE DAMMUSO, LA SARDUNA ET LE MAGASENU

Comme nous l'avons déjà vu dans le chapitre sur les pierres et les murets (page 81), le paysage de Pantelleria est fortement caractérisé par la présence de pierres, qui se trouvent justement dans les murs, mais aussi dans les habitations et autres types de construction.

2.1. LE DAMMUSO

Le *dammuso* est la maison typique de Pantelleria, reconnaissable par ses murs en pierres et son toit blanc en forme de coupole, dont la fonction est celle de diriger l'eau vers la citerne. Aujourd'hui encore, les maçons sont tenus de construire les maisons en imitant les structures des *dammusi* anciens : « *typologie à l'ancienne avec des normes anti sismiques* » (n°8). Les murs avaient plusieurs fonctions importantes, dont le fait de soutenir le toit, maintenir les températures stables à l'intérieur, et aussi protéger du vent : « *les murs sont d'environ 2m20, ceux de derrière sont plus épais parce que le vent froid arrive d'ici. Ces murs tiennent la fraîcheur en été et la chaleur en hiver* » (n°24). Cette même fonction de stabiliser la température était donnée aussi par la pergola : « *devant la porte il y avait la pergola, qui d'été avait la fonction de tenir la fraîcheur, parce qu'elle fait ombre, tandis qu'en hiver elle laisse passer le soleil* » (n°24). L'emplacement de la porte était aussi pensé à cet effet : « *de ce que me disaient mes grands-parents, autrefois on construisait la porte d'entrée au sud, parce que le soleil arrivait plus tôt, vu qu'il n'y avait pas de lumière électrique. Du coup ils exploitaient la lumière toute la journée, et ça réchauffait. Avant il y avait des petites fenêtres* » (n°8). Le *dammuso* était composé de trois pièces principales et de la cuisine séparée⁹⁴. La maison était donc très petite, composée par la *cammera*, qui pourrait correspondre à notre salon actuel, **l'alcova**, qui est une petite chambre à

⁹⁴ « *cammera, cammarino et alcova. Le cammarino c'est le plus petit, l'alcova c'était pour le mari et la femme. Autrefois on ne cuisinait pas à l'intérieur de la maison, la cuisine était séparée de la maison, pour éviter que la fumée rentre et que ça pue* » (n°20).

coucher directement rattaché au salon et le *cammarino*, qui correspond à une deuxième chambre séparée pour les enfants. CF. VERSO, PHOTO 15.

2.2. LA SARDUNA ET LE MAGASENU

Etant donné que les paysans possédaient des parcelles sur l'ensemble du territoire, à l'époque où ils se déplaçaient encore avec les ânes, ils utilisaient les *sardune*, c'est-à-dire des petits *dammusi* construits sur un bord de la parcelle, pour y mettre les outils, les animaux, et parfois pour y dormir : « souvent il y avait les *sardune*, où on mettait les outils et on pouvait rester pour dormir. Si tu vas dans la zone de Barone ou de Ghirlanda, il y a la pièce où il y a le patron et puis celle de l'âne » (n°20). La *sarduna* pouvait aussi être utilisée par les femmes pour cuisiner lorsqu'il y avait des ouvriers : « chacun se faisait son propre *dammusino*⁹⁵ pour rester en campagne 4 ou 5 jours pour faire l'*uva passa*, et pour contrôler le produit [...] Et les femmes allaient porter le repas quand il y avait les ouvriers, ou alors s'il y avait le *dammuso* à côté du terrain la femme allait là pour cuisiner comme ça elle ne devait pas tout transporter » (n°14). CF. ANNEXE, TABLEAU E3.

Le *magasenu* est une autre typologie de construction de grande importance pour les paysans de Pantelleria. Il s'agit en effet du lieu de vinification, ainsi que d'un lieu pour déposer les outils, que chaque bon paysan produisant son vin possède : « ici il y a une cuve avec une dizaine de quintaux de raisin et puis un type de citerne, c'était vraiment pour faire le vin. Ici on ne restait pas pour dormir, on y faisait le raisin » (n°4). CF. VERSO, PHOTO 16.

3. AUTOSUFFISANCE

Les paysans les plus âgés se rappellent de Pantelleria comme d'une île entièrement cultivée de variétés de fruits et de légumes, et habitée aussi par plusieurs races d'animaux utilisés pour la viande ou le travail à la campagne. Les gens ne produisaient pas pour recevoir de la monnaie en échange, mais simplement pour se nourrir : « agriculture de subsistance, de survie. Pas pour produire et vendre, parce que l'île était en autarchie » (n°24).

3.1 LES ANIMAUX

L'absence actuelle d'animaux sur l'île semble être ce qui marque le plus les Pantesquiens, par rapport au passé, où généralement chaque famille possédait au moins un âne pour se déplacer, un mulet pour travailler la terre, des poules pour les œufs, et un cochon pour la viande. Certains pouvaient aussi avoir des lapins pour la viande et des vaches et des chèvres, pour le lait et le

⁹⁵ Littéralement, petit *dammuso*.

Photo 15 : Le dammuso



Un *dammuso*, typique maison pantesquienne, reconnaissable par ses murs en pierres, et le toit blanc en coupole, **facilitant l'accès de l'eau** dans la citerne. Photo de Mario Valenza, mai 2018.

Photo 16 : Sarduna dans un vignoble



La taille réduite de ce *dammuso*, et son emplacement **au milieu d'un vignoble**, laissent deviner qu'il s'agit d'une *sarduna*. A l'époque où les gens se déplaçaient encore **avec l'âne**, la *sarduna* était utilisée comme lieu pour dormir lors des étapes de travail les plus longues, ainsi que comme dépôt pour les outils. Photo de Mario Valenza, mai 2018.

fromage : « *autrefois il y avait beaucoup d'animaux, mulet, âne, cochons, chèvres, poules, pas de moutons. Et ces animaux se tenaient à côté de la maison. Maintenant on ne peut plus à cause de l'odeur. Le mulet pour travailler, l'âne pour se déplacer, et tout le reste pour l'économie alimentaire* » (n°14). Et tous ces animaux étaient utiles pour l'utilisation familiale, et au partage des produits de surplus, à l'exception des quelques éleveurs, qui pouvaient être fromagers de métier⁹⁶ (Cf. ANNEXE, TABLEAU F3). La viande, qui n'était consommée que pour les occasions spéciales, était aussi un moyen pour renforcer le sens de la communauté et du partage : « *autrefois, on s'échangeait la viande, on ne la payait pas quand on tuait, mais on l'échangeait quand une autre bête était à nouveau tuée par quelqu'un d'autre* » (n°16).

3.2. L'ORGE ET LE FROMENT

Les animaux représentaient une ressource importante non seulement pour leur viande et leur force travail, mais aussi parce que leurs déchets permettaient de fertiliser le sol, alors qu'aujourd'hui cela est une dépense supplémentaire pour l'agriculteur : « *maintenant l'engrais s'achète déjà tout prêt* » (n°3). De plus, certaines cultures comme l'orge, qui était planté entre les rangées des vignes pour les protéger du vent, n'a plus de raison d'exister maintenant que les animaux ne sont plus élevés sur l'île et l'orge leur était destiné. Avec l'abandon des cultures d'orge et de froment, c'est tout un système de travail qui petit à petit disparaît. En effet, sans l'orge et le froment, les familles arrêtent progressivement d'utiliser *l'aira*⁹⁷ et les moulins et de faire leur propre pain, et ne vont donc plus non plus couper le bois dans la forêt pour faire chauffer le four⁹⁸. La forêt était un lieu complémentaire pour l'agriculture et la vie quotidienne des Pantesciens, qui l'utilisaient pour y récupérer plusieurs ressources, comme la *disa*, mais aussi pour construire les paniers utilisés pour les récoltes : « *tout le monde faisait le pain. Ils allaient arracher les branches en montagne pour faire à manger, et les petites branches étaient utilisées pour faire les paniers* » (n°8).

⁹⁶ « *mon père avait une tanca, où il les mettait quand les veaux étaient petits, et puis avant de les abattre ils les mettaient dans une pièce pour l'engraisser. Il les vendait à l'abattoir quand la viande était demandée, surtout dans les périodes de Noël et Pâques. C'était aussi pour l'utilisation familiale et on vendait aussi lait et fromage pour les voisins. Les bouchers tournaient sur l'île et quand ils trouvaient une vache ils l'achetaient, ils la pesaient et la payaient. Mon père en tenait un peu pour lui et il vendait le reste* » (n°14).

⁹⁷ Cour circulaire située à proximité de la maison, dans laquelle on pillait le froment à l'aide du mulet.

⁹⁸ « *autrefois, quand l'île était autonome il y avait des centaines de moulins pour moudre, on faisait la farine. Rien qu'à Tracino il y avait une trentaine de moulins. La ferme servait à soutenir la famille, et il n'y avait pas de gaspillage parce que ça servait comme fertilisant au terrain. Il y avait les fours pour faire le pain une fois par semaine et chaque maison avait le four. On faisait 7 kg de pain par fournée. C'était la femme qui s'occupait de charger le four. Avec les mulets on allait à Gibebe dans la forêt pour couper les branches et avec les mulets on faisait des grandes bandes, et chaque famille faisait 7, 8 ou 10 de ces bandes pour changer le four et on le mettait à l'abri pendant toute l'année* » (n°14).

3.3. LES LEGUMES

Une autre chose dont les Pantesquiens se souviennent est la richesse de variété de fruits et de légumes qu'ils produisaient. Si maintenant la vigne occupe la très grande partie des espaces cultivés, auparavant il s'agissait d'une culture aussi importante que toutes les autres, car c'était un des fruits utilisés pour la consommation familiale. Néanmoins, la polyculture est encore très présente⁹⁹ (CF. ANNEXE, TABLEAU G3). Avec les produits issus des animaux, et ceux issus de la campagne, les habitants avaient suffisamment pour se nourrir. Déjà à l'époque, tout comme aujourd'hui, même les personnes dont le métier n'était pas celui d'agriculteurs, possédaient des terrains pour y cultiver les produits à consommer en famille : *« même si une personne avait une activité économique, elle travaillait le terrain pour l'utilisation familiale, comme moi que je fais le vin à niveau amateur »* (n°8). Il s'agissait en effet d'une économie basée sur l'autoproduction et éventuellement sur l'échange des produits, suivant les besoins de chacun, et qui ne nécessitait pas forcément d'argent, du moins en ce qui concerne l'alimentation¹⁰⁰. C'est pour cette raison, en particulier pour ceux qui ne font pas de l'agriculture leur source de revenu, qu'il est difficile de hiérarchiser leurs cultures par ordre d'importance : *« pour moi toutes les cultures sont importantes, huile et vin je les fais pour la famille, mais elles sont toutes importantes, j'y mets du travail, et quand on y met du travail elles doivent toutes être importantes, même si je le fais par passion »* (n°8).

Malgré la difficulté du travail en campagne, il semblerait que les paysans appréciaient le système d'autosuffisance qui existait :

« autrefois tu travaillais et tu avais une satisfaction, maintenant c'est mieux parce qu'il n'y a plus les exigences, mais avant on vivait mieux même si c'était fatigant. On n'achetait rien. La viande ne s'achetait pas parce que tout le monde avait un cochon, une vache, des lapins. On achetait que les chaussures et les vêtements. Les familles faisaient l'orge, le froment qui durait presque toute l'année. Le pain se faisait tous les 7 jours selon la famille, comme elle était nombreuse » (n°23).

⁹⁹ *« la vigne n'est qu'une partie, c'est la principale et celle avec laquelle j'aimerais vivre, ici ils sont tous paysans - agriculteurs avant d'être viticulteurs. Puis tu trouves au milieu des rangées peut-être des courgettes ou des tomates. Il y a encore beaucoup de promiscuité. Ce n'est pas comme en Veneto ou en Vallée d'Aoste où il n'y a que du vignoble. Ici il y a le vignoble mais peut-être que tout autour il y a des arbres à fruits, ou des légumes, autrefois certains y plantaient le blé, parce que tu ne vis pas que de raisin. C'était pour utiliser tout le terrain, aussi parce qu'autrefois on vivait avec ce qu'on produisait ici, il y avait de l'autosuffisance aussi parce qu'avant que les produits de l'extérieur arrivent tout le monde se faisait ses propres légumes et fruits. Comme c'est arrivé je pense partout en Italie, ici la chose a duré plus longtemps parce qu'on est isolé. Par exemple nous avons courgettes, pommes de terre, tomates, fèves, petit-pois, tout, et c'est très difficile d'aller chez le marchand de fruits, mais parce que si tu vis la campagne ça ne te coûte rien de te planter tes choses »* (n°10).

¹⁰⁰ *« l'orge et la paille pour les animaux, le froment pour le pain, parce qu'autrefois on n'achetait rien. Pommes de terre, cucuzze, fèves... 1 quintal de pommes de terre pour l'utilisation domestique. 100 ou 200 litres d'huile, le cochon. Autrefois on n'achetait rien. Maintenant on ne peut plus rien garder à cause de l'odeur, pour les normes hygiéniques. Autrefois chaque maison avait 1 ou 2 cochons. En octobre on tuait et on faisait tout, le jambon, les saucisses, le lard... autrefois tu passais l'année sans besoin d'argent parce que tu avais tout. Maintenant sans sous tu ne campes pas, ça a changé »* (n°3).

4. L'ORGANISATION DU TRAVAIL : L'ENTRAIDE, LE NON PARTAGE, LES TRAVAILLEURS

En discutant avec les Pantescuiens, on comprend rapidement que l'organisation du travail était autrefois fortement basée sur un système d'entraide. Aujourd'hui, toute une série de changements a fait en sorte que ce système est petit à petit en train de disparaître pour être substitué par la forme conventionnelle du propriétaire – dépendant.

4.1. L'ENTRAIDE

Etant donné qu'autrefois l'économie locale était quasi entièrement basée sur l'agriculture, chaque famille possédait des parcelles qu'elle cultivait, surtout pour une utilisation familiale. Les membres de la famille, qui étaient auparavant plus nombreuses, s'entraidaient dans les travaux à la campagne, mais les échanges étaient nombreux aussi entre amis et voisins. Il ne s'agissait pas d'échanges qui se faisaient pour la nécessité d'avoir une compétence précise, mais ils étaient réguliers, pour n'importe quel travail à réaliser : « *on s'aidait beaucoup, entre amis et membres de la famille, ici tout le monde se connaissait, du coup très souvent on s'aidait entre amis, pas forcément pour une compétence que quelqu'un n'avait pas, parce que tout le monde était capable de faire un peu tout* » (n°24). CF. ANNEXE, TABLEAU H3. Il s'agissait d'une façon de partager le travail basée sur la confiance, et qui permettait de réduire la pénibilité du travail, tout en étant aussi plus convenable économiquement¹⁰¹. Les techniques agraires pantescuiennes étant aussi particulières, obligées par le territoire et les conditions climatiques difficiles, le système d'entraide doit nécessairement perdurer, si l'on veut maintenir ce type d'agriculture¹⁰². Contrairement à autrefois où les productions étaient diversifiées, aujourd'hui les cultures principales sont les mêmes pour tous. L'entraide qui était en place dans le passé prévoyait un échange constant et global, pour la réalisation de toutes les tâches à réaliser, même pour la construction des maisons ou des murets par exemple. Ainsi, on échangeait les ressources selon les besoins de chacun : « *si je n'avais pas d'animaux, tu prenais la paille* » (n°23).

¹⁰¹ « *sauf si j'étais un entrepreneur agricole, on ne payait pas les journées, mais on s'aidait l'un avec l'autre. Même pour la difficulté de travailler le terrain, parce qu'il n'y avait pas tous ces tracteurs, avant je venais 2 jours chez toi, puis toi 2 jours chez moi et on échangeait comme ça. Et ce que le terrain nous donnait était tout pour la famille. La récolte des câpres est très fatigante, si le champ était grand, autrefois (maintenant on paye les Roumains au kg) si la famille n'arrivait pas à cueillir toutes les câpres, on appelait les amis et on ne les payait pas en argent, mais ammetà. Si je cueillais 20 kg, 10 kg au propriétaire et 10 kg pour moi, et c'était convenable même pour celui qui venait travailler* » (n°8).

¹⁰² « *L'entraide devrait toujours s'utiliser. Pantelleria a toujours eu cette culture, on vivait comme ça [...] aujourd'hui ça devrait encore être comme ça parce qu'on utilise ces techniques et si on veut maintenir la tradition. Même économiquement c'est très compliqué* » (n°8). Certaines étapes de travail doivent en effet obligatoirement être faites à plusieurs, pour éviter d'avoir une mauvaise récolte, par exemple pour les câpriens : « *j'ai commencé la première la première récolte et j'ai mis 3 heures pour faire tout le champ, mais à partir de la prochaine fois je ne pourrai plus y aller toute seule, aussi parce que je commencerais et je devrais revenir le jour suivant, et il y a déjà ceux du jour précédent qui poussent. C'est un travail à faire à plusieurs* » (n°9).

Enfin, les échanges de main d'œuvre pour les travaux en campagne permettaient aussi de rassembler la communauté. En effet, les journées de travail partagées prévoyaient aussi de manger ensemble dans le champ à midi, et en famille le soir : « *on mangeait en campagne un morceau de pain, et le soir il fallait manger en famille tous ensemble* » (n°23). Le repas incluait aussi la femme, qui avait le rôle de cuisiner pour tous les travailleurs. Selon les habitants, le sens de la communauté était beaucoup plus développé qu'il ne l'est aujourd'hui : « *ces familles c'était comme si c'était une seule, il y avait le plus grand amusement de l'île à Mueggen, ils s'amusaient avec rien* » (n°22).

4.2. LE NON PARTAGE

Mais à côté de tout ce système d'échange, les Pantesquiens perçoivent aussi à l'opposé, ce qui pourrait presque être défini comme de l'individualisme : « *très souvent les anciens ne te disent pas les choses, par jalousie, mais aussi souvent ils transmettent les choses de père en fils. Et il y a la peur de donner des informations à d'autres personnes. Ils n'ont pas encore compris que c'est un monde qui est en train de disparaître et si on ne transmet pas...* » (n°10). CF. ANNEXE, TABLEAU I3. En plus de cela, le manque de personnes travaillant la terre, devient un obstacle à la perdurance du système d'entraide : « *maintenant on ne peut plus s'entraider, parce que ceux qui ont leur propre cave ils ont assez de travail pour eux, et il n'y a pas assez de gens qui travaillent la terre* » (n°7). Employer des travailleurs n'est pas toujours économiquement évident, et le travail au noir existe mais est très risqué¹⁰³.

Enfin, au lieu d'essayer de se coaliser comme cela avait été fait avec la création de la coopérative de vins, les Pantesquiens semblent s'éloigner des formes d'association de producteurs : « *il est difficile de s'associer. On le voit déjà de la géographie de l'île qui est divisée en contrade, il y a comme des tribus [...] il est difficile de penser perdre du temps avec les autres personnes, c'est mieux que chacun cultive son propre petit jardin sans trop regarder les autres* » (n°12).

4.3. LES TRAVAILLEURS

Etant donné que le système d'entraide familial ne peut plus être le même que dans le passé, aujourd'hui les paysans font appel à des travailleurs, que les habitants appellent ouvriers. Les travailleurs appartiennent en majorité à la communauté d'immigrés, en particulier roumains et albanais. Toutefois, les paysans ne semblent pas être satisfaits par ce système, en effet, selon eux il n'y a pas assez d'ouvriers qui veulent travailler la terre et, dans le cas où on en trouve, ils sont souvent

¹⁰³ « *maintenant tout le monde cueille pour soi et s'il arrive il se fait aider par quelqu'un, ils payent très peu parce que le prix est de 3,50€/kg, pas par heure* (pour les câpres). *Souvent on prend des roumains, parfois au noir, mais s'ils te contrôlent tu as des amendes plus grandes de ce que tu gagnes avec la production* » (n°9).

trop cher, CF. ANNEXE, TABLEAU J3. Vu leurs coûts, les travailleurs sont aussi souvent obligés à travailler seuls dans les champs, pour des travaux qui autrefois étaient toujours réalisés à plusieurs : « *je suis seul, ils m'ont porté et ils viennent me chercher [...] c'est fatiguant, toute la matinée pour faire ce petit morceau* » (n°26). Ainsi, les ouvriers peuvent se trouver dans des situations précaires, étant donné qu'ils sont appelés à travailler par tâches, et non pas avec des contrats d'une plus longue durée : « *s'ils m'appellent pour la vendange je viens, pour l'instant ils m'ont appelé juste pour faire ce travail* » (n°26). En plus de cela, au dire des Pantesquiens, les immigrants ne travaillent pas de la même façon qu'eux¹⁰⁴, en effet, bien qu'ils suivent les indications des propriétaires, ils n'ont pas eu l'apprentissage et l'expérience des paysans de l'île : « *les ouvriers ne sont pas bien entraînés comme nos vieux. Ils travaillent en campagne, mais c'est une façon de parler. 50% d'entre eux ne sait pas travailler en campagne. On ne leur donnerait pas plus de 4 ou 5 à l'école* » (n°16). CF. ANNEXE, TABLEAU K3.

5. ATTACHEMENT AU LIEU ET FIERTE : MEMOIRE & PATRIMOINE, SPECIFICITE & AUTOCHTONIE

5.1. MEMOIRE ET PATRIMOINE

Les habitants de Pantelleria ont une forte reconnaissance et un grand respect pour leurs ancêtres et pour tout le travail qu'ils ont réalisé avec leurs modestes moyens. C'est grâce à eux que l'île a été rendue habitable et en effet il existe la locution : « *u continuo leva u voscu*¹⁰⁵. *L'activité de l'homme sur cette île a été tellement forte, tellement continue qu'elle a réussie à déchirer la terre cultivable à tout ce qui était forêt* » (n°21). C'est les ancêtres qui ont rendu cultivable le territoire et « *toute l'île est occupée, c'est l'essence de Pantelleria* » (n°21). Les plus anciens se souviennent justement de Pantelleria quand elle était entièrement cultivée, et que le marché était très demandant de ses produits : « *Pantelleria était un bijou, tout était vert comme ça de la mer à la montagne, je ne trouvais pas un terrain qui n'était pas travaillé* » (n°4). CF. ANNEXE, TABLEAU L3.

5.1.1. UNE PLUS GRANDE QUANTITE

L'année 1974 est particulièrement connue pour avoir marqué un record dans la production du raisin : « *ils ont fait 330.000 quintaux de raisin, maintenant ça n'arrive pas à un dixième, 10.000 quintaux* » (n°23). C'est à cette période que le marché du raisin frais était à son heure de gloire : « *on faisait 12.000 / 13.000 cagettes par jour, la plupart pour Palerme* » (n°25). Mais cette quantité était liée à la superficie de terrain qui était cultivée : « *dans les années '50, quand 65% de la population travaillait la terre, mais ici à Pantelleria même plus, 5500 hectares étaient cultivés à vigne. Aujourd'hui*

¹⁰⁴ Cf. chapitre sur la transmission et l'apprentissage des techniques, page 93.

¹⁰⁵ Littéralement, l'action continue de l'homme enlève la forêt.

il y a 10% de tout ça et ça sera toujours pire » (n°25). Non seulement les terrains cultivés étaient plus nombreux, mais le travail en lui-même était mieux réalisé :

« autrefois les vignes produisaient plus parce que le travail était mieux fait par rapport à celui qui se fait maintenant. Chacun se dédiait plus au terrain. En allant chaque jour au terrain tu vois ce qui lui manque à celui-ci ou à celui-là. Mais en y allant tous les 10 ou 15 jours on néglige beaucoup de choses. Autrefois une personne connaissait bien toutes ses vignes. On le savait, on disait, cette vigne mûrit un peu plus tôt » (n°14).

Le rapport du travail à la terre est différent : *« autrefois les terrains étaient maintenus comme des potagers, tous très propres » (n°10)*, et les paysans prenaient le temps nécessaire pour bien soigner leurs plantes : *« avant on faisait 50 ou 60 plantes maximum par jour, on les nettoyait toutes, jusqu'au bois. Maintenant on doit tout faire rapidement » (n°4).* CF. ANNEXE, TABLEAU M3.

5.1.2. UNE MEILLEURE QUALITE

La façon de travailler avait donc une influence aussi sur la qualité du produit : *« elles ne te font pas du raisin comme autrefois, ces vignes modernes. Au lieu de 10 ouvriers tu en mets 3 et ils ne laissent rien, ils passent avec un petit tracteur, puis avec le désherbant sous la conca » (n°23)*. En particulier, **l'abandon du système de l'autosuffisance, qui prévoyait l'utilisation des animaux et des céréales, a eu un fort impact sur la qualité** : *« même le raisin a changé par rapport à autrefois. Les terrains se semaient, on faisait le froment pour nous, et l'orge pour les animaux, du coup ces choses semées tiraient l'eau. Et le raisin venait plus petit et plus doux. Et il mûrissait plus tôt parce que ce qui était semé protégeait du vent et il faisait plus chaud et du coup ça anticipait » (n°14)*. Cela est particulièrement évident lorsque les Pantesciens décrivent le cheminement que les raisins dans les **cagettes devaient suivre afin d'arriver jusqu'au marché pour être vendus** :

« le raisin comme il était fort ! De Dietro Isola à Martingana il n'y avait pas de route. Les cagettes étaient fermées et liées. Du terrain à l'âne, de l'âne à la route, des routes petites et étroites pendant 5 ou 6 km, les cagettes posées par terre, portées au port, dans la soute, sur le camion et au marché à Palerme. Ces raisins semblaient ces belles demoiselles, belles femmes, beaux messieurs. Maintenant tu coupes le Zibibbo, du terrain au camion, à Palerme, je l'ai vu il y a quelques années, même pas les cochons en mangeaient. Ou les fertilisants, ou l'air corrompue » (n°23).

Ces pour ces raisons qu'aujourd'hui les propriétaires de vignes très vieilles ont tendance à vouloir les garder au lieu de les substituer avec des plus jeunes¹⁰⁶. CF. VERSO, PHOTO 17.

¹⁰⁶ *« plantées après le phylloxéra, je ne veux pas les enlever [...] ces vieilles produisent encore bien et font du raisin de qualité » (n°4)*. Elles sont en effet plus résistantes : *« vignes de 40 ou 50 ans, elles sont meilleures des vignes qui se plantent maintenant, qui résistent 5 ans et puis meurent » (n°26)*, et même plus productives : *« ici c'était de mon père et il me disait que chaque plante avait un quantitatif et un qualitatif impressionnant, que moi après 12 ans je n'arrive pas à lui faire faire, mais il avait des plantes ultra centenaires. Une plante lui donnait entre 18 et 20 kg » (n°8)*.

Photo 17 : Le transport par voiliers du raisin destiné à la vente



Le marché du raisin, en particulier celui frais, était autrefois très fleurissant à Pantelleria. Le raisin était mis dans des cagettes, et transporté dans différentes villes italiennes comme Palerme, Naples ou Gênes, pour être vendu sur les marchés. **Archive photographique de Mario Valenza, photo des années '30.**

5.2. PATRIMOINE IMMATERIEL DE L'HUMANITE

L'attachement que les habitants ont envers leurs ancêtres se retrouve dans leurs mots : « *quelle patience qu'ils avaient [...] c'étaient des énormes sacrifices [...] certes nos ancêtres y ont étudié dessus sans crayons et sans livres* » (n°14), mais aussi dans les reconnaissances qui ont été fait en leur nom, en particulier celle de l'Unesco¹⁰⁷.

Pourtant aujourd'hui les choses ont évolué, et cette évolution est souvent perçue négativement, tant que l'on parle d'anti-évolution: « *par rapport à quand je travaillais avec mon père il y a eu une anti-évolution* » (n°10). Et cela est en lien avec la façon de travailler, et au rapport que les paysans ont aujourd'hui à l'agriculture¹⁰⁸. A côté du prix de l'Unesco, qui prime dont les efforts des ancêtres pour avoir façonné le paysage, il y a toutes les personnes, jeunes ou âgées, qui expriment leur attachement à Pantelleria, sans pouvoir vraiment l'expliquer : « *je crois profondément en cette terre, elle est unique, je l'aime profondément, c'est un amour viscéral* » (n°25). CF. ANNEXE, TABLEAU N3.

5.3. SPECIFICITE ET AUTOCHTONIE

Ce qui renforce également le sentiment d'attachement est la conscience de la part des habitants de vivre dans un lieu isolé, qui adopte des techniques agraires rares ou uniques, et dont les produits sont autochtones. De ces produits, ce qui ressort souvent c'est la qualité donnée par plusieurs facteurs comme le sol volcanique, le manque d'eau, ou les techniques de travail : « *la terre, les poussières qui se sont transformées en terre, est très fertile. Et donne des saveurs irrépétibles ailleurs, le bon vin se fait partout, mais les saveurs ici, de la tomate à la légumineuse, au persil, sont tout autre histoire, c'est irrépétible* » (n°25), CF. ANNEXES, TABLEAU O3. Ainsi, même un produit également cultivé ailleurs, aura un goût différent à Pantelleria, grâce à son territoire :

« le Zibibbo n'est pas la même chose ici et à Marsala. Pantelleria a un cépage particulier, unique. C'est une terre volcanique et elle donne des saveurs très différentes. La Sicile a une bonne terre, mais les saveurs de Pantelleria n'ont rien à voir avec ceux de la Sicile. La terre volcanique a des substances que la Sicile n'a pas. Le soleil joue son rôle parce qu'il va sur

¹⁰⁷ « l'Unesco reconnaît comme patrimoine immatériel de l'humanité mondiale la manière dont s'est modifiée la pensée des gens qui s'est baissée aussi bas pour cultiver la plante de vigne de Zibibbo de cette façon, parce que tu te mets la tête baissée pendant des heures et au cours des années ta manière de penser et d'être se modifie. Sont patrimoine Unesco ces personnes qui comme moi cultivent encore la vigne, quand nous finirons, le patrimoine Unesco disparaîtra. Ce n'est pas comme si une personne arrive et achète un alberello et c'est un patrimoine Unesco, ça c'est comme acheter un portable ou un ouvre-bouchon. Ce sont les personnes qui sont patrimoine parce que leur manière de penser s'est modifiée [...] ce n'est pas la technique de taille, le monde est plein de plantes taillées courtes, il y fallait l'aspect culturel, c'est ce qu'a primé l'Unesco » (n°25).

¹⁰⁸ « maintenant je travaille à Kharuscia et ils disent " il y a tellement peu de raisin ". Et j'aurais envie de leur dire " vous ne vous rendez pas compte que ce raisin quand tu le cueilles avec 25 degrés, ça veut dire un alcool potentiel de presque 16 degrés, ça veut dire que quand tu la fais sécher il arrive à 36 ou 37, c'est un raisin que tu deviens fou. Quand je cueille ici à 18, et je le mets sécher, il arrivera à 29 ou 30, c'est toujours de l'uva passa, mais pas la même. Je pourrais réussir à faire du passito même avec celle-là mais je l'utilise pour faire du blanc. Un passito des raisins de la mer et un d'ici sont vraiment le jour et la nuit, ce sont vraiment deux choses différentes. Mais il n'y a plus personne qui fait cette distinction, parce qu'on utilise tous les raisins » (n°10).

les feuilles de la plante et lui donne du sucre. Le soleil de Pantelleria est particulier, on le sent différent même sur la peau. Le vent sur l'île est dérangeant, mais il a aussi son rôle » (n°8).

Cela est valable pour l'ensemble des produits cultivés sur le territoire, dont les habitants sont fiers et incitent à consommer localement : *« tu ne dois jamais acheter les câpres qui ne sont pas de Pantelleria, elles n'ont ni le goût ni la saveur, elles n'ont que le nom câpres »* (n°16). Parfois, même les noms utilisés pour décrire des légumes provenant de l'extérieur peuvent être révélateurs de l'importance qu'ils accordent aux cultures autochtones : *« la cucuzza pantesquienne est plus douce et savoureuse. Celles longues sont les zucchine pazze (courgettes folles), elles font en continu »* (n°20). Il y a ainsi un désir de sauvegarder les variétés locales, au détriment des importations, considérées être inférieures rien que pour le fait que leur provenance (ce qui inclut la manière de production) est inconnue : *« je veux que les jeunes aillent travailler parce que tout sort de la terre. Si on ne travaille pas, on porte tout de l'extérieur »* (n°3).

6. L'ABANDON

Quand on parle d'abandon on se réfère à l'abandon de l'agriculture sur l'ensemble de l'île, et à la conséquente avancée de la forêt sur le territoire, dont l'enracinement sur une ancienne parcelle semble être définitif¹⁰⁹.

Selon la mémoire des habitants, Pantelleria était autrefois beaucoup plus cultivée : *« Pantelleria c'était un potager, maintenant c'est dégeulasse »* (n°4), et les espaces étaient aussi beaucoup mieux entretenus¹¹⁰. Aujourd'hui, pour un ensemble de raisons sociales et économiques, les terrains sont petit à petit abandonnés, en commençant par ceux qui sont les moins productifs, les plus pénibles à travailler (en général aux zones côtières), mais aussi les moins accessibles : *« les premiers terrains abandonnés sont les plus difficiles à travailler et les plus éloignés des routes »* (n°24). CF. VERSO, PHOTO 18. En effet, les agriculteurs visent aujourd'hui à posséder des terrains pouvant être rejoints avec des moyens de transport et des tracteurs, et se trouvant dans des zones où les conditions climatiques et la typologie des sols sont tels à leur permettre de produire une quantité élevée de fruits. Le phénomène de l'abandon est d'autant plus important que la très grande majorité des jeunes partent de Pantelleria pour leurs études, et seulement une minorité des étudiants décident de revenir s'installer sur l'île : *« la zappa est en train de revenir, mais cette zappa les jeunes ne l'utilisent pas. Ils vont chercher du travail à l'étranger »* (n°14). De plus, même ceux qui décident de maintenir les

¹⁰⁹ *« si on voulait récupérer un terrain sur la mer, ça semble impossible, pour ça que j'ai cherché de le prendre là, parce que si après tu veux le récupérer, ce sont plus les énergies et les dépenses que ce que tu prends effectivement »* (n°10).

¹¹⁰ *« auparavant chacun nettoyait son petit morceau. C'était plus propre et bien maintenu, maintenant même le ciment a tout ruiné. Avant c'était une merveille, maintenant c'est tout sec, tout moche, on va se balader mais pour voir quoi ? Ni la commune, ni personne venait, chacun se le faisait, maintenant on ne peut même plus passer »* (n°3).

Photo 18 : Une vigne abandonnée



Les terrains sont de plus en plus abandonnés, et les vignes sont laissées dans les champs où l'herbe pousse. Peu sont les jeunes qui décident de faire de l'agriculture leur métier. Photo de Virginie Deguillame, mai 2018.

terrains familiaux, ils le font uniquement comme activité secondaire, plutôt pour l'utilisation familiale que pour y percevoir un vrai revenu : « *l'agriculture s'est transformée en activité du dimanche. On est peut-être en 5 de vivre de viticulture* » (n°25).

Et même en désirant continuer le métier, cela devient très compliqué aujourd'hui, notamment parce que le système d'entraide n'est plus tellement envisageable, à cause des contrôleurs, qui vérifient que tous les travailleurs aient un contrat de travail, mais aussi que les paysans cultivent leurs champs selon certaines pratiques, qui ne correspondent peut-être pas à celles qu'ils ont toujours utilisées. Par exemple, en parlant de la méfiance dans l'utilisation du désherbant : « *il y a de l'herbe dans les champs parce qu'on a tous peur des verdi¹¹¹, qui demandent si on a la licence et ils disent que c'est mieux d'enlever l'herbe avec de l'eau et du sel, comme ça tout le monde se retenait et l'herbe poussait* » (n°14).

Additionné à cela, les prix du produit final sont trop faibles pour permettre au paysan d'avoir un revenu, et encore moins pour se permettre d'employer un ouvrier, ce qui n'a pas toujours été le cas¹¹². A l'heure actuelle, le tourisme représente une ressource économique importante pour tous ceux qui ont choisis de rester sur l'île sans s'occuper d'agriculture, mais aussi pour les paysans qui font du tourisme une activité complémentaire : « *pendant la période estivale on campe grâce au tourisme, mais la période hivernale est un problème. Le tourisme fait camper* » (n°3). Parallèlement, le tourisme permet d'entretenir le paysage, tout en le modifiant profondément : « *ici tout le monde vend, sans comprendre que tout est perdu si tu vends tout ce pourquoi pendant des années tes grands-parents se sont occupés. Et ceux qui achètent les terrains, maintenant ce sont toutes des maisons, et ils sont le giardino pantesco énorme avec un agrume et ils font au maximum les herbes aromatiques et ils ne cultivent plus la terre comme elle était* » (n°9).

¹¹¹ *l verdi*, c'est le mot qu'utilisent les paysans pour parler des contrôleurs. Littéralement, cela signifie les verts, et ce néologisme a été créé à partir de la voiture couleur verte qu'ils conduisent.

¹¹² « *dans les années '50, le raisin était à 3000 liras au quintal et l'ouvrier était 500 liras par jour, qu'avec un quintal de raisin tu prenais 4 ou 5 ouvriers. Aujourd'hui c'est pour ça que c'est tout en abandon, on ne peut plus prendre d'ouvriers. En proportion au passé, le raisin ne devrait pas être moins de minimum 250 € au quintal. Parce qu'aujourd'hui un ouvrier prend 4 ou 5 quintaux de raisin en moyenne par jour et il coûte 70 € par jour* » (n°23). Le fait que les membres de la famille ne participent plus autant aux activités agricoles a également un poids sur le phénomène de l'abandon : « *auparavant toute la famille travaillait, aujourd'hui ce n'est plus soutenable. Avant tu gagnais assez pour payer tous ceux qui travaillaient et il restait de l'argent. Aujourd'hui il faut même en remettre de la retraite, de 450€. Et comment je mange ?* » (n°23).

PARTIE 3. DISCUSSION

INTRODUCTION

Cette dernière partie est celle de l'interprétation. C'est ici que nous mettons ensemble les apports théoriques avec les données recueillies sur le terrain, pour tenter de donner une réponse à nos hypothèses. Contrairement à la partie 2, où les résultats sont systématiquement présentés thématique par thématique, nous abordons ici les éléments de façon plus globale, où les différentes données **peuvent s'entremêler**. De cette manière, en ayant une vue d'ensemble, nous espérons apporter des éléments de réponse quant aux questionnements initiaux de cette recherche. Les trois chapitres présents dans cette partie correspondent chacun aux trois hypothèses posées au début de ce travail. Premièrement, nous analysons les relations qui existent entre les hommes habitants **l'île et la nature**, nous nous concentrons ensuite sur la composition du paysage et de la façon dont cela est compris et **exploité par les paysans**, enfin, nous terminons par une description de **l'évolution des modes de vie, conjointement à l'évolution des techniques**, qui restent, nous le rappelons, le socle duquel est partie toute notre réflexion.

CHAPITRE 1. LES RELATIONS HOMMES ET NATURE

Malgré le climat difficile, Pantelleria a depuis toujours basé son économie sur l'agriculture. Le système agricole de l'île arrive même à donner des plantes ayant une espérance de vie particulièrement élevée, d'autant plus si on la relie au territoire hostile et aux tailles très dures que les cultures subissent. Comment est-ce que l'on explique cela ? Pourquoi les plantes sont-elles aussi résistantes, et comment les paysans font-ils pour faire preuve d'une aussi grande résilience ? Quelles relations les agriculteurs ont-ils **avec les plantes et l'environnement (climat, sol) et en quoi cette relation** définit les techniques ? Ces questionnements ont donné naissance à la formulation de notre première hypothèse, que nous rappelons ici :

Les agriculteurs ont un type de relation avec la nature, conjointement déterminé culturellement, par les conditions biophysiques et l'histoire des hommes qui définissent les techniques agraires de l'île.

Nous partons donc de la relation, pratique et symbolique, qui existe entre le paysan et la plante, comme point de départ pour comprendre les techniques agraires pantellesiennes, et en conséquence **l'histoire des hommes sur l'île**.

Plusieurs éléments ressortent **de la description que les paysans donnent du travail qu'ils doivent réaliser dans le champ**. Notre analyse a été élaborée à partir de leur description fine de **l'environnement, de chaque intervention, de la façon de la faire, de l'outil à utiliser, de son utilité, et de l'impact qu'elle a sur la plante**. Nous gardons cela à l'esprit comme un fil conducteur pour

l'interprétation de façon générale, et en particulier dans les questions relatives à l'anthropologie de la nature, c'est-à-dire des modalités de relations qui relient les hommes à la nature. Nous essayons en particulier de mettre en lumière le système des correspondances qui relient leur perception du milieu, et notamment des sols, de l'environnement, et de la plante, ainsi que des hommes avec ces derniers.

1. UNE SOCIÉTÉ ANALOGIQUE

Compte tenu des premiers éléments recueillis sur le terrain au moment de la phase exploratoire, et **de la littérature affirmant que les pays européens avant l'époque classique étaient construits sur la base de systèmes analogiques (Foucault 1966), nous partons du postulat que Pantelleria ait jusqu'à présent maintenu ce système, en effet, des traces y persistent encore.**

Dans un système analogique, les éléments de la nature sont pensés comme différents, intérieurement et extérieurement, mais ils sont mis en correspondance via des formes de continuités ou de transferts entre ces éléments (Descola 2005). Nous allons ici expliquer les effets de ces correspondances par **les pratiques, mais aussi par les pensées des hommes, c'est-à-dire de la façon dont ces derniers pensent l'environnement et la nature.**

1.1. Une classification dichotomique

Les paysans ont souvent une façon de classer de type dichotomique, où ils opposent deux éléments, à partir des qualités qui les différencient. Selon Descola (2005), ce type de classification correspond à une des manières les plus rapides pour identifier une société analogique. Nous exposons ci-dessous des exemples particulièrement parlants de classifications dichotomiques.

Dans la description des sols, il y a souvent une opposition entre les caractéristiques propres à la terre forte et à celles de la terre souple. **L'une est sèche, dure, rouge, alors que l'autre est humide, argileuse, claire.** Une autre opposition est celle qui distingue les zones côtières de celles internes, les premières étant chaudes, avec de la terre forte et donnent des productions précoces, tandis que les deuxièmes sont fraîches, avec de la terre souple et donnent des productions tardives. Le contraste entre le haut et le bas est un autre exemple : *« la conca recueille plus de chaleur du soleil, étant basse, la vigne prend la chaleur pendant la maturation. Elle est basse et protégée du vent, une vigne haute prend le vent qui est frais »* (n°14). Dans cette structure il y a une dichotomie nette entre ce qui est haut, qui **est de l'ordre du venteux et du froid, et ce qui est bas, qui à l'opposé est chaud et à l'abri.**

Sec et humide, haut et bas, chaud et froid, interne et externe, forte et souple ; les exemples **d'opposition se référant au monde agraire sont nombreux. De cette façon, les agriculteurs mettent en correspondance des typologies dichotomiques et les produits finaux. La trajectoire de l'eau des**

plantes, les effets des différents types de terres sur la production, qui ne peut s'étudier séparément d'autres éléments comme la présence ou l'absence du soleil, de la pluie ou des vents : l'ensemble de ces conditions, leurs articulations et les mises en correspondance ont une influence sur la production et la post-production.

Cette façon de classer de type dichotomique, et surtout les effets que chaque entité (par exemple le sol chaud plutôt que celui froid) a sur une autre entité (la vigne, par la mise en correspondance) résulte **d'une compréhension préalable du milieu, des plantes, de leur interaction, ainsi que de l'impact même** que le paysan a sur eux à travers son travail et ses choix de culture. Les Pantesciens possèdent cette connaissance grâce à leur relation étroite avec leur environnement, leur territoire et leurs plantes.

1.2. LA CONNAISSANCE DU MILIEU

Les savoir-faire des paysans reposent sur l'aménagement de différents types d'espaces agraires (Simenel et al. 2015), qui comprennent des éléments de leur environnement qui sont intimement imbriqués, comme le sol ou le climat spécifiques, ainsi que la culture la plus appropriée à ces conditions environnementales. Mais pour que ce résultat soit atteint, cela signifie que chaque paysan doit avoir une connaissance fine de ses parcelles, et plus précisément des sols constituant ses terrains, mais aussi du climat (températures, pluviosité, vents) associé à ses champs. Au vu de la constitution du paysage de Pantelleria, où chaque agriculteur est susceptible de posséder des terres **sur différentes parties de l'île, cela implique que la connaissance de chacun ne peut se limiter aux** caractéristiques biophysiques propres à une seule zone, mais doit être totale et globale. Nous percevons en effet des correspondances faites, parfois de manière inconsciente et parfois clairement analysées, entre plusieurs éléments constituant le paysage, (comme le type de terre, le type de plants), pour arriver enfin à la production finale, **et la place de l'homme et des liens significatifs qu'il** tisse entre lui et toutes ces choses qui composent son monde (Descola 2014).

1.2.1 LA CONNAISSANCE DU SOL

Nous avons pu récolter de nombreuses données sur la typologie sol. Pour les agriculteurs les plus **expérimentés, les caractéristiques propres à chaque sol sont tellement ancrées et connues, que c'est** pour eux une évidence de les associer de façon presque spontanée et inconsciente à un type de plante. **Contrairement à d'autres éléments de l'environnement, comme par exemple le vent, il n'y a eu que très peu de variations entre les dires de l'ensemble des interlocuteurs en ce qui concerne les** spécificités des sols. La connaissance que les paysans ont des sols présents est visible dans leur classification très précise. En particulier, ils distinguent deux types de terre, la noire (ou forte) et la souple ; ces deux catégories regroupent **d'autres sols décrits plus** finement, comme la *pozzolana*, qui

rentre dans la catégorie de terre souple. Cette connaissance des sols est un élément de grande **importance dans l'agriculture de l'île**, et sa connaissance est indispensable pour assurer une bonne production. Le type de terre peut en outre **drastiquement changer d'une parcelle à une autre** et le paysan alors doit adapter ses cultures et ses techniques.

Le sol permet facilement de voir qu'à Pantelleria on ne peut analyser les composantes du territoire séparément. En effet, tout est relié, ce qui constitue **une vision de l'agriculture** intégrative de nombreuses variations environnementales prises en compte simultanément. Au sol, on associera par **exemple l'humidité, la fertilité**, le type de pierres qu'il contient, la toponymie, le choix des plantes, ou encore l'outil le mieux adapté. **En particulier le sol est un élément de référence fort car tout est ramené vers les sols.** Par exemple les Pantequiens partagent tous l'idée que plus les branches sont basses et près du sol plus elles sont productives par rapport à celles qui sont relevées.

L'agriculteur a également son rôle dans l'aménagement des sols, étant donné qu'il accède aux sols fertiles aussi parce qu'il sélectionne certaines pierres à enlever, et choisit d'en laisser d'autres, notamment la pierre ponce, reconnue pour sa capacité à **retenir l'humidité.** Avec ces mêmes pierres, l'homme fabrique des murets, des terrasses, les *dammusi* pour vivre, les *sardune* pour travailler. **Avant d'avoir les sols comme nous les connaissons aujourd'hui, l'homme a en quelque sorte vécu dans la pierre, et en les enlevant accède aux terres pour pouvoir les cultiver.**

Les types de sol sont un élément important à prendre en compte, car selon le type de sol, le terrain peut être plus ou moins facile à travailler, plus ou moins fertile, plus ou moins humide. Il peut avoir plus ou moins de pierres, être adapté à **l'olivier plutôt qu'à la vigne**, et ainsi de suite. Le type de terre présent sur la parcelle qu'un paysan possède, a donc une forte influence sur le type d'action que le travailleur doit réaliser pour cultiver au mieux son terrain. **Le paysan doit s'adapter à celui-ci afin de l'exploiter au mieux, par exemple en sachant planter les vignes là où le terrain est le plus facilement joignable avec les mulets (et aujourd'hui avec les tracteurs), mais aussi de choisir un sol plus humide pour le vignoble, plutôt que pour le câprier.** Nous identifions ici ainsi tout un système de correspondances entre types de terre, types de plantes et type de production finale. Ceci met en outre **en jeu des systèmes d'organisation du travail, tel que l'accès par le biais d'animaux de travail autrefois, et de tracteurs aujourd'hui.** Ce même système de correspondances relie également les connaissances sur les sols aux types de porte-greffes, le choix de porte-greffe adapté à un type de sol est en effet indispensable pour arriver à un bon résultat dans la technique de reproduction par greffage.

1.2.2. LA CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT DE LA PLANTE

Les paysans ne possèdent pas uniquement une connaissance des types de sol, mais également de l'environnement immédiat de la plante. **Nous voulons dire par là qu'ils comprennent l'impact que peuvent avoir les éléments de l'environnement, sur la terre ou dans le sol. La présence d'insectes, de l'herbe, du fumier, l'association de plusieurs cultures comme l'orge, le blé ou les légumineuses, la distance entre deux ceps, et ainsi de suite, ont tous un effet plus ou moins important sur la plante. Ces types de relations, connus sous le nom d'interactions biotiques dans le domaine scientifique, guident le comportement des paysans par rapport à leur manière de cultiver, avec à ce dont ils disposent. Du moment qu'ils connaissent parfaitement leurs terres, ils vont mobiliser la diversité du territoire pour le cultiver de façon équilibrée au regard de l'écosystème (Aumeeruddy-Thomas & Hmisma 2018).** En sachant que certaines plantes, ou certains éléments externes (pluie, herbe, insectes, etc.) peuvent jouer un rôle sur la culture, l'homme agit de façon à exploiter leurs effets, ou au contraire à s'en défendre. Non seulement les agriculteurs sont conscients du poids de l'environnement immédiat, mais ils connaissent aussi la nature de ses effets, c'est pourquoi ils ont pensé à des techniques, directes ou indirectes sur la plante, leur permettant d'obtenir le meilleur résultat recherché.

1.2.3. LA CONNAISSANCE DE LA PLANTE

Outre le fait que l'agriculteur appréhende les éléments climatiques et physiques, il possède aussi des savoirs précis de ses plantes. Il envisage la plante comme un être entier, mais il a aussi une compréhension de chaque partie de la plante, qui va des racines aux pointes, et cela dans tous ses aspects. Les connaissances des plantes incluent sa physiologie, mais aussi la façon dont elle évolue dans le temps, voire une compréhension du système fonctionnel de la plante, c'est-à-dire par exemple son flux de sève (identifié comme un flux lymphatique), ou la variation de son fonctionnement selon sa **vieillesse. Une plante jeune n'aura pas les mêmes traitements qu'une plante vieille**, et ne fait pas l'objet des mêmes représentations. Cette relation particulière entre le paysan et sa plante lui permet de comprendre la durabilité de la vie de la plante. **C'est en analysant** la vigne que le paysan peut par exemple être en mesure de décider si laisser pousser un *pidocchio* ou pas, selon la vigueur de la plante, afin de la laisser produire ou pas une branche supplémentaire.

Nous supposons que le type de connaissance de la plante découle à la fois des mises en **correspondance entre les différents éléments de l'environnement et des plantes cultivées. Mais ce qui est constamment mis en avant par le paysan pantésquien, c'est son travail assidu, se basant sur des techniques traditionnelles anciennes, à l'aide d'outils spécifiques et des compétences et connaissances assimilées et transmises sur plusieurs générations.** Le paysan finit par faire corps avec le sol, les pierres, les plantes, il en apprend les caractéristiques les plus fines, et de cette relation

découle une sorte d'attachement. Ici se situent les liens signifiants ainsi créés entre les hommes avec les autres éléments (comme la terre, le sol, l'eau, les plantes et le climat), compte tenu des schèmes classificatoires que nous avons décrit et des liens de continuités reliant tous les éléments de l'environnement, les plantes et les hommes, ce qui en anthropologie de la nature peut être qualifié d'ontologie analogique (Foucault 1966).

2. LA PLANTE COMME ENTITE

Le paysan a une relation avec la plante assez proche pour la percevoir comme une entité à part entière. Celle-ci certes profite de son attention lui facilitant son bien-être, mais en contrepartie elle est perçue comme un élément ayant une certaine force ou énergie propre, à partir de laquelle l'homme peut lui accorder sa confiance.

2.1. UNE RELATION DE CONFIANCE

Une grande partie des vignobles de Pantelleria ont dépassé le demi-siècle, ce qui veut dire que chaque viticulteur a vu vieillir ses propres plantes dans une proximité affective. Le travail quotidien sur les vignes, étendu sur plusieurs années, a permis par expérience au paysan d'acquérir une bonne connaissance de la plante et de ses besoins. On est à l'intérieur d'un système construit sur la base d'un traitement individualisé et avec un rapport fort avec chaque plante, conception totalement absente dans les systèmes de l'agriculture industrielle. Cette dernière se caractérise en effet par une plantation homogène, cultivée pour la production d'un seul produit, dans un but de rentabilité, par le biais d'une spécialisation. Cela implique une rupture totale avec l'écosystème naturel, et une maîtrise totale de la nature par l'homme (Michon 1999).

Au contraire, la connaissance de chaque élément de la plante renforce le lien qui se crée entre le viticulteur et sa plante et porte à une compréhension de l'autre, qui peut parfois se faire au détriment de la production. Il est également possible de percevoir une sorte de confiance de la part du paysan envers sa plante, et une volonté de laisser le destin et la nature agir pour le mieux. Cela est par exemple très visible lorsque les paysans disent de ne pas faire le *diradamento* : « *cette vigne a beaucoup de grappes, trop, mais je ne les enlève pas. Celles qui résistent avanceront. Il faudrait les enlever mais je ne le fais pas* » (n°4). Bien qu'ils aient conscience de l'importance de faire tomber les grappes en trop, afin d'avoir de plus beaux fruits, ils préfèrent laisser la plante gérer sa production. Dans ce cas, ce n'est pas l'agriculteur tout seul qui prend des décisions, mais c'est la plante qui le guide dans ses actions. Haudricourt (1962) parlerait ici de société d'immanence, comme d'une société dans laquelle on fait confiance à ce qui nous est donné, plutôt que de forcer le destin. C'est à partir

de cela que l'on peut comprendre que les rapports de l'homme avec la nature expliquent ses comportements et l'organisation sociale de la société dans laquelle il vit (Ibid.).

Non seulement le paysan démontre une sorte de confiance envers la plante, mais aussi envers la terre et les types de sols. Il fait également preuve d'une certaine acceptation des adversités du climat, où le positif et le négatif peuvent s'entremêler. Par exemple, la pratique récurrente de stresser la plante en la taillant fortement, pour qu'elle donne des meilleurs fruits, est presque paradoxalement réalisée en même temps que l'on se préoccupe de ne pas lui « enlever l'amour », c'est-à-dire l'humidité du sol. Cela révèle encore une fois que les paysans ont des savoirs précis sur les composantes et le fonctionnement même de la plante, dans ce cas de la trajectoire perçue de la sève, allant des techniques jusqu'à la production elle-même. En effet, ils n'expliquent pas les techniques uniquement par les facteurs externes, comme le climat, mais aussi justement par une compréhension globale.

La plante, selon les ressources et les conditions qu'elle trouve dans la terre, peut plus ou moins se développer et être productive. Plutôt que de dominer la plante, terme qui pourrait être approprié pour un type d'agriculture industrielle, le paysan de Pantelleria l'appivoise, en respectant ses capacités dans une vision écosystémique prenant en compte de multiples facteurs. Si un sol est moins riche qu'un autre, ce n'est pas pour autant que le paysan ne va pas le cultiver, ni changer le type de terre, simplement, la plante n'aura pas la même croissance et productivité que si elle était plantée dans un autre type de sol : « *ici [dans le champ juste à côté], les câpriers sont beaucoup plus grands, mais ils ont été plantés en même temps, mais ça dépend de comment ils trouvent le terrain, s'il est très fertile, ils poussent* » (n°8). Ce type de relation de l'homme envers la nature, qui s'apparente à ce qu'Haudricourt appelle action indirecte négative (1962) se rencontre dans plusieurs situations à Pantelleria, et c'est ce qui définit la manière de travailler qui a été adoptée, s'opposant à celle industrielle caractérisée par une action directe positive. Cette même manière de voir l'agriculture est également présente dans d'autres sociétés méditerranéennes, par exemple en Afrique du Nord (Aumeeruddy-Thomas & Hmimsa 2018).

2.1.1. LE BIEN-ÊTRE DE LA PLANTE

La productivité ne semble donc pas être le premier objectif du paysan, qui se soucie en premier lieu de la santé de ses plantes, et donc de son bien-être dans un lieu déterminé. Le traitement que l'agriculteur apporte individuellement à chaque plante est un signe qui indique cette relation particulière, et la préoccupation du paysan de s'occuper correctement de ses cultures. Encore une fois, cette vision du monde est typique de l'agriculture paysanne, en forte opposition au paradigme de celle industrielle, au sein de laquelle l'homogénéisation ne permet pas au travailleur de connaître

toutes ses plantes de la même façon qu'un paysan possédant des petites parcelles variées est en **capacité d'avoir** : « *moi je regarde la vigne et elles me parlent, elles me disent leur état de santé, je suis un des leurs. C'est une famille, la plante c'est comme élever un enfant* » (n°25).

Si nous reprenons l'exemple du sol, élément particulièrement parlant, nous pouvons démontrer de quelle façon il a une influence sur le bien-être de la plante aux yeux des Pantesciens. La connaissance du sol leur permet de sélectionner au mieux ce qui correspond au plus près aux besoins **de la plante cultivée. Savoir par exemple qu'une culture demande plus d'eau, et qu'un sol est plus humide, permettra à la plante de ne pas souffrir de sécheresse. C'est d'ailleurs justement souvent à travers la notion de « souffrance » que les paysans expriment leur inquiétude par rapport au bien-être des plantes. En particulier, il s'agit d'une notion qui fait fréquemment surface lorsqu'on l'associe à certaines techniques, comme la *conca*. En effet, les plus anciens disent que la *conca* permettait à la vigne de moins souffrir, en sous-entendant qu'elle lui permettait d'avoir un réservoir d'eau, plutôt qu'une protection contre le vent, et tous les autres bénéfiques que nous connaissons déjà. La situation – économique et sociale – actuelle, fait que la *conca* est réduite à son minimum, toutefois, même si elle souffre, la vigne peut aujourd'hui survivre.**

Cela implique qu'autrefois la *conca* était absolument nécessaire à l'existence même de la plante, ou alors qu'une plus grande importance était accordée justement au bien-être de celle-ci. Si cela est le cas, l'ancienne vision paysanne de l'agriculture est en train de se modifier, pour se rapprocher, bien que lentement et encore de façon éloignée, à un type de culture plus productiviste. La façon dont la plante est traitée est mise en relation avec des situations entre humains de façon analogique, montrant que ce qui affecte les plantes est équivalent à ce qui peut affecter les hommes : « *eux ils plantent environ 5000 plantes par hectare. Ça ne donne rien. C'est comme si je fais un plat de pâtes pour moi et pour toi, si d'autres 3 personnes arrivent, on ne mange rien* » (n°23). L'agriculteur comprend ce dont la plante a besoin comme ressource, et son attachement à la plante est tel qu'il arrive à s'identifier à elle, dans le sens où leurs propriétés intrinsèques sont reliées, ce qui permet donc d'éliminer les discontinuités entre les différentes entités ou éléments distincts de la nature (Descola 2001). Les exemples de la relation existant entre agriculteur et plante, relevant presque d'une identification entre eux, sont nombreux et disséminés dans l'ensemble des discours : « [on a eu] *plusieurs années de mauvaise vendange, mais nous avons toujours trouvé quelque chose à manger, on a survécu* » (n°23).

Cette relation particulière que les anciens entretiennent avec leurs plantes ne se limite pas au cas de Pantelleria. La notion du bien-être de la nature est commune à de nombreuses sociétés indigènes,

dans lesquelles la séparation entre la nature et la culture n'existe pas, ou du moins pas de la même façon que dans les sociétés industrielles modernes (Caillon 2011).

2.2. LES NOTIONS DE FORCE ET D'ÉNERGIE

2.2.1. PAR RAPPORT À LA PLANTE

Plus ou moins étroitement relié à la notion de bien-être, un autre moyen que les paysans ont pour évaluer la santé de leurs plantes est de se référer à la notion de la force. Celle-ci est souvent mise en avant **à travers plusieurs concepts, qui peuvent par exemple être la vigueur, l'énergie, ou la ressource.** Il semblerait presque que cette notion soit à la base de chaque intervention, en particulier de celles qui doivent se réaliser au printemps. La *cimatura*, la *spidocchiatura*, la *potatura*, sont toutes des étapes décrites comme étant nécessaires à apporter plus de force à la plante, et plus de ressources à réserver aux fruits prédisposés. A travers ces étapes de travail les paysans choisissent vers quelle direction **ils veulent que les ressources présentes dans la plante se dirigent, c'est-à-dire** vers les futurs fruits, plutôt que par exemple vers les pointes ou les *pidocchi*, qui de toute façon ne seront jamais en mesure de se développer entièrement, et donc jamais exploitables.

A côté de cela, il y a également la notion du renouvellement qui occupe une place importante dans **les discours des paysans lorsqu'ils abordent le choix des pratiques, sans doute parce que les vignes** sont si vieilles et, justement, rarement **renouvelées. Mais quand ils décrivent l'étape de la scortecciatura**, ou de la décision de laisser pousser un *pidocchio*, ils sont clairement en train **d'évoquer le besoin de rajeunir la plante et donc, en quelque sorte, de lui apporter plus de vigueur.** Ces cas particuliers sont un autre exemple du traitement individualisé et compréhensif du paysan qui **est en mesure d'évaluer l'état de santé de chaque plante et, à partir de celui-ci, peut agir pour la soutenir** : « *mais si la plante tu commences à la nettoyer quand elle est jeune, au lieu de vivre 40 ans, elle en vit 60. Elle est plus résistante après. Quand tu te douches tu te sens plus soulagé après, pour la plante c'est pareil* » (n°19).

Le fait de vouloir rajeunir la plante indique aussi le lien qui unit plante et paysan, qui est disposé à **faire des étapes de travail supplémentaires dans le but d'apporter plus de force à la plante, et de vivre plus longtemps.** Les agriculteurs insistent sur la vieillesse de leurs plantes, en affirmant avec fierté **qu'elles sont meilleures et plus productives par rapport aux plus jeunes, qui ne sont pas travaillées de la même façon que les anciens travaillaient les leurs à leur époque.**

Les techniques de travail, et le traitement de l'agriculteur envers ses plantes sont dès lors un des éléments ayant un impact sur la santé de la plante, et donc sur sa productivité et son espérance de

vie. Nous pouvons facilement généraliser le fait qu'aux yeux des Pantesciens, les plantes jeunes n'ont pas la même qualité que les anciennes, et cela aussi parce le rapport à la plante n'est plus aussi fort qu'auparavant. Cela découle de plusieurs facteurs, le travail de la campagne a changé dans sa structure. La plupart des paysans aujourd'hui continuent à travailler les parcelles qu'ils ont héritées, mais seulement en tant qu'activité secondaire, et ne peuvent de ce fait avoir la même présence dans les champs que pouvaient avoir leurs grands-pères, dont la vie était dictée par le devoir qu'ils devaient réaliser à l'extérieur : « *Il y a plusieurs cépages, mais moi je les reconnais, je sais lesquelles elles sont, en vivant le terrain tous les jours* » (n°10). L'économie (mais aussi la manière de penser) a évolué dans le sens où la perte d'une seule plante n'est pas perçue comme grave, car elle n'est plus indispensable à la survie d'une famille, et peut être facilement remplacée par un nouveau plant disponible à la pépinière. En somme, les nécessités changent ; peut-être qu'autrefois on donnait plus de valeur à la plante, et l'exemple le plus parlant est sûrement celui du *giardino pantesco*, vu l'effort et le coût que les habitants étaient disposés à mettre pour offrir une habitation à un seul arbre. Un arbre représentait un investissement pour plusieurs générations, et c'est pour cela aussi qu'il fallait lui offrir un traitement particulier et essayer de la maintenir jeune et en santé.

Tout ce qui était planté devenait une richesse, une chose précieuse, et les paysans travaillaient plus lentement, mais en offrant une attention particulière à chaque plante. A l'opposé, ce qui caractérise le travail d'aujourd'hui aux yeux des agriculteurs est la rapidité avec laquelle on veut ou on doit travailler. L'exemple des oliviers est significatif : plantés dans les champs ils se développent plus rapidement, mais ceux qui se trouvent au milieu de la pierre résistent plus longtemps et donnent plus de fruits. En effet, les arbres les plus valorisés sont les plus anciens, qu'ils ont tendance à identifier comme séculaires. Ce sont ces oliviers-là les plus beaux, et les plus résistants, étant donné aussi leurs lieux d'implantation généralement non propices à l'agriculture, ainsi que leurs tailles les obligeant à se coucher au sol. Les besoins ne sont donc plus les mêmes et cela amène à une perte des valeurs anciennes, et à une évolution, ou plutôt une anti-évolution comme les Pantesciens aiment la définir, de la relation entre hommes et nature : « *autrefois les terrains étaient maintenus comme des jardins, tous très propres [...] Le terrain, plus tu lui donnes, plus il te rend si la saison le permet. Mais les nouveaux ils en ont rien à faire, ils ne perdent pas beaucoup de temps, ils font une équipe et dans la journée ils font tout* » (n°10).

2.2.2. PAR RAPPORT AUX HOMMES

La notion de force n'est toutefois pas réservée au domaine du végétal. La communauté de Pantelleria semble être très soudée en ce qui concerne son propre patrimoine, et elle est très fière de ses ancêtres et du travail qu'ils ont accompli pour rendre l'île habitable et cultivable, comme elle l'est aujourd'hui.

Ce n'est pas tant le prix de l'Unesco qui les touche, en effet ce n'est généralement pas un sujet qu'ils aborderaient naturellement, bien qu'il puisse certes leur donner une bonne image à l'international. Ce qui est mis en avant c'est la robustesse des anciens, ayant fait autant d'effort pour survivre sur un territoire aussi difficile et isolé. Mais c'est aussi la façon dont ils s'occupaient de la campagne, et du sentiment qu'ils pouvaient donner à chaque plante. Ils se souciaient en effet du bien-être des plantes, et ils essayaient de les cultiver d'une façon à ce qu'elles vivent le plus longtemps possible, même si cela signifiait passer plus de temps dans les champs et sur chaque plante. Leur vie tournait réellement autour de l'agriculture, les paysans possédaient une connaissance approfondie de la plante, et cela se répercutait aussi sur la qualité du produit final. Tout comme les paysans qui le produisaient, le produit était en effet beaucoup plus résistant, grâce au système de culture réfléchi qui était en place, mais aussi grâce à la présence et à l'attention des agriculteurs.

Les techniques traditionnelles, qui sont petit à petit en train d'être remplacées par des pratiques plus modernes, sont décrites comme étant certes très efficaces, voire indispensables, mais sont cependant perçues comme très dures et fatigantes. Il suffit de penser à l'association qui est inévitablement faite entre les outils utilisés par les anciens et leur poids, raison pour laquelle les nouvelles générations ne les utilisent plus. La pénibilité de ces techniques est aussi à relier à la robustesse des ancêtres qui ont façonné le paysage, dont la détermination et la résistance sont pareillement perçus comme des signes d'autochtonie et de spécificité. Les outils sont le parfait exemple pour démontrer que les jeunes n'ont plus la même résistance que leurs ancêtres, et ne sont donc pas en mesure de faire le même type de travail que ces derniers, ainsi, même le résultat final n'est plus d'une aussi bonne qualité par rapport au passé.

Au vu de cette analyse, nous pouvons tirer la conclusion qu'effectivement les agriculteurs ont une certaine relation avec la nature, qui est à la fois déterminée par les conditions biophysiques de l'île et l'histoire des hommes l'ayant habitée. Les mises en correspondance qui découlent de l'ontologie analogique, modèle sur laquelle la société de Pantelleria est construite, sont des signes qui permettent de mettre en lumière cette relation particulière que les hommes entretiennent avec la nature. Les paysans mettent donc en correspondance tout un ensemble d'éléments, chaud, froid, sec, humide, et cela s'applique aux vents, aux sols, au territoire et aux plantes tout à la fois. Les qualités des entités, par exemple la chaleur et la sécheresse associées à un sol vont faire que ce dernier affecte le développement et le bien-être des plantes. Puis, de ces connaissances découle une certaine

organisation du travail, et les techniques **intelligemment pensées par l'homme vont avoir un impact** sur ces propriétés.

La reconnaissance des propriétés communes (force, énergie, résistance etc.) qui existent entre les **hommes, leur environnement et les plantes qu'ils cultivent, permet aux agriculteurs de penser des transferts entre la force des éléments de l'environnement, la force des plantes, la résistance des produits et la résistance des hommes. C'est peut-être à partir de ces transferts-là que se crée un amour viscéral pour cette terre, comme on peut lire dans de nombreux discours. Ce lien viscéral est ainsi fondé sur des analogies entre les hommes, leur terre et les produits qu'ils en obtiennent, constituant une identité commune.**

CHAPITRE 2. HETEROGENEITE BIOPHYSIQUE, ORGANISATION SOCIALE ET PAYSAGE

Le paysage agraire de Pantelleria **a été fortement transformé au cours de l'histoire**, par les hommes **désireux de pouvoir s'implanter sur l'île et la rendre cultivable**. En quoi en transformant les plantes et **l'environnement**, ces hommes créent leur histoire, les conditions de vie précises sociales et leur identité sur cette île ? **C'est à partir de ce constat et de ce questionnement que nous avons formulé notre deuxième hypothèse :**

Le modelage des paysages, les transformations des plantes et de l'environnement agraire contribuent à créer l'histoire des habitants, la diversité des espaces, conçus pour permettre des conditions précises de vie, sociales et leur identité sur cette île.

Nous allons ici présenter le type de paysage caractérisant Pantelleria et l'organisation sociale qui en découle. A partir de ces deux axes principaux, nous allons **pouvoir développer d'autres notions** toujours reliées au domaine des techniques, nous permettant de donner des éléments de réponse par rapport à notre hypothèse.

1. L'HETEROGENEITE BIOPHYSIQUE DU TERRITOIRE

Un des éléments qui en général caractérise une agriculture traditionnelle ou paysanne, est son implantation sur des territoires hétérogènes avec des espaces différenciés, nommées en fonction des **techniques qui s'y exercent et des façons différentes de les habiter ou de les approprier**. Le paysage **tel qu'il est vécu** est incorporé dans le quotidien et il détermine, à travers des réseaux de relations **entre des éléments dispersés sur un certain lieu, l'image des groupes sociaux (Bonnemaison 1999)**. Les représentations que les hommes se font des territoires, sont ainsi incorporées dans leur propre

identité. L'hétérogénéité est un aspect partagé dans les cultures du monde entier, comme dans les communautés rurales des hautes terres malgaches (Blanc-Pamard 1986), ou dans les régions de production du quinoa au Pérou (Bedoya-Perales et al. 2018). Les agriculteurs ont appris à maîtriser les territoires hétérogènes et à les exploiter, en sachant associer une certaine culture à un certain territoire, et en adoptant les techniques agricoles les plus adéquates, compte tenu de ces dernières, enfin en leur associant diverses « teneurs » ou valeurs selon leurs classifications des éléments qui les constituent. **Comme pour de nombreux autres aspects de l'agriculture pantesquienne, les agriculteurs possèdent une vue d'ensemble de l'île, étant donné qu'ils détiennent des propriétés sur l'ensemble du territoire. Chaque viticulteur connaît bien son propre calendrier agraire, qui peut varier de celui d'un autre travailleur, selon l'endroit où le vignoble se trouve. Cela inclut également le fait qu'ils ont pensé à plusieurs outils utiles dans certaines conditions, et aussi qu'ils tiennent compte des conditions micro-environnementales naturelles des lieux.**

1.1. LES OUTILS

Pour un paysan de Pantelleria, l'outil fait partie de sa vie de tous les jours car il représente son instrument de travail. Pour cela, le Pantesquien possède une bonne connaissance de ses outils, de sa fonction, de la manière la plus adéquate de l'utiliser. **Même les plus jeunes, qui n'ont pas forcément appris à travailler avec les outils anciens, ont une connaissance assez fine de ceux-ci, d'ailleurs on ne peut pas vraiment y échapper, en effet, les anciens se réfèrent souvent à leurs anciens instruments, et les habitants ont même pris l'habitude de décorer les murs externes de leurs maisons avec les outils traditionnels. Cette façon de valoriser leurs anciens artefacts est un signe de l'attachement que les Pantesquiens ont envers leur culture, comprise de leurs ancêtres qui ont travaillé avec ces outils, et donc finalement de leur histoire de vie.**

La difficulté du travail en campagne est une constante qui revient régulièrement. Pour les outils, cela se traduit de façon assez évidente dans la notion du poids de ces derniers. Lorsque les agriculteurs décrivent les anciens outils, on perçoit une sorte de fierté et d'admiration pour les anciens qui travaillaient toute la journée avec la *zappa* de 6 kilos. Le poids était même utilisé par les parents comme une menace : « *on disait aux jeunes : si tu n'étudies pas, je te fais une zappa de 5 kg !* » (n°24). **Mais dans l'invention de nouvelles binettes, l'objectif était aussi de rendre l'outil moins lourd, et de réduire donc la pénibilité du travail.**

Ce qui réunit l'ensemble des outils est l'apprentissage dans leur utilisation. La difficulté dans le travail ne dérive pas uniquement du poids de l'outil, mais aussi et surtout de la bonne posture et des bons mouvements permettant au travailleur de ne pas se fatiguer inutilement, tout en agissant rapidement,

comme l'explique très clairement Leroi-Gourhan à travers sa notion de geste (1965). Pour cela, il est nécessaire de vivre dans ce milieu, de voir comment font les plus âgés, et d'apprendre avec l'expérience. C'est parce qu'ils n'ont pas la même perception de l'outil et de son impact sur la plante, que les ouvriers étrangers n'ont pas la même capacité et façon de travailler que les Pantesciens. Leur travail occasionnel dans les champs ne leur permet pas d'apprendre la technique la plus adéquate.

Enfin, l'importance de l'outil pour un paysan se perçoit aussi dans la façon dont il le conserve. Bien qu'ils ne soient plus utilisés, chaque paysan possède encore chez lui ses anciens outils. Un outil devient un investissement, un instrument qui accompagne l'agriculteur tout au long de sa carrière et même après, aux générations futures. C'est pour cela que le choix de l'outil chez le forgeron est aussi important que son entretien annuel : « *ils ne se trouvent pas dans le commerce, si je vais au magasin en centre-ville, ils ne savent même pas ce que c'est. Tu dois aller chez le forgeron, mais il y en a toujours moins et ils coutent cher aussi. Même rebattre le fer, il faudrait le faire toutes les années parce que le zappe se consomment* » (n°10).

L'outil revêt donc une importance particulière aux yeux des habitants. Il s'agit du moyen par lequel le paysan transforme le paysage, devenant ainsi un élément de son identité, en partant de la musculature nécessaire pour le manier, du geste à connaître, jusqu'à la nécessité de savoir se baisser.

1.2. LES MICROCLIMATS

Le microclimat est une autre notion à prendre en considération lorsqu'on étudie les paysages agraires, en particulier dans des formes d'agriculture de type traditionnelle, et dans des régions ayant des conditions climatiques particulières comme Pantelleria, par exemple en ce qui concerne la sécheresse.

Le manque d'eau à Pantelleria est un réel problème ; pour cette raison les paysans ont mis au point des techniques efficaces aidant les plantes à supporter le climat aride. Toutes les pratiques utilisées ont été pensées pour remédier à la pénurie d'eau, conjointement à d'autres défis climatiques, comme le vent. En ce sens, une pratique n'est généralement pas réalisée dans le but de lutter contre un seul problème, mais arrive en général à protéger la plante de plusieurs conditions qui peuvent se démontrer néfastes. On peut remarquer que les habitants parlent beaucoup plus finement de l'humidité plutôt que de la sécheresse : un constat qui réunit globalement les pays secs. Cela est peut-être une conséquence au fait que, pour pouvoir faire face à la sécheresse, les paysans ont dû penser des techniques spécifiques, et ils ont pu le faire qu'en ayant une bonne connaissance de la seule eau disponible et utile à exploiter, c'est-à-dire l'humidité, mais aussi à leur vision unifiante des connections

créées entre l'eau du sol, de l'atmosphère et la sève des plantes (comme discuté dans le chapitre 1 de cette partie). L'humidité est un des éléments qui est souvent décrit justement selon une optique liée au microclimat. Sans jamais utiliser ce terme, les paysans prennent en considération les conditions micro-environnementales naturelles, mais aussi celles qu'ils ont eux-mêmes créées, par exemple à travers la construction des murets, du *giardino pantesco* ou de la *conca*, pratiques connues pour l'apport en humidité. Il y a donc une continuité entre ce qu'apporte la nature (par exemple l'importance des pierres dans les champs à oliviers), et ce que fabrique l'homme, comme l'utilisation des pierres dans ses constructions, pour la même finalité qui est un meilleur apport en eau, et en conséquent une meilleure qualité de produits. L'effet qui en résulte, c'est la préférence des Pantesquiens pour ces produits, du point de vue aussi de qu'ils apportent à leur santé et à leur propre corps : « *moi je jette un peu d'insecticide, mais une seule fois, je ne veux pas m'empoisonner. Mais ça pourrait même en lui jetant l'insecticide. C'était mieux pour la santé avant, maintenant on achète tout* » (n°23). Dans ce sens, les hommes font corps avec la nature, à travers le maniement des outils, la transformation des milieux, mais aussi l'évaluation de ce qu'ils mangent, c'est-à-dire ce qui finalement les fabrique (selon le principe d'incorporation, Poulain 2017). Ils suivent donc la nature à tous les niveaux (Descola 2005).

Mais si la notion de microclimat est particulièrement visible à travers l'exemple de l'humidité, il ne s'agit pas pour autant de l'unique cas dans lequel elle apparaît. Lorsqu'il décrit les différences entre les types de sol, l'agriculteur utilise également souvent cette notion. Par exemple, en observant que la terre rouge donne de la chaleur à la grappe, mais aussi que l'orge plantée entre les rangées protège les fleurs de la vigne. Les classifications des sols, dur ou souple, chaud ou froid, rouge ou noir, montrent que les notions d'humidité sont intégrées dans une forme de pensée des hommes. Leur concept de la micrométéorologie n'est donc pas uniquement le résultat de pratiques et observations fortuites, mais s'inscrit dans un schéma général bien établi.

On voit donc que les viticulteurs ont une connaissance de la micro météorologie (même s'ils n'évoquent jamais explicitement cette notion), dans le sens où ils ont une perception de l'impact que le climat peut avoir directement sur la plante. Ainsi, ils savent par exemple que le soleil à Pantelleria est trop fort pour que les grappes le supportent, et que le fait de ne pas défeuiller est une solution pour les protéger de la chaleur. Avec l'exemple du défeuillage ou du *diradamento*, on remarque aussi qu'ils savent comparer leurs pratiques à celles de d'autres régions, et que du coup ils ont la connaissance de l'existence d'autres techniques et façons de faire.

1.3. DIVERSITE VARIETALE

A Pantelleria, l'hétérogénéité se perçoit à travers plusieurs éléments, comme nous avons déjà pu l'évoquer dans les résultats. Nous savons à présent que l'île se divise en plusieurs zones, notamment celles côtières et celles internes, et cette division dérive justement de ce qui compose ces zones : les différences entre les types de sols, la quantité d'eau et d'humidité dans la terre, l'origine et les qualités des vents sont tous des exemples d'éléments environnementaux qui permettent aux paysans de faire une distinction entre les territoires.

Au cours de l'histoire, les habitants de Pantelleria ont su mettre en valeur cette hétérogénéité biophysique, en transformant le paysage en tenant compte de la structure particulière de leur territoire. C'est ainsi qu'ils ont créé des terrasses parfois grandes, parfois longues, parfois étroites, chacune portant des noms différents ou qu'ils ont choisi d'enlever les pierres dans certains champs et au contraire d'en laisser dans d'autres.

A partir de l'interprétation des milieux, ils ont su choisir quel type de culture était la mieux disposée à vivre dans un lieu plutôt qu'un autre, et cela implique aussi une connaissance de la plante et de ses besoins, ce qui d'ailleurs caractérise les grands traits géographiques et historiques de la diversité des cultures à l'échelle de notre planète (Barrau 1983). Dans ces conditions, on arrive donc généralement à avoir une certaine diversité variétale dans les plantes cultivées, il suffit de penser à l'exemple du taro dans les îles de l'Océan Pacifique (Caillon et al. 2006), ou à celui des figues au nord du Maroc (Hmimsa et al. 2012). Cette diversité peut parfois être le résultat d'un intérêt de la part des habitants, qui pourraient préférer plusieurs types de productions, mais aussi une nécessité répondant à une certaine demande de la part d'acheteurs, ou alors relever un rôle significatif dans le système alimentaire et symbolique. Ce dernier est le cas par exemple des anciens Tahitiens, qui cultivaient un nombre relativement peu élevé d'espèces végétales où les différentes variétés étaient très importantes, du fait d'un travail considérable de sélection et de croisement. Le fruit de l'arbre à pain (plus d'une cinquantaine de variétés) et le taro (une trentaine de variétés) constituaient les deux aliments de base des anciens Tahitiens, contrairement à la Nouvelle-Calédonie où l'igname jouait ce rôle. Ces cultures permettaient ainsi d'étaler dans le temps la récolte tout en faisant varier les zones culturales, ou plutôt en s'y adaptant (Serra Mallo 2010). Enfin, la diversité variétale est aussi une solution contre de potentiels risques climatiques ou économiques, dans le sens où la production d'une seule et unique culture serait plus susceptible d'être touchée à la fois par une menace d'ordre environnemental que par un bouleversement de la demande (Galt 1979).

1.4. DIVERSITE D'USAGE

Non seulement une plante se développe mieux sous certaines conditions biophysiques, mais les fruits **d'une même plante peuvent être utilisés différemment selon le lieu dans lequel ils grandissent**. Cela est particulièrement visible dans le cas du *Zibibbo*, dont les raisins sont plutôt destinés (ou du moins cette logique était mise en pratique dans le passé) à la production de ***l'uva passa*** dans les zones précoces, et à la production de vin sec dans les zones tardives. Cette façon de travailler était un moyen **d'exploiter les conditions climatiques, en profitant par exemple d'une majeure quantité de sucre** naturellement présente dans le fruit, pour réaliser un produit comme le *passito* ou ***l'uva passa***, qui se doit doux.

Le fait de diversifier les usages des productions **ne s'applique pas uniquement au cas de Pantelleria, mais il s'agit d'une pratique récurrente dans d'autres sociétés, comme c'est par exemple le cas avec l'utilisation alimentaire, médicinale, vestimentaire, de construction d'habitation ou de pirogues des produits des anciens Océaniens (Serra Mallol 2010)**. Dans l'espace méditerranéen, un exemple est celui des productions issues **de l'olive au Maroc, à partir de laquelle on peut fabriquer un ensemble varié d'artefacts, alimentaires ou pour d'autres usages (Aumeeruddy-Thomas & Caubet 2017)**. Dans les cas comme ceux-ci, le manque de diversités variétales est compensé justement par la multitude des transformations issues du produit principal du territoire, mais aussi par le savoir-faire transmis et partagé au sein de la communauté (Ibid.). Nous allons justement voir maintenant de quelle façon est structurée l'organisation sociale à Pantelleria.

2. L'ORGANISATION SOCIALE

L'organisation sociale en place sur un certain territoire découle de la construction du paysage du territoire même. La société se construit sur l'interprétation du milieu, en lien avec l'utilisation que les hommes font de l'espace (Blanc-Pamard 1986). A cet effet, certains auteurs classiques de l'anthropologie sociale et culturelle, comme Radcliffe-Brown, Malinowski, ou Richards, apportent leur contribution sur le lien entre organisation sociale et milieu. Sont présentés à la suite certains éléments **significatifs permettant de comprendre la composition de la structure sociale existante sur l'île**.

2.1. LE SYSTEME D'HERITAGE

Comprendre le système d'héritage à Pantelleria est une étape essentielle pour voir de quelle façon les habitants partagent les ressources et exploitent les caractéristiques propres à chaque zone, avec les productions qui y sont associées. **Les systèmes de mariage et d'héritage présents à Pantelleria** sont à la base de la configuration actuelle des propriétés sur le territoire, mais aussi et surtout des savoirs acquis de la part des paysans, en ce qui concerne leurs connaissances globales des

caractéristiques en lien avec l'agriculture. Vu la forte tradition agricole de Pantelleria, quasiment tous les habitants sont des petits propriétaires terriers, même ceux qui ne font pas de l'agriculture leur métier principal. Justement, les parcelles héritées sont la raison pour laquelle ils continuent à travailler la terre comme occupation secondaire, que ce soit pour avoir un revenu complémentaire, ou pour une utilisation familiale. Au contraire, les personnes ayant choisi un métier d'agriculteur, acquièrent des terrains en plus de ceux qu'ils ont hérités des parents, et unis avec le propre partenaire : « *j'ai hérité des terrains et j'ai est en partie achetés* » (n°25). On remarque également l'importance du rôle donné à la femme, qui recevait, sans compter la maison, au même titre que les frères, des parcelles agricoles, fondamentales pour l'économie de l'île. Ce facteur indique aussi qu'il s'agissait d'une société fortement égalitaire, comme nous le rappelle Galt dans ses analyses (1980). La nécessité de détenir des parcelles variées en termes de localisation, et donc de caractéristiques culturelles, même si éloignées les unes des autres, et donc sans concentration de ces terres, a pu avoir une influence sur l'égalitarisme qui selon Galt singularise Pantelleria. C'est en effet également le cas chez les anciens Tahitiens, dont Lévi Strauss évoque le cas « indifférencié » du mode de filiation (1967).

La grande division actuelle du territoire, et la dispersion des parcelles, est révélateur de la quantité d'échange qu'il a pu y avoir à Pantelleria, et de la coutume de se déplacer d'une *contrada* à l'autre pour se marier, mais sans perdre totalement le lien avec la famille d'origine, ce lien étant maintenu par les terrains mais aussi par les techniques et les diverses modalités d'entraides. Les gendres peuvent en effet apprendre certaines pratiques de leurs beaux-pères étant donné qu'ils travaillent des terres héritées de leurs femmes, auparavant travaillées justement par les beaux-pères, et comportant donc des plantes configurées par ces derniers et leurs fils. Ainsi, le mariage permet la transmission d'un patrimoine portant la marque du travail des générations précédentes, marque échangée et transférée par les unions matrimoniales. D'autres techniques plus spécifiques comme le greffage peuvent aussi être transmises dans le cadre des échanges matrimoniaux.

2.2. LE SYSTEME D'ENTRAIDE

L'entraide est une autre pratique qui se développe aussi à partir des unions de mariage, justement par l'échange des connaissances et du travail entre les membres des familles réunies. Le système d'entraide s'applique en effet en particulier entre les personnes appartenant à une même famille, et parfois avec les voisins ou les amis. Cette façon de travailler est bien ancrée chez les paysans de Pantelleria ; non seulement les plus âgés décrivent les échanges comme une organisation du travail appartenant au passé, mais les plus jeunes aussi en parlent avec nostalgie. A leur âge, ils peuvent déjà percevoir une évolution dans les générations, du grand-père au père et enfin à leur propre époque. Les gens parlent même de l'entraide avec fierté, comme s'il s'agissait d'une chose

typiquement et exclusivement pantesquienne, **alors que l'on sait que l'échange de biens et de services est une pratique commune à de nombreuses sociétés traditionnelles** (les « prestations alimentaires » décrites par Mauss en 1925 en sont un exemple). Ce système était nécessaire dans **une île comme Pantelleria, dont l'agriculture prévoit des techniques aussi particulières. Probablement sans ce système l'agriculture ne pourrait survivre** (Galt 1979), du moins pas de la même façon dont elle est actuellement réalisée, étant donné que de nombreuses étapes de travail doivent être faites à plusieurs, et que la situation économique actuelle ne permettrait pas de payer des ouvriers. Et justement les ouvriers, surtout des immigrés, sont là, mais ne satisfont pas totalement les paysans, **premièrement parce qu'ils n'en trouvent pas assez et deuxièmement parce qu'ils ne travaillent pas aussi bien que les anciens.**

Avec le système de paiement des ouvriers, **l'échange monétaire substitue l'entraide à l'échange de travail, et c'est toute l'organisation sociale qui s'en ressent.** Les ouvriers, par leurs coûts élevés, **doivent travailler seuls, et le sens de la communauté s'affaiblit, et cela est bien ressenti par les habitants qui ont tendance à affirmer qu'elle n'est plus soudée comme autrefois.** On perçoit une **perte de confiance et d'envie d'essayer de réunir l'ensemble des agriculteurs, pour s'assembler dans des associations ou coopératives,** peut-être à cause du fait que la tentative de coopérative du vin avait échoué dans le passé, et cela a été vécu comme une grande déception. Même le rapport à la campagne évolue, en effet, alors que ceux qui travaillent leurs propres parcelles affirment régulièrement ne pas regarder leur montre, mais plutôt la journée solaire, de **l'autre côté, les travailleurs ont des créneaux fixes à respecter, comme dans un emploi de bureau : « on travaille de 6h à 14h et puis c'est tout »** (n°15). **L'homogénéisation de la demande pour le *passito* a pu aussi entraîner un effet de concurrence,** plus que dans un cadre de polyculture de subsistance où échanger des produits complémentaires entre amis et voisins était la norme : « [on échangeait] *selon les besoins, si moi je n'avais pas d'animaux, c'est toi qui récupérait le foin* » (n°23).

2.3. LA TRANSMISSION ET L'APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES

Les modalités de transmission des connaissances sont un signe révélateur de la perception que les habitants ont de leur territoire, et de la façon dont ils sont reliés à celui-ci. Nous pouvons identifier deux grosses méthodes **d'apprentissage. La première est l'apprentissage par expérience, se transmettant de père en fils, directement sur le terrain. La deuxième, est l'apprentissage théorique, se réalisant dans des écoles ou instituts n'existant qu'en dehors de l'île. Cette deuxième modalité, plutôt suivie par les personnes souhaitant poursuivre le métier d'agriculteur, n'exclue pas la recherche de connaissance par les anciens et par l'expérience directe.** Les techniques utilisées à Pantelleria sont en effet tellement uniques, qu'il faut savoir transposer la théorie apprise au cas du territoire de l'île et

savoir interpréter les pratiques des anciens sur la base des connaissances théoriques, que même les agriculteurs les plus âgés ne connaissent pas toujours, ayant **tout appris avec l'expérience**.

Une bonne expérience, voire une expérience dès le plus jeune âge, semble être une prérogative pour pouvoir être un bon agriculteur à Pantelleria. Il ne suffit pas en effet de seulement **d'avoir** les connaissances globales de la manière de cultiver une certaine plante, mais il faut aussi connaître les bons outils, les bonnes postures à prendre, en plus des savoirs liés aux aspects climatiques et **morphologiques**. **C'est pour cette raison que les touristes, tout comme les ouvriers** émigrés procurant un travail occasionnel, **sont considérés par les anciens comme n'ayant pas les compétences** pour cultiver comme les Pantescuiens, et **cultivent de plus en faisant beaucoup plus d'efforts physiques**, ce qui les empêche de durer dans le temps, **contrairement aux habitants de l'île**.

La transmission, qui se fait naturellement d'une génération à l'autre, représente la fierté pour les paysans, et **c'est aussi le moyen grâce auquel le travail agricole se perpétue sur l'île**. Bien évidemment, avec les changements sociaux et les innovations technologiques, les pratiques aussi **évoluent d'une génération à l'autre, mais sans perdre totalement le contact avec le passé**. L'évolution est nécessaire pour la survie de ce type de travail et elle est également bien acceptée par la majorité des personnes, qui y voient une diminution de la pénibilité, tout en affirmant toutefois que les pratiques du passé donnaient de meilleurs résultats.

3. LE PATRIMOINE VEGETAL

Nous avons vu qu'hétérogénéité signifie apprendre à faire avec la diversité variétale. Toutefois, sans compter les légumes qui sont plantés pour une consommation familiale, Pantelleria ne possède pas **une vaste palette de cultures différentes, mais plutôt une diversité d'usage, qui se perçoit en particulier** à travers les productions issues du *Zibibbo*.

Nous faisons aujourd'hui face à une tendance vers l'homogénéisation. A Pantelleria cela se vérifie avec la culture du *Zibibbo*, pour une production toujours plus importante du *passito*. Cette direction prise vers la spécialisation est une réponse à la demande du marché, qui associe Pantelleria à *passito*, **le produit phare pour lequel l'île est aujourd'hui connue internationalement**. Bien qu'il soit le plus dominant sur le territoire, le *Zibibbo* **n'est toutefois pas la** seule culture implantée, ni le seul cépage.

Le *Zibibbo*, le *Catarratto* et le *Pignatello* sont les trois cépages les plus répandus sur le territoire. **Les paysans le savent, et ils insistent sur le fait qu'il s'agit des cépages historiques de Pantelleria**. Ces vignes sont tellement anciennes, qu'ils ne savent souvent pas quel est le vrai nom des cépages,

pourtant, ils ont trouvé le moyen de les identifier avec leurs propres locutions, par exemple avec *Nivuro nostrale*, ou simplement en les identifiant par la couleur du vin, blanc ou noir. Le fait de donner **un autre nom, alors que l'on sait qu'il s'agit du même cépage qui est aussi cultivé ailleurs, est un signe** du caractère identitaire. A côté de ces trois cépages majoritaires, il existe également toute une série de cépages, mais qui sont généralement moins mis en avant par les paysans. Premièrement, les **agriculteurs n'ont que quelques ceps de ces cépages minoritaires, plantés en général aux extrémités** des champs, pour laisser la place centrale au *Zibibbo*. Deuxièmement, à la question de savoir **qu'elles sont les différents types de vignes qu'ils possèdent, ces derniers ne sont que rarement cités**, contrairement aux cépages plus connus. Cela est peut-être dû au fait que les paysans utilisent les raisins des cépages les moins dominants uniquement pour une production de vin familiale, et généralement en les mélangeant entre eux pour en faire un même vin. Ce qui ressort particulièrement est **l'importance accordée aux cépages et aux vins locaux, et donc à l'attachement au lieu qui s'exprime ici via les variétés autochtones**, un phénomène courant dans le monde paysan car ces variétés sont aussi issues du fruit de leur sélections, de leur goût comme le montre l'exemple des figuiers au Nord du Maroc (Hmimsa et al. 2012). Ce lien se perçoit toutefois de façon globale dans les discours et les pratiques, par exemple à travers le greffage, ou les souvenirs sur l'autosuffisance.

3.1. MULTIPLICATION : UN INTERET DE PERPETUER LES CLONES LOCAUX

A Pantelleria on perçoit un fort intérêt pour le greffage, et plus généralement pour des techniques de reproduction qui permettent **de perpétuer à l'identique** les variétés locales par leur multiplication **végétative**. Cela est d'ailleurs une des raisons principales pour lesquelles le greffage est fait partout dans de nombreuses sociétés (Mudge 2009). A Pantelleria cette technique s'applique à l'olivier et la vigne contrairement au câprier multiplié par voie sexuée, c'est-à-dire par graine. Ainsi, au moment du greffage de la vigne, par exemple, les paysans sélectionnent des sarments spécifiques présents sur l'île, **à partir de leur vignoble ou de celui d'un ami**. Les échanges de clones ou de greffons sont la conséquence des liens entre les groupes sociaux et des liens entre le traitement de la nature et le **traitement d'autrui** (Haudricourt 1964). Bien que parmi les personnes que j'ai rencontrées le ressenti est celui de vouloir maintenir leurs propres cultures, il est aussi vrai que tout le monde affirme **qu'aujourd'hui tout arrive de l'extérieur, contrairement au passé où l'on trouvait plus de diversité** : « *maintenant on achète tous les plants au magasin. Autrefois on semait, on renouvelait et on s'échangeait les semis pour essayer* » (n°23).

Prendre ses plants dans une pépinière est désormais plus simple et pratique, mais l'arrivée du phylloxéra en 1930 a bien-sûr en premier eu son poids dans cette évolution. La maladie a en effet accéléré le développement des pépinières contrôlées dans lesquelles on achète les plants,

initialement issus des clones sélectionnés par les agriculteurs eux-mêmes. Mais au fur et à mesure, les pépinières progressent de façon plus indépendante, proposant les clones de leurs choix, et laissant **les paysans dans l'incertitude quant à leur origine, ce qui peut déranger certains d'entre eux. En ce qui concerne les techniques et l'évolution du travail, l'implantation des pépinières** fait que les gens sont de moins en moins capables de greffer, contrairement au passé où ils faisaient leurs greffes et contrôlaient eux-mêmes leurs plants.

Parmi les anciens que j'ai rencontrés, la plupart savent encore greffer, mais cette compétence semble se perdre chez les nouvelles générations (bien que cela peut se réapprendre), qui connaissent toutefois **les techniques de reproduction et sont tout aussi liés aux variétés locales**, qu'ils désirent conserver. **Le thème de la spécificité et de l'autochtonie est donc fortement relié aux techniques de reproduction, étant donné que le choix de reproduire les plants d'une certaine manière est en grande partie déterminé par la volonté de maintenir les cultures locales, celles transmises au cours des générations, notamment par la greffe. L'économie est un autre élément à prendre en compte étant donné que les greffages se réalisent en effet souvent sur la base d'échanges entre voisins et amis et, à l'opposé, les pépinières représentent une forme d'économie monétaire.**

3.1.1. LE LIEN AU SELVATICO

Malgré le développement des pépinières, les Pantesciens sont toujours très attachés à leurs variétés, et définissent les spécificités locales en nommant consciemment *selvatico* **ce qui n'est pas considéré comme pantescien, tout en sachant qu'il ne s'agit pas réellement d'une plante sauvage. D'ailleurs, ils évitent de porter des plants provenant de l'extérieur, et si cela arrive, ils les greffent avec des variétés locales : « je greffe encore du Biancolilla parce que parfois ils me portent des plants d'autres races et je mets du Biancolilla »** (n°14). Cela est le signe du caractère de résistance des paysans envers tout ce qui vient de l'extérieur, soutenu par une référence identitaire très forte dans une classification divisant sauvage et civilisé. Les variétés et semis autochtones sont issus du monde civilisé que représente Pantelleria à leurs yeux, tout comme leur propre condition d'êtres humains, également civilisés.

Auparavant, le marché était beaucoup plus varié, les productions dérivées du *Zibibbo* étaient nombreuses, ce qui implique aussi la connaissance et la mise en pratique de techniques différentes, **selon le résultat souhaité. Nous prenons l'exemple des techniques de séchage, pour démontrer cette diversité de pratiques. En particulier, nous voyons qu'elles évoluent au cours du temps et des innovations, mais aussi en lien avec les conditions environnementales et l'organisation du travail,**

démontrant tous les aspects touchant directement ou indirectement à la vie des paysans. Evolution des techniques et des modes de vie sont fortement imbriqués entre eux, d'où l'importance d'avoir une vision holistique des techniques et de les prendre tous en considération.

3.2. LES TECHNIQUES DE SECHAGE

La vendange est un moment important dans le calendrier agraire. Il s'agit du moment dans lequel les paysans peuvent récolter les fruits d'une année entière de travail. Et, comme Pantelleria s'est développée économiquement avec la vente d'abord de *l'uva passa*, puis du *passito*, le séchage est une autre étape tout aussi importante, voire même plus. Nous avons en effet beaucoup de données sur ce passage, ce qui démontre l'amplitude de leurs savoirs sur ce sujet. Il s'agit d'une étape coûteuse, en effet il faut « 4 quintaux de raisins pour faire 1 quintal de uva passa » (n°3). Mais elle est également délicate, car il faut savoir faire sécher le raisin sans qu'il moisisse ou qu'il s'abîme. A cet effet, la *stenniture* était à l'origine un morceau de terrain destiné au séchage. Le simple fait de sacrifier une partie conséquente du terrain dirigé au sud, donc dans une bonne position géographique, est un indicateur de l'importance accordée à *l'uva passa*.

La somme de pratiques accordée au séchage est une démonstration de l'essentialité de cet élément dans l'économie de l'île. Comme pour les sols, ou les vents, les paysans s'expriment à travers des classifications (voir le chapitre 1 de cette partie) qui relient la technique de séchage à un ensemble de facteurs comme les goûts ou les couleurs recherchées. Cela résulte également de la complexité liée à cette phase de travail, qui doit se réaliser par le biais de plusieurs étapes bien précises. En particulier, l'existence de deux techniques distinctes, la *malaga* et la *mmugghiata*, met en évidence le poids que le séchage a dans cette société. Les différents mots et les valeurs associées à chacune de ces façons de réaliser le séchage, ainsi que les chaînes opératoires (Lemonnier 2010) qui les définissent, mettent en lumière une certaine vision du monde, une certaine économie et identité.

Ainsi, les agriculteurs ont une connaissance précise du travail qui existe derrière ces deux techniques, et surtout de l'impact qu'elles ont sur le produit final. C'est pourquoi ils peuvent affirmer leur préférence, en se basant par exemple sur le goût, la couleur, mais aussi sur la symbolique reliée à la manière de travailler. En effet, la *malaga*, où le raisin est séché au soleil est souvent valorisée pour son côté « naturel », en opposition à la *mmugghiata*, à laquelle on ajoute la potasse. Il est aussi vrai qu'avec l'évolution des modes vie et des techniques, en particulier avec l'utilisation des serres, la *malaga* semble être la technique la plus simple et sûre, contrairement au passé où le temps de séchage était beaucoup plus long et menacé par la présence d'humidité ou de pluie. Dans l'innovation il convient

donc aussi de prendre en considération la pénibilité du travail, la longueur des manipulations, la perte **du système d'entraide** ; tous des facteurs imposés par des nouveaux modes de vie.

3.3. LES CAPRES : UNE MICRO-RESSOURCE DEVENUE VALEUR ECONOMIQUE

Compte tenu de ce que nous avons vu dans ce deuxième chapitre, les câpres méritent **d'avoir un paragraphe sur leur place dans l'économie de l'île**. Si nous résumons en quelques phrases notre raisonnement, **l'hétérogénéité biophysique de Pantelleria a facilité une certaine construction du paysage**, et qui a eu comme conséquence la mise en place au cours du temps **d'une organisation sociale spécifique**. L'exploitation de l'hétérogénéité de la part des paysans est visible à travers la **diversité, d'un côté des variétés de plantes, de l'autre des variétés d'usage d'un même produit**. Nous avons vu **quels sont les points positifs en agriculture de disposer d'un ensemble de plantes différentes**, en particulier en ce qui concerne la diminution des risques économiques ou climatiques. Or, nous **avons aussi vu que Pantelleria ne fait pas preuve d'une grande diversité de productions**, et on peut dès lors se demander de quelle façon les agriculteurs gèrent le risque.

La plupart des familles qui continuent à travailler la terre, même pour une utilisation personnelle, ont maintenu le câprier pour avoir un revenu **supplémentaire**. **Aujourd'hui, en opposition à la vigne, le câprier n'a pas perdu de sa valeur économique**, bien au contraire. La câpre est fortement mise en valeur dans la cuisine pantésquienne, et la demande de la part des touristes semble être persistante. Il ne faut pas oublier non plus le rôle de la coopérative de câpre, qui est à ce jour la seule approche **collective qui perdure sur l'île entre les agriculteurs**. Pour ces raisons, **bien qu'il s'agisse d'une culture dont la récolte est très difficile, des champs entiers de câpriers sont cultivés**, ce qui modifie le paysage agricole du passé, dans lequel les terrains les plus beaux étaient toujours réservés à la vigne. En effet, aux câpriers on ne laissait que les champs les plus difficiles et pierreux étant **donné qu'on associe à la plante un caractère de forte résistance**, ce qui est toujours le cas. De ce point de vue, la production **de câpres représente une forme d'adaptabilité que les agriculteurs ont su valoriser, face au risque dû à l'homogénéisation**. Mais si d'un côté le changement du paysage agricole n'est pas gênant, de l'autre, l'évolution de l'organisation sociale peut représenter un obstacle dans le futur du câprier. La récolte, **si pénible, longue et particulière, n'a été faisable que grâce à l'entraide** qui était autrefois à la base du travail de la campagne de Pantelleria. **Aujourd'hui, les agriculteurs se voient obligés de payer des ouvriers** pouvant les accompagner lors des phases de travail qui doivent nécessairement être réalisées à plusieurs, mais il reste à voir si cela est convenable économiquement.

En somme, **l'intervention de l'homme dans l'aménagement de l'espace est une première étape pour que la plante donne ses fruits de façon optimale. Une fois l'espace intelligemment aménagé par l'homme**, cette dernière apporte ses fruits au paysan, et cela permet la préservation car il y a compréhension du milieu, respect et équilibre.

Avec leur connaissance précise de l'île, les paysans ont découpé l'ensemble du territoire en zones possédant des caractéristiques différentes, et ont ainsi posé les conditions nécessaires au développement de cultures adaptées aux conditions climatiques et physiques de chacun de ces lieux. Le succès des cultures implantées et leur résistance est le résultat bien-sûr des techniques traditionnelles, mais avant cela aussi du processus de mise en place du territoire et du choix des **cultures selon les connaissances ethnoécologiques qu'ils en ont. Ici aussi on perçoit une différence avec l'agriculture moderne, qui a tendance à modifier la plante par une amélioration génétique pour pousser certains traits de production au détriment d'autres fonctions de la plante, et modifier le substrat**, notamment les sols uniformément pour permettre ces fortes productions en un temps souvent raccourci par rapport au cycle naturel de la plante. A Pantelleria, la sélection des plantes au cours de l'histoire est une manipulation génétique indirecte, car la sélection a porté sur des variétés qui sont adaptées aux milieux dont l'hétérogénéité est reconnue. Dans ce cas il y a une mise en relation avec le territoire, où le milieu est choisi sur la base de la meilleure intégration possible d'une culture et des caractéristiques physiologiques et biologiques de celle-ci (Simenel et al. 2015). Cette mise en cohérence entre la plante et les milieux les plus adaptés à des cultures données réduit les risques de la plante et augmente son bien-être, alors que les techniques et pratiques des paysans augmentent sa durabilité et sa résistance. Ce raisonnement est un autre moyen qui aide à comprendre l'importance de l'interdépendance entre les plantes, le contexte géographique, et l'action de l'homme sur ces derniers. Pantelleria est un exemple concret de la façon dont l'agencement de l'aménagement du territoire (qui correspond dans ce cas à l'ensemble de l'île), réalisable qu'avec une compréhension particulière de ses composantes (pouvant être le sol ou les spécificités climatiques), associé à l'implantation réfléchie de plantes, et enfin à des pratiques humaines adaptées, provoque une certaine durabilité dans la relation entre l'homme et la nature. L'hostilité apparente du territoire envers l'agriculture, causé par sa géomorphologie, son climat aride et venteux, est dépassée par la relation que les hommes ont envers la nature, et qui semble être ancrée en eux.

Ainsi, en conclusion, la transformation du paysage et des plantes, dirigée par une certaine forme d'histoire et d'organisation sociale, mais aussi le système d'héritage qui en découle, avec la

transmission de savoirs et d'éléments déjà travaillés par d'autres –pères ou beaux-pères – sont des facteurs clés pour comprendre que l'homme a construit son identité pas à pas avec la nature.

CHAPITRE 3. EVOLUTIONS ET INNOVATIONS

Quelques jours de terrain ont été suffisants pour se rendre compte que les techniques traditionnelles telles qu'elles nous sont décrites par les anciens et dans la littérature ne sont plus tout à fait utilisées. Il suffit de se rendre dans un champ pour observer que les *conche* par exemple ne sont pas si profondes, ou qu'il y a souvent une utilisation assez consistante des produits chimiques. Il ne faut toutefois pas généraliser, en effet, certaines personnes sont encore bien ancrées dans le système ancien et même celles qui innovent, elles le font toujours sans complètement se détacher des manières de faire traditionnelles. Est-ce que les agriculteurs continuent à utiliser les anciennes techniques (pourquoi ?) et si elles évoluent, comment les paysans relient ces évolutions à leur mode de vie actuel sur l'île ? Ce sont les questions que nous nous sommes posées, et qui ont abouti à notre troisième hypothèse :

L'évolution des techniques agraires est reliée à l'évolution des modes de vie, bien que certains éléments persisteraient en lien avec l'histoire des habitants (patrimoine, identité etc...).

Nous allons donc nous intéresser ici à la compréhension de l'évolution des modes de vie, en lien avec celle des techniques, en commençant par retracer certains moments significatifs de l'histoire agricole de Pantelleria, afin d'arriver au fur et à mesure à appréhender comment on en est arrivé à la situation actuelle.

1. EVOLUTIONS DES MODES DE VIE

1.1. EVOLUTION DE L'HISTOIRE AGRICOLE

Au moment où Galt écrit ses articles dans les années '80, il définit Pantelleria comme une société fortement égalitaire, et même plus égalitaire au niveau de la distribution des terres par rapport aux autres communes siciliennes (1980). La société pantessienne n'a toutefois pas toujours été comme cela. Selon lui, une des raisons de cette forme d'égalité est à rechercher dans son histoire, et en particulier dans la condition d'isolement géographique de l'île, qui a eu son poids dans l'isolement qui en a résulté du système féodal sicilien. C'est dans les années 1400, beaucoup plus tard par rapport à la Sicile, que Pantelleria rentre dans le système féodal (D'Aietti 2015). L'île a un prince, mais qui n'est pas très présent sur le territoire, le résultat étant une absence d'un contact direct avec la culture féodale sicilienne.

Entre la fin du XVIII et le début du XIX siècle, la société de Pantelleria est divisée entre deux grandes classes principales : **une petite classe d'élites, et une grande classe d'habitants sans terres.** A cette époque, le prince de Pantelleria résidait à **Palerme**, l'île était en grande partie non cultivée, et les incursions des pirates n'encourageaient pas le développement de l'agriculture (Galt 1980). Ce n'est qu'à partir des années 1840 que l'agriculture, et en particulier la viticulture se développe, en couvrant la quasi-totalité de l'île de vignobles. Ce renversement de situation s'est opéré à partir de la cession des terres de la part du prince, d'abord en 1842 au gouvernement municipal de l'île, et ensuite en 1857 à des particuliers sous des contrats d'emphytéose (Ibid.). La nature des contrats a joué un rôle important dans le développement de l'agriculture, étant donné que le loueur avait la possibilité de maintenir la terre sur le long terme, et même la léguer à ses héritiers. S'agissant donc d'un réel investissement, il lui était profitable de l'entretenir avec de l'argent et du travail.

Au moment du transfert des terres, l'île était très sous-développée et du travail était demandé afin de construire l'ensemble des terrasses comme nous les connaissons aujourd'hui. Une nouvelle relation de classes voit alors le jour, celle entre des propriétaires terriens et des paysans sans terres, avec des liens de métayage. Au cours du XIX siècle, la population de l'île augmente, de même que la compétition pour le travail journalier et pour les terres dans les pratiques de métayage (Ibid.). La proximité avec la Tunisie l'a rendue un lieu accessible pour l'émigration dans lequel les Pantèquesiens pouvaient se rendre pour travailler. En rentrant à nouveau sur l'île, les habitants avaient accumulé assez de richesses pour acheter des terres, ce qui a porté à une stabilisation de la population à partir de la fin du XIX siècle. C'est donc à partir des contrats d'emphytéose qu'un nombre toujours plus élevé de personnes prenait le statut de petits propriétaires autosuffisants, et le système de classes et de dépendances qui était en place à la fin du XVIII siècle s'affaiblissait petit à petit, pour devenir toujours plus égalitaire.

1.2. L'EVOLUTION DES TECHNIQUES ET DU MARCHE

L'époque correspondant au début de la période du travail agricole de façon significative est donc cette période féodale. Nous n'avons pas des données précises quant à la naissance des techniques traditionnelles, mais nous supposons qu'elles se sont développées au fil du temps, parallèlement à la compréhension de la part des paysans de leurs plantes et territoire, leur permettant de penser à des pratiques adaptées à ceux-ci.

Ce que nous savons, c'est qu'après avoir vécu dans la pauvreté, à partir de la moitié du XIX siècle, l'économie de l'île prend enfin le chemin du commerce du *Zibibbo*. Cette date correspond à la cession des terres de la part du prince, et à la conséquente transformation du paysage en terrasses plantées

à vignobles. Le commerce du *Zibibbo* sous forme de *uva passa* a un très grand succès jusqu'à la fin de la première guerre mondiale. Suite à cette période le commerce connaît une forte baisse, peut-être causée par la concurrence avec d'autres pays comme la Grèce, et les paysans ont dû s'inventer d'autres types de productions à vendre : vers 1929, commence l'exportation du raisin frais, autre grand produit que les habitants se rappellent avec fierté. Mais 1930 a été une année désastreuse pour Pantelleria ; l'arrivée sur l'île du phylloxéra provoqua en seulement quelques années la perte de l'ensemble des vignobles (D'Aietti 2015).

Le phylloxéra ne peut pourtant pas endosser la totalité de la faute de la chute du marché. La fin du XIX siècle coïncide avec le développement de l'industrialisation, et ce à l'échelle globale. Son extension rapide a facilité l'arrivée sur le marché de la sultanine, raisin sec issu d'une variété sans pépins en provenance de Turquie. Ce raisin, par sa culture de type industrielle et avec une optique de productivité, était vendu à un prix inférieur que le *Zibibbo*, et cela a provoqué une forte diminution du marché de ce dernier. Exactement le même cas de figure s'est ensuite vérifié avec *l'uva Italia*, variété vendue comme raisin frais, encore dominante aujourd'hui sur le marché.

L'industrialisation et la mécanisation sont bien-sûr aussi arrivées à Pantelleria, bien que peut-être avec du retard par rapport aux autres régions, à cause de l'isolement géographique. Les paysans en ont profité, mais sans totalement abandonner les outils traditionnels. Voyons là une interprétation de l'usage des outils et de leur évolution.

1.2.1. L'ÉVOLUTION DES OUTILS

Au cours des années, les outils ont subi un certain nombre d'évolution. Non seulement en ce qui concerne le passage d'un type de binette à un autre, mais aussi avec la modernisation, ce qui a sans doute constitué le plus gros changement dans les modes de vie des paysans. En premier lieu, l'arrivée sur l'île des triporteurs et des petits tracteurs a changé dans son profond l'organisation du travail. Ces types de transport ont permis en effet aux agriculteurs de se déplacer plus rapidement d'une parcelle à l'autre, ne les obligeant plus à passer des nuitées dans les *sardune* situées proches de leurs champs. La facilité et la rapidité de déplacement ont également modifié l'organisation de la vie familiale, étant donné que la présence continue des membres de la famille sur des longues périodes n'était plus nécessaire, tout comme le transport des repas dans les champs de la part des femmes. Outre à la rapidité, la substitution des animaux par des moyens motorisés, a rendu le transport des outils sur le lieu de travail moins pénible, ainsi que le transport des fruits cueillis lors des récoltes vers les lieux de transformation. Enfin, la démocratisation des moyens de transport a accéléré le processus de construction des routes permettant leur passage, les chemins étant beaucoup plus étroites au

temps des mulets. En plus de l'arrivée des moyens de transport modernes, d'autres instruments qui ont facilité le travail agricole sont par exemple les tracteurs, les débroussailleuses, ou les sécateurs. Ces derniers n'ont toutefois pas complètement substitué les outils anciens. La plupart des paysans disent en effet encore les utiliser (voir chapitre 2 de cette partie), à l'exception de la *zappa*, beaucoup trop lourde, et moins indispensable aujourd'hui que les terrains les plus durs et la *conca* sont en voie d'abandon. La mutualisation des techniques - mulet et outils autrefois, tracteur et outils aujourd'hui – est une structure de travail que les paysans ont pensée afin d'alléger leurs efforts.

On remarque bien qu'il est difficile de traiter les outils sans traiter parallèlement d'autres composantes de la société de Pantelleria, par exemple la connaissance du territoire, la structure de la vie familiale et sociale, l'apprentissage des techniques, mais aussi la mécanisation et le phénomène d'abandon.

Si d'un côté nous avons tendance à louer le passé avec ses outils et pratiques anciennes, il ne faut donc pas oublier l'importance accordée à toute sorte d'instrument moderne. Les agriculteurs n'hésitent en effet pas à utiliser certaines machines, comme la fraise agricole ou la débroussailleuse, qui leur permettent d'alléger leur fardeau. Par contre, l'utilisation des machines n'est pas toujours évidente, essentiellement à cause de la morphologie du territoire. C'est pourquoi il y aurait la nécessité d'un accompagnement des politiques publiques et des services agricoles, et la disponibilité d'outils performants et modernes adaptés aux conditions de l'île : « *même si le terrain est difficile, c'est la machine qui doit s'adapter au terrain, pas le contraire. C'est un moyen pour faciliter le travail, en ayant le même résultat* » (n°7).

Les outils revêtent dès lors une importance considérable, y compris au niveau patrimonial, avec la nécessité absolue de moderniser si le système devait perdurer.

1.3. UNE FORTE CAPACITE D'ADAPTATION

Un facteur qui démontre avec évidence le lien qui existe entre l'industrialisation et l'évolution des techniques, est l'utilisation des herbicides, assez répandue à Pantelleria. C'est en effet avec l'arrivée du désherbant que certaines pratiques, comme la réalisation de la *conca*, ont petit à petit été délaissées. Faire la *conca* avec la *zappa*, voulait dire voir enlever l'herbe, bien que l'on sait que les bienfaits de la présence du bassin ne se résument pas à cela. Néanmoins, certains ont vu dans le désherbant son substitut. Aujourd'hui l'utilisation de produits chimiques est controversée, mais à l'époque de sa diffusion, au cours des trente glorieuses, elle représentait une grande innovation, positive pour l'agriculteur pour lequel la pénibilité du travail était réduite.

En suivant le même raisonnement, la mécanisation est un autre facteur qui a entraîné un changement des pratiques. Si nous reprenons l'exemple de la *conca*, en voyant un champ dans lequel elle est toujours creusée, il est évident qu'un tracteur n'aurait pas la possibilité de passer entre les rangées, étant donné que la grandeur des bassins fait que les rangées n'existent même plus, mais sont remplacées par les trous. Mais dans ce cas, l'adoption du tracteur signifierait repenser la totalité de la forme de culture. Non seulement il faudrait éliminer la *conca*, mais il serait aussi nécessaire de réduire la longueur des branches, qui s'étalent actuellement horizontalement en dehors de leurs rangées. Cela voudrait donc dire tailler la plante plus tôt, la rajeunir plus tôt en laissant pousser des *pidocchi* et donc réduire le stress auquel elle a toujours été soumise.

Certaines conditions actuelles, comme le changement climatique ou l'emploi des tracteurs, deviennent donc un motif de justification de l'évolution des pratiques. En effet, à cause de ces conditions, il est envisageable, voire même préférable, d'abandonner la technique traditionnelle de la *conca* pour en adapter des nouvelles selon les dires de certains agriculteurs. Ce raisonnement est sûrement inconsciemment partagé par de nombreux paysans, qui sinon ne se donneraient pas la peine de cultiver un vignoble qui ne survivrait pas sans son bassin, mais seulement rarement on a pu m'expliquer quelles sont les conséquences de l'absence de la *conca* pour la plante. D'autre part, l'ensemble des visions non unifiées est une démonstration de l'état actuel de la situation, probablement résultant du fait que les paysans sont toujours à la recherche de solutions et que l'aboutissement de la modification des techniques traditionnelles doit encore plausiblement se vérifier sur le long terme.

Le fait d'utiliser des herbicides et des tracteurs est un exemple de la capacité des Pantesciens à s'adapter aux situations, et de rester en quelque sorte concurrentiels, à la suite de la chute du marché du raisin de table et sec. Nous l'avons vu, en plus de modifier leurs pratiques, un autre moyen de s'adapter est celui de varier les usages de leurs productions, en passant à la vente du raisin sec, puis du frais, et plus récemment du *passito*.

1.3.1. LE MARCHÉ DU *PASSITO*

L'installation sur l'île de grosses caves extérieures, comme Donna Fugata ou Pellegrino, ont certainement eu un poids dans la reconnaissance du *passito* à l'international. Tout en profitant de l'image de Pantelleria, c'est en grande partie grâce à elles que la communication sur ce produit est née, et que le marché s'est développé jusqu'à devenir un réel succès. En s'appuyant sur cette aide extérieure, les Pantesciens ont à nouveau su faire preuve d'adaptabilité afin de renouveler l'intérêt du marché. La situation a toutefois évolué, les caves sont rentrées dans une démarche

entrepreneuriale, prises dans la concurrence, au lieu d'aider les paysans à valoriser leurs produits et leur territoire.

Le renversement de la situation en ce qui concerne la valeur des parcelles selon leurs positions géographiques, est une démonstration de l'évolution des types de produits vendus (de *l'uva passa* au *passito*), mais aussi de l'évolution de la perception de l'agriculture. Si autrefois en effet chaque parcelle était cultivée pour produire un produit spécifique selon ses caractéristiques et son meilleur rendement possible (par exemple, *uva passa* dans les zones côtières, vin blanc dans les zones internes), le succès actuel du *passito* a abouti à une homogénéisation de la production, sans qu'il n'y ait plus de regards pour les particularités des différentes zones. Les grands établissements acheteurs n'exigeant pas une qualité particulière du raisin, l'objectif principal est de produire beaucoup de raisin, permettant d'avoir un plus gros revenu. Ce phénomène a causé l'abandon progressif des terrains les plus difficiles à travailler, autrefois considérés comme les plus précieux, parallèlement à une valorisation des terrains les plus faciles à travailler et les plus productifs, mais qui sont paradoxalement plutôt adaptés pour la production du vin blanc.

L'homogénéisation de la production provoque un écroulement du système de complémentarité, si cher aux habitants. L'entraide n'est plus réalisable, non seulement à cause des temporalités agricoles, mais aussi parce que la loi ne permet pas de fournir du travail en l'absence d'un contrat, et ce même au moment des récoltes. La récente inscription de l'île en tant que parc national est d'autant plus une façon d'institutionnaliser les lois, vu que le parc est une entité nationale, et elle fait donc respecter le droit national, avec des contrôleurs venant de l'extérieur. Les parcs nationaux peuvent en effet légiférer, et donner des amendes outrepassant dans ce cas les pratiques régionales et communales.

Il y a donc une multitude de facteurs qui sont à la base de l'évolution des modes de vie : la concurrence, la guerre, l'industrialisation, le phylloxéra, la modernisation des modes de vie, qui voit l'abandon d'un style de vie traditionnel, dans lequel les commodités actuelles sont absentes, et enfin l'environnementalisme représenté par le Parc National. Tous ces éléments ont porté au phénomène d'un abandon toujours progressif des terres, non sans un sentiment de tristesse et de nostalgie du temps passé.

2. LES PROFILS DE CEUX QUI RESTENT

Compte tenu de notre analyse, nous avons assez d'éléments pour pouvoir dresser un bilan sur la place qu'occupent les habitants de l'île. Plus que des catégories closes et strictes, il s'agit de profils que nous avons imaginés pour tenter de qualifier le futur de l'île en ce qui concerne le travail agricole. Nous avons abouti à quatre profils.

a) *Les personnes âgées.* Ce sont les personnes qui travaillent la terre avant et après la retraite, et qui **entrent dans le groupe le plus nombreux actuellement.** Il s'agit d'ailleurs aussi de la majorité de notre échantillon. Ces paysans sont les derniers de leur génération à avoir vécu l'époque d'or du marché du *Zibibbo*. Ce sont les derniers à vraiment avoir pratiqué les techniques traditionnelles dans leur **totalité, à avoir vécu le sens de la communauté, de l'entraide, à avoir habité** dans une île entièrement cultivée et dynamique. Leurs souvenirs liés à cette époque sont forts, tout comme ceux des sacrifices qu'ils ont subis **pour arriver à un tel succès.** C'est pourquoi ils ont de la difficulté à délaissé leurs terres, et qu'ils continuent de les travailler même si cela non seulement ne leur apporte aucun gain supplémentaire, mais est même au contraire antiéconomique. Ils sont conscients d'être la dernière génération à mener la vie qu'ils ont menée, mais ils n'arrêtent pas pour autant de travailler la terre : ce ne sont pas eux, vivants, ceux qui vont l'abandonner.

b) *Les double actifs.* Celui-ci est probablement un des cas de figure le plus répandu sur l'île aujourd'hui. Il s'agit d'adultes d'une quarantaine d'années ou plus, qui continuent à travailler les terres héritées, mais qui à cause de la chute du marché n'ont pas pu le faire comme activité professionnelle. Ces personnes ont un travail, pouvant être dans la fonction publique ou dans le privé, pompiers, gardiens de forêt, employé à l'aéroport, et continuent tant bien que mal à s'occuper des terres. Bien que la culture de la vigne ou du câprier puisse représenter un petit revenu complémentaire, ce n'est pas la raison qui les pousse à continuer l'activité agricole. C'est plutôt l'héritage, non seulement des parcelles mais aussi et surtout des savoirs et des savoir-faire de leurs pères qui maintien leur attachement au lieu, bien plus ressenti que chez les générations encore plus jeunes : « *il vient tous les jours pour faire le potager juste pour sa famille, lui il est maçon, mais il a cette passion, il travaille tout à la perfection* » (n°10). On entend en effet dans leurs discours la déception de ne pas avoir eu le choix, à cause de la situation économique précaire, de continuer le métier d'agriculteurs que faisaient leurs pères. Il s'agit encore d'une génération, probablement la dernière, dont l'identité est étroitement liée à la relation forte avec la terre.

c) *Les jeunes qui désirent continuer.* Peu nombreux sont les jeunes qui décident de rester sur l'île pour travailler dans le milieu agricole. Néanmoins, il y en a quelques-uns et leur place est assez importante pour mériter d'avoir une propre catégorie. Ces jeunes sont généralement intéressés par la viticulture, bien qu'ils empruntent la vision holistique de leurs grands-parents, où c'est la mixité des cultures (câpriers, oliviers, arbres à fruits) qui fait Pantelleria et son agriculture. Mais ils sont conscients du fait que la vigne est la culture la plus rentable économiquement, et que ce n'est qu'à travers celle-ci qu'ils ont la possibilité de s'installer sur l'île et faire de la terre leur métier. Contrairement aux plus anciens, qui continuent à faire le travail qu'ils ont toujours fait sans se poser trop de questions, les jeunes eux,

sont obligés d'analyser la situation afin de voir si leur projet de vie est réalisable. Ils sont très attachés au territoire et à leur culture, mais ils ne savent pas comment faire pour y rester, et comment trouver un compromis entre la modernité et la vie de la campagne comme la vivaient leurs ancêtres. Ce qui distingue également ces jeunes des anciens, c'est leur désir de s'instruire en fréquentant des universités ou des instituts agricoles en Italie ou à l'étranger, pour pouvoir revenir à Pantelleria et mettre en pratique les savoirs qu'ils ont acquis. Ils reviennent éduqués, et avec des connaissances complémentaires à celles de leurs pères, qui restent essentielles car ce sont celles qui ont été pensées au cours des siècles spécifiquement pour le territoire de Pantelleria. Les changements qui s'opèrent entre les générations restent toutefois inévitables, malgré la transmission. Un certain nombre de connaissances, bien ancrées chez les paysans plus âgés et expérimentés, semblent s'affaiblir chez les plus jeunes, mais aussi chez ceux qui ne cultivent pas directement la terre, malgré leur implication avec celle-ci (car ils vendent par exemple leurs produits agricoles aux touristes) : « *je ne sais pas comment ce terrain s'appelle, celui-là mon père l'appelle pozzolana* » (n°1). Ou encore : « *dans les zones basses il y a beaucoup de pierre ponce, le terrain est plus défait, mais je ne sais pas dire avec précision* » (n°5), ces exemples posent la question sur le devenir des savoirs anciens parmi les jeunes.

d) *Les jeunes qui abandonnent.* La plupart des jeunes quitte l'île pour mener leurs études à l'extérieur, vu l'absence d'universités et même de certaines adresses de lycées à Pantelleria. Peu sont ceux qui retournent sur place, à cause notamment de la difficulté d'y trouver un travail. Nous l'avons vu dans les données de recensement, la population sur l'île est vieillissante, notamment celle de la catégorie des travailleurs, et la situation ne semble pas vouloir évoluer. Ce phénomène migratoire est cependant répandu dans le monde entier, et ce n'est pas étonnant qu'il se vérifie également à Pantelleria, d'autant plus que le territoire est isolé et les possibilités de travail restreintes. On est au-delà de la modernisation, on rentre dans la globalisation, qui comporte d'autres thématiques comme le changement climatique, les migrations et justement l'exode rural de la part des jeunes.

3. ENTRE L'ABANDON ET LA PATRIMONIALISATION

3.1. L'ABANDON

Le thème de l'abandon est un thème qui se rencontre très régulièrement dans les discours des paysans. Il s'agit en effet d'un sujet récurrent tout au long de l'analyse, car ce phénomène touche particulièrement les plus anciens, qui se souviennent des époques de gloire du passé, de la beauté de l'île lorsqu'elle était entièrement cultivée, et ils sont conscients que leur génération est une des dernières à encore cultiver autant la terre, avec ces techniques anciennes. Mais même si on entend de la nostalgie et de la tristesse, ces paysans n'abandonnent pas leur métier, et continuent à travailler

la terre et à parler avec fierté des qualités du territoire, des produits qui y sont cultivés, et de leur résistance. Toutefois, bien que tout le monde soit d'accord avec le fait que les revenus sont beaucoup trop bas pour leur permettre de gagner leur vie, on perçoit aussi une sorte de résignation, et une perte de motivation de s'assembler pour essayer de s'opposer au système qui fixe les prix. D'un autre côté, si les plus anciens accusent le facteur économique comme la cause principale de l'exode des jeunes, de l'autre, il est aussi peut-être nécessaire de prendre en compte d'autres raisons dans la perte d'intérêt pour l'agriculture :

« si la situation économique était plus rentable, relativement les jeunes continueraient. Ce qui bloque beaucoup est la fatigue, ici tu peux gagner, même qui a commencé avec peu aujourd'hui arrive à se faire un bon chiffre d'affaires mais tu dois beaucoup bosser, et nombreux disent " j'ai étudié et je peux gagner les mêmes sous avec un tiers d'efforts ". Et ce ne sont pas les sous qui te limitent, mais la peur de transpirer, de te fatiguer, de ressembler à un pauvre gars, sale, nombreux ont honte mais il n'y a rien à avoir honte parce que chacun fait son propre travail. Mais l'effort est trop grand, j'ai plein d'amis qui vivent ici, comme X qui a l'entreprise, mais il ne reconnaît pas une grappe de Zibibbo d'un deuxième fruit, mais vraiment parce que ça ne l'intéresse pas, il n'a pas la nécessité même s'il a la cave, lui il fait autre chose dans sa vie » (n°10).

Finalement, même si certains jeunes aiment Pantelleria et se sentent attachés à ce lieu, ils peuvent décider de s'y installer sans travailler la terre, et l'avènement du tourisme leur permet certainement de trouver un revenu, même s'il n'est que secondaire, dans ce milieu. Nombreux sont en effet ceux qui arrivent à louer leur deuxième *dammuso* pendant la saison touristique, ce qui représente un support économique. Toutefois, le territoire de Pantelleria est tellement particulier, que l'intérêt du touriste se retrouve probablement dans la beauté du paysage, dans la vision des champs aussi bien cultivés, dans la découverte de techniques particulières et de plantes centenaires. En effet, Pantelleria n'est pas l'île idéale pour des vacances à la mer, étant donné qu'il n'existe pas de plages, et que les accès à la mer ne sont pas très nombreux. Le tourisme pourrait donc bien être étroitement relié à l'activité agricole, c'est pourquoi la progression de l'abandon inquiète les habitants : *« il n'y aura même plus les touristes, parce que qu'est-ce qu'ils viennent voir ? »* (n°8).

3.2. L'EVOLUTION DU SYSTEME D'AUTOSUFFISANCE

Le système de production qui existait autrefois à Pantelleria a beaucoup évolué et n'est presque plus comparable à celui qui existe aujourd'hui. L'abandon de la forme d'entraide dans le travail, l'arrivée des machines, l'homogénéisation de la production du *passito*, sont tous des éléments qui ont porté l'agriculture à évoluer comme nous la connaissons actuellement. Le fait de vivre en autosuffisance n'était pas seulement une nécessité donnée par l'isolation du territoire, mais aussi parce que le système agricole et social était relié de telle façon pour que tout puisse être produit sur place, grâce à

l'exploitation des ressources accessibles. Rien n'était laissé au hasard, aucune ressource n'était inutilisée, mais tout rentrait dans le cycle et tout était pensé pour qu'il n'y ait pas de gaspillage. Ainsi, l'orge plantée entre les rangées était à la fois utile à la vigne et aux animaux, qui étaient à leur tour utiles à la fois pour leur viande, pour leur travail dans les champs, et pour fertiliser les parcelles, qui pouvaient être prêtes à abriter des cultures nécessaires à l'alimentation quotidienne. Celui-ci n'est qu'un exemple d'un cycle de production, mais il démontre clairement que chaque anneau est indispensable dans la chaîne, si l'on veut maintenir une qualité et une production similaire. C'est parce qu'elles étaient toutes à destination familiale que toutes les cultures étaient autrefois importantes, car les paysans ne vivaient pas uniquement de raisins comme c'est plutôt le cas aujourd'hui, et qu'il n'y avait pas qu'une culture qui offrait un revenu économique : « *c'était intéressant de faire du raisin, mais le restant de l'année tu devais vivre de quelque chose d'autre. Le raisin te donnait la liquidité pour acheter le sucre ou des pâtes, choses que tu ne pouvais pas avoir, mais pendant ce temps tu avais besoin de légumes, fruits, orge pour les animaux. Du coup ce n'était pas grave si tu produisais moins de raisin, parce que tu gagnais dans l'ensemble* » (n°10). Cela est d'ailleurs encore le cas aujourd'hui, exception faite pour ceux qui ont un établissement viticole avec lequel ils gagnent leur vie, pour lesquels le raisin représente la culture principale et plus importante.

Le fait que les habitants rappellent si fréquemment la présence des animaux sur l'île, ou la coutume de fabriquer son propre pain, n'est peut-être pas tellement dû au manque de ces éléments sur le territoire, mais plutôt à la nostalgie de l'ensemble du système, dont ces éléments faisaient partie et étaient essentiels à sa perdurance. De même, la nostalgie liée à la vie qui était menée auparavant est peut-être due au fait qu'aujourd'hui les paysans ne voient pas de résultats dans leur travail, surtout en ce qui concerne le rapport entre leurs efforts et les revenus économiques, et n'ont donc plus la satisfaction qu'ils pouvaient avoir dans le passé, quand leurs produits n'étaient pas que vendus mais aussi consommés et échangés sur place. Il y a sans doute aussi une tristesse liée à la conscience que tout cela va disparaître, la plupart des jeunes ne reprenant pas le travail des pères. En plus de cela, il y a une certaine nostalgie liée à la comparaison du territoire d'aujourd'hui, en grande partie abandonné, avec celui d'autrefois, entièrement cultivé de toute sorte de cultures. Avec l'abandon, il y a de plus le risque de voir disparaître certaines spécificités locales, comme les lentilles ou même l'âne de Pantelleria.

En ce sens, il se peut que l'identification passée au territoire, strictement reliée à l'agriculture, soit en train de subir une évolution, dans le sens où, les nouvelles générations s'identifient à Pantelleria avec d'autres éléments et raisons. On ne pourrait d'ailleurs pas affirmer que l'agriculture pantesquienne soit restée comme les anciens la décrivent, ou du moins pas dans la majorité des cas. La productivité

semble aujourd'hui avoir pris le dessus, et les savoirs des anciens sont petit à petit délaissés en faveur de la quantité, pour pouvoir rester au pas avec le marché. Bien que l'attachement au lieu soit bien ressenti, peut-être qu'il l'est sur d'autres niveaux par rapport au passé. Sur mon terrain, on m'a raconté qu'un monsieur avait renoncé à vendre sa petite parcelle de terrain, pour laquelle on lui proposait une grande somme d'argent, car il ne voulait pas perdre son très vieux vignoble. Aujourd'hui, on semble donner moins d'importance à la plante même, qui peut être facilement replantée, et c'est pour cette raison aussi qu'on lui offre moins de temps et d'attention. Une nouvelle forme d'identité, ou une identité multiple, voit peut-être le jour.

3.3. LA PATRIMONIALISATION

A côté de la prise de conscience de la perte d'un certain style de vie, et de la conséquente incertitude sur le futur de certains produits, une sorte de processus de patrimonialisation voit le jour. C'est bien d'ailleurs quand des éléments culturels sont en danger de disparition, que l'on veut les faire rentrer dans le patrimoine avant qu'il ne soit trop tard (Bessière 2012). Nous n'allons pas ici à nouveau parler de l'inscription de la pratique de la culture de la vigne en *alberello* dans la liste du patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO, mais nous allons plutôt voir de quelle façon les patrimoines endogènes et exogènes s'articulent, à partir de produits qui sont devenus aujourd'hui des produits de terroir.

3.3.1. LE PATRIMOINE ET LES PRODUITS DE TERROIR ENDOGENES

Au-delà de leurs techniques de travail, les Pantasquiens sont également très fiers de leurs produits autochtones, ou du moins de ce que les produits cultivés sur leur territoire représentent pour eux. Ils sont en effet conscients que Pantelleria a un climat particulier, et que cela a une répercussion sur la **qualité des aliments cultivés sur l'île. Ainsi, par exemple le Zibibbo**, qui est un cépage également présent dans d'autres zones méditerranéennes, **semble avoir totalement été adopté par les habitants**, qui le considèrent presque comme le leur : *« j'ai seulement du Zibibbo, les autres ça n'en vaut pas la peine, ce qui caractérise ce lieu c'est le Zibibbo, tout a le goût de Zibibbo. Imagine le petit poisson qui va manger l'herbe sur le rocher, et puis il a lui aussi le goût de Zibibbo »* (n°25). On remarque que dans leurs manières de s'exprimer, les habitants se différencient nettement des siciliens et de la Sicile, bien que leur île appartienne à la même région, ce qui démontre leur appartenance et attachement au lieu. L'autochtonie ne s'exprime pas uniquement à travers les productions, mais également dans la conscience des paysans d'avoir un territoire et des conditions climatiques particulières, qui les obligent à adopter des techniques spécifiques, les différenciant des autres régions voisines. La pénibilité de ces techniques est aussi à relier à la robustesse des ancêtres qui ont façonné le paysage, dont la

détermination et la résistance sont pareillement perçus comme des signes d'autochtonie et de spécificité (voir chapitre 1 de cette partie).

L'importance accordée à la spécificité ne résulte pas être une exclusivité liée au monde viticole, mais s'étend à l'ensemble des plantes présentes sur l'île. Un bon exemple est celui des oliviers, dont la très grande majorité des variétés cultivées est le *Biancolilla*, avec quelques exemplaires de *Giarraffa*, variété moins valorisée de la part des paysans. Selon leurs représentations, le *Biancolilla* est la variété traditionnelle et autochtone de Pantelleria. On remarque donc que les variétés locales sont **préférées à celles extérieures, et que la tradition de fabriquer sa propre huile d'olive perdure encore**. Cette même perception se retrouve en ce qui concerne des fruits ou des légumes sans valeur économique, mais dont l'autochtonie est fortement valorisée.

A travers ces exemples, nous réalisons que les habitants ont une façon particulière de mettre en avant certains produits plutôt que d'autres, même s'ils ne sont destinés qu'à une utilisation personnelle, et qui n'ont donc pas de valeur économique. Les paysans identifient par la valeur qu'ils leur accordent, leurs propres produits de terroir et leur patrimoine, qui peut être matériel comme le fruit ou l'huile, ou immatériel comme la technique utilisée.

3.3.2. LE PATRIMOINE ET LES PRODUITS DE TERROIR EXOGENES

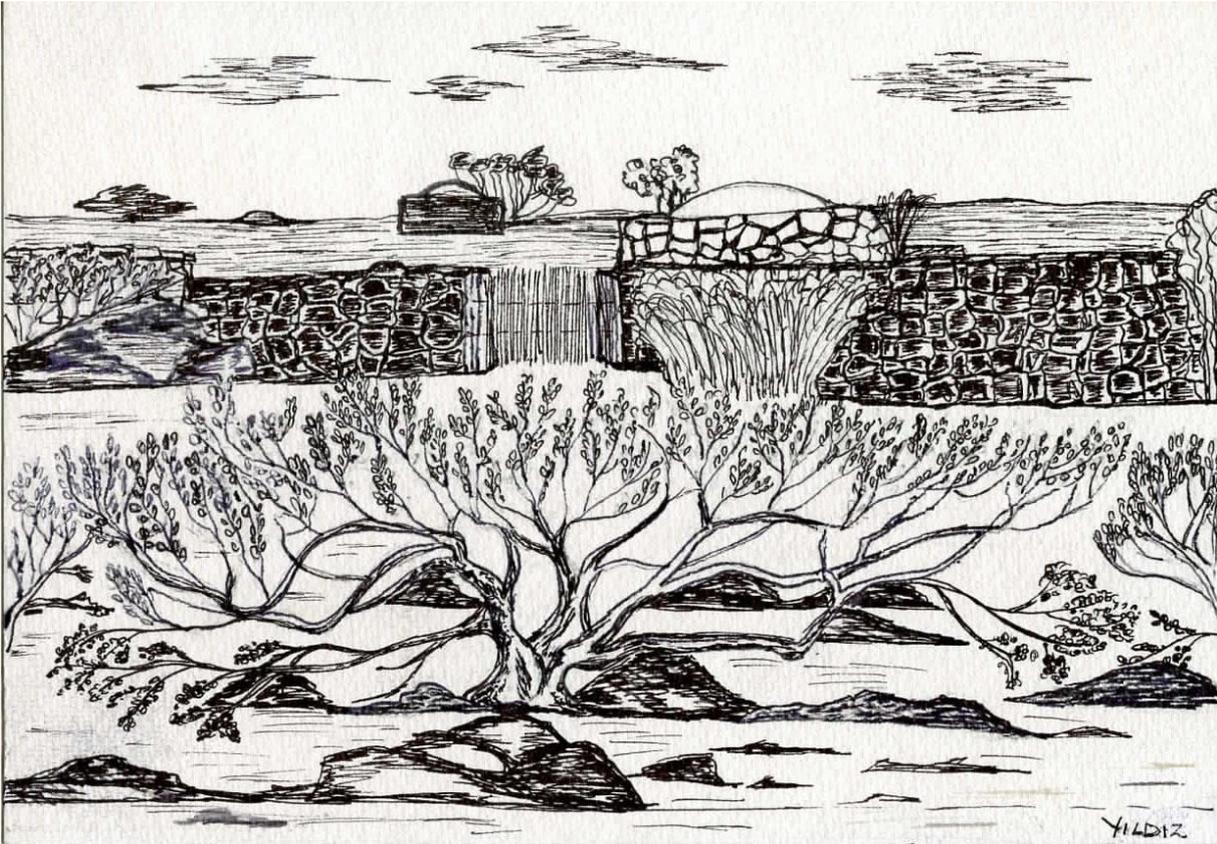
A côté de la dénomination faite par les paysans, il existe une autre forme de patrimonialisation, qui voit à son origine des personnes extérieures du système de production. Dans la patrimonialisation exogène, les produits qui sont valorisés ne correspondent pas forcément à ce qui fait patrimoine aux yeux des producteurs. Néanmoins, ces derniers exploitent cette valorisation extérieure, car c'est bien elle qui alimente le marché. L'exemple sur le vin est très parlant pour percevoir la différence entre les préférences des habitants et celles des acheteurs.

Chacun a sa propre recette et sa propre conviction sur la façon dont les vins étaient traditionnellement consommés (par exemple si les cépages étaient mélangés ou purs), et les paysans continuent à produire selon cette conviction. Mais une chose qui rassemble de nombreux d'entre eux est leur préférence d'un côté du *moscato* sur le *passito* dans la fabrication du vin doux, et de l'autre côté du *sganguna* sur le premier fruit dans la fabrication du vin blanc sec. Paradoxalement, ce sont bien le *passito* et le vin issu du premier fruit qui sont surtout commercialisés à l'extérieur. Ceci est peut-être dû au fait qu'autrefois, comme aujourd'hui, les paysans vendent les premiers fruits aux entreprises viticoles et gardent pour eux le *sganguna*, avec lequel ils font du vin blanc. Similairement, le manque de machines professionnelles, les oblige à fabriquer le *moscato*, alors que les innovations techniques donnent la possibilité aux plus grandes caves de produire le *passito*.

Le *Zibibbo* est donc reconnu pour avoir, et avoir eu, un rôle important dans l'économie de l'île par ses multiples usages. C'est en effet avec *l'uva passa*, et plus tard avec le *passito*, que les paysans commencent à transformer leur produit en monnaie. C'est grâce à la commercialisation des produits de ce cépage que Pantelleria est aujourd'hui internationalement connue. Au *Zibibbo* on associe donc une valeur économique, alors qu'aux autres cépages, comme le *Nivuro nostrale*, on accorde une autre forme de valeur, celle de l'utilisation domestique, de l'autosuffisance et de l'autochtonie. En effet, ce n'est pas le *passito* qui est consommé quotidiennement par les Pantesciens, mais bien plutôt le vin noir. Economiquement parlant, les Pantesciens ont su exploiter le *Zibibbo* dans sa totalité, dans le sens où avec un seul cépage, ils sont arrivés à fabriquer au moins sept types de produits différents. Mais aujourd'hui les caves semblent se concentrer très fortement sur la vente du *passito* en délaissant les autres, même si quelques magasins et associations de paysans tentent de valoriser ces petits produits de terroir, une démarche de patrimonialisation encore naissante à Pantelleria.

Nous pouvons finalement en conclure que les techniques et pratiques agraires ont évolué parallèlement à l'histoire agricole de Pantelleria, et des changements globaux qui ont touché le monde entier, en particulier au moment de la mécanisation. En lien avec cela, l'évolution des modes de vie s'est construite en même temps que celle du marché et de la demande des produits cultivés sur l'île, qui se concentre à l'heure actuelle à celle du *passito*. L'homogénéisation de la production due à la demande, a comme conséquence une transformation de l'organisation sociale et une diminution des possibilités envisagées pour continuer à vivre du métier d'agriculteur. C'est pourquoi, les jeunes qui abandonnent sont nombreux, et les savoirs semblent se perdre suite à des choix professionnels différenciés. Néanmoins, ceux qui choisissent de rester, continuent à adopter les pratiques qu'ils ont appris chez les anciens, tout en les unissant à des techniques et des machines plus modernes qui, ensemble, réduisent la difficulté de leur travail. L'attachement au lieu qui persiste en particulier chez les jeunes choisissant de s'installer à Pantelleria, se perçoit à travers leur désir de continuer le travail de leurs pères et qui est le socle de leur identité. De plus, un ensemble de processus de patrimonialisation, endogène ou exogène, voit le jour, ce qui est un signe de la volonté de laisser une trace de l'histoire de vie des habitants qui est, ils en sont eux-mêmes conscients, en train de se modifier sous le poids de la globalisation.

Figure 7 : Paysage de Pantelleria et olivier taillé en avant-plan



Dessin Yildiz Aumeeruddy-Thomas, 2018.

CONCLUSION GENERALE

Qui se rend à Pantelleria par voie aérienne, peut déjà essayer de deviner à quoi ressemble son paysage depuis les fenêtres de l'avion : en une seule image on y voit l'étendue de mer qui entoure un petit morceau de terre, on y voit les montagnes, les couleurs, et en s'approchant, les terrasses, incroyable signe de la présence de l'homme sur l'île. Pourtant ce monde apparemment minuscule cache en lui d'étonnantes surprises, non seulement d'un point de vue naturel mais aussi culturel.

Les paysans de Pantelleria ont démontré avoir une relation particulièrement forte avec la nature. Celle-ci est déterminée par plusieurs facteurs. Les conditions climatiques, en particulier les vents violents et les mois de sécheresse, ainsi que la qualité des sols, obligent les agriculteurs à se rendre très régulièrement sur leurs terrains. La constante attention envers les plantes est une condition absolument nécessaire sans quoi les cultures ne pourraient survivre, ou du moins se développer de façon à atteindre un certain « bien-être », selon leur propre terme, leur permettant d'être suffisamment productives. Cette proximité a amené les paysans à avoir une certaine compréhension de leur milieu, qu'il s'agisse de la connaissance précise de l'hétérogénéité biophysique de l'île, des variations des microclimats, des différents types de sols ou de vents, du fonctionnement des plantes et de leurs besoins, et enfin, de l'impact de tous ces éléments sur les cultures, ainsi que sur l'homme lui-même. Ces mises en correspondance, que les paysans ne cessent d'élaborer dans le discours et à travers la description des pratiques au fil des entretiens, résultent d'une façon de voir le monde non explicité en tant que tel (car c'est le travail de l'anthropologue que de rassembler et reconstruire ces principes), qui met en commun les sociétés construites sur la base d'une ontologie analogique, et qui, nous pouvons l'affirmer, caractérise Pantelleria. Ce système est connu pour avoir été par ailleurs très répandu en Europe avant l'avènement de la pensée cartésienne. C'est grâce à cette appréhension du système dans sa globalité, c'est-à-dire de l'ensemble des liens qui relient toutes les entités le composant, que les Pantésquiens ont su mettre en place des techniques agraires parfaitement adaptées aux conditions spécifiques de l'île. La profonde relation qu'ils entretiennent avec la terre est d'ailleurs aussi due à l'estime et au respect que les habitants ont envers leurs ancêtres. Ces derniers se sont démontrés en mesure non seulement de façonner le paysage à travers un travail ardu, par exemple dans la construction des terrasses, mais aussi justement de comprendre quelles étaient les meilleures stratégies d'adaptation, en prenant en compte les impacts que pouvaient avoir les éléments de l'environnement sur tous les éléments et entre eux.

Cette relation particulière à la nature, la connaissance de l'intégralité du territoire, de son hétérogénéité, des éléments qui le composent, la transformation des paysages et des plantes, sont

des facteurs qui ont abouti à la mise en place d'une certaine forme d'organisation sociale. C'est à travers les techniques, expliquées au sens des gens, qu'a émergé l'importance de prendre en considération le système d'héritage, le système d'entraide, la relation qui unit les hommes à leur environnement, l'ontologie qui définit la société. La structure sociale, basée sur le partage des ressources en fonction des nécessités de chacun et sur l'entraide entre amis ou membres de la famille, dérive de la façon dont le paysage agraire est construit. Ainsi, l'organisation sociale ne peut qu'être ce qu'elle est si l'on veut maintenir un certain style de vie, une certaine économie (au sens large), un certain rapport à la terre : tous des éléments qui composent en quelque sorte l'histoire des habitants, leur identité.

L'importance accordée à leur histoire se perçoit aussi à travers leur solide attachement au lieu, qui est maintenu par une transmission de père en fils, et qui passe par le transfert des connaissances et des savoir-faire, grâce au travail continu sur les parcelles héritées. L'héritage aussi contribue donc par ce biais à renouveler le lien que les habitants ont envers la nature, étant donné que la grande majorité des gens sont des petits propriétaires et ce, même si les terrains ne sont exploités que pour la consommation familiale.

Mais aujourd'hui que nous sommes dans l'ère de la globalisation, nous percevons une évolution dans les modes de vie, en commençant par les jeunes qui de plus en plus nombreux quittent l'île pour faire leurs études et s'installer ailleurs. La conséquence de cet exode est l'abandon progressif des terres cultivées, malgré l'évolution des techniques qui ont réduit la pénibilité du travail agraire suite à la modernisation. Les évolutions techniques ne se substituent pas aux pratiques des anciens, mais les appuient de façon complémentaire. Les innovations sont inévitables car, même celui qui semble être l'archétype du paysan pantesquien, a, à un moment donné, emprunté des pratiques issues de la modernisation, lui permettant d'alléger son fardeau dans le travail. Il a changé ses pratiques et son style de vie, sans pour autant complètement briser le lien avec le passé, ce qui est une ultime démonstration de l'attachement qu'il porte au lieu, à son passé, à ses ancêtres et à la nature de l'île.

L'attachement au lieu reste considérable même chez ceux qui décident de ne plus travailler dans le milieu agricole. Les changements globaux et l'évolution des modes de vie ont eu comme conséquence de voir également évoluer les perceptions que les habitants ont de leur territoire, ainsi que des valeurs qui y sont associées. Si dans le passé, au moment où l'île et la vie des gens tournaient autour de l'agriculture, l'identité des paysans pouvait être très soudée par l'effet de sa nature strictement reliée au monde agricole, aujourd'hui elle s'est peut-être multipliée. Pour ceux qui ont choisi de ne pas poursuivre la vie d'agriculteurs, l'identité qu'ils associent à l'île se modifie en s'attachant à d'autres

valeurs, qui peuvent être la beauté du paysage, la particularité des côtes, le tourisme. Ces deux formes **d'identités sont complémentaires dans la situation actuelle de Pantelleria.**

La relation étroite et respectueuse que les paysans entretiennent avec la nature, et qui est typique des sociétés traditionnelles, **doit servir comme témoignage d'une vision du monde qui est vraisemblablement en train de se dissiper sous le poids de la modernisation et de la globalisation.** L'équipe de chercheurs ayant mis en place ce Site d'Etude en Ecologie Globale, continuera ses recherches à Pantelleria, en l'abordant par une approche qui englobe plus étroitement les aspects liés à l'économie et les valeurs multiples culturelles, relationnelles et environnementales de l'agriculture, offrant une analyse sur les possibilités entrevues qui permettraient de maintenir un tel système en place.

Enfin, ce stage représente la découverte pour une jeune chercheuse d'un terrain anthropologique. Petit à petit, grâce aux rencontres, aux discussions, aux déplacements dans les champs, à un encadrement rigoureux, les notions apprises dans les livres, d'abord abstraites, deviennent de plus en plus concrètes et transportables dans la réalité. Avec le temps, et une meilleure compréhension des phénomènes, les dialogues et entretiens avec les paysans se font plus précis, les contours se définissent plus clairement. Le terrain représente le moment où les éléments s'éclosent, étape préalable à la compréhension et mise en forme finale. Certes, le temps et l'expérience jouent un rôle considérable, et les sujets peuvent toujours être plus approfondis, ce qui représente une limite de cette étude, mais qui est sûrement un point commun dans la recherche de façon générale. Mon manque de connaissance sur certains sujets en amont de l'étude, comme les aspects plutôt liés à la biologie et l'écologie, sont à prendre en compte en ce qui concerne le facteur du temps. L'incapacité de comprendre dans sa totalité la langue vernaculaire, en particulier au début du terrain, est une autre contrainte, dans le sens où certains éléments, peut-être même les plus significatifs, risquent de se perdre. Cela est un biais car il s'agit de la langue maternelle des habitants, et donc de celle avec laquelle ils s'expriment au quotidien, y compris pour nommer des pratiques ou des savoirs qu'ils ne sauraient peut-être pas traduire en italien. D'un autre côté, celle-ci est une des conditions faisant partie du métier de l'anthropologue, sans laquelle il ne pourrait avoir un regard totalement neutre et éloigné.

On ne peut déterminer pendant combien de temps encore cette forme de société perdurera, mais pour l'instant, aller à Pantelleria et côtoyer ces personnages les plus anciens, c'est comme faire un saut dans le passé. Faire un retour au monde des morceaux de réalités de sociétés méconnues, c'est cela le devoir de l'anthropologue, qui seul peut les révéler à travers son métier.

BIBLIOGRAPHIE

- Amilien, V. (2005). Laurence Bérard et Philippe Marchenay, Les produits de terroir - Entre culture et règlements -. *Anthropology of food*, 4, 1-6. <https://journals.openedition.org/aof/238#quotation> (page consultée le 02 août 2018).
- Appadurai, A. (2015). *Après le colonialisme : Les conséquences culturelles de la globalisation* (Payot). Paris. 336 p.
- Aumeeruddy-Thomas, Y., Hmimsa, Y., Ater, M., & Khadari, B. (2014). Beyond the divide between wild and domesticated: spatiality, domesticity and practices pertaining to fig (*Ficus carica* L.) and olive (*Olea europaea* L.) agroecosystems in Morocco. *Crops and people: choices and diversity through time*. Brussels, Earth EU, London, OXFAM, 191-197.
- Aumeeruddy-Thomas, Y., & Caubet, D. (2017). **Savoirs paysans autour des huiles d'olive, (zaytun, *Olea europaea* var. *europaea*) et d'oléastre, (ǝl-bərri, *Olea europaea* var. *sylvestris*)** Rif, nord du Maroc. *Revue d'ethnoécologie, Supplément 1*, 1-33.
- Aumeeruddy-Thomas, Y. & Hmimsa, Y. (2018) Fig and olive domestication in the Rif, Northern Morocco. Entangled human and tree lives and history In : Ed Stepanoff C. & J-D Vigne, *Hybrid Communities: Biosocial Approaches to Domestication and Other Transspecies Relationships*, London, Routledge, 179-198.
- Arom, S., Augé, M., Bahuchet, S., & al. (1993). *La science sauvage. Des savoirs populaires aux ethnosciences* (Seuil). Paris. 216 p.
- Barrau, J. (1970). L'Homme et son environnement végétal en région tropicale humide : l'exemple Malayo-Océanien. Cours dactylographié. Fac de Lettres / Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris. 45 p.**
https://cel.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/654623/filename/Cours_ethnobotanique_1969_-_1970-3_Barrau.pdf (page consultée le 03 août 2018).
- Barrau, J. (1983). *Les hommes et leurs aliments* (Temps Actuels). Paris. 378 p.
- Barbera, G., & Motisi, A. (2017). Cultural adaptation of grapevine and traditional crops in a unique drystone landscape : the Island of Pantelleria. In *Proceedings of the Fifth International Congress on Mountain and Steep Slope Viticulture*, Conegliano, Italy, 1-7.
- Becker, H. (1963). *Outsiders : Studies in the Sociology of Deviance* (Free Press of Glencoe). New York. 179 p.
- Bedoya-Perales, N., Pumi, G. et al. (2018). Quinoa Expansion in Peru and Its Implications for Land Use Management. *Sustainability*, 10, 1-13.

- Bessière, J. (2000). Valeurs rurales et imaginaire touristique. In *Le Tourisme Local, une culture de l'exotisme*. Sous la direction de Amirou, R. & Bachimon, P. L'Harmattant, Paris, 71-92.
- Bessière, J. (2012). Patrimoine alimentaire, patrimonialisation. In *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Sous la direction de Poulain, J.-P. PUF, Paris, 978-985.
- Bessière, J. (2013). Quand le patrimoine alimentaire innove. Analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires. *Mondes du tourisme*, 7, 37-51.
- Blanc-pamard, C. (1986). Dialoguer avec le paysage ou comment l'espace écologique est vu et pratiqué par les communautés rurales des hautes terres malgaches. *Milieus et Paysages*, 4, 17-36.
- Blanc-Pamard, C., Deffontaines, J.-P., & Friedberg, C. (1992). Techniques et pratiques : à la jonction du naturel et du social. In C. Editions (Ed.), *Sciences de la nature, sciences de la société : Les passeurs de frontières* (Vol. 1992, pp. 1–8).
- Blanc-pamard, C., & Rakoto Ramiarantsoa, H. (2007). Normes environnementales, transferts de gestion et recompositions territoriales en pays betsileo (Madagascar) : La gestion contractualisée des forêts. *Nature Sciences Sociétés*, 15, 253–268.
- Bonnemaison, J., Cambrézy, L., Quinty-Bourgeois, L. (1999). *Les territoires de l'identité. Le territoire, lien ou frontière ?* (L'Harmattan). Paris. 316 p.
- Borgatti, S. P. (1998). Elicitation techniques for cultural domain analysis. *The Ethnographic Toolkit (Volume 3)*, 3, 1–26.
- Brignone, F. (2012). *I giardini dell'isola di Pantelleria* (Nuova Stampa). Trapani. 100 p.
- Bromberger, C., & Gélard, M.-L. (2012). Culture matérielle ou expressions matérielles de la culture ? *Ethnologie Française*, 42(2), 360–367.
- Caillon S., Quero-García J., Lescure J.-P. & Lebot V. (2006). Nature of taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) genetic diversity prevalent in a Pacific Ocean island, Vanua Lava, Vanuatu. *Genetic Resources and Crop Evolution* 53(6), 1273-1289.
- Caillon, S. (2011). Ethnobotanique du cocotier (*Cocos nucifera* L.) sur l'île de Vanua Lava (Vanuatu). *Journal de la Société des Océanistes* 133, 333-352.
- Cuerrier, A.N.T., Gomes, T.C. et al. (2015) Cultural Keystone places : conservation and restauration in cultural landscapes. *Journal of Ethnobiology*, 35 (3), 427-448.
- D'Aiotti, A. (2015). *Il libro dell'isola di Pantelleria* (Il Pettiroso). Trapani.
- D'Aiotti, P., & Cucci, G. (2015). *Pantelleria : L'isola di terra* (Il Pettiroso). Trapani.

- Delplancke, M., & Aumeeruddy-Thomas, Y. (2017). Des semis et des clones : Domestication de l'amandier (*Prunus dulcis*) à la frontière entre beldi (ici) et romi (ailleurs), Bni-Boufrah, Rif, Maroc. *Revue D'ethnoécologie*, 1, 0–27.
- De Pasquale, G., Ganciu, A., Lotta, F., Savelli, S. (2018). *Il paesaggio della pietra a secco dell'Isola di Pantelleria*. Dossier di candidatura. 203 p.
- Descola, P. (2001). Par-delà la nature et la culture. *Le Débat*, 2, 86–101.
- Descola, P. (2002). L'anthropologie de la nature. *Annales HSS*, 1, 9–25.**
- Descola, P. (2005). *Par-delà nature et culture* (Gallimard). Paris. 623 p.
- Descola, P. (2014). *La composition des mondes* (Flammarion). Paris. 288 p.
- Digard, J.-P. (2004). Anthropologie des techniques et anthropologie cognitive. *Etudes Rurales*, 169–170(1), 253–267.
- Digard, J. (2006). Canards sauvages ou enfants du Bon Dieu ? Représentations du réel et réalité des représentations. *L'Homme*, 177–178, 413–428.
- Douglas, M. (1981). Nature et pureté. *Le Débat*, 10(3), 68–88.
- Douglas, M. (2001). *De la souillure : Essai sur les notions de pollutions et de tabou* (La Découverte). Paris. 205 p.
- Ferrari, N., & Silvia, A. (2017). *Cirri di Ventu. Agricoltura eroica a Pantelleria*.
- Ferret, C. (2012). Vers une anthropologie de l'action : André-Georges Haudricourt et l'efficacité technique. *L'Homme*, 202, 113–139. <http://journals.openedition.org/lhomme/23041> (page consultée le 13 mars 2018).**
- Foucault, M. (1966). *Les mots et les choses* (Gallimard). Paris. 400 p.
- Friedberg, C. (1974). Les processus classificatoires appliqués aux objets naturels et leur mise en évidence. Quelques principes méthodologiques. *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*, 21, 313–334.
- Friedberg, C. (1979). Classifications rituelles, classifications profanes : les exemples australiens, à propos des classifications dualistes en Australie d'Alain Testart. *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*, 26, 147–159.

- Friedberg, C. (1992). Représentation, classification : **comment l'homme pense ses rapports au milieu naturel**. In CNRS Editions (Ed.), *Sciences de la nature, sciences de la société : Les passeurs de frontières* (Vol. 1992, pp. 357–373).
- Friedberg, C. (2007). Par-delà le visible. *Natures Sciences Sociétés*, 15, 167–176.
- Galt, A. H. (1979). Exploring the cultural ecology of field fragmentation and scattering on the island of Pantelleria, Italy. *Journal of Anthropological Research*, 35, 93–108.
- Galt, A. H. (1980). Social Stratification on Pantelleria, Italy. *Ethnology*, 19(4), 405-425.
- Georgiadis, T., Barbera, G., Carotenuto, F., Lenzi, J., Motisi, A., & Rossi, F. (2014). How a traditional agricultural protection structure acts in conditioning the internal microclimate: A statistical analytical approach to Giardino Pantesco (Pantelleria Island - Italy). *Italian Journal of Agrometeorology*, (1), 41–58.
- Girard, G. (2003). *Bases scientifiques et technologiques de la viticulture*. (Editions TEC & DOC). Paris. 334 p.
- Godelier, M. (1984). *L'idéal et le matériel* (Fayard). Paris. 348 p.
- Haudricourt, A.-G. (1964). **Nature et culture dans la civilisation de l'igname** : l'origine des clones et des clans. *L'Homme*, 4(1), 93–104.
- Haudricourt, A. G. (1962). Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui. *L'Homme*, 2(1), 40–50.**
- Hmimsa, Y., Aumeeruddy-Thomas, Y., Alter, M. (2012). Vernacular Taxonomy, Classification and Varietal Diversity of fig (*Ficus carica* L.) Among Jbala cultivators in Northern Morocco. *Human Ecology*, 40, 301-313.
- Jabiot, I. (2008). *Devenir fellah et se perpétuer chez les Beni Ahmed : Traversée du 20ème siècle et renouvellement à chaque génération. (Région Jbala, Nord-Ouest du Maroc).*
- Koechlin, B. (1968). Techniques corporelles et leur notation symbolique. *Langages*, (10), 36–47.
- Ingold, T. (2016). La vie dans un monde sans objets. *Perspective*, 1, 13–19.
- La Mantia T., submitted. La diversità degli animali domestici nelle isole circumsiciliane : un patrimonio scomparso prima di essere conosciuto. *Naturalista Siciliano*, 1-6.
- Latour, B. (1994). Une sociologie sans objet ? Remarques sur l'interobjectivité. *Sociologie Du Travail*, 36(4), 587–607.**

- Latour, B., & Lemonnier, P. (1994). Genèse sociale des techniques, genèse technique des humains. In *De la préhistoire aux missiles balistiques*, 11–24.
- Laureano, P. (2001). *The water atlas. Traditional knowledge to combat desertification*. (Bollati Boringhieri). Torino. 441 p.
- Lemonnier, P. (2010). L'Étude des systèmes techniques** : Une urgence en technologie culturelle. *Techniques & Culture*, 54–55, 46–67. <http://journals.openedition.org/tc/5043> (page consultée le 03 avril 2018).
- Leroi-Gourhan, A. (1964). *Le geste et la parole : Technique et langage* (Albin Michel). Paris. 323 p.
- Leroi-Gourhan, A. (1965). *Le geste et la parole : La mémoire et les rythmes* (Albin Michel). Paris. 285 p.
- Lévi Strauss, C. (1967). *Les structures élémentaires de la parenté* (Mouton). Paris. 591 p.
- Mantellini, S. (2015). The implications of water storage for human settlement in Mediterranean waterless islands: The example of Pantelleria. *Environmental Archaeology*, 20(4), 406–424.
- Mauss, M. (1925). *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques* (PUF). Paris. 252 p.
- McKey, D., Elias, M., Pujol, B., & Duputié, A. (2009). The evolutionary ecology of clonally propagated domesticated plants. *New Phytologist*, 186, 318–332.
- Michon, G. (1999). Cultiver la forêt : silva, ager ou hortus ? In Bahuchet, S., Bley, D. et al., *L'homme et la forêt tropicale*, pp. 311-326. France. Edition de Bergier.
- Michon, G. (2000). Ni ager, ni hortus : la forêt dans tous ses états. Quelques réflexions sur les relations sociétés / forêts inspirées par Jacques Barrau. *JATBA Revue d'ethnobiologie*, 4, 187-206.
- Mudge, K., Janick, J., Scofield, S., Goldschmidt, E. (2009). A History of Grafting. *Horticultural reviews*, 35, 437-493.
- Olivier de Sardan, J.-P. (1995). La politique de terrain : sur la production des données en anthropologie. *Les Terrains de L'enquête*, 1, 1-27.
- Pfaffenberger, B. (1988). Fetishised Objects and Humanised Nature : Towards an Anthropology of Technology. *Man*, 23(2), 236–252.
- Pitrou, P. (2014). Anthropologie des techniques. *La Vie Des Idées*, 1-5.
- Postras, D. (2018). Thomas HIRSCH, Le Temps des sociétés. D'Émile Durkheim à Marc Bloch.** *Revue Européenne Des Sciences Sociales*, 56(1), 4–7.
- Poulain, J.-P. (2017). *Sociologies de l'alimentation* (Puf). Paris. 287 p.

- Quéré, L. (2015). Retour sur l'agentivité des objets. In *Journée d'étude du groupe Sciences et Technologies de l'IMM*, 1-12.
- Rautenberg, M., Micoud, A., et al. (2000). *Campagnes de tous nos désirs* (Editions de la Maison des sciences de l'homme). Paris. 191 p.
- Reynier, A. (1999). *Manuel de viticulture* (Editions TEC & DOC). Paris. 514 p.
- Rival, L., & McKey, D. (2008). Domestication and Diversity in Manioc (*Manihot esculenta* Crantz ssp. *Esculenta*, Euphorbiaceae). *Current Anthropology*, 49(6), 1119-1128.
- Roby, J.-P., Van Leeuwen, C., & Marguerit, E. (2008). *Références Vigne. Références technico-économiques de systèmes de conduite de la vigne*. (Lavoisier). Paris. 268 p.
- Sebastien, L. (2016). L'attachement au lieu, vecteur de mobilisation collective ? Etude de cinq territoires ruraux. *Norois*, 1-2(238-239), 23-41.
- Sechi, G. (2015). Segni dell'Architettura Antica sul Gran Monastero di S. Giovanni di Pantelleria. *Symposia Melitensia*, 11, 181-192.
- Serra Mallol, C. (2010). *Nourritures, abondance et identité : Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti* (Au vent des îles). Tahiti. 545 p.
- Simenel, R., Adam, A., Crousilles, A., Amzil, L., et al. (2015). La domestication de **l'abeille par le territoire. Un exemple d'apiculture holiste dans le sud marocain**. *Techniques & Culture*, 1, 258-279. <https://www.cairn.info/revue-techniques-et-culture-2015-1-page-258.htm>UR (page consulté le 22 août 2018).
- Staccioli, G. (2015). L'ultima isola musulmana in Italia, Pantelleria (Bint al-riyah). *Symposia Melitensia*, 11, 193-225.
- Zimmermann, F. (2011). *The Jungle and the Aroma of Meats : An Ecological Theme in Hindu Medecine* (Motilal Banarsidass). New Delhi. 254 p.

TABLE DES ANNEXES

PARTIE 1.....	155
Annexe A : Guide d'entretien selon les trois questions posées	155
Annexe B : Liste des personnes rencontrées.....	157
PARTIE 2, CHAPITRE 1.....	158
Tableau A1 : Les cépages connus et utilisés à Pantelleria	158
Tableau B1 : La préférence pour le sganguna.....	158
Tableau C1 : Représentations du selvatico	159
Tableau D1 : La spidocchiatura	159
Tableau E1 : La pizzicatura	160
Tableau F1 : La scortecciatura	161
Tableau G1 : La potatura	161
Tableau H1 : Le diradamento	162
Tableau I1 : Les représentations des stenniture et des serres	162
Tableau J1 : L'utilisation de la disa	163
Tableau K1 : La mmugghiata	164
Tableau L1 : Le temps de séchage selon la technique utilisée	165
Tableau M1 : Différences dans le produit, selon la technique utilisée	165
Tableau N1 : Techniques de reproduction des câpriers	165
Tableau O1 : La récolte des câpres et son lien avec la notion de force.....	166
PARTIE 2, CHAPITRE 2.....	166
Tableau A2 : Importance des murets sur le plan social	166
Tableau B2 : Importance des pierres pour l'humidité du sol	167
Tableau C2 : Typologies de sols par zones géographiques	167
Tableau D2 : Choix des cultures selon la typologie du sol	168
Tableau E2 : Les types de zappe	168
Tableau F2 : Les utilisations de la ronca	168
PARTIE 2, CHAPITRE 3.....	169
Tableau A3 : La généalogie	169
Tableau B3 : Les propriétés héritées	169
Tableau C3 : La valeur des parcelles	170

Tableau D3 : Le rôle du père dans la transmission et l'apprentissage	171
Tableau E3 : La fonction de la <i>sarduna</i>	171
Tableau F3 : Les animaux élevés à Pantelleria.....	172
Tableau G3 : Les fruits, les légumes et les céréales	173
Tableau H3 : Le système d'entraide.....	173
Tableau I3 : L'absence de transmission	174
Tableau J3 : Le manque de travailleurs.....	174
Tableau K3 : L'insatisfaction du travail des ouvriers.....	175
Tableau L3 : Les représentations de Pantelleria lorsqu'elle était cultivée	175
Tableau M3 : La productivité des vignes	175
Tableau N3 : L'amour exprimé envers Pantelleria.....	176
Tableau O3 : Les représentations de la qualité des aliments cultivés à Pantelleria.....	176

Toutes les données d'archives sont disponibles dans le cadre du SEEG Pantelleria et sur la base d'accords préalables avec les personnes interrogées. Les numéros dans les tableaux font référence à ces données d'archives. Pour toute information sur ce sujet, contacter Yildiz Aumeeruddy-Thomas (yildiz.aumeeruddy-thomas@cefe.cnrs.fr) et ou Antonio Motisi (antonio.motisi@unipa.it).

PARTIE 1

Annexe A : Guide d'entretien selon les trois questions posées

A) **Quelles relations les agriculteurs ont avec les plantes et l'environnement (climat, sol) et en quoi cette relation définit les techniques ?**

A.1 : Quels types de parcelles agricoles avez-vous ou qui constituent votre exploitation ? (Transmissions ?) Quelles terminologies sont associées à ces différentes parcelles ? Quelles variations selon quels facteurs ?

A.2 : Pourriez-vous simplement énumérer toutes les plantes que vous cultivez dans toutes vos parcelles ?

A.3 : **Quelle est l'espèce cultivée la plus importante pour vous ?** (attention à ne pas enchaîner sur des questions fermées mais ouvrir sur les multiples facteurs possibles – transmission/ préférence personnelle/ environnement/ demande commerciale/ organisation sociale (main d'œuvre, appartenance à un groupe spécifique, richesse en terres)).

A.4 : Si olivier : **Quelle est pour vous l'origine des oliviers** de Pantelleria ? (est-ce originaire de l'île ?) (quelle est la perception et la compréhension de cette plante).

Plantation / Reproduction : Qui a planté les oliviers de votre parcelle ? Quelles techniques de plantation ? Est-ce que certains oliviers poussent spontanément par graines ? **Qu'est-ce qui caractérise cette variété ? Est-ce que tous les autres paysans ce Pantelleria cultivent le même type, etc...**

Quelles autres techniques appliquez-vous sur l'olivier ? Pour chaque techniques énumérées (taille, formation, etc.) comment la plante réagit-elle ? Parler des saisons, du cycle de ces techniques, etc.

Climat et sol :

Techniques des sols et techniques d'aménagement « climatiques »/ olivier...

Quelle est la fonction des pierres ?

A5 : Quelle est la deuxième espèce cultivée la plus importante pour vous ?) Question par comparaison avec les facteurs clés évoqués plus haut (est-ce que vous l'aimez pour les mêmes raisons que votre premier choix ?).

A6 : Climat et sols : (Impact sur les plantes cultivées en général sur l'île).

Selon vous, quels sont les principaux facteurs qui influencent la culture de telle plante ? (hiérarchisation)

Les vents

Les types de sols / fertilité

L'humidité des sols / atmosphérique etc...

La pluie

Les saisons / la sècheresse

B) En quoi en trans**formant les plantes et l'environnement, ils créent leur histoire, les conditions** de vie précises sociales et leur identité sur cette île ? Transmissions et échange

B.1 : Que savez- **vous de l'origine des techniques que vous utilisez** ? Est-ce que vos ancêtres utilisaient les mêmes techniques que vous ? Est-ce que vos enfants utilisent les mêmes techniques ?

B.2 : Qui vous a appris cette technique ? (**histoire de vie**). **Comment les techniques de l'olivier par exemple, ont été adoptées (famille, école...)** ?

B.3 : En quoi ces techniques sont importantes en particulier à Pantelleria ? Ces techniques transforment le paysage ? Est-ce que Pantelleria serait Pantelleria sans ces techniques ? Que seriez-vous si vous ne saviez pas utiliser ces techniques ?

B.4 : Que deviendraient les plantes que vous cultivez sans ces techniques ? Pouvez- **en imaginer d'autres qui marcheraient avec ces plantes** ?

B.5 : A qui avez-vous transmis vos connaissances sur les techniques que vous utilisez ?

B.6 : Pour les clones ou les semences, qui vous en donne (ou vous en a transmis) quand vous en manquez et à qui vous les donnez ?

C) Est-ce que les agriculteurs continuent à utiliser les anciennes techniques (pourquoi ?) et si elles évoluent, comment les paysans relient ces évolutions à leur mode de vie actuel sur **l'île** ?

C.1 : Quelles nouvelles techniques utilisez-vous ?

C.2 : Pourquoi avez-vous choisi cette nouvelle technique ? Complémentarité des techniques entre elles : à quelle situation chacune est particulièrement adaptée, selon quels critères elle varie, etc. ?

Annexe B : Liste des personnes rencontrées

Catégories d'âge : 18-37 ans, 37-55 ans, 55-70 ans, 70-90 ans

Enquêté	Age	Sexe	Lieu	Date
1	18-37	M	Mueggen	19.05.2018
2	55-70	F	Khamma	20.04.2018 01.05.2018
3	70-90	M	Tracino	17.04.2018
4	70-90	M	Sibà	18.04.2018 25.05.2018
5	37-55	F	Khaddiuggia	22.04.2018
6	37-55	F	Scauri	07.05.2018
7	18-37	M	Kharuscia	12.05.2018
8	37-55	M	Campobello	17.04.2018 08.05.2018
9	18-37	F	Khamma	08.05.2018
10	18-37	M	San Vito	18.05.2018
11	70-90	M	Khamma	21.04.2018
12	18-37	M	Bugèber	20.04.2018
13	70-90	M	Khamma	05.05.2018
14	70-90	M	Tracino	18.04.2018 13.05.2018 24.05.2018
15	55-70	M	Ghirlanda	19.05.2018
16	70-90	M	Margana	12.05.2018
17	55-70	M	Campobello	19.05.2018
18	70-90	F	Bugèber	20.04.2018
19	70-90	M	Sibà	15.05.2018
20	70-90	M	San Vito	18.05.2018
21	37-55	F	Bukkuràm	19.04.2018
22	70-90	M	Tracino	17.04.2018
23	70-90	M	Tracino	20.04.2018

24	55-70	M	Tracino Mueggen	21.04.2018 19.05.2018
25	55-70	M	Mueggen	09.05.2018
26	55-70	M	Tracino	19.05.2018
27	70-90	F	Sibà	19.05.2018
28	37-55	M	Mueggen	17.04.2018

PARTIE 2, CHAPITRE 1

Tableau A1 : Les cépages connus et utilisés à Pantelleria

Zibibbo
Catarratto
Pignatello / Perricone / Nivuro nostrale
Cabernet Sauvignon
Cardinale
Grillo
Funciaçiatta
Nero d'Avola
Inzolia
Merlot
Syrah
Alicante
Greca

Tableau B1 : La préférence pour le sganguna

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.1	4	Gli sgangune li uso per fare il vino bianco, è migliore del cataratto. Col primo frutto si fa passito e anche vino. Ma lo sgangune è meglio, è più fine. Si può mischiare, ma se si fa da solo è migliore.
5.3	14	Io con la sganguna faccio il vino bianco e viene buonissimo, per me è migliore.

Tableau C1 : Représentations du *selvatico*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
17	7	Abbiamo piantato il selvatico e innestato con lo zibibbo di qui.
3.1	8	<p>- Il portainnesto è selvatico, qui è uscito da sotto anche, e appena l'innesto crescerà un po' di più, poi io tolgo il selvatico, per dare più forza all'altro. Si mettono 2 innesti per dare più possibilità, e a seconda della forza, si può eliminarne uno. È il vitigno che mi ha dato un mio vicino per poter fare l'innesto. Una pianta selvatica e innestata cresce più velocemente che una pianta già innestata. La pianta selvatica deve essere innestata. Il selvatico non dà frutto.</p> <p>- Questa pianta non mi dava un frutto che mi piaceva, io ho voluto cambiare innesto. Come se tu ti fai capelli biondi, e poi dici, non mi piacciono più, voglio farli diventare neri, questa pianta all'inizio era selvatica, l'ho tagliata e l'ho innestata. Adesso questa pianta non mi piace più, voglio farle cambiare colore ai capelli, voglio farli diventare neri, tu vai a farti lo shampoo, io vado a ritagliare la pianta. Questa pianta all'origine è selvatica, all'origine sono tutti selvatiche i portainnesti, poi vai a innestare, sennò per cosa la pianto se non mi dà frutto ? una volta innestata, adesso comanda questa sopra innestata, non la selvatica.</p>
20	10	I selvatici fanno frutto ma è sterile e dà un frutto piccolo.
5.0	14	È tutto Biancolilla, anche 200 anni fa era biancolilla. Forse la giarrafa era un impollinatore messo in mezzo al biancolilla, o addirittura la giarrafa era innestata al biancolilla. Forse il selvatico era la giarrafa e innestavano il biancolilla prima prima. Il giarrafa non si adatta all'isola come il biancolilla. C'è il giarrafa per impollinare.

Tableau D1 : La *spidocchiatura*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.1	4	<p>- A maggio tolgo i pidocchi perché tirano sostanza. Lasciamo 2 gemme solo nel zibibbo. Perché poi a novembre quando fa le viti si riparte dal più forte.</p> <p>- La spidocchiatura già fatta, e man mano che passo le tolgo, si tolgono più volte durante l'anno. I pidocchi della vite.</p> <p>- La spidocchiatura si fa una volta ma lavorando per altro, si levano sempre.</p> <p>- Sempre un pidocchio può tornare utile. A seconda della pianta. Ad esempio questo pidocchio posso levarlo come no, non fa danno.</p>
14	6	Per la vite si vanno a togliere i rametti che nascono (spidocchiare) e che non produrranno uva, per fare in modo che la vite abbia abbastanza forza perché la vite abbia abbastanza forza per portare avanti i grappoli principali, si fa già una selezione iniziale.
5.5	14	Noi lo facciamo così il diradamento : sul ceppo escono i pidocchi, e noi li togliamo, regge di più e il sole penetra meglio nei grappoli.
23	26	La vite non è spidocchiata, si levano i pidocchi che sono in mezzo alla vite e si lasciano solo le spalle che hanno il frutto. È difficile lavorare. È tardi spidocchiare

		perché i pidocchi sono diventati duri. Si fa perché la vite respira di più, in caso di malattia, la prende di meno.
20	10	I pidocchi sono tutto quello che cresce non sullo speroncino ma qui, sul tronco. Qui ho già spidocchiato, si toglie con la mano. Un pidocchio non serve a nulla per la fisiologia della pianta, si toglie così ha meno figli da nutrire e l'energia si concentra.
22	15	Qui non si defoglia. Si tolgono i pidocchi, si spidocchia per dare forza alla vite. Qui non è stato fatto, si dovrebbe fare, se abbiamo tempo lo facciamo.

Tableau E1 : La **pizzicatura**

Référence archive audio	Enquête	Citation
25	2	Cimare è una necessità data dal vento, perché se il ramo è troppo lungo si spezza.
4	3	Pizzicatura: a giugno col falcetto. Si lascia un occhio. Se non si fa non ingrana. Da 30 grappoli arrivano a 20. E se non si fa hai tanto lavoro quando tagli. Anche sul catarratto.
6.1	4	- Sto pizzicando, un passatempo. - La pizzicatura si fa una volta sola, si ferma. La spidocchiatura si fa una volta ma lavorando per altro, si levano sempre. Pizzicatura : il grappolo lega lo stesso anche se non si fa. Fa di nuovo la vegetazione, tra 15 giorni, la vite ha di nuovo vegetazione. Queste viti vecchie, anche se non levi le punte non succede niente. Si levano le punte per evitare se arriva una serenata e viene peronospora.
14	6	Così come si cimano le viti per evitare che il vento le rovini.
5.3	14	Fra 15 giorni, queste viti così cresciute, crescono ancora e si deve togliere per l'allegagione, perché lo zibibbo non è come gli altri vitigni, sennò il frutto se ne va a terra. Sennò la pianta cresce molto e il grappolo se ne sta indietro e i grappoli più piccoli cadono. Lo zibibbo è più delicata, e vuole un trattamento diverso.
22	15	- La cimatura (pizzicatura) ora si fa due volte massimo, una volta si faceva almeno 3 volte. Utilizzo il runco per la cimatura, viene più facile che con le mani, è più veloce perché con il runco si possono prenderne più rami assieme. Quando l'uva è in fiore si fa questo lavoro. Se non si fa, l'uva si perde per strada. Scurre dalla vite. I chicchi d'uva rimangono pochi. Quello che dà alimento alle cime va a finire sul grappolo. - Per fare questo lavoro della pizzicatura avremmo dovuto aspettare ancora una settimana, non sono ancora pronte queste.
23	26	La pizzicatura si può fare adesso, quando l'uva è in fiore. Si fa per fare diventare più bello il grappolo. Il grappolo diventa più grande e bello, ma ritarda a maturare.

Tableau F1 : La *scortecciatura*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
25	2	I buoni agricoltori vanno a pulire ogni pianta con una zappettina (ma facevano 200 piante al giorno, ora non c'è tempo), tutto il legno vecchio, a volte ci sono formiche.
4	3	Il legno vecchio (asciutto) si pulisce con la cittola. Ma adesso chi fa questo lavoro?
6.0	4	Si pulivano per bene con le mani, magari non fino al legno fresco. Si faceva per pulire perché ci vanno insetti, funghi.
6.1	4	Ora non pulisco il legno vecchio del tronco, una volta si faceva più pulizia. Adesso si fa più presto. Si toglieva con la cittola o con la mano.
5.3	14	- Una volta si puliva la scorza, io lo facevo, ma adesso non lo fa più nessuno perché non c'è più tempo . Ci sono gli insetti, quindi con la cittola si toglieva il legno. - Il legno, se uno lo pulisce è bene, ma bisogna avere il tempo. Mio papà li puliva, aveva comprato un guanto di con degli anellini di ferro. Ma si facevano molte meno piante.
5.4	14	Quando un ceppo principale si apre in due, è effetto dell'insetto che mangia, per questo si pulivo prima. Sono le termiti, sono loro che scavano. Adesso messo la calce, magari un anno si e uno no. Adesso la metto da 4 o 5 anni e c'è una differenza.
18	16	Era importante togliere il legno vecchio della vite perché si annidavano gli insetti. E portano la vite a morire perché quelli che stanno là mano a mano si approfondiscono in tutto il tronco, si doveva togliere il vecchio perché così non avevano spazio di muoversi, prendevano le risorse della vite. Era chiamata la formica argentina quella più pericolosa, trasportate dall'Argentina tramite la frutta. Ora è ancora pieno di queste formiche, ma ora si usa tanto insetticida per l'uva. Ora si dovrebbe pulire.
19	19	Si toglieva il legno vecchio per pulizia, almeno non ti fa dei microbi. Se togli la scorza sotto trovi un sacco di animaletti. Su molte viti vecchie, che hanno già sofferenza, se le tagli, trovi il tronco completamente sbriciolato, spolverizzato. Vanno sul legno vecchio e sono protetti sotto la scorza.

Tableau G1 : La *potatura*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
5.4	14	Ci sono viti che hanno pure 80 anni, si rinnovano. Quando crescono, si taglia e si accorcia sempre. Ma per poter fare questo lavoro dev'essere lungo.
16	25	Zibibbo e cataratto richiedono lavorazioni diverse. È semplice da lavorare lo zibibbo ma bisogna saperlo fare, farla diventare rotonda e con i rami che escono. Di gemme se ne lasciano 12-15.

Tableau H1 : Le *diradamento*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.1	4	Questa ha tanti grappoli, troppi, ma non le butto giù. Chi resiste di più va avanti. Si dovrebbe levare ma non lo faccio.
5.5	14	- Noi lo facciamo così il diradamento : sul ceppo escono i pidocchi, e noi li togliamo, regge di più e il sole penetra meglio nei grappoli. - Su una vite ci sono una quindicina anche di più di grappoli, e non si fa diradamento.

Tableau I1 : Les représentations des *stenniture* et des serres

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.1	4	- Lo stenditoio era qui nel campo, sotto il muro. Adesso non c'è più. Era grande, sempre rivolto a sud. Adesso l'ho tolto e ho messo il giardino. - Non lo metto nello scacco ad essiccare, è meglio avere un posto coperto per la pioggia o il sereno.
14	6	Abbiamo un posto per fare appassire l'uva ma dipende dal clima, perché se piove sopra ci sono delle perdite e non si può usare l'uva per fare l'uva passa, al massimo si può utilizzare per primo per fare il passito.
17	7	Li ci sono le serre per fare l'uva passa, la migliore soluzione è farle essiccare al sole, ma per evitare che si bagnino è più sicuro sotto le serre.
15	9	Papà fa il vino per sé, raccoglie e mette l'uva a stendere sulla zona nel campo che si chiama stinniture che è lunga e stretta, che era utilizza per questo, per seccare l'uva. Adesso hanno le serre, per chi non ce l'ha la mette all'aria aperta. Io sono cresciuta in quel terreno quindi so che quella zona è così, anche quando non la utilizzi per quella funzione la chiami così.
20	10	- Sia qui che nei terreni che ho preso ho dei terrazzamenti rivolti a sud, che non sono stenditoi, e metto l'uva ad appassire lì (no tunnel). I miei nonni non hanno mai avuto la copertura. Si calava il telo la sera per l'umidità o quando pioveva, poi si è iniziato ad usare la plastica. Ma non l'hanno mai usata perché non vivevano solo di questo. - Devi fare gira e rigira ogni giorno, anche 2 volte al giorno al mattino e la sera, se lo vuoi come me appassire naturalmente al sole. Se hai le serre ti semplifica la vita ma hai tutta un'altra qualità.
9	12	Per appassire, c'era una tenda di stoffa (roba), si calava la sera e la mattina si alzava. La sera si metteva per l'umidità o la pioggia. E rimaneva circa 20 giorni. E uno per uno ogni 3 giorni si girava e si toglievano gli acini marci.
5.0	14	- Oggi l'uva si secca a casa nelle serre, per riparare dal maltempo così non si perde niente. - Lo stenditoio a lato (spazio lasciato libero senza le viti) per mettere l'uva a seccare, dopo aver steso la disa.
5.3	14	- C'erano alcuni che avevano gli stenditoi organizzati per mettere le tende, che se pioveva non bagnava l'uva, i grandi proprietari ce l'avevano. Ce ne sono tanti a Scauri. Anche mio fratello a Mueggen ce l'aveva ma adesso lo fa nella serra. Queste tende non erano di plastica, erano di telo tipo le vele del motoveliere che

		<p>erano resistenti al vento e all'acqua, si mettevano giù di notte e di giorno se faceva bello si rialzavano. Sono state usate fino a quando ero ragazzino io, poi non più. Dopo è finita l'era dell'uva passa.</p> <p>- Lo stenditoio è una parte di terreno lasciata libera. È sempre rivolto a sud. Con la cooperativa non si faceva più il passito, così ho piantato dei capperi poi ho iniziato di nuovo a farne, così l'ho di nuovo usato. Lo stenditoio arrivava fino a là, pure sopra. Non poteva andarci tutta l'uva, si faceva in due volte.</p>
18	16	<p>- Si asciugava a terra sullo stenditoio, poi la notte si metteva un telo, ma spesso volava col vento. Prima ancora era senza telo. Hanno iniziato a mettere la tenda nei primi del 900, io la ricordo sempre.</p> <p>- Si metteva la disa sulla terra, sullo stenditoio. L'erba era calda e riparava l'uva dalla terra, anche se pioveva. La base dello stenditoio è terra, poi alcuni hanno iniziato a cementare, dopo hanno iniziato lo stenditoio, e adesso le cantine fanno anche con il forno. Ora non c'è più la disa.</p>
11	24	<p>- Il tunnel si usa sempre, chi lo ha. lo cerco di ritardare l'utilizzo, non prima del 10 settembre. E bisogna aprire e chiudere le porte per far passare l'aria per non far salire le temperature troppo alte.</p> <p>- Questo è il fornello per fare l'ammuggiata, l'ho tenuto. Lo stenditoio era laggiù e il forno era vicino.</p> <p>- Mia mamma andava avanti nelle viti e raccoglieva i grappoli più idonei all'essiccazione, perché non c'erano i tunnel. L'ammuggiata era la cosa più semplice, adesso le cose si sono capovolte, con il tunnel sta al sicuro, quindi si fa molto più facilmente la malaga che la bionda. Oggi con le serre non c'è più bisogno di fare la prima tappa di pre-seccatura perché il calore sanitarizza le ferite, e eventualmente le ferite.</p>

Tableau J1 : L'utilisation de la *disa*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
4	3	Disa: nel bosco. Si raccoglie nel bosco a febbraio o marzo, boh, nel periodo inversale. Usata per fare molte cose. Oggi non si può più raccogliere nulla a causa del Parco Nazionale.
13	13	La disa è l'erba, che si raccoglie, si mette un po' ad asciugare, si intreccia e si fanno le scope. E si metteva sotto per mettere l'uva per fare l'uva secca certe volte. Sono belle queste cannizze. Ma le cannizze vanno bene solo d'estate perché appena piove, siccome è una canna che assorbe l'acqua e diventa nera e fa la muffa. La disa è quello che fa le foglie diciamo, e i cannizzi rappresentano il frutto. La disa è la parte sotto, le foglie, e il cannizzo è lo stelo.
5.4	14	<p>- Qui si metteva ad essicare sulla disa.</p> <p>- Lo stenditoio a lato (spazio lasciato libero senza le viti) per mettere l'uva a seccare, dopo aver steso la disa.</p> <p>- La disa si metteva sullo stenditoio, ma solo chi doveva fare un'uva passa di qualità, che doveva selezionare un'uva pulita da mettere nelle cassette. Invece c'è chi le metteva proprio a terra sullo stenditoio, e c'erano residui di terra. Si toglievano i chicci, senza il ramo. La disa era più per chi vendeva l'uva per mangiarla.</p>

18	16	Si metteva la disa sulla terra, sullo stenditoio. L'erba era calda e riparava l'uva dalla terra, anche se pioveva. La base dello stenditoio è terra, poi alcuni hanno iniziato a cementare, dopo hanno iniziato lo stenditoio, e adesso le cantine fanno anche con il forno. Ora non c'è più la disa.
----	----	--

Tableau K1 : La *mmugghiata*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
4	3	<p>- Bisogna metterla per un paio di minuti nell'acqua bollente con la potassa, e col il coppo in ferro si tira su. Poi si mette ad asciugare per 8 giorni, e dopo qualche giorno si deve girare.</p> <p>- Mmugghiata (truccare): uva nel potassio per non farla marcire. Solamente con l'acqua marcisce. Si impiegano 8 giorni invece di 30 giorni al sole. Mmugghiare : avvolgere o truccare, prendere una scorciatoia.</p> <p>- La potassa taglia le venature e non fa marcire l'uva, perché si lava e si asciuga.</p> <p>- C'è ancora chi la fa bionda adesso.</p>
5.0	14	Sopra il fornello per mettere la cuadara, un pentolone con 150 litri d'acqua e potassa per fare la mmugghiata. Con la potassa, la pelle del chicco d'uva si spezzava poco la pelle, allora appena veniva il sole si asciugava tutta. Adesso ci mette il triplo ad asciugare. Se piove ed è all'aperto si perde. Fino a 3 o 4 anni lo facevo così e il passito veniva buono. Tanta gente pensa che la potassa era dannosa, ma si metteva pochissimo e aveva più sapore.
5.3	14	Si faceva il fuoco e si metteva la cuadara di rame. Si metteva l'uva nel coppo di ferro, una cesta fatta di filo di ferro che si calava.
5.5	14	<p>- Cuadara: si calava con un cesto di ferro, il coppo.</p> <p>La cuadara quando serviva, si metteva pure vicino a casa. Ma l'uva non si trasportava, era troppo faticoso, si mugghiava. Io questo lo usavo perché qui facevo qualche quintale di uva passa qui nella terrazza a casa, sia per il passito che per fare l'uva passa.</p> <p>- Mio padre mi ha detto che c'erano cuadare almeno 4 o 5 volte più grandi. Quelli che avevano più proprietà avevano cuadare più grandi.</p>
18	16	<p>- Mmugghiata : sacchetti di 25 kg di passa, e si usava anche per poi fare vino.</p> <p>- Quando era mmugghiata, si appassiva anche sui tetti. Se la potassa era troppo forte, l'uva si spaccava, bisogna stare attenti. Poi bisognava andare a girare. La malaga è migliore.</p>
11	24	Ho mattonato (dopo che la disa non si usava più) per mettere l'uva mmugghiata destinata a tavola, non si poteva vendere l'uva tutta polverosa.

Tableau L1 : Le temps de séchage selon la technique utilisée

Malaga	Mmugghiata	Four
40 jours	7 jours	15 jours
30 jours	8 jours	2 jours
15 jours	7 jours	
25 jours	8 jours	

Tableau M1 : Différences dans le produit, selon la technique utilisée

Référence archive audio	Enquêté	Citation
25	2	La potassa ha un impatto sul gusto del vino.
5.0	14	Tanta gente pensa che la potassa era dannosa, ma si metteva pochissimo e aveva più sapore.
5.5	1	Fatta così è bionda, quella scura è malaga. La malaga essendo che è l'aria passa più lentamente, fa più processi di caramellizzazione e quindi c'è più zucchero che scurisce.
18	16	Differenza di sapore, gusto, colore, odore, con o senza serra. È meglio senza serra per terra, è più scura, dolce e ha più sapore. Nella serra diventa più bruciata nella serra se fa caldo.

Tableau N1 : Techniques de reproduction des câpriers

Référence archive audio	Enquêté	Citation
N.D	1	Per seminare nuovi capperi, si fa o a seme, o a talea, mia nonna ha selezionato quelli da piantare.
6.0	4	Ha seminato i capperi a febbraio, ha messo tanti semi, quelle che spuntano spuntano.
14	6	Abbiamo preparato le nuove piantine per gennaio prossimo, le produciamo noi dai semi, si potrebbe fare per talea ma è un procendo più lungo e difficile.
3.1	8	Hanno 4 anni, le piantine alcune le ho comprate da qualcuno, alcune le ho fatte io dal cetriolo.
15	9	I cetrioli una volta si utilizzavano i cetrioli per piantare nuove piante. Adesso, il primo anno non produce, di solito compri la piantina e la metti in terra anche se a volte non ce la fanno perché le metti in estate che fa caldo. Non credo che fanno ancora con i semi. Non so se nel vivaio arrivano da fuori o sono pantesche, ma non penso che arrivano da fuori perché sono pantesche. Ma puoi anche piantarli da un ramo, quello più grosso che possono essere utilizzati mettendoli sotto terra, devono essere completamente coperti, è un altro modo per coltivare, è in pratica una clonazione. Bisogna selezionare quelli più grossi perché se sono troppo sottili non

		ce la fanno. Mio padre mi diceva di prendere da una certa pianta e non un'altra perché è migliore, produce di più.
18	16	I capperi ho trovato i vecchi e li ho piantati.

Tableau O1 : La récolte des câpres et son lien avec la notion de force

Référence archive audio	Enquêté	Citation
N.D.	1	Si deve raccogliere il cetriolo, perché poi indebolisce la pianta.
3.1	8	- Adesso, si fa la raccolta ogni 15 giorni, perché è all'inizio, poi quando fa più caldo, devi raccogliere al massimo ogni 8 giorni. - Ogni anno si ingrandiscono sempre di più. I fiori si aprono perché qualche capperone è stato dimenticato, e le prime raccolte sono così perché hanno tempistiche diverse, devono regolarizzarsi.
5.3	14	Per il capperone ci vuole molto lavoro, a uno a uno e ogni terreno. E ci sono in tutti i terreni, e se non ci vai subito poi esce il fiore e indurisce la pianta e poi fa di meno. Per questo una volta ci andava tutta la famiglia a raccogliere. Il cetriolo prende forza e la pianta si indebolisce, si vede che è più dura. Invece di fare 5 chicchi, ne fa 2.

PARTIE 2, CHAPITRE 2

Tableau A2 : Importance des murets sur le plan social

Référence archive audio	Enquêté	Citation
3.1	8	Il muro per delimitare la strada e per proteggere dal vento.
5.0	14	Il muro serve anche per delimitare le proprietà.
N. D.	14	I muretti delimitano le proprietà, ma può anche essere un solo proprietario che divide un suo terreno perché aveva due figli. Si facevano i muretti anche per togliere le pietre dal terreno.

Tableau B2 : Importance des pierres pour l'humidité du sol

Référence archive audio	Enquête	Citation
15	9	A Mueggen la terra è sochi sochi, fatta di pietre più piccole che trattengono l'umidità, come piccolissima pietra pomice, infatti è più fresca e d'estate va bene per l'orto perché qui non c'è l'acqua, le piabte devono farcela da sole.
5.2	14	Quando ci sono le piante piccole (come il capperò, vedi foto), si mettono le pietre per proteggere dal sole e aiutare le radici a mantenere l'acqua.
11	24	I suoli più adatti per contenere acqua sono quelli più soffici, sabbia, tufo, questi risentono meno della siccità. Almeno si nota, i terreni friscosi, ovunque c'è il tufo, la pozzolana dove evidentemente c'è un fenomeno che fa rimanere umido.

Tableau C2 : Typologies de sols par zones géographiques

Référence archive audio	Enquête	Citation
20	10	Quella forte è San Marco, Kharuscia, Kuddia Bruciata, Bukkuram le terre un po' argillose, più dure e lo vedi anche dal colore che sono più scure e più rosse. Quando piove diventa molto dura perché è tipo creta. Qui invece sono tutti lapilli vulcanici quindi più facile da lavorare, anche Sibà, Randazzo, Tikiriki, si chiamano terreni sochi sochi o con fondale, dove puoi andare molto giù anche con un aratro. Mentre gli altri no perché spesso sotto c'è la pietra che è affiorante.
5.0	14	Dove ci sono gli olivi (coste di Ghirlanda), la terra è diversa. A Mueggen la terra è più soffice, c'è sabbia mischiata. Dove c'è le olive è una terra più rossa che secca prima.
15	9	Dietro Isola è il posto più caldo e vicino al mare. Terra rossiccia e sabbiosa, leggera, non compatta, si sposta e non è faticosa, è più faticoso fare una buca perché la terra scivola dentro. Scauri è considerata la contrada dei capperi perché producono molto. Il sole anche l' c'è tutto il giorno perché tramonta da quel lato. È più caldo rispetto a Khamma e più fresco rispetto a Dietro. E la terra è più compatta, più pesante, sempre un po' rossiccia. A Khamma è più freschina. A Mueggen d'inverno è più fredda o anche ghirlanda che è umida e più basso. A Mueggen la terra è soki sòki, fatta di pietre più piccole che trattengono l'umidità, come piccolissima pietra pomice, infatti è più fresca e d'estate va bene per l'orto perché qui non c'è l'acqua, le piabte devono farcela da sole.
14	6	Serraglia: pomice, più leggero. Scauri : più argilloso. Madonna : argilloso, ma molta pietra, poca terra. Non ci sono dei nomi specifici per questi terreni.
11	24	Spesso tufo, pozzolana, in zone più alte, non vicine al mare, con delle eccezioni, ci possono essere piccoli terreni tenuti bene.

Tableau D2 : Choix des cultures selon la typologie du sol

Référence archive audio	Enquêté	Citation
3.1	8	Le ho piantate a Siba (in realtà si chiama Monastero), lì avevo gli ulivi secolari, così ho piantato anche queste lì per comodità, non per il terreno o altro. Ma questo terreno non lo coltivavo perché è molto pietrame e quindi ho piantato gli ulivi, perché non avrei potuto piantare la vite.
5.0	14	I terreni dove ci sono solo capperi sono verso l'Arco dell'Elefante, noi lo chiamiamo Arco, verso Cania. Lì è una zona più calda, è meglio per il capperi. Anche questo terreno è stato ereditato, mio padre ha piantato i capperi, non ha messo viti perché ha visto che era meglio per il capperi. Non c'è molta terra, ci sono anche le pietre.
16	25	Tourbé : è uno strato di terra solidificato ma non ancora diventato pietra, e su quel terreno la vita è estrema per tutti, pure per le viti, perché questo terreno è molto più difficile, più pietroso. A Pantelleria ci sono diversi posti con questa terra e vedo le viti sofferenti.

Tableau E2 : Les types de *zappe*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
9	12	usiamo il rastrello, quello rettangolare, che è più leggero e va bene in fondo. Il quatrodente si usa ancora poco. Prima del quatrodenti c'era la zappa (4,5 kg) che era ancora più pensante perché ritirava tutto. Come un rastrello ma più grande ancora.
5.3	14	Prima la Zappa, poi tridente, poi quatrodente, rastrello(c'era già quando hanno inventato il tridente).
18	16	prima la zappa, poi il tridente, poi il quatrodente nominato firri firri. È un quatrodente leggerissimo di 1 kg. Per fare le conche, era più leggero e non portavano l'urto come la zappa che era a taglio concreto. Con il firri firri non c'è proprio urto. La zappa non si usa più, si usa il firri firri.

Tableau F2 : Les utilisations de la *ronca*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.0	4	Per potare l'ulivo, c'è la forbice. La roncola non si usa più, ma i genitori la usavano perché non usavano la forbice perché pensavano che faceva male. La roncola è meno veloce della forbice, per questo hanno cambiato.
15	9	A novembre accorciamo i rami che hanno ancora le foglie e dico "tagliamo i capelli" e si usa una runca che ha una punta arrotondata. Si usa o per quello o per tagliare erba.

22	15	La ronca la utilizzo anche per pulire i muretti ad esempio. Per la vigna solo per la cimatura. Anche prima si usava solo per questo e per pulire i muri.
19	19	Runca : adesso la usano pochissime persone. Quando fai la prima potatura, soprattutto i tralci che sono sul tronco.

PARTIE 2, CHAPITRE 3

Tableau A3 : La généalogie

Référence archive audio	Enquêté	Citation
N.D.	2	Il nonno era di San Vito e la nonna di Tracino, si sono sposati e hanno comprato a Khamma.
12	5	I nonni materni abitavano a Khaddiuggia e facevano vino ma per uso famiglia. Tutta la famiglia arriva da questa zona.
17	7	Il nonno paterno e il papà sono di Margana. La mamma è di Scauri. Lei ha un terreno di ulivi a Rekhale, che erano già lì dal papà della mamma. Ora abitano a Kharuscia.
5.3	14	Terreni ereditati da padre e madre. Loro erano entrambi di Tracino, infatti hanno lo stesso cognome. Anche tutti i nonni da Tracino. Per questo motivo le terre sono in questa zona qui.
14	6	Il papà di Scauri e la mamma da Tracino.

Tableau B3 : Les propriétés héritées

Référence archive audio	Enquêté	Citation
14	6	I terreni sono eredità della famiglia, e alcuni in affitto.
15	9	- Scauri campo nel lato della madre, dalla nonna. Divendo l'eredità ti rimangono pezzi di terreni. - Il papà ha le proprietà a Mueggen (viti), a Dietro l'Isola, Khamma vicino alla ex casa della nonna e il proprietario era il nonno, e venivano da Khamma. - Con gli anni i capperi producono meno, i nostri sono lì da mio nonno e mio padre ha 80 anni, sono piante centenarie.
N.D.	1	- Abbiamo piccoli appezzamenti di terreno ereditati qui. - Queste sono viti di zibibbo, penso già piantate dal nonno.
4	3	Parcelle tramandate a me e a mia moglie, poi finiranno perché i miei figli non coltiveranno.
6.0	4	Olivi del nonno, non sa di quanti anni fa, non sa chi li ha piantate.
17	7	Il nonno ha ricevuto più terreni dei fratelli perché gli altri preferivano la casa (che vale di più). Le cose si dividevano in parti uguali.
3.1	8	- Dalla mamma, ho ereditato un uliveto a Sibah e un appezzamento di terreno verso Monastero, che ho rimpiantato i capperi da due anni.

		- Gli uliveti sono secolari, forse dal nonno del nonno. - Vitigno vicino a casa del papà.
20	10	- Questi terreni sono di mio nonno, poi di mio padre. Da parte di mia mamma non ho nulla perché è di origine siciliana. - Ulivi sono del nonno, avranno 250 anni.
5.4	14	La moglie viene da Tracino, ha ereditato la casa perché è figlia unica. Così siamo andati a stare lì, se avesse avuto un fratello, avrei dovuto provvedere alla casa.
18	16	- 4 ettari di vigneti, poi andati al figlio. - la casa era in priorità agli uomini, forse prima gli uomini prendevano qualcosa in più. Se il genitore aveva il terreno si dava sia al maschio che alla donna. Era diviso in parte seconda l'intenzione dei genitori, e poi si decideva a seconda i casi.
9	18	Lei e i suoi genitori, e suo marito, sono di questa contrada. Aveva 2 fratelli. Hanno tutti più o meno ricevuto la stessa porzione in eredità. C'erano capperi, ulivi, cippa, soprattutto cippa , e la tanca, e una casa. Erano tutte a Buegeber e vicino. Poi ha unito le proprietà con il marito. Il marito aveva poca terra, poi dopo il matrimonio hanno comprato nelle montagne.
1	22	Casa non ce l'ho perché l'hanno presa i fratelli.
11	24	Mio padre mi diede i terreni.
8	23	- Non aveva le terre perché le hanno prese le sorelle visto che aveva intenzione di partire (quindi ha preso i soldi invece che i terreni). - I terreni erano di mia mamma, poi ho comprato altri terreni.

Tableau C3 : La valeur des parcelles

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.0	4	Gli ulivi gli antichi li mettevano nei campi più poveri, quelle dove ci sono più pietre. Oggi gli ulivi secolari sono per forza quelli arroccati, non quelli nei campi.
5.3	14	Un terreno con qualcosa di coltivato valeva di più, quello in produzione vale di più, se c'è la vite, o l'olivo o il capperi ma la vite è più importante . Quindi ovviamente il terreno vale di più se c'è la vite .
22	15	A seconda della zona, i terreni hanno prezzi diversi. Se c'è un terreno duro c'è un prezzo , secondo la zona e il tipo di terreno. Ad esempio Kharucia vale di più perché è vicino al mare. Dal punto di vista agricolo oggi si cercano terreni facili da lavorare. Perché quelli più difficili da lavorare sono più cari, ci vuole più manodopera ecc. quindi si cercano terreni in piano, sciolti, facili da lavorare. Un terreno duro deve essere ben lavorato e dev'essere zappato nel momento giusto , prima che la pianta abbia troppa vegetazione. Soprattutto se è una vite che devi sconcare, rischi di fare danno. Ti devi poter muovere anche con la zappa. Qui in un paio d'ora si fa in due, a Kharuscia ci vogliono 3 giorni per fare questo lavoro.
18	16	Un terreno già piantato aveva forse 60% di valore in più. I terreni sono divisi in 3 classi.

Tableau D3 : Le rôle du père dans la transmission et l'apprentissage

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.0	4	- È una tradizione che porto da mio padre, mio nonno. - Ha imparato guardando il nonno e il papà. Faccio come loro perché bisogna tenere basso per il vento.
12	5	- Noi siamo 5 figli e ci portava tutti a lavorare (in cantina, non in vigna), a mettere le etichette, preparare i cartoni, queste cose.. - Conoscenze che si tramandano. - Le mie vigne le lavora mio nipote con suo cugino, che hanno imparato guardando i genitori. Suo fratello ha imparato un po' dal padre e poi leggendo, parlando con gli anziani, e ha fatto l'istituto agrario a Marsala.
14	6	Ho imparato dai genitori.
17	7	Da quando ho 8 anni (2007-2008) nei campi con nonno e papà. Ho imparato di più con papà. Poi mio nonno non è più venuto a causa dell'età, quindi abbiamo fatto molto io, mio papà e gli impiegati.
15	9	- Mio padre mi diceva di prendere da una certa pianta e non un'altra perché è migliore, produce di più. - Ho imparato perché chiedo a mio padre. I nonni sono morti giovani. E perché ho sempre vissuto in questo ambiente, e lavorando. Io la cosa che so fare meglio è forse il capperò, perché l'ho sempre fatto, siano nati nella terra.
20	10	- lo ho iniziato con mio papà e poi a 14 anni sono partito per fare la scuola. - Abbiamo un terreno di capperi qui. Per coltivarli : devi saperlo come fare, me lo insegnato mio padre.
13	13	Ho imparato da mio padre. Ho insegnato a mio figlio a fare i panieri.
18	16	- Ho imparato da mio papà. - X e papà lavorano allo stesso modo, hanno imparato da me.
11	24	Allora mio padre mi ha insegnato (ma lo facevano tutti) : si raccoglieva l'uva (prima si faceva giorno dopo giorno perché c'era tanta quantità, non come adesso), si metteva nello scacco che è lo spazio libero delle 4 viti.
16	25	Mio padre e suoi amici mi hanno dato l'esperienza, alcune mie, nuove tecniche seguendo le evoluzioni che c'erano.

Tableau E3 : La fonction de la *sarduna*

Référence archive audio	Enquêté	Citation
N.D.	1	Questo è lo sardune, il ddamuso vicino al campo coltivato, dove i contadini rimanevano se arrivavano da contrade lontane, e cucinavano qui. Oppure mettevano gli attrezzi e l'asino.
4	3	Prima con il mulo o l'asino si stava due o tre giorni nei ddammusi vicino ai campi.
6.1	4	Un sardune è più piccolo, dove si trovavano gli animali e gli attrezzi.

15	9	Prima avevano tante proprietà, grandi, e si doveva raccogliere in tanti e nei campi passavano le settimane, rimanevano nel dammuso senza luce, e andavano con l'asino, a Dietro l'isola, dove abbiamo ancora i terreno.
23	26	Prima si rimaneva nei ddammusi nei terreni se era troppo lontano da casa, per fare i lavori o per la vendemmia.

Tableau F3 : Les animaux élevés à Pantelleria

Référence archive audio	Enquêté	Citation
N.D.	1	Prima qui mio nonno lasciava un vitello, lo portava al pascolo sopra, e poi lo metteva qui ad ingrassare.
25	2	Tutti avevano gli animali, galline, conigli, maiali, qualcuno una mucca, e condivideva il prodotto con gli altri perché produceva troppo per una sola persona.
4	3	- Orzo per gli animali. Ora non ci sono più perché ci sono troppe regole sanitarie severe. - Prima c'era maiale, vacca, cavallo... ora non c'è più. - Ora non si può tenere niente per la puzza, per le normative igieniche. Prima ogni casa aveva 1 o 2 maiali. Ad ottobre si uccideva e si faceva tutto, prosciutto, salsicce, lardo.. prima passavi l'anno senza bisogno di soldi perché avevi tutto. Adesso senza sold non campi, è cambiato.
17	7	Il nonno con il suo gemello avevano 6 mucche, per il latte, il formaggio e la carne. Era una risorsa per tutto l'anno, c'era poca vendita.
3.1	8	Papà era allevatore di mucche, aveva l'attività faceva formaggio, ricotta, vendeva il latte. Prima ogni casa aveva una mucca perché era un bisogno. Lui aveva una 15 / 18 mucche tra mucche e vitelli. Adesso con le nuove normative con i discorsi igienici c'è molto meno, ci sono qualche caseifici. Si vedono vicino ai caseifici, sono nelle zone più internate.
9	18	Galline, capre per il latte per fare il formaggio, conigli, mulo, asino, maiali. Avevamo di tutto. Mucca no, solo quando ero più giovane, c'era anche asino e mulo.
1	22	Pecore non ce ne sono, non ce ne sono mai state, solo alcune capre che non si allontanano mai, ma si porta quando le viti sono più lunghe sennò distrugge tutto. A volte si legavano a un palo.
8	23	Avevo solo una capra, un maiale (prosciutto, carne secca) per uso famiglia. In generale, mucca, maiale, galline, i conigli a caccia.

Tableau G3 : Les fruits, les légumes et les céréales

Légumes	Fruits	Céréales
Pommes de terre	Olives	Froment
Fèves	Vigne	Blé
Lentilles	Citrons	Orge
Câpres	Oranges	Avoine
Oignons	Figues	
Courgettes	Cédrats	
Carottes	Mandarines	
Petit-pois	Clémentines	
Poivrons	Mirabelles	
Courges	Kakis	
Salades	Pêches	
Origan	Poires	
	Pommes	
	Tomates	

Tableau H3 : Le système d'entraide

Référence archive audio	Enquêté	Citation
4	3	Prima ci si aiutava per tutto, tutto l'anno, con famiglia e amici, anche non nella stessa contrada . Ci si aiutava anche per costruire la casa.
12	5	Noi siamo 5 figli e ci portava tutti a lavorare in cantina.
14	6	Si crea un confronto con chi fa lo stesso lavoro e si creano conoscenze, anche su diverse parti dell'isola .
17	7	C'è una evoluzione (o una involuzione) dal nonno al papà. Il nonno faceva solo quello, mio papà è vigile . Mio nonno aveva 6 fratelli e si aiutavano tutti insieme. In mezza giornata ci metteva quanto ci mette papà in una settimana. Poi il nonno andava dai fratelli, non ce n'era uno più bravo dell'altro . Non si pagava la giornata lavorativa, ma era più veloce e spesso si faceva prima.
3.1	8	A Pantelleria ogni agricoltore ha più pezzi di terreno, quindi deve conoscere diverse zone. Oggi siamo qui e domani in un altro posto, ci aiutiamo l'uno con l'altro, questa è una tradizione pantasca , ci scambiavamo il lavoro. Ora ci siamo rimodernati, ma c'è sempre questa abitudine, per amicizia, anche per le piccole aziende .
15	9	Prima si faceva sempre con la famiglia e c'era anche l'usanza di aiutarci tra vicini di campo . I muretti tra i campi sono bassi, ci si parlava, ci si aiutava anche per raccogliere le olive, non è come adesso che c'è l'invidia, e che bisogna essere tutti a regola , anche i famigliari stessi e poi non ci guadagneresti niente. Tra vicini ci si aiutava, si andava al campo di uno, poi in quello di un altro, ci si aiutava, si passavano intere giornate, si mangiava lì, si facevano pause nelle ore più calde.

9	12	Si aiutavano nei lavori, per esempio oggi andiamo da te, domani da qualcun altro. Si riunivano 4 o 5 e facevano così. Facevano il giro da tutti. La sera si mangiava tutti assieme. Erano tutti parenti.
5.3	14	- Ci si aiutava uno con l'altro prima, adesso no. Le donne non fanno più niente, una volta andava tutta la famiglia a vendemmiare, e raccogliere i capperi, durante l'anno non andava nei campi. Prima della guerra ho sentito dire che le donne andavano anche a levare l'erba. E le donne andavano a portare il pranzo quando c'erano gli operai, oppure se c'era il ddammuso vicino al terreno la donna andava a cucinare là così non doveva trasportare tutto. - I miei figli hanno il loro lavoro anche se aiutano sempre nei campi, oggi sono andati a buttare lo zolfo ramato perché non c'era vento.
18	16	7 fratelli. Gli ultimi 2 gemelli. Andavamo insieme a lavorare in vigna, abitudine locale.
9	18	mio marito coltivava la vigna, io lo accompagnavo, tagliavo i sermenti e li usavo per cucinare nel forno per fare il pane.
7	21	Da metà ottobre a gennaio c'era la raccolta, anche i bambini aiutavano dopo la scuola perché c'era necessità di manodopera. C'erano due solai per la gente che dormiva lì con i sacchi e le botti. La famiglia aiutava e anche persone da altre contrade.
8	23	Prima si lavorava insieme 2/3 campi, si seminava insieme, si concimava insieme, quando si raccoglie, si portava a casa di uno di quelli con cui si lavorava, tanto c'era la fiducia, si pesava con la lanna (canna di circa 10 metri), e poi si divideva in parti uguali. Uguale per l'olio. Eravamo cognati, difficilmente più di tre. Dovevamo essere parenti stretti per fare questo, famigliari. A seconda dei bisogni: se non avevo animali, la paglia la prendi tu, etc. Si mangiava in campagna un pezzo di pane, e la sera bisognava mangiare in famiglia insieme.

Tableau I3 : L'absence de transmission

Référence archive audio	Enquêté	Citation
9	12	- Il nonno è morto quando ero molto piccolo, e non mi insegnato a fare il passito. E qua a Bueger fanno tutti vino, allora mi sono messo a chiedere in giro, e nessuno mi diceva perché volevano tenersi il segreto a casa. - Su questa cosa del vino ho avuto problemi perché la nonna non si ricordava niente e nessuno voleva parlare.

Tableau J3 : Le manque de travailleurs

Référence archive audio	Enquêté	Citation
6.0	4	C'è la vite che zappo con qualche operaio. A Sibà non ci sono quasi più operai, lavorano soprattutto gli anziani.
18	16	Le conche quasi non si fanno più, qualcuna si fa a mano, se si trovano gli operai. Ma la campagna è in abbandono, perché non si trovano più.
9	18	Non si trovano operai, come si fa a lavorare la terra ? Una volta c'era più soldi.

		Una volta c'erano più operai, ora non vogliono più lavorare, soprattutto i giovani.
--	--	---

Tableau K3 : L'insatisfaction du travail des ouvriers

Référence archive audio	Enquêté	Citation
25	2	Chiamavo i lavoratori ma non venivano mai, così ho iniziato da sola e ho imparato così.
6.0	4	Non c'è più l'operaio che c'era una volta.
N.D.	24	Non si utilizzano gli stessi attrezzi per ogni strumento. Io cerco anche di spiegarlo agli operai, ma loro non capiscono, perché non è qualcosa che hanno imparato, ma è un lavoro che fanno occasionalmente.
23	26	L'albanese ti fa un lavoro ma te lo fa in un altro modo di Pantelleria.

Tableau L3 : Les représentations de Pantelleria lorsqu'elle était cultivée

Référence archive audio	Enquêté	Citation
4	3	- Prima ognuno puliva il suo pezzetto. Era più pulito e mantenuto bene, adesso anche il cemento ha rovinato tutto. Prima era una meraviglia, ora è tutto secco, tutto brutto. - L'isola era un gioiello.
6.0	4	Pantelleria era un orto, ora è uno schifo.
11	24	Prima Pantelleria era tutta coltivata, era uno spettacolo, fino al mare.

Tableau M3 : La productivité des vignes

Référence archive audio	Enquêté	Citation
4	3	Un anno un campo a Ghirlanda di 3000 viti hanno fatto 450 quintali di uva di zibibbo. Ed era uva buona, ha piovuto in inverno, e poi ha fatto sempre bello. Ogni 2 viti, 30 kg. E 150 quintali di racemi. Quell'anno è stato bello per tutti.
6.0	4	10 kg di uva per una sola pianta. E dipende dalla pianta, quella che produce più o meno, anche quand'erano più giovani.
3.1	8	Una pianta dava dai 18 ai 20 kg a pianta.
10	11	330.000 quintali di uva 180.000 quintali di dolcificanti 14.000 quintali di capperi. Perché era molto coltivato, lavoravano tutti, anche i bambini, di notte con le lampade a petrolio. 4000 ettari coltivati. Oggi 30.000 quintali, un decimo, e un decimo delle superfici.

23	26	350 viti, in un anno ho raccolto 103 quintali d'uva, le viti erano piene d'uva. Ma sono anni rari. Aveva piovuto ma non troppo.
----	----	--

Tableau N3 : L'amour exprimé envers Pantelleria

Référence archive audio	Enquêté	Citation
15	9	Chi ha un rapporto quasi viscerale con Pantelleria come me, fa male vedere l'incendio.
N.D.	1	lo amo questa terra, questa isola. Girare in montagna e in mare, scoprirla. Mi piace uscire in altre città, vivere fuori pero' sono sempre contento di tornare a casa.

Tableau O3 : Les représentations de la qualité des aliments cultivés à Pantelleria

Référence archive audio	Enquêté	Citation
14	6	È molto diverso dall'olio siciliano dato forse dalla varietà Biancolilla che è tipica di Pantelleria, la varietà esistente anticamente, è quasi dolce, non è amarognolo come quelli siciliani che dà fastidio.
5.5	1	Una volta tanti dolci, come i panettoni, venivano fatti col zibibbo di Pantelleria, almeno la metà in Italia. Poi è arrivata la sultanina senza semi. Però l'uva passa di zibibbo è grossa e dolcissima
6.0	4	Le lenticchie a Pantelleria era fenomenale, la piccola. Adesso è sparita, nemmeno più per uso casa.
18	16	Sono capperi di Pantelleria, non devi mai comprare i capperi non di Pantelleria, non hanno né il gusto, né il sapore, hanno solo il nome capperi.
21	20	Cucuzza pantesca è più dolce e saporita. Quelle lunghe sono le zucchine pazze, fanno in continuo.
16	25	- Zucchine pantesche, si trovano solo qui, e se le pianti fuori non hanno lo stesso sapore. Bisogna per forza riprendere i semi ogni anno. - Non cercare altrove quello che mangi qui, perché non le troverai. Ma non sono brave le persone, è bravo il luogo perché Pantelleria ti mette in guardia il palato, ma prima all'aria che respiri.

LEXIQUE (D : dialecte, I : Italien)

Aira (D) : *Aia* en italien. Cour circulaire située à proximité de la maison, dans laquelle on pillait le froment à l'aide du mulet.

Alberello (I) : Littéralement petit arbre. C'est le plant de vigne de la variété *Zibibbo*, dont la taille sévère rappelle la forme d'un arbre.

Biancolilla (I) : **Variété d'olivier majoritairement** cultivée à Pantelleria.

Cetriolo (D) : Fruit du câprier, duquel pussent les graines utilisées pour semer des nouvelles plantes. En italien, *cecriolo* signifie concombre.

Cippa (D) : Le cep en français. Avec ce terme, les paysans indiquent généralement la plante entière de la vigne.

Conca (D): Grand bassin en forme d'entonnoir creusé dans le sol au pied de la vigne.

Contrada (I) : Subdivision d'une commune en unité spatio-territoriales auquel les habitants reconnaissent leur appartenance sociale.

Coppo di ferro (I) : **Petit panier réalisé avec du fil de fer, avec lequel on immergeait les grappes dans l'eau bouillante et la potasse.**

Crociera (D) : Espace de terrain se trouvant entre deux ceps.

Cuadara (D) : **Marmite dans laquelle on bouillait l'eau et la potasse pour faire la *mmugghiata*.**

Cucuzze (D) : Courgettes typiques de Pantelleria, qui ont une forme ronde et petite.

Cuffino (D) : **Panier fabriqué avec les cannes et utilisé au moment de la récolte des fruits. Il est aujourd'hui remplacé par les bassines en plastique.**

Dammuso (D) : Maison traditionnelle de Pantelleria, caractérisée par sa coupole blanche.

Diradamento (I) : Etape de travail dans laquelle on fait tomber les grappes de raisins de la plante. Eclaircissage en français.

Disa (D) : Plante déposée sur la *stenniture*, pour protéger le raisin de la terre.

Fornello (I) : **Littéralement, petit four. Il s'agit du four en pierres utilisé pour faire la *mmugghiata*.**

Friscuse (D) : Les terrains frais, dans le sens où ils retiennent l'humidité.

Giardino pantesco (I) : Structure en pierre contenant un arbre à agrumes.

Giarraffa (I) : **Deuxième variété par nombre d'oliviers présente à Pantelleria.**

Magasenu (D) : Le lieu de vinification se trouvant à côté du *dammuso*.

Malaga (D) : Technique de séchage du raisin au soleil.

Margetto (D) : Petite parcelle de terrain, longue et étroite.

Mmugghiata (D) : **Technique qui consiste à immerger les grappes dans de l'eau bouillante mélangée à de la potasse**, avant de les faire sécher au soleil.

Nivuro nostrale (D) : Littéralement, noir de chez nous. En italien, *Nero nostrale*. Cépage autochtone nommé *Pignatello* ou *Perricone*.

Passola (D) : Raisin sec utilisé soit pour faire le *passito*, soit comme fruit sec. Aussi appelé *uva passa*.

Passolata (D) : Raisin partiellement séché, utilisé pour faire le *moscato*.

Pizzicare (D) : *Cimatura* en italien. Etape dans laquelle on taille les pointes des branches montantes. Etêtage en français.

Quaduse (D) : Les terrains chauds, dans le sens où ils **ne retiennent pas l'humidité**.

Quatridente (D) : Binette à quatre dents.

Rastrello (D) : Binette utilisée pour réaliser, entre autres, la *conca*.

Ronca, ronciglio (D) : Ancêtres des sécateurs.

Scacco (D) : Espace de terrain se trouvant entre les quatre ceps.

Scortecciatura (D) : **Littéralement, décorcer. Etape de travail qui consiste à enlever l'écorce ancienne du tronc de la vigne.**

Selvatico (I) : Littéralement, sauvage. Généralement utilisé pour indiquer le porte-greffe.

Sereno : Ciel clair en italien. A Pantelleria, il signifie aussi la rosée (*rugiada* en italien).

Sganguna (D) : Deuxième fruit du *Zibibbo*, avec lequel (si cueilli) on fait généralement du vin blanc.

Soki soki (D) : Typologie de sol, caractérisé par la présence de pierres ponceuses, et par sa nature souple.

Spidocchiare (D) : Littéralement, enlever les poux. Phase de travail dans laquelle on enlève les bourgeons (littéralement les *pidocchi*, **c'est-à-dire les poux**) qui n'avaient pas été prédisposés.

Stenniture (D) : *Stenditoio* en italien. Partie du vignoble dirigée au sud, dans laquelle on déposait le raisin à sécher. Etendoir en français.

Tridente (D) : Binette à trois dents.

Vento fori (D) : **Vent qui arrive de l'extérieur.**

Vento rinta (D) : **Vent qui arrive de l'intérieur.**

Uva passa (I) : Raisin sec utilisé soit pour faire le *passito*, soit comme fruit sec. Aussi appelé *passola*.

Zappa (I) : **Binette de 4 ou 5 kg, plus utilisée aujourd'hui.**

Zibibbo (D) : **Cépage prédominant sur l'île, autrement appelé Moscato d'Alessandria.**

TABLE DES FIGURES

<i>Figure 1 : La position de Pantelleria en Méditerranée</i>	15
<i>Figure 2 : Carte touristique de Pantelleria</i>	16
<i>Figure 3 : Evolution de la population résidente de Pantelleria du 2011 au 2017</i>	17
<i>Figure 4 : Structure par âge de la population, en pourcentage</i>	17
<i>Figure 5 : Carte indiquant la diversité des sols sur une section du territoire de Pantelleria</i>	19
<i>Figure 6 : Diagramme ombrothermique de Pantelleria (1965-1994)</i>	20
<i>Figure 7 : Carte des giardini panteschi (Source : Antonio Motisi 2018)</i>	23
<i>Figure 8 : La déprise agricole et le processus de ré-afforestation</i>	30
<i>Figure 9 : Schéma des catégories et des codes créés avec RQDA</i>	47

TABLE DES TABLEAUX

<i>Tableau 1 : Températures et précipitations moyennes</i>	20
<i>Tableau 2 : Qualificatifs utilisés distinguant les zones internes et côtières</i>	71

TABLE DES DOCUMENTS AU VERSO

Table des figures au verso	
Titre	Page
<i>Figure 1 : Les produits issus du Zibibbo</i>	50-51
<i>Figure 2 : La conca et la notion de profondeur</i>	53-54
<i>Figure 3 : Le calendrier agraire de la vigne</i>	60-61
<i>Figure 4 : L'évolution des lieux de séchage</i>	62-63
<i>Figure 5 : Les représentations de la température</i>	71-72
<i>Figure 6 : Les vents à Pantelleria</i>	75-76
<i>Figure 7 : Paysage de Pantelleria et olivier taillé en avant-plan</i>	143-144
Table des photos au verso	
<i>Photo 1 : Vignoble avec les conche</i>	53-54
<i>Photo 2 : le fornello en pierre et la cuadara</i>	61-62
<i>Photo 3 : Séchage du Zibibbo sur la disa, dans un stenniture</i>	62-63

<i>Photo 4 : Formation des oliviers</i>	65-66
<i>Photo 5 : Olivier séculaire</i>	65-66
<i>Photo 6 : Sous la canopée d'un olivier</i>	79-80
<i>Photos 7 et 8 : Les terrasses et murets typiques du paysage de Pantelleria</i>	82-83
<i>Photo 9 : Oliviers protégés par la présence des murets</i>	83-84
<i>Photo 10 : Le giardino pantesco</i>	84-85
<i>Photo 11 : Alberello soutenu par des pierres</i>	85-86
<i>Photo 12 : Les criques protectrices des murets</i>	85-86
<i>Photo 13 : Le paysage de Pantelleria caractérisé par les couleurs des pierres</i>	86-87
<i>Photo 14 : Les différents types de zappe</i>	88-89
<i>Photo 15 : Le dammuso</i>	95-96
<i>Photo 16 : Sarduna dans un vignoble</i>	95-96
<i>Photo 17 : Le transport par voiliers du raisin destiné à la vente</i>	101-102
<i>Photo 18 : Une vigne abandonnée</i>	103-104
Table des tableaux au verso	
<i>Tableau 1 : Types de vents et leurs attributs</i>	74-75
<i>Tableau 2 : Distinctions des agriculteurs entre les deux types de sol</i>	87-88
<i>Tableau 3 : Les outils et leur classement de la part des paysans</i>	91-92
Table des encadrés au verso	
<i>Encadré 1 : Les usages des différents cépages et du Zibibbo</i>	50-51
<i>Encadré 2 : Variétés et semis locaux</i>	52-53

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS.....	6
SOMMAIRE	7
INTRODUCTION GENERALE	8
INTRODUCTION	13
CHAPITRE 1. LE CONTEXTE DU STAGE	13
1. STRUCTURE D’ACCUEIL	13
2. PROJET ET MISSION CONFIEE.....	14
CHAPITRE 2. LE CADRAGE THEORIQUE.....	15
1. LE CONTEXTE DE PANTELLERIA	15
1.1. LA GEOGRAPHIE DE L’ILE.....	15
1.2. QUELQUES CHIFFRES DEMOGRAPHIQUES	16
1.3. UNE ILE VOLCANIQUE	18
1.4. LE CLIMAT.....	19
1.5. LE PAYSAGE	21
1.5.1.1. La transformation du paysage par les pierres	22
1.5.1.2. Bénéfices des terrasses	22
1.5.3.1. Les citernes.....	24
1.6. LES GRANDS MOMENTS HISTORIQUES DE PANTELLERIA	25
1.7. VUE D’ENSEMBLE DES CULTURES ET DES TECHNIQUES TRADITIONNELLES	26
1.8. L’ECONOMIE.....	27
2. LA REVUE DE LITTERATURE	30
2.1. RAPPORTS DE L’HOMME AVEC LA NATURE	31
2.2. L’ANTHROPOLOGIE DES TECHNIQUES	34
2.3. L’ANTHROPOLOGIE DE LA NATURE	35
2.4. ATTACHEMENT AU LIEU	38
CHAPITRE 3. LA PROBLEMATISATION ET LES HYPOTHESES.....	41
1. LA PROBLEMATIQUE	41
2. LES HYPOTHESES.....	41
CHAPITRE 4. LA METHODOLOGIE	42
1. LA PREPARATION DU TERRAIN.....	42
2. SUR LE TERRAIN	42
2.1. LA PHASE EXPLORATOIRE.....	42
2.2. LA PHASE PROBATOIRE	43
2.2.4.1. Des inattendus.....	45
3. LE RETOUR DU TERRAIN.....	46
INTRODUCTION	49
CHAPITRE 1. TECHNIQUES TRADITIONNELLES : PRINCIPALES CULTURES	49
1. LA VIGNE	49
1.1. LES CEPAGES PRESENTS SUR L’ILE.....	49
1.2. TECHNIQUES DE REPRODUCTION DES VIGNES : LE GREFFAGE.....	51
1.3. LES ETAPES DE TRAVAIL DE LA VIGNE : LA PRE-RECOLTE.....	52

1.3.1.1. Les avantages de la <i>conca</i> : autour de la notion de profondeur	53
1.3.1.2. L'abandon de la technique	55
1.4. LES ETAPES DE TRAVAIL DE LA VIGNE : LA RECOLTE ET LE SECHAGE DU ZIBIBBO	60
1.4.2.1. La <i>mmugghiata</i>	61
1.4.2.2. La <i>malaga</i>	63
2. LES AUTRES CULTURES : L'OLIVIER ET LE CAPRIER	65
2.1. LES OLIVIERS	65
2.2. LES CAPRIERS	67
2.2.1.1. La récolte	68
2.2.1.2. La taille	69
CHAPITRE 2. TECHNIQUES TRADITIONNELLES : CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES	70
1. LE CLIMAT : LA TEMPERATURE ET LES VENTS	70
1.1. LA TEMPERATURE	70
1.2. LES VENTS	73
1.2.2.1. Les prévisions	75
2. L'EAU : L'HUMIDITE, LA SEVE, LE SERENO	76
2.1. L'HUMIDITE	76
2.1.3.1. De l'association de cultures	77
2.1.3.2. De l'herbe	78
2.1.3.3. Du fruit (la sève)	78
2.1.3.4. Le <i>sereno</i> (la rosée)	79
3. MURETS ET PIERRES	81
3.1. DIVERSITE DES TYPES DE MURETS	81
3.2. GIARDINO PANTESCO	83
3.3. FONCTION DE LA PIERRE DANS LA VALEUR DU TERRAIN	84
4. LES SOLS : TYPES DE SOLS, LES NOMS DES PARCELLES, LES TYPES D'OUTILS	85
4.1. LES TYPES DE SOLS	85
4.2. LES PARCELLES	87
4.3. LES OUTILS	88
CHAPITRE 3. L'HISTOIRE, LES CONDITIONS DE VIE PRECISES SOCIALES ET L'IDENTITE DES HABITANTS DE PANTELLERIA	91
1. LA DIVISION DES TERRES : HERITAGE, VALEUR DES PARCELLES, TRANSMISSION ET APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES	91
1.1. LE SYSTEME D'HERITAGE	91
1.2. LA VALEUR DE LA PARCELLE	92
1.3. TRANSMISSION ET APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES	93
2. LES CONSTRUCTIONS : LE <i>DAMMUSO</i> , LA <i>SARDUNA</i> ET LE <i>MAGASENU</i>	94
2.1. LE <i>DAMMUSO</i>	94
2.2. LA <i>SARDUNA</i> ET LE <i>MAGASENU</i>	95
3. AUTOSUFFISANCE	95
3.1. LES ANIMAUX	95
3.2. L'ORGE ET LE FROMENT	96
3.3. LES LEGUMES	97
4. L'ORGANISATION DU TRAVAIL : L'ENTRAIDE, LE NON PARTAGE, LES TRAVAILLEURS	98
4.1. L'ENTRAIDE	98
4.2. LE NON PARTAGE	99
4.3. LES TRAVAILLEURS	99
5. ATTACHEMENT AU LIEU ET FIERTE : MEMOIRE & PATRIMOINE, SPECIFICITE & AUTOCHTONIE	100

5.1. MEMOIRE ET PATRIMOINE	100
5.2. PATRIMOINE IMMATERIEL DE L'HUMANITE	102
5.3. SPECIFICITE ET AUTOCHTONIE	102
6. L'ABANDON	103
INTRODUCTION	106
CHAPITRE 1. LES RELATIONS HOMMES ET NATURE	106
1. UNE SOCIETE ANALOGIQUE	107
1.1. Une classification dichotomique	107
1.2. LA CONNAISSANCE DU MILIEU	108
2. LA PLANTE COMME ENTITE	111
2.1. UNE RELATION DE CONFIANCE	111
2.2. LES NOTIONS DE FORCE ET D'ENERGIE	114
CHAPITRE 2. HETEROGENEITE BIOPHYSIQUE, ORGANISATION SOCIALE ET PAYSAGE	117
1. L'HETEROGENEITE BIOPHYSIQUE DU TERRITOIRE	117
1.1. LES OUTILS	118
1.2. LES MICROCLIMATS	119
1.3. DIVERSITE VARIETALE	121
1.4. DIVERSITE D'USAGE	122
2. L'ORGANISATION SOCIALE	122
2.1. LE SYSTEME D'HERITAGE	122
2.2. LE SYSTEME D'ENTRAIDE	123
2.3. LA TRANSMISSION ET L'APPRENTISSAGE DES TECHNIQUES	124
3. LE PATRIMOINE VEGETAL	125
3.1. MULTIPLICATION : UN INTERET DE PERPETUER LES CLONES LOCAUX	126
3.2. LES TECHNIQUES DE SECHAGE	128
3.3. LES CAPRES : UNE MICRO-RESSOURCE DEVENUE VALEUR ECONOMIQUE	129
CHAPITRE 3. EVOLUTIONS ET INNOVATIONS	131
1. EVOLUTIONS DES MODES DE VIE	131
1.1. EVOLUTION DE L'HISTOIRE AGRICOLE	131
1.2. L'EVOLUTION DES TECHNIQUES ET DU MARCHE	132
1.3. UNE FORTE CAPACITE D'ADAPTATION	134
2. LES PROFILS DE CEUX QUI RESTENT	136
3. ENTRE L'ABANDON ET LA PATRIMONIALISATION	138
3.1. L'ABANDON	138
3.2. L'EVOLUTION DU SYSTEME D'AUTOSUFFISANCE	139
3.3. LA PATRIMONIALISATION	141
CONCLUSION GENERALE	144
BIBLIOGRAPHIE	147
TABLE DES ANNEXES	153
LEXIQUE	177
TABLE DES FIGURES	179
TABLE DES TABLEAUX	179
TABLE DES DOCUMENTS AU VERSO	179

RIASSUNTO

L'isola di Pantelleria in Sicilia presenta delle condizioni climatiche e geomorfologiche difficili, che hanno costretto gli agricoltori ad adottare delle tecniche agricole specifiche, dando luogo ad una forma di agricoltura eccezionale. Il contatto obbligato tra contadini e natura si è consolidato in una relazione particolarmente forte tra loro. Questo legame è **percettibile soprattutto tramite la conoscenza precisa dei territori eterogeni dell'isola e degli elementi** che li compongono, come i tipi di suolo, di vento, la presenza più o meno importante di umidità o di pietre. Più precisamente, gli impatti di tutti questi elementi sulla pianta, e *in fine* **sull'uomo, evidenziano** la loro relazione via un sistema di corrispondenze, tipico delle società analogiche. Da qui risulta un legame forte al luogo, percepito anche mediante il rispetto per gli antenati, che hanno **reso** l'isola coltivabile, dopo grandi sacrifici di pianificazione territoriale e di comprensione **dell'ecosistema. La trasmissione da padre in figlio delle loro conoscenze**, e gli scambi matrimoniali, hanno dato la possibilità a Pantelleria di generare una sua economia sul mercato e sull'**esportazione** dei propri prodotti agricoli, in particolar modo lo *Zibibbo*, **vitigno predominante dell'isola**. L'eredità delle terre e la trasmissione **dei saperi è sempre d'attualità, anche se i cambiamenti globali, l'evoluzione** dei stili di vita e della domanda commerciale, influenzano il paesaggio, relativamente più omogeneizzato, con una conseguente perdita **delle pratiche tradizionali, parallelamente all'abbandono progressivo delle terre da parte dei giovani, il cui esodo è crescente. L'isolamento geografico, la relazione con la natura, l'organizzazione sociale** che ne **consegue, l'attaccamento al luogo e l'ammirazione per gli anziani, sono degli elementi che fanno parte** della storia degli abitanti, integrando la loro identità, che oggi sembra indebolirsi o differenziarsi in seguito alle nuove scelte di vita.

Parole chiave : Pantelleria, tecniche agricole, ontologia analogica, vincoli climatici, storia di vita, viticoltura.

RÉSUMÉ

L'île de Pantelleria en Sicile présente des conditions climatiques et géomorphologiques difficiles, qui ont obligé les paysans à mettre en place des techniques agraires donnant lieu à une agriculture exceptionnelle. La proximité obligée entre paysans et nature s'est consolidée dans une relation particulièrement forte les unissant, qui se perçoit notamment à travers la connaissance fine des territoires hétérogènes de l'île et des éléments les composant comme les types de sol, de vent, la présence plus ou moins importante d'humidité ou de pierres. En particulier, les impacts de tous ces éléments sur la plante, et *in fine* sur l'homme, mettent en lumière cette relation par des mises en correspondance, typiques des sociétés analogiques. De là, résulte un attachement au lieu fort, ressenti également à travers le respect envers les ancêtres, pour avoir rendu l'île cultivable, après un grand effort d'aménagement et de compréhension de l'écosystème. La transmission de père en fils de leurs savoirs et savoir-faire, et les échanges matrimoniaux, ont donné la possibilité à Pantelleria de construire son économie sur le marché et l'exportation de ses produits agricoles, en particulier du *Zibibbo*, le cépage dominant de l'île. L'héritage des terres et des savoirs est toujours d'actualité, bien que les changements globaux, l'évolution des modes de vie et de la demande commerciale, amènent à une modification du paysage, relativement plus homogénéisé, et à une perte des pratiques traditionnelles, parallèlement à l'abandon progressif des terres de la part des jeunes, dont l'exode est croissant. L'isolement géographique, la relation avec la nature, l'organisation sociale qui en découle, l'attachement au lieu et l'admiration pour les anciens, sont des éléments qui font partie de l'histoire de vie des habitants, intégrant leur identité, qui semble aujourd'hui s'affaiblir ou se différencier suite à de nouveaux choix de vie.

Mots clés : Pantelleria, techniques agraires, ontologie analogique, contraintes climatiques, histoire de vie, viticulture

ABSTRACT

The island of Pantelleria in Sicily features difficult climatic and geomorphological conditions, leading the farmers to design agricultural techniques, which gave birth to an exceptional agriculture. The obliged proximity between farmers and nature has strengthened within particularly strong interrelationships. This can be acknowledged especially through the accurate knowledge of the heterogeneity of territories forming the island, and of the elements composing them, such as the types of soils, of wind, the more or less important presence of humidity or stones. In particular, the impact of all those elements on plants, and *in fine* on humans, emphasizes these interrelationships through a system of correspondences that characterizes analogical societies. This also forms the basis of a strong attachment to the land, which can be identified through the respect towards the ancestors, who have made the island arable after a big effort of landscaping and comprehension of the ecosystem. The transmission from father to son of their knowledge and know-how, and the matrimonial exchanges, gave Pantelleria the possibility to build its economy on the market and exportation of its agricultural products, especially the *Zibibbo*, the main island's vine landrace. The transmission of lands and knowledge is still topical, even though the global changes, the evolution of lifestyles and of commercial demand lead to a modification of the landscape which is relatively more homogenized, and to a loss of traditional practices, simultaneously with the progressive abandonment of the lands from the young generation with a growing exodus. The geographical isolation, the relation with nature, the social organization developed in accordance, the attachment to the land and the admiration towards the ancients, are all elements that compose the history of the inhabitants, integrating their identity, which today seems to weaken or to differentiate along with new choices of lifestyles.

Key-words: Pantelleria, agricultural techniques, analogic ontology, climatic constraints, life history, viticulture