Théia
ISSN : 3074-5527
Publisher : Université Lumière Lyon 2

3 | 2026
Histoire expérimentale et sensorialité

L'expérience du sentir et du ressentir. Les artisanats de la transformation du bois

The Experience of Sensing and Feeling: The Art of Wood Transformations

'Ada Acovitsioti-Hameau and Philippe Hameau

http://publications-prairial.fr/theia/index.php?id=626

DOI : 10.35562/theia.626

Electronic reference
'Ada Acovitsioti-Hameau and Philippe Hameau, « L'expérience du sentir et du ressentir. Les artisanats de la transformation du bois », *Théia* [Online], 3 | 2026, Online since 23 novembre 2026, connection on 25 novembre 2026. URL : http://publications-prairial.fr/theia/index.php?id=626

Copyright
CC BY-NC-SA 4.0

Prairial
Pôle éditorial
Lyon Saint-Étienne

L’expérience du sentir et du ressentir. Les artisanats de la transformation du bois

The Experience of Sensing and Feeling: The Art of Wood Transformations

‘Ada Acovitsioti-Hameau and Philippe Hameau

OUTLINE

Le choix d’un travail empirique
Terrain et interrogations
Les artisans
Les principes de la cuisson du bois
L’expérimentation : des observations « par corps »
Lieu, végétal et perceptions
Installation et transformation de la zone au site
L’anthropomorphisation des éléments
Sentir et ressentir la transformation du vivant
Des sensations réelles et revisitées

TEXT

Le choix d’un travail empirique

1 Les expérimentations que nous avons menées et présentons ici portent essentiellement sur l’obtention du charbon de bois de chêne et de l’huile du genévrier oxycèdre, appelé cade (de *cado* en provençal)[1]. Les vestiges référents remontent à la période comprise entre la seconde moitié du XIXe siècle et la première moitié du XXe siècle et beaucoup d’entre eux sont encore observables dans la garrigue et le maquis provençaux. Charbon et huile sont produits par des artisans différents, mais qui se côtoient dans le même espace, au terme d’itinéraires de vie diversifiés imposés chaque fois par des considérations de subsistance économique. Chacun vit au cœur de son essence végétale et n’emprunte pas vraiment d’éléments techniques à l’autre artisan[2], mais tous expriment une même pensée symbolique et un rapport particulier à la nature où l’arbre et ses produits sont conçus comme des entités vivantes dotées d’une certaine agentivité.

2 Dans ce cadre, comparer, expérimenter et reproduire les pratiques représentent des démarches indispensables pour approfondir un premier travail de terrain, pour éviter la sécheresse d'une première expertise, essentiellement quantitative, celle que Claude Lévi-Strauss qualifie de « véritable caricature du métier [3] ». Ses informateurs ont déserté le campement et il « s'assigne une tâche minutieuse et vaine » : inventorier les éléments végétaux nécessaires à la construction d'une case désertée. De même, notre travail sur les artisanats forestiers (charbonnage, distillation de l'huile de cade et de la poix), axé sur les transformations de trois essences végétales emblématiques du bassin méditerranéen (chêne, genévrier et pin), a commencé, classiquement, par les relevés des structures et de leur proche environnement (aires, pégoulières et enguentières [4]). Il a très vite été amplifié par des enquêtes orales auprès des anciens artisans et leurs descendants, et par des expérimentations concernant la construction de leur habitat et le montage et l'utilisation de leurs structures de conversion de la matière. Loin du sévère constat de l'auteur de *Tristes Tropiques*, nous imaginions bien qu'il existe autant de raisons idéelles que fonctionnelles dans le choix des matériaux et dans l'agencement de l'espace, lors de la construction d'une cabane ou d'une structure de combustion, seraient-elles rudimentaires. La connaissance fine des vestiges encore visibles devenait donc un moyen d'élaborer questionnaires et pratiques expérimentales.

3 Ainsi, dans le cas précis du charbonnage, et parce que les artisans éludent systématiquement la présentation de leur habitat au profit du montage et du fonctionnement de leur four, il a fallu que nous engagions des fouilles sur d'anciens sites artisanaux pour suppléer nos enquêtes [5], pour avancer des arguments factuels auprès de nos informateurs et pour démontrer, finalement, que la cabane édifiée endossait un rôle identitaire plus important que celui qu'ils veulent bien lui reconnaître. Les vestiges sont le signe d'un contexte précis, celui d'une migration transfrontalière pour raisons économiques et d'un passage obligé des acteurs dans un espace forestier éloigné de la communauté d'accueil, situation marginale qu'ils s'efforcent encore soit d'oublier soit d'embellir, pour signifier qu'elle n'a été qu'accidentelle. Cette évocation du site de charbonnage ancien est d'autant plus intéressante que les vestiges de la structure de transformation de la matière y sont absents, qu'une couche résiduelle

de terre brûlée y reste l'unique trace pour définir le statut des lieux et que les arguments pour exprimer les connaissances techniques de l'artisan ont été détruits par lui-même. En conséquence, seule la cabane prouve sa présence sur le site et suggère la pratique de son artisanat.

4 En revanche, malgré leur déstructuration plus ou moins avancée, enguentières et pégoulières sont des vestiges encore visibles et qui définissent sans conteste l'action technique des artisans sur le genévrier et le pin. D'un point de vue strictement technique, les cuissons de ces essences sont documentées dans la littérature, depuis les auteurs antiques jusqu'aux encyclopédies pré et postrévolutionnaires, quoique les présentations y soient souvent succinctes et ne reflètent qu'imparfaitement la réalité ressentie et exprimée par les praticiens.

5 Les documents d'archives dont nous disposons sont très rares et n'abordent aucun fait technique. Ils sont souvent inclus dans des descriptions et règlements génériques sur les milieux manipulés. Les accords sur la fabrication et la distribution des produits transformés des coupes sont apparemment oraux et conditionnés par des questions de gestion de terrains topographiquement diversifiés, définis avant tout par les relations sociales plus ou moins étroites entre l'artisan et le propriétaire des lieux. C'est dans ce cadre, dès la fin de l'Ancien Régime, que l'artisan est autorisé à faire et/ou est tenu de fournir au propriétaire de la chaux, du charbon de bois, des poutres, des pierres de taille, etc., en plus du bois. Ces accords se multiplient et prennent une forme de plus en plus stéréotypée avec l'organisation stricte de l'administration forestière après la Révolution et nous en trouvons en livrets reliés jusqu'à la seconde guerre mondiale [6]. Ces arrangements obligent le chercheur à considérer le caractère situé de son terrain et les conditions sociohistoriques dans lesquelles la démarche expérimentale est censée être menée [7].

6 Parce que les expérimentations ont été réalisées en présence des anciens artisans, leur restitution est donc l'occasion de retranscrire ici leur pensée et leurs paroles, différentes des présentations savantes parce qu'elles usent d'images, jouent souvent de l'analogie et ont un rapport de proximité avec les éléments manipulés. Nous

abordons là une distinction classique entre « l'observation vivante » et « la reconstitution de la série logique », expressions que propose Hélène Balfet [8] pour souligner la disparité entre les explications que fournissent nos informateurs et l'exposé que nous proposons des étapes nécessaires au déroulement d'une chaîne opératoire. Il s'agit donc d'une approche sensible de la conversion artisanale des matières ligneuses dans un contexte précis et daté. Nous l'abordons sur trois aspects qui nous semblent exprimer précisément l'enchaînement des faits qui conduisent à l'obtention du charbon de bois et de l'huile de cade : la transformation de l'espace de la pratique par l'artisan, le contact de celui-ci avec les éléments qu'il prélève et qu'il transforme, son usage des sens pour apprécier l'efficacité et la qualité de son action sur la matière.

Terrain et interrogations

Les artisans

7 Les artisans qui ont guidé nos gestes lors des expérimentations appartiennent tous au milieu rural, mais les trajectoires de leurs familles sont diversifiées et souvent complexes. Les artisans du chêne sont pour la plupart issus des vagues d'immigration de l'Italie vers la France qui débutent à la fin du XIXe siècle. Les Piémontais, principalement ceux de la région de Cuneo, sont parmi les premiers migrants, suivis des Toscans, des Ligures, des Bergamasques, des Calabrais et des Sardes [9]. En Provence, ils trouvent des emplois dans les domaines agricole, minier et forestier, dans le cadre d'une évolution des pratiques agricoles et pastorales amplifiée par un exode des populations rurales vers les villes de la côte. Ces montagnards italiens vivaient chez eux de la récolte des châtaignes, de l'élevage de quelques brebis et chèvres et d'une agriculture de subsistance sur de maigres parcelles de terre. En Provence, ils sont embauchés pour pallier une défection de la main-d'œuvre locale qu'ils ne remplacent pas totalement.

8 Les recensements de la population entre 1836 et 1946 dans le centre du Var montrent une évolution des acteurs du domaine forestier [10]. De 1836 à 1876, charbonniers et bûcherons sont exclusivement français, natifs des villages concernés ou proches. De 1876 à 1911, on

compte autant d'artisans locaux que d'employés italiens. Après la première guerre mondiale et jusqu'en 1946, on observe une diminution progressive des artisans locaux qui ne représentent que 20 % environ des effectifs pour 80 % d'exploitants étrangers. Au nombre de ces derniers, à partir de 1936, on compte l'arrivée d'Espagnols. Après la seconde guerre mondiale, beaucoup d'Italiens se font naturaliser et sont donc recensés comme Français.

9 Dans la deuxième phase, les charbonniers italiens font essentiellement partie de la population éparse, celle vivant dans les grandes fermes proches de la « colline », hors agglomérations. Il s'agit souvent d'adultes jeunes qui partagent leur année entre travaux forestiers dans le Var et travaux agricoles au Piémont. Ils œuvrent en Provence « de novembre, quand la neige commençait à tomber, jusqu'à mi-mars ». C'est essentiellement dans la troisième phase que les Italiens viennent avec leur famille, leur inscription dans la communauté villageoise passant par la scolarisation des enfants et les emplois domestiques des épouses chez des paysans aisés.

10 L'insertion dans le tissu social local se fait également par l'image que les charbonniers étrangers offrent d'eux-mêmes et celle que la société perçoit d'eux, construit et transforme. Naît ainsi l'idée d'hommes hors du commun, travailleurs et polyvalents, rustres et rusés, complices de la nature en même temps que destructeurs de l'ordre naturel. C'est qu'en plus de leur activité, nocturne et diurne, où leur gestion du feu est magnifiée, ils fréquentent la colline, cet amalgame de *saltus* et de *silva* aux limites imprécises et changeantes, qui associe des vocations d'économie artisanale et de subsistance, d'espace de retraite et de ritualités, de lieu propice aux expressions bénéfiques ou maléfiques d'êtres supranaturels [11]. La connaissance et l'usage de ces lieux, attractifs et répulsifs tout à la fois, confèrent à ceux qui les pratiquent des qualités qui abolissent rapidement les stéréotypes qu'on attribue trop facilement aux « hommes des bois [12] ».

11 À aucun moment, les charbonniers et/ou bûcherons italiens [13] ne remplacent totalement les artisans locaux, si bien que les vestiges de leur art et de leur présence dans la colline et le vocabulaire qu'ils utilisent ne leur sont pas nécessairement spécifiques. Il n'y a en la matière aucun diffusionnisme technique et langagier, mais une

propension de ces étrangers à apprendre et reproduire les savoir-faire et à montrer leur aisance à parler comme leurs homologues. De même, la comparaison et les divergences avec les artisans du cade ne sont donc pas dues à la nationalité.

12 Ces artisans du cade, qui se disent enguentiers [14], sont également issus du monde rural. Ce sont souvent des paysans pauvres qui, démarchés par les représentants de firmes pharmaceutiques à partir de la fin du XIXe siècle, se tournent vers une activité rémunératrice : la distillation du bois de genévrier oxycèdre. Quelques autres pratiquent des activités forestières. L'huile de cade est connue de longue date pour un usage tourné essentiellement vers les soins vétérinaires : traiter diverses maladies du pelage des ovins et des caprins, le piétin (une affection bactérienne des pieds des petits ruminants), etc. Cette huile était obtenue par distillation dite « à la marmite » et souvent réalisée, en petite quantité, par le berger lui-même. La production des enguentiers est faite désormais en fours, très ressemblants à ceux qui étaient utilisés, dans les mêmes zones, pour la poix. L'huile de cade entre alors dans la composition de pommades à usage essentiellement dermatologique pour soigner l'eczéma, le psoriasis, etc. [15].

13 En France, la distillation du cade à l'époque moderne est concentrée au sud du massif de la Sainte-Baume, dans une zone connue de longue date pour son usage pastoral, même si d'autres lieux sont signalés, comme les Causses ou la haute vallée du Var. Quatre familles d'enguentiers sur trois générations ont été repérées dans cette zone [16]. Chacune d'entre elles a exercé dans des communes différentes, mais on note au moins deux unions entre deux familles exerçant sur plusieurs générations la distillation. Les recensements de population déjà signalés ont permis de suivre la trajectoire d'un de ces artisans, Paulin Olivier, d'abord bûcheron à Cuges-les-Pins, qui a distillé plus tard l'huile de cade à Solliès-Ville, trente kilomètres plus au sud, en s'y qualifiant encore de bûcheron.

Les principes de la cuisson du bois

14 Qu'il s'agisse du chêne, du genévrier, du pin ou d'autres espèces végétales, la cuisson répond à des processus identiques réalisés avec des artefacts qui peuvent sembler différents. Ce sont dans tous les

cas des techniques, des « moyens d'action sur la matière[17] », des « procédés de manipulation par l'homme d'un matériau naturel en vue de le transformer en produit ou objet utilisable[18] ». Ainsi, le bois est amené à se transformer sous l'action d'un feu en milieu clos en trois éléments qui sont, prosaïquement, un charbon, un liquide et un gaz. L'objectif du charbonnier provençal est l'obtention du charbon de bois, mais dans d'autres régions des rigoles creusées sous la meule permettent à l'artisan de recueillir aussi un goudron liquide utilisé pour rendre imputrescibles certains objets en bois. Le but de la distillation du genévrier est de produire une eau et une huile à usage médical et vétérinaire. Le charbon de bois également obtenu est cédé par l'enguentier au propriétaire du terrain. Dans certaines exploitations industrielles, le gaz issu de la cuisson du bois est utilisé pour chauffer des bâtiments. Pour diverses raisons, les artisans peuvent donc écarter certains produits, mais ils n'en ignorent pas l'existence sous peine, dans le cas des gaz par exemple, de réduire leur fournée en cendre.

Figure 1.



Un four à cade de l'arrière-pays toulonnais avec sa voûte en façade où coule l'huile et un évent latéral destiné à alimenter la chambre de combustion.

Crédit : Philippe Hameau, CC BY-NC-SA 4.0

15 La structure qui permet une cuisson en milieu clos est systématiquement appelée « four », qu'il s'agisse d'une construction avec pierres et briques pour le four à cade (fig. 1), d'une grande jarre renversée selon le système décrit par Duhamel Dumonceau pour la pégoulière [19] ou de l'agencement soigné des bûches (fig. 2) placées sous une couverture de feuilles et de terre pour la charbonnière. Il ne s'agit donc pas d'une même enveloppe de la charge à cuire, faite de matières dures et réutilisables pour les deux premiers fours, d'un « solide souple » [20] qu'on retire lors du défournement pour le troisième. Dans les années 1940, pour le charbon de bois, apparaissent les fours en tôle qui n'exigent pas une surveillance nocturne de la cuisson du bois, mais ceux qui travaillent « en meule » déconsidèrent ceux qui travaillent « en chaudron », l'artifice du four s'interposant entre l'opérateur et le feu qui couve. En effet, quels que soient les matériaux dont il est fait, le four exige de l'artisan la compréhension d'un feu qu'il ne voit pas, qui monte et qui descend à l'intérieur de la structure (pour la charbonnière) ou qui diffuse sa chaleur à travers les briques (pour le four à cade).

Figure 2.



Une charbonnière sans son chemisage de feuilles et de terre. Quelques alignements suggèrent les niveaux superposés des bûches. L'artisan préfère ce type de cliché qui révèle son art du montage du four.

Crédit : Archives de l'ASER, domaine public

16 Toutefois, la cuisson ne peut se faire dans un milieu anaérobie et l'air est constamment sollicité pour l'avancée de la cuisson et la montée en température, nécessitant de l'artisan une connaissance parfaite des fumées qui s'échappent du four et de leur densité. À ce titre, les structures de combustion sont diversement positionnées dans l'espace et l'on retrouvera plutôt des enguentières dans les zones moyennement abritées (pentes, replats), afin de gérer l'aération des évents, et plutôt des sites de charbonnage en fond de vallon pour éviter les sautes brusques de vent. Les exceptions à ces règles restent nombreuses et la construction de brise-vent, appelés *baragno* en Provence, est courante. Arrive enfin le terme de cette progression où le chargement en combustible est arrêté, où la structure est totalement obstruée, où la transformation s'opère pour obtenir charbon, liquide et gaz. Le défournement n'est réalisé qu'au moment où l'artisan estime que la charge mise à cuire est éteinte, ou du moins peu susceptible de s'enflammer au contact de l'air.

L'expérimentation : des observations « par corps »

17 Les expérimentations que nous avons réalisées s'inscrivent entre observations et reproductions des gestes, en présence des artisans et en se conformant à leurs conseils. La proximité de ces praticiens permet de poursuivre l'enquête, d'apprendre leur raisonnement et leur gestuelle et de tenter de ressentir leur relation aux éléments, lieux, bois, outils, feu, produits finis, etc., selon les multiples déclinaisons qu'ils en dressent. Toutefois, la méthode a ses limites. Nous apprenons les façons de faire des artisans qui nous guident, nous nous conformons aux gestes qu'ils nous dictent et à la succession des opérations qu'eux-mêmes ont toujours suivie. C'est pour nous l'occasion de connaître ces gestes et cette chaîne opératoire qui leur ont été transmis, mais aussi de nous impliquer nous-mêmes dans le fil de cette transmission que nous pourrions croire inchangée. Or, il nous faut sans cesse analyser les données transmises, détecter les hésitations, les atermoiements, les

méconnaissances, les oublis autant que les certitudes de nos informateurs. Parce que nous avons pu profiter de la présence conjointe de plusieurs anciens artisans certains jours, nous avons aussi pu juger des spécificités techniques de chacun, des détails qui ne bouleversent en rien la suite logique des étapes mais qui semblent incontournables pour chacun des acteurs. C'est d'ailleurs sur ces astuces, dont chacun amplifie l'importance, qu'il faut s'interroger, plus que sur les pratiques qui font consensus parce que réellement indispensables à la transformation de la matière. Ce ne sont jamais des variables au sens de pratiques qui produiraient des effets différents de ceux habituellement attendus tout en soulignant la pertinence globale du processus, mais des actions indiquant des personnalités, un effet de distinction, une croyance dans la transmission (« on a toujours fait ainsi »). Ce ne sont jamais des « interventions délibérées [qui nous permettraient] de déterminer quels paramètres sont pertinents quant à la production d'un effet donné [21]. »

18 Nous avons donc réalisé des observations « par corps [22] », en adoptant les conseils de nos informateurs et en nous impliquant par la gestuelle et par les sens dans les opérations de transformation du bois de chêne et de genévrier. Toutefois, le geste reste soumis à la parole et la transmission ne peut se résumer à l'apprentissage des gestes, mais l'artisan n'utilise pas automatiquement les mots qui permettent de comprendre le principe à suivre. Lui-même imite sans avoir la connaissance théorique. Dans son introduction à l'*Encyclopédie*, Denis Diderot affirme que les artisans démontrent un savoir-faire de producteur, mais qu'ils possèdent rarement un savoir-faire d'opérateur [23]. Ils procèdent selon une chaîne opératoire souvent complexe, mais il leur est difficile d'analyser le processus suivi et d'imaginer d'autres modalités d'agir. Les expressions qu'ils utilisent pour décrire les étapes de leur travail sont souvent imagées, en lien avec les sens, mais leur compréhension reste délicate et elles ne sont jamais reproduites dans les ouvrages de technologie. Nous pouvons d'ailleurs nous interroger sur ce que connaître veut dire, car il y a une immédiateté dans la connaissance artisanale que le savant ne parvient pas à saisir complètement : celle-ci paraît s'imposer à la suite non pas d'une logique mais d'une intuition. Toutefois, si Diderot conçoit l'incapacité des ouvriers à « s'exprimer avec quelque clarté

sur les instruments qu'ils emploient et sur les ouvrages qu'ils travaillent [24] », il admet aussi qu'« un garçon charbonnier parlera toujours mieux de son métier que toute une académie, et que tous les Duhamels du monde [25]. »

19 Nous pouvons donc arguer que, s'il est admis que les perceptions sont historiquement déterminées et que les stimuli auxquels ont été exposées les personnes vivant à des époques antérieures peuvent avoir été autrement ressentis, l'intervalle de temps entre l'activité professionnelle de nos informateurs et le moment où ils nous ont guidés et conseillés est réduit. Ce sont eux qui nous ont parlé de leur pratique et nous l'ont fait vivre et nous étions simplement dans la situation de l'ethnographe qui interroge et duplique les gestes d'informateurs ayant cessé de pratiquer. Leur présence permettait d'éviter ou de diminuer les biais que connaît l'expérimentation en archéologie, puisqu'il s'agissait d'opérer à partir de vestiges récents avec ceux qui les avaient produits [26].

20 La presse locale a d'ailleurs signalé que certains charbonniers retraités avaient « repiqué », ponctuellement : qu'ils avaient d'eux-mêmes procédé au montage et à la cuisson d'une meule, dans un double mouvement de rappel mémoriel pour eux-mêmes et de devoir de transmission pour leurs proches [27]. Les autres artisans ont vécu cette remémoration lors de nos expérimentations. Nous comprenons donc la portée de leurs perceptions, parce que nous sommes encore sociologiquement proches de ces situations et de ces valeurs et aussi parce que nous pouvons solliciter des précisions.

Lieu, végétal et perceptions

Installation et transformation de la zone au site

21 Les artisanats présentés ici se déroulent dans la colline provençale [28], dans le *saltus* et le milieu sylvestre, et se développent en lien avec d'autres formes de gestion forestière, de cultures dérobées, de pratiques pastorales, etc. Toutefois, charbonniers et bûcherons ont besoin d'un couvert d'arbres, tandis que les distillateurs se contentent d'une végétation arbustive et d'une garrigue basse.

22 La prise de possession de l'espace technique passe par la cabane, car il faut à l'artisan et parfois à sa famille « un toit dès le premier soir ». Pour les charbonniers italiens, l'implantation de la cabane participe à un processus d'intégration, puisque c'est à partir de cette construction que s'exercera la sociabilité de l'artisan en devenant le lieu des rassemblements nocturnes. La cabane est une structure basse faite de deux pignons en pierre sèche supportant un couvrement de branchages et de terre, destinée au repos entrecoupé de moments de surveillance du four. On y entre « les pieds les premiers et la tête à l'entrée pour ne pas être privés d'air [29]. » Quand la famille est présente, une deuxième cabane, plus grande, sert d'habitation : on s'y tient debout. Parfois, la cabane est réduite à une simple toile posée sur une corde entre deux poteaux, à la façon d'une tente. On l'appelle *capouchoun* (capuchon), terme qu'on donne aussi à la petite cabane de surveillance. La cabane combine des qualités de simplicité (montage, entretien), de solidité (basse et empattement large) et d'isothermie (creux central, couvrement de terre) et marque l'appartenance à un corps de métier. Les enguentiers construisent plutôt un cabanon, une construction à quatre murs porteurs avec toiture de tuiles, qui ressemble beaucoup aux structures que l'on rencontre dans les parcelles cultivées, exprimant par là leur statut premier d'agriculteurs.

23 Pour se protéger, le charbonnier use des mêmes solides souples que pour garantir l'intégrité de sa meule, tandis que l'artisan du cade construit cabane et four en matériaux résistants. Le couvert est donc assuré dans les deux cas, bien que l'essentiel de la vie quotidienne se déroule à l'extérieur des structures bâties. Les charbonniers parlent d'une longévité de trois ans pour leur cabane, mais ils doivent aussi en changer puisque les coupes d'arbres s'éloignent progressivement de l'aire de travail, tandis que les enguentiers peuvent utiliser plus longtemps leur cabanon, la ressource en genévriers s'épuisant plus lentement.

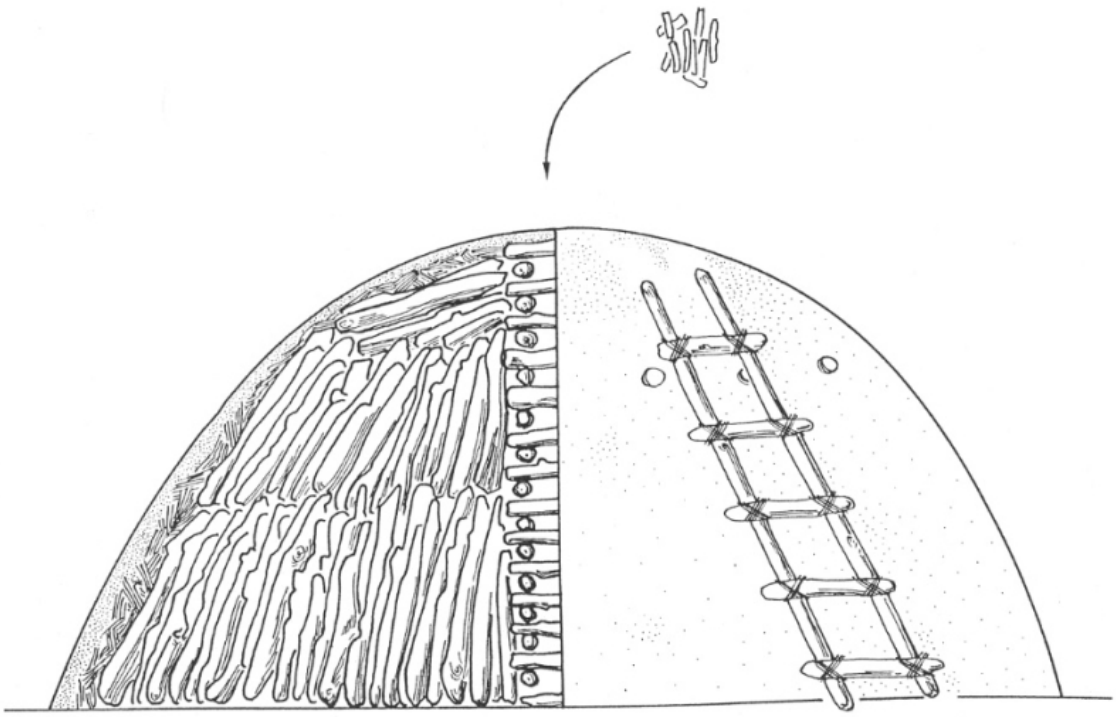
24 Le four du charbonnier est implanté sur la *luego*, la place, la bonne place, le lieu choisi pour son accessibilité, sa configuration, la proximité des bons arbres et de certains éléments naturels (ruisseau, auvent rocheux, etc.) [30]. Autour de la *luego*, l'artisan sélectionne les arbres à abattre en fonction de la grosseur de leur tronc et leurs branches. Il utilise du bois qui a entre 15 et 20 ans, question de

consistance et de grosseur, des branches qui ont « le diamètre d'une bouteille de vin ». Il préfère les rejets d'une précédente coupe, tronçonnés à 20 ou 30 centimètres du sol de façon, pour que les surgeons repartent nombreux, ce qu'il appelle le recépage. Il a donc le sentiment d'entretenir la forêt, de soigner la colline et de la rendre propre par rapport au « sale », c'est-à-dire aux zones de taillis bas, embroussaillées. Il n'hésite pas à déplacer des pierres sur des zones d'accès ou à aplanir certains accidents de la *luego*, chaque élément devant être à sa place [31]. L'artisan du cade ressent différemment son action sur le végétal, parce qu'il supprime un arbre propagateur d'incendies, qu'il le déracine puisque « le meilleur, c'est la souche », l'endroit où l'arbre est le plus gras. Il la prélève, alors que le charbonnier la laisse en place volontairement. C'est aussi que son four est constitué de certains éléments apportés, briques, tuiles et argile réfractaire, là où le charbonnier tire la totalité de ses ressources des matériaux recueillis sur place. Enfin, l'enguentier ne se soucie pas du calendrier pour dessoucher le genévrier, alors que le charbonnier coupe à la lune vieille « tout ce qui perd la feuille » (le chêne blanc) et à la lune nouvelle « tout ce qui garde la feuille » (le chêne vert).

25 Le charbonnier installe son four dans la « fosse », qui n'est qu'une légère dépression de la *luego* après qu'il l'a débarrassée des pierres, et en « faisant la place », c'est-à-dire en rangeant les matériaux nécessaires, bois, feuilles, terre noire, en cercles concentriques. Le centre de l'espace est destiné au montage de la cheminée qui peut être un assemblage de petits rondins placés en quinconce contre lesquels on place les bûches ou bien un tronc d'arbre tenu au sol par quatre pierres et qu'on retire lorsque le four est monté. La seconde solution permet à l'artisan de montrer sa force autant que sa dextérité, car il ne faut pas que le reste des branches se déplace dans l'espace central devenu vide. Ensuite, les bûches sont placées les unes contre les autres sur deux ou trois niveaux, selon l'idée que « tout bois a sa place », que toutes les bûches, droites ou tordues, petites ou grandes, seront utilisées. Pour sa forme, le four doit « faire le dos de la tortue », se présenter en demi-sphère (fig. 3), loin des agencements coniques ou pyramidaux que préconise l'*Encyclopédie*. C'est à cette étape du montage que sont réalisées les rares photographies que l'on connaisse, avec un artisan, voire sa famille, installés au sommet du

four pour montrer que l'empilement des bûches est solide et stable. Vient enfin le « chemisage » du four, fait d'une couche d'herbes ou de feuilles recouverte du *frasin*, la terre noire et brûlée, issue d'une précédente cuisson et censément imperméable.

Figure 3.



Une charbonnière, montage interne côté gauche/vue externe côté droit.

Crédit : Archives de l'ASER

La cuisson du bois dure plusieurs jours à plusieurs semaines selon la taille du four et l'anticipation météorologique de l'artisan (fig. 4). Une forte pluie ou un vent violent peuvent altérer la qualité du charbon de bois, voire détruire la structure. Lors du défournement, « on fait la roue », on retire progressivement la chemise de la meule en reculant, dans un mouvement circulaire, en redéposant terre noire, feuilles, puis bûches en cercles concentriques. Le charbon prélevé est de qualité s'il ne noircit pas les mains et s'il rend un son cristallin.

Figure 4.

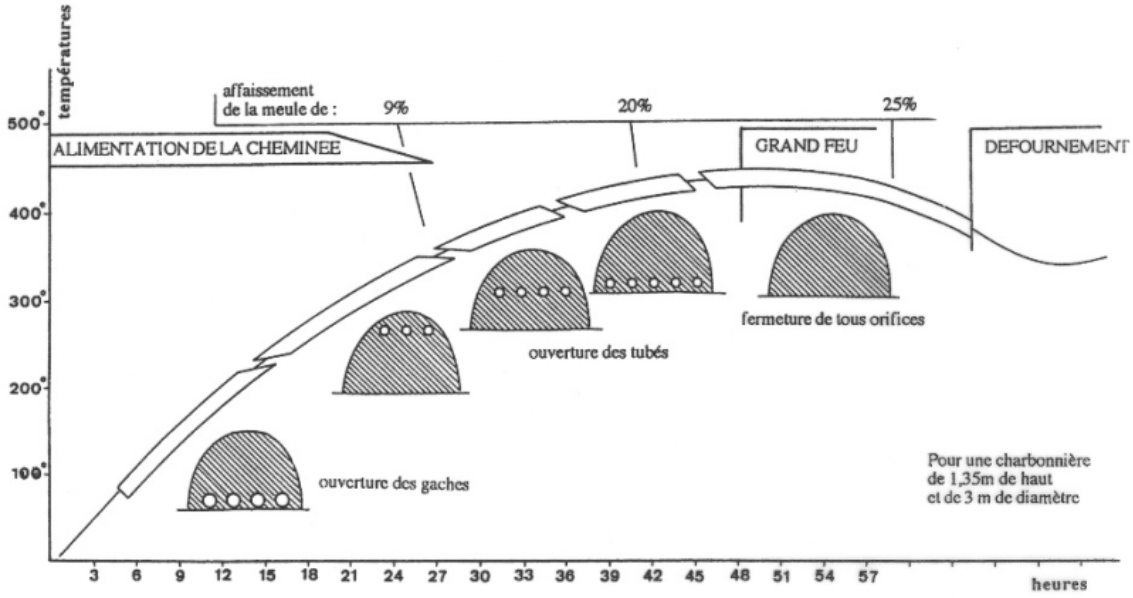
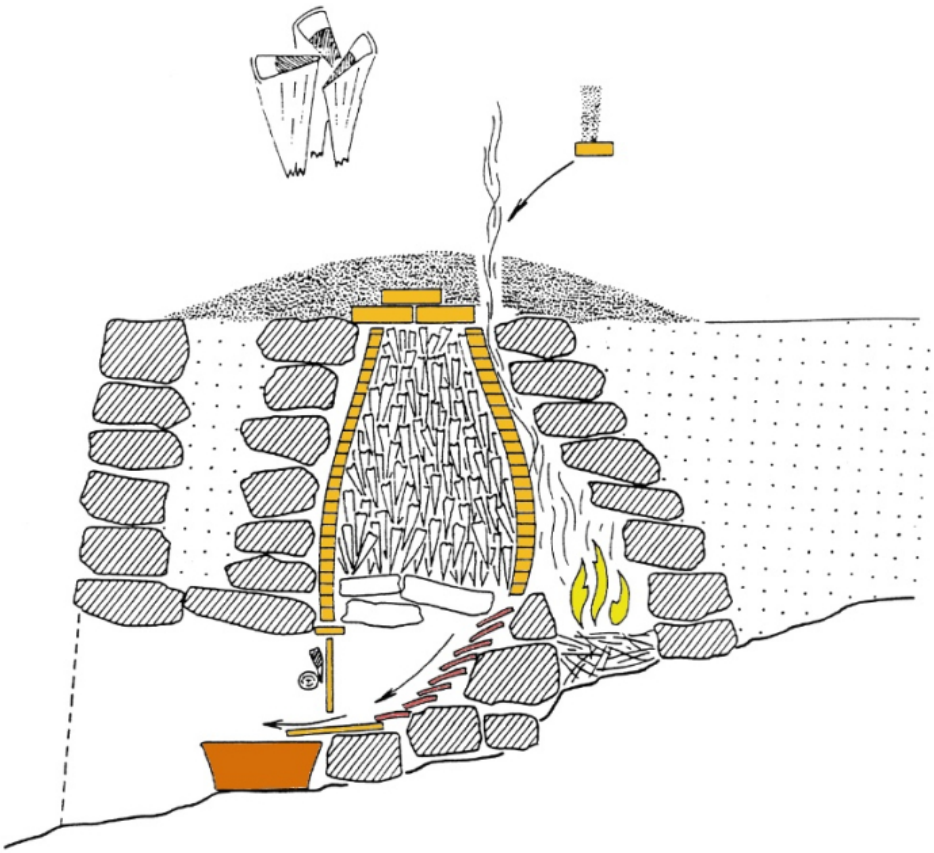


Schéma de la chaîne opératoire d'une cuisson du bois de chêne.

Crédit : Archives de l'ASER

27 Autour du four à cade, le même agencement du bois, à divers stades de coupe et d'ébranchement, est opéré pour faciliter l'enfournement et l'approvisionnement de la chambre de combustion (fig. 5). Nous l'avons même observé sur le site semi-industriel de la distillerie des Cévennes à Claret (Hérault) où la répartition des tas de bois, des fûts, des remorques et des balances exprime toute la transformation du végétal, de la découpe du genévrier jusqu'à l'huile prête à commercialiser. De même, les produits issus de la distillation, eau et huile, se séparent peu à peu, la seconde surnageant est évacuée vers un récipient différent.

Figure 5.



Coupe d'un four à cade pendant la distillation avec ses bûchettes disposées verticalement dans la chambre de distillation (la « jarre » ou la « *fabi* »), le feu allumé dans la chambre de combustion et l'huile qui coule et est recueillie dans un récipient placé sous la voûte.

Crédit : Archives de l'ASER

28 De la zone déforestée aux produits finis en passant par les opérations de montage et de cuisson du bois, on assiste à une géométrisation de l'espace. Chaque élément occupe une place précise. Sauvage, la zone devient domestique : elle est organisée par l'homme, d'où l'idée qu'il la rend propre et belle. En fait, d'autres systèmes techniques vont vers une telle géométrisation, ne serait-ce que pour une simplicité de travail et une certaine vision de l'esthétique naturelle [32]. Sans l'exprimer, les planches de l'*Encyclopédie* elles-mêmes traduisent cette géométrisation de l'espace et de la structure.

L’anthropomorphisation des éléments

29 Hormis quelques exagérations, meule et four à cade sont à taille humaine. Beaucoup de charbonniers tracent rapidement un cercle sur le sol avant d’agencer les bûches de façon à garantir la forme finale de la meule. Un enguentier s’oppose à cette méthode : « Mon père ne traçait pas les contours du four, il avait tout ça dans l’œil. » Chacun use néanmoins de proportions et de détails qui lui sont personnels. Ainsi, à leur taille, à leur forme et à certains détails, il est possible de savoir à quelle lignée familiale appartient tel ou tel four à cade du sud du Var. Ces dimensions des structures sont importantes, puisque selon les étapes de la transformation du bois l’artisan appréhende son four par des faces différentes et qu’il veut éviter une trop grande amplitude de ses gestes.

30 Le four à cade reste indemne après fonctionnement, tandis que la meule s’affaisse progressivement jusqu’à ne mesurer plus que la moitié de sa hauteur initiale. On compte généralement un rendement de 20 % environ (80 kilogrammes de charbon de bois de chêne pour un stère de bois dur de 420 kilogrammes), mais ce n’est pas simplement le poids qui diminue, c’est aussi le volume du bois. La meule s’étale, en plus de diminuer en taille, ce qui la rend vulnérable au vent et exige de l’artisan des réfections fréquentes de son couvrement. L’aspect général est relâché, d’où la remarque d’un enfant d’artisan : « La charbonnière ne se sent plus vivre [33]. »

31 Le four en général, les matériaux qui le constituent ou ceux qui sont voués à la transformation et les produits finis font en effet l’objet d’une anthropomorphisation presque systématique qui exprime le sentiment de proximité que ressent l’artisan avec les éléments. Il peut se découvrir devant l’arbre qu’il a abattu [34]. Il se fait photographier, loin du village, devant le billot qu’il doit fendre à une époque où l’image est plutôt réservée aux actions des personnalités. En fait, il se mesure à l’arbre et au tronc à couper qui sont considérés comme des êtres qu’il faut maîtriser par un jeu d’adresse, de compromis et de ruse. Les accidents peuvent survenir, ils sont attribués alors à la riposte de ces entités végétales : « c’est la forêt qui décide qui subit l’accident […] quoi qu’on fasse, on ne pourra jamais circonscrire tous les risques [35] ».

32 La matière est donc ressentie comme réflexive et réactive et l'arbre a une réalité biologique que l'artisan traduit par des mots. Celui-ci parle souvent en sève pour situer un événement dans le temps : « lors de la sève de 1900, je travaillais dans les collines, aux environs de Cabasse, à la seconde luègue [36] ». La sève (montante) du printemps ou le cœur foncé du bois du genévrier sont présentés comme des « larmes » et du « sang ». Le bois « pleure ». La meule « a faim » et est « nourrie ». En Ardèche, des charbonniers « arribent » la charbonnière, pour dire qu'ils lui donnent à manger comme à un animal. Les écorces détachées du tronc « fument » et les bûchettes de genévrier « suent » sous la chaleur. La meule « gémit », elle « chante » au moment du grand feu, elle « respire » le plus souvent. On ouvre des gâches au pied de la meule « pour sa respiration ». La meule « craque » parfois : des bruits sourds signalent un bois qui se fend, qui a « rumaté ». Elle « siffle » pour annoncer l'imminence d'une catastrophe : le gaz va s'échapper d'un coup et risque d'enflammer les bûches.

33 La matière résiste aux gestes et aux processus qui la transforment avant de laisser l'homme diagnostiquer les étapes de sa conversion. L'opérateur combat une matière d'autant plus agissante qu'elle se modifie par l'action d'un feu invisible que lui-même a provoqué et dont il tente d'anticiper les réactions, à condition que vent et pluie ne viennent s'interposer. À ce titre, on comprend que le charbon fabriqué en chaudron de tôle et qui ne nécessite pas une surveillance continue soit déconsidéré : on imagine que l'artisan ne doit le succès de sa pratique à aucune qualité personnelle, à aucun savoir sensoriel particulier, puisque c'est l'appareillage qui assure le travail.

Sentir et ressentir la transformation du vivant

34 Pendant la cuisson du bois, les artisans discutent donc des bruits entendus et accompagnent leurs métaphores par différentes onomatopées qui font du four un espace sonore [37]. Les autres sens sont également constamment sollicités. Ils expliquent la conduite du feu et la respiration du four par la couleur des fumées qui s'en échappent, blanches ou bleues selon l'avancement de la cuisson, leur recours à un vocabulaire chromatique traduisant les densités et le

taux d'humidité de ces émanations. Ils hument également et pour les mêmes raisons, ces fumées. Enfin, leurs mains passent souvent sur l'enveloppe du four pour en apprécier la chaleur qui doit être homogène en tous points.

35 La meule et son revêtement de terre changent lentement de couleur en même temps que s'évacue la vapeur d'eau contenue dans le bois, mais la transformation la plus étonnante est le moment où la meule « fait la fleur », qu'elle se couvre d'une inflorescence minérale qui va du vert au blanc et qui donne l'impression que le chemisage se couvre de calcaire et de mousse. Des textes antiques à ceux d'aujourd'hui, cette inflorescence, observée et commentée lors de nos expérimentations, n'est pas signalée et on prétend souvent que seul le savoir-faire du charbonnier l'amène à décider de l'arrêt de la cuisson. Pourtant, c'est l'apparition de la « fleur » qui annonce le « grand feu » : le moment où tout le chargement est incandescent et où l'on doit intervenir sans attendre. Ce moment est court et crucial. Le changement de texture du couvrement de la meule permet à l'opérateur de juger de la fermeture des gâches : de l'arrêt de la respiration de la charbonnière.

36 Pour l'enguentière, l'indice de l'écoulement imminent de l'huile est l'humidification du carreau de terre cuite (le *malon*) posé verticalement à la base de la chambre de distillation pour l'obstruer (fig. 6). L'artisan sait alors qu'il peut cesser toute alimentation en combustible de son four et que l'huile va couler « avec le débit régulier d'une huile qui sort d'une bouteille ».

Figure 6.

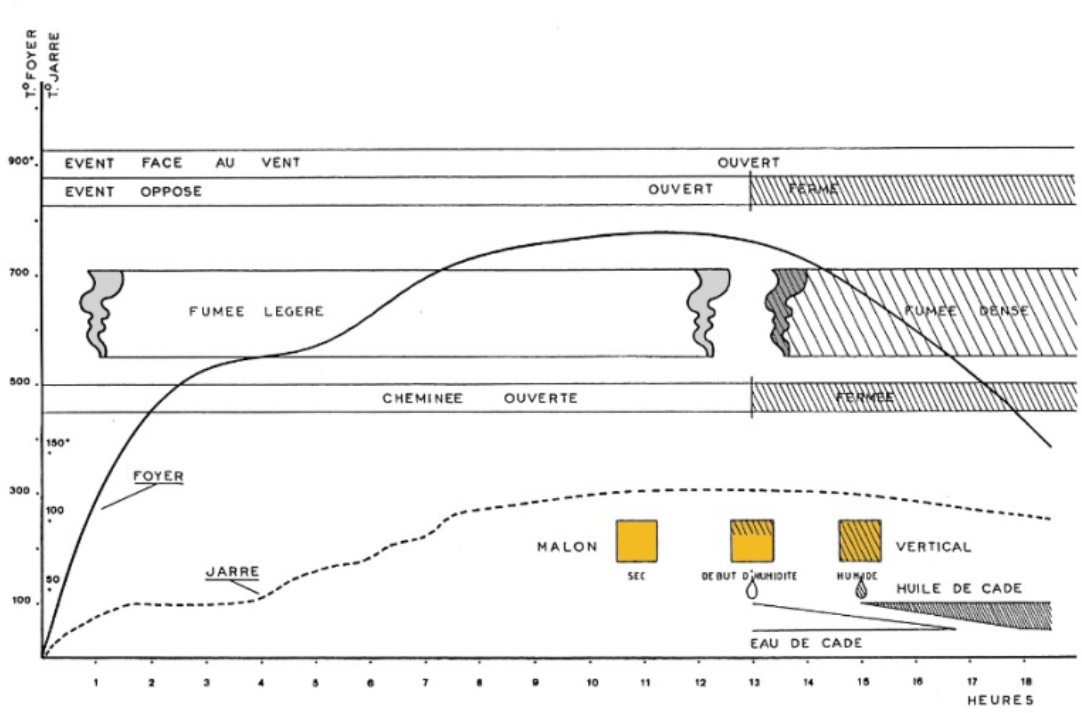


Schéma de la chaîne opératoire d'une distillation du genévrier oxycèdre.

Crédit : Archives de l'ASER

37 Les percepts olfactifs, auditifs, visuels et tactiles de l'artisan sont donc constamment convoqués, d'où son sentiment d'une connaissance sensible que partagent peu de ses semblables et qui lui confère un certain statut. Les expérimentations ont d'ailleurs aussitôt ravivé ces sensations et ces savoirs non sollicités depuis plusieurs décennies. Elles ont aussi permis quelques autres réminiscences sensorielles.

38 Le charbonnier retrouve le plaisir d'être face au four et apprécie l'irradiation de sa chaleur. Le feu de la charbonnière ou de l'enguentière reste pour l'artisan l'élément le plus sensible, puisqu'il en est le détenteur et le manipulateur. Les personnes qui l'assistent dans sa pratique restent d'ailleurs en retrait de ce savoir et, à certaines remarques pendant l'expérimentation, nous comprenons que tous n'ont pas eu cette connaissance et qu'ils n'ont été, plus ou moins volontairement, que spectateurs de cette gestion du feu. Toutefois, le feu du four n'est pas l'unique source de distinction pour l'artisan. Deux autres sources d'énergie le transcendent, le *fanaou*,

c'est-à-dire la lampe-tempête qui lui permet de surveiller nuitamment l'avancement de la cuisson du bois et la *fougagno*, le petit foyer placé à l'entrée de la cabane sur lequel il prépare ses repas [38]. « Le manger de la colline » est un thème qui revient souvent, sous la forme d'une soupe et/ou de grillades, c'est-à-dire des repas préparés avec des ingrédients trouvés sur place et consommés devant le four.

39 La perception de l'huile de cade est un autre *leitmotiv*. Le produit peut être utilisé comme répulsif contre les insectes, les serpents et les rongeurs. Le *Trésor du Félibrige* de Frédéric Mistral donne tout de suite le ton : « huile de cade : liquide résineux et infect qu'on extrait de cet arbrisseau [39]… ». Pourtant, lors du film tourné en parallèle de l'expérimentation [40], la fille d'un enguentier débouche un flacon et le place sous son nez : « Ça va dans les poumons… ce que ça sent bon… » Elle soupire et hume de nouveau. Elle reproduit tout simplement les cadres olfactifs de son enfance et l'on sait que l'odorat chez l'homme « est singulièrement apte à lui rappeler vivement les idées et images de scènes et de lieux oubliés [41]. » Les réminiscences proustiennes que nous évoquons ici correspondent bien au ressentir, dans le sens premier de sentir une deuxième fois, de sentir par rappel mémoriel. Nous les comprenons d'autant mieux que nous-mêmes, lors de « performances » pour le public – nous sommes parfois sollicités pour réaliser une distillation du cade à la marmite –, retrouvons les réflexes sensitifs que nous avons découverts lors de nos expérimentations : juger les fumées qui se dégagent, jauger les montées en températures, sentir les goudrons qui viennent de s'écouler et discriminer eau et huile.

Des sensations réelles et revisitées

40 C'est donc par les gestes et par les sens que nous avons tenté d'approcher ces deux artisanats du feu en compagnie d'anciens praticiens rencontrant parfois quelques difficultés à transmettre, encore plus à théoriser. Ces artisans sont d'autant plus enclins à faire connaître leur art qu'ils le savent perdu et qu'ils espèrent inconsciemment qu'il sera sauvé par la relation que le chercheur tentera d'en faire. Enguentiers et charbonniers ont connu des

trajectoires différentes, les premiers autochtones, les seconds issus de la migration, mais tous s'apparentent par la précarité qui les a faits artisans, par leurs connaissances du milieu naturel qui leur a permis d'aborder la transformation des matières ligneuses, et par les lieux de la pratique qui les ont séparés de leur communauté d'appartenance et/ou d'accueil. Ils opèrent dans un même « milieu technique [42] », imitent et transposent les pratiques d'autres praticiens, celles des pégouliers pour les producteurs d'huile de cade, celles des charbonniers locaux pour les artisans du bois de chêne.

41 Un vocabulaire imagé et polysémique exprime l'investissement des lieux de la pratique par l'artisan autour des termes de « place » (bonne place, tout à sa place), de « couvert » qui désigne tout à la fois le revêtement de l'habitat, celui de la structure de combustion et la végétation ambiante, et de « cercle » qui signale la position de chaque élément dans l'espace et l'ordre dans lequel il intervient dans la chaîne opératoire. Ces trois notions évoquent une recherche plus ou moins consciente de géométrisation de l'espace technique par l'artisan. Face à cette mise en ordre du terrain, la cuisson du végétal et la transformation de l'objet four manifestent une réalité presque biologique. Le praticien recherche les symptômes de l'état présent et mutant de la matière, jugeant et jaugeant les bruits, les odeurs et les surfaces tout au long de l'opération technique. La matière ligneuse est anthropomorphisée, parce que sa conversion est celle d'un être vivant. Par extension, le contrôle du feu par l'artisan se prolonge du four jusqu'au foyer sur lequel il prépare ses repas, en passant par la clarté de la lampe des rondes nocturnes [43].

42 Les données présentées ici ont-elles une valeur générale ou spécifique ? Ce n'est pas en consultant des auteurs anciens, très axés sur la technique, que l'on peut esquisser des comparaisons de sensations et de sensorialités. Il faut plutôt examiner des situations sociales, voire psychologiques, en lien avec la matière, la structure et le lieu, avant, pendant et après leur transformation, et avec les représentations de la pratique, tant professionnelles que sociales. Les expérimentations n'ont pas permis de tout appréhender d'un point de vue sensible, mais grâce à elles nous avons pu restituer certaines conduites des artisans qui ont été nos précepteurs, axées sur les sens et sur le rapport aux éléments naturels et artéfactuels. Quelques comparaisons dans l'espace et le temps amendent souvent le premier

réflexe selon lequel les situations étudiées seraient spécifiques à notre terrain.

43 Les artisanats présentés sont contextualisés. Ils s'effectuent dans la colline. Dans une société qui oppose « gens du finage » et « gens du bois [44] », charbonniers et enguentiers exercent donc dans des espaces conçus comme sauvages, dans des lieux qui échappent aux regards de leur société d'origine et d'accueil. La saisonnalité de leurs activités est aussi à l'inverse de celle des « gens du finage », puisque l'on brûle traditionnellement à la mi-saison et en hiver. Ils ont une connaissance intrinsèque de leur milieu qu'une partie de la communauté paysanne leur envie et qui peut les amener à se sentir dotés d'autres réflexes que leurs concitoyens et/ou de réflexes particuliers aux « gens du bois ».

Figure 7.



Un site de charbonnage dans la forêt des Morières (Méounes-lès-Montrieux, Var). Le relief a été entièrement déboisé. Les charbonniers posent devant leur production. Derrière eux, un *capouchoun*.

Crédit : Archives de l'ASER, domaine public

44 L'idée de la propreté des lieux vient en fait d'un souci de tout utiliser, de tout recycler et d'assurer une pérennité à leur activité (fig. 7). Le recyclage est prégnant : « Du pin il ne restait rien, de la tusco (= chêne vert) restait la rame… et encore elle partait pour la cabane » ou bien « Le cade gras, racines et tronc, est pour l'huile, ses rémanents (restes des coupes) pour le feu, le cade qui ne pique pas (le genévrier de Phénicie) pour la couche [45]… » Un choix est fait des végétaux que l'on prélève, on garde parfois les grands arbres et on ne convertit pas tout taillis en futaie. Les raisons ne sont plus des injonctions administratives – autrefois, dans les mêmes zones, les grands arbres, les « arbres d'espérance », étaient réquisitionnés par l'intendant de la marine –, mais viennent de ce que la colline est un espace collectif où chaque usager sait et anticipe ce que font les autres. On peut garder un grand arbre pour son port et le fait qu'il soit un repère dans l'espace, mais on sait aussi qu'il sert d'étape pour les oiseaux migrateurs ou pour faire de l'ombre pour les troupeaux d'ovins [46]. Quant au taillis, il est le refuge du « petit gibier à poils et à plumes » que traque le chasseur. Pour le Japon, au XXe siècle, un artisan explique de même que « la mentalité du charbonnier est tout entière dans l'idée de la coupe sélective : on coupe la forêt mais on la soigne et on l'élève aussi [47]. » Le propre rejoint le beau en même temps qu'il soumet l'artisan à une proximité avec les végétaux. Ceux-ci ne sont pas réifiés parce que destinés à être transformés. Tout au contraire, leur conversion semble révéler leur nature d'êtres animés, ce qui provoque l'impression que les fluides qui s'en écoulent et les bruits qu'ils émettent sont ceux d'un organisme vivant blessé par les outils et le feu, d'un organisme avec qui l'artisan lutte et qui se défend. Bref, leur « physicalité » diffère, mais leur « intériorité » est ressentie comme ressemblant à celles de leurs utilisateurs, d'où notre impression d'un comportement qui emprunte à l'animisme pendant le temps de la pratique [48].

45 L'organisation spatiale des éléments voués à la transformation ou à la mise en place des structures de cuisson, et que nous avons qualifiée de géométrisation, procède également d'une attention portée aux végétaux. Tous trouvent leur place dans le four ou sont réaffectés à la construction de l'abri des artisans, chacun vivant dans son bois et utilisant l'intégralité de l'espèce végétale qu'il transforme. La pensée des artisans apparaît cohérente quand on observe, par exemple, les

analogies entre le couvrement de la cabane des charbonniers et celui de leur meule, et entre la toiture du cabanon des enguentiers et la construction de leur four.

46 « Faire la place » pour dire qu'on agence ses matériaux pour une moindre dépense d'énergie et de temps est une expression qu'on retrouve aussi chez les charbonniers du nord de l'Espagne ou qu'on observe chez ceux de l'île d'Eubée, en Grèce. Cette conduite participe du même souci de ne pas gâcher une matière qui s'est offerte à l'artisan. Enfin, dans toutes nos incursions et lectures dans le but de comparer notre expérience varoise, la présence chaleureuse du feu, la surveillance nocturne, la perception fine des bruits et des odeurs du four reviennent comme un sentiment de retour sur soi-même, sur son héritage social et familial [49] et de lien avec les éléments naturels. Peut-être est-ce là la posture de tout travailleur de nuit œuvrant hors de la présence de ses congénères ?

47 Pourtant, il est difficile parfois d'accéder à ces réflexions personnelles, car les artisanats évoqués ici sont revus et corrigés dans un large mouvement de patrimonialisation. Pour diverses raisons, l'engouement pour le petit bâti rural et pour le patrimoine immatériel gagne le public et les autorités, et cette tendance générale interfère avec la dimension sensible dont les artisans eux-mêmes accompagnent leur pratique. Qualifiés de « surhommes » ou d'« hommes de génie », censés faire le métier du diable et disposer d'un savoir sensoriel exceptionnel, il n'est pas rare que d'anciens charbonniers forcent eux-mêmes le trait lorsque nous discutons, aujourd'hui, avec eux ou leurs descendants. La sensorialité autour de l'huile du genévrier oxycèdre a même été bouleversée lors de la commercialisation récente d'une gamme de cosmétiques pour hommes appelée « Cade » par la firme L'Occitane en Provence [50]. Nous avons assisté à une surexploitation des valeurs mémorielles de l'odeur du cade et à une reconsidération des anciens contextes en fonction des normes contemporaines avec inversion de la perception des odeurs : l'huile devient un produit de beauté masculine qui sent bon, alors que traditionnellement conçue comme un élément négatif discriminant celui qui en est imprégné, berger ou enguentier. Nous sommes même conscients que le fait de proposer nous-mêmes des prestations (visites de sites, conférences, expérimentations) auprès

du public ajoute sans doute à cette dérive et entraîne un surinvestissement de notre discours.

NOTES

1 Nous ne traitons pas de la cuisson du pin, artisanat qui concerne les mêmes zones, mais qui reste antérieure, l'usage de la poix ainsi obtenue étant devenu obsolète avec l'essor de l'usage du métal pour les coques des bâtiments marins à partir du XIXe siècle.

2 Lire Ada Acovitsioti-Hameau, *Côté colline, pratiques et constructions de l'espace sylvopastoral en Centre-Var*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2005 et Ada Acovitsioti-Hameau et Philippe Hameau, « Bois et espaces boisés : en user et y vivre. Le paradigme des artisans du chêne et du genévrier au XXe siècle en Provence », *Archéologie, société et environnement*, vol. 3, nº 1, 2023, p. 153-164, DOI : 10.21494/ISTE.OP.2023.1030.

3 Claude Lévi-Strauss, *Tristes Tropiques*, Paris, Plon, 1955, p. 434.

4 Les pégoulières sont des fours faits d'une jarre renversée ou montés à l'aide de briques réfractaires et utilisés pour l'obtention de la poix, *pega* en provençal, et d'autres dérivés : térébenthine, colophane, etc. Les enguentières sont des fours bâtis avec des pierres, de la terre et des briques réfractaires, destinés à distiller l'huile de genévrier oxycèdre, *cado* en provençal. Cette huile est appelée localement « enguent ». Les termes sont locaux, mais francisés ici puisqu'il s'agit en fait de *pegouliero* et d'*enguentiero*, le « o » final étant fermé en provençal. Les artisans sont des *pegouliés* et des *enguentiés* dont nous avons de nouveau francisé les noms en pégouliers et enguentiers. Les charbonniers sont localement des carbouniés. La charbonnière est plutôt nommée meule ou four, de même que les *enguentiero* sont plutôt appelées fours.

5 Ada Acovitsioti-Hameau et Philippe Hameau, « Des fouilles pour suppléer les enquêtes : la cabane des charbonniers », *Revue d'archéologie contemporaine*, nº 1, 2021, p. 91-104, DOI : 10.3917/raco.001.0095.

6 Nous avons compulsé des exemples de ces contrats intéressant les communes de Mazaugues, Méounes, Signes, Le Val (Var) pour le XVIIIe siècle. Des exemples de contrats de l'administration forestière postrévolutionnaire existent dans toutes les communes ; nous les avons consultés pour Mazaugues, Méounes, La Roquebrussanne, Signes (Var). Ce travail –

considérable en volume – est à faire en comparaison avec les « mémoires » décrivant les travaux sur les territoires forestiers. On trouvera quelques éléments dans Ada Acovitsioti-Hameau et Gérard Wagner, « Le charbonnage dans le massif de Montrieux/Morières (Méounes, Var) : vestiges, archives et récits », *Cahier de l'*ASER, n° 18, 2013, p. 15-36 et dans Ada Acovitsioti-Hameau et Gérard Wagner, « Mémoire et histoire du charbonnage dans la forêt de Montrieux-Morières (Var, France). Un nouveau chantier pour tester des connaissances acquises », dans Sandrine Paradis-Grenouillet, Sylvain Burri, Romain Rouaud (dir.), *Charbonnage, charbonniers, charbonnières. Confluence des regards autour d'un artisanat méconnu*, Presses universitaires de Provence, 2018, p. 225-236.

7 Anne-Marie Arborio, Yves Cohen et Pierre Fournier (dir.), *Observer le travail. Histoire, ethnographie, approches combinées*, Paris, La Découverte, 2008.

8 Hélène Balfet, « Des chaînes opératoires, pour quoi faire ? », dans Hélène Balfet (dir.) *Observer l'action technique : des chaînes opératoires, pour quoi faire* ?, Paris, CNRS Éditions, 1991, p. 11-20.

9 Lire Anne-Marie Faidutti-Rudolph, *L'immigration italienne dans le sud-est de la France*, Gap, Ophrys, 1964, et Marc Ortollani, Karine Debarbe et Olivier Vernier, *Intégration des étrangers et migrants dans les États de Savoie depuis l'époque moderne*, Nice, Serres éditeur, 2019.

10 Nous avons plus particulièrement dépouillé les recensements de 1836 à 1946 des communes de Signes (11M 2/295 et 6M361), de Méounes (11M 2_186 et 6M251), de Belgentier (11M2_43 et 6M108), de Solliès-Toucas (11M2/306 et 6M108), de Mazaugues (11M2_185 et 6M250) et du Beausset (11M2_41 et 6M250), soit 21 documents pour chaque localité, la cote changeant entre 1906 et 1911.

11 Maurice Agulhon, *La République au village*, Paris, Seuil, 1979. Ada Acovitsioti-Hameau, *op. cit.*, 2005.

12 Lire Tina Jolas et Françoise Zonabend, « Gens du finage, gens du bois », dans Tina Jolas, Marie-Claude Pingaud, Yvonne Verdier et Françoise Zonabend, *Une campagne voisine. Minot, un village bourguignon*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1990, p. 37-63 et Ada Acovitsioti-Hameau, « Hommes des bois, hommes de bois. Mythes et réalités autour des activités forestières dans le Var », *Le Monde alpin et rhodanien*, vol. 4, n° 28, 2000, p. 81-117.

13 Ces deux termes fluctuent au gré des époques et des registres consultés, ou selon la valeur qu'ils confèrent aux artisans, bien qu'ils n'expriment en fait que deux phases d'un même métier.

14 Du moins tel est le nom qu'on leur donne aujourd'hui, l'huile de cade étant l'*enguent* en provençal. Il n'est pas sûr qu'ils se soient attribué ce nom à l'époque de leur activité, celle-ci étant temporaire et conçue comme un appoint financier. Le plus souvent, si leur qualité d'agriculteur ne domine pas, ils s'autoqualifient "marchands".

15 D'où la firme Cadum qui a commercialisé une pommade contenant de l'huile de cade et divers savons qui n'en contenaient pas – Philippe Hameau, « L'huile de cade entre tradition et modernité », *Bulletin de l'Association des amis du musée de la Pharmacie*, nº 41, 2016, p. 7-29.

16 Laurent Porte, *Fours à cade, fours à poix dans la Provence littorale*, Saint-Rémy-de-Provence, Éditions Alpes de Lumière, 1984.

17 André Leroi-Gourhan, *Évolution et techniques, tome 1. L'homme et la matière*, Paris, Albin Michel, 1943.

18 Robert Cresswell, « Geste technique, fait social total. Le technique est-il dans le social ou face à lui ? », *Techniques & Culture*, nº 40, 2003, DOI : 10.4000/tc.1576.

19 Henri-Louis Duhamel Dumonceau, *Traité des arbres qui se cultivent en France en pleine terre*, Paris, Guérin et Delatour imp., 1755.

20 Selon la typologie que donne André Leroi-Gourhan, *op. cit.*, 1943.

21 Stéphanie Dupouy, « Expérimentation », dans Florance Hulak, Charles Girard (dir.), *Philosophie des sciences humaines. T. 1*, Paris, Vrin, 2012, p. 213-241.

22 Expression qui s'apparente à la « connaissance par corps » de Pierre Bourdieu – Pierre Bourdieu, *Méditations pascaliennes*, Paris, Le Seuil, 1997.

23 Denis Diderot, Jean d'Alembert, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences des arts et des métiers*, Paris, Briasson, David, Le Breton, Durand imp., 1751. Ces mêmes réflexions sont également reprises dans Liliane Hilaire-Perez, Catherine Lanoë, « Par-delà les pièges des discours, les techniques artisanales aux XVIIe et XVIIIe siècles », *Annales. Histoire, Sciences sociales*, nº 3, 2024, p. 361-390.

24 Denis Diderot, Jean d'Alembert, *op. cit.*

25 Denis Diderot, *Le Neveu de Rameau*, 1821, p. 111. L'auteur fait référence à une autre encyclopédie : Henri-Louis Duhamel de Monceau, « Art du charbonnier », dans *Description des arts et métiers, tome 1*, Paris, Desaint et Saillant, 1761. À ce titre, observons que les manuels et encyclopédies ont tendance à se copier mutuellement, si bien qu'une transmission savante s'instaure là aussi et produit un discours consensuel juste émaillé de quelques détails qui prennent chez chaque auteur l'importance d'une singularité.

26 Lire Nicolas Monteix, « L'expérimentation en archéologie », dans Catherine Allamel-Rafin, Jean-Luc Gangloff (dir.), *L'expérimentation dans les sciences*, Paris, Éditions Matériologiques, 2022, p. 183-204.

27 Ces artisans ont préféré faire qu'écrire et nous ne leur connaissons aucune rédaction concernant leur savoir technique.

28 Qu'on appelle « *monte* » ou « *dehesa* » dans la péninsule ibérique, « *vouno* » ou « *longos* » dans l'espace hellénique, etc.

29 Extrait des archives de la famille Gavoty de Brignoles dans Marie-Josée Rosaz-Brulard, *Les raisins brignolais de Vendémiaire (1789-1799)*, Brignoles, Les Alizés, 1989, p. 122.

30 Le terme « luego » est générique et s'utilise pour désigner la « bonne place » pour quantité d'activités : pour l'emplacement des ruchers par exemple (*luego d'apié*). Toutefois, seul le charbonnier l'utilise en un mot pour désigner son site technique : untel « avait la luego » à tel endroit, vous dit-on.

31 Selon l'acception que Mary Douglas donne du propre et du sale : Mary Douglas, *De la souillure* (trad. Anne Guéri), Paris, Maspéro, 1971.

32 Nous pensons aux marais salants, aux glacières, aux fours à chaux, etc., qu'ils soient exploités de façon artisanale ou industrielle, mais l'exemple le plus probant est bien sûr celui de l'agriculture.

33 François Artesano, *Les charbonniers*, Saint-Paul, Éditions de l'Imprimerie à l'école, 1929.

34 Aujourd'hui, il immortaliserait sans doute son acte par un cliché comme on le fait lors de la tuerie du gros gibier.

35 Propos d'un bûcheron à Florent Schepens : Florent Schepens, *Hommes des bois ? Socio-anthropologie d'un groupe professionnel*, Paris, CTHS, 2007.

36 Archives départementales du Var – série Justice 4U4-15.

37 On retrouve ces onomatopées dans François Artesano, *op. cit.*

38 Feux du *four*, du *fanaou* et de la *fougagno* : les 3 f.

39 Il poursuit d'ailleurs, sans s'apercevoir de la métaphore : « … huile dont les bergers se servent pour guérir les brebis galeuses. » Frédéric Mistral, *Lou Tresor dou Félibrige ou Dictionnaire provençal-français*, Raphèle-lès-Arles, Marcel Petit imp., 2 tomes, 1878-1886.

40 *Sève de Cade*, réalisation Annie-Hélène Duffour et Jean-François Robert, DRAC PACA et université de Provence, 1992, 26 min.

41 Charles Darwin, *The Descent of Man and Selection in Relation to Sex*, Londres, John Murray, 2 tomes, 1871, p. 100 qui cite un opuscule du Dr Maudsley.

42 Pour reprendre l'expression d'André Leroi-Gourhan, *Évolution et techniques, tome 2. Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel, 1945, p. 340 *sq.*

43 *Four-fougagno-fanaou*, comme une triade reliée par son allitération.

44 Distinction que nous reprenons de la monographie sur Minot dans le Châtillonnais (Tina Jolas *et al.*, *op. cit.*).

45 Ada Acovitsioti-Hameau, *op. cit.*, 2005.

46 Ada Acovitsioti-Hameau, « Les arbres qui font loi, les arbres qui font sens : Provence intérieure », dans Andrée Corvol (dir.), *Arbres remarqués, arbres remarquables*, Paris, Institut d'histoire moderne et contemporaine, 2010, p. 111-122.

47 Shigeyasu Takeno, *Le Conte du charbonnier*, Arles, Philippe Picquier, 2006.

48 Sur ces questions, voir Philippe Descola, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard, 2005.

49 *« … et ainsi, nous avons fait la poix de notre enfance… »* conclut le paysan-acteur d'un film sur la production de la poix, tourné en Espagne.

50 Philippe Hameau, *op. cit.*, 2016.

ABSTRACTS

Français
La cuisson du bois de chêne et la distillation de l'huile du genévrier oxycèdre sont renseignées de longue date, mais l'approche reste technique.

Les perceptions de l'artisan relatives à son environnement, à son four et aux produits qu'il transforme sont rarement évoquées. Elles expriment pourtant une nécessaire organisation et propreté des lieux, un besoin de concevoir la matière ligneuse comme une substance vivante et un savoir-faire très sensoriel. Pour aborder cet aspect sensible de la pratique, nous avons réalisé des cuissons expérimentales en présence d'anciens artisans afin de reproduire leurs gestes et de recueillir leurs paroles dans l'action. La pratique est replacée dans son contexte spatial, la colline, et historique, entre le XIXe et le XXe siècle, pour montrer le statut particulier de ces « gens du bois », pauvres, en situation de migration pour certains, et différenciés de la société villageoise pendant le travail du bois. Cet isolement temporaire dans un milieu autre explique peut-être les singularités des situations décrites.

English

The procedure for firing oak wood and distilling juniper oil has been known for a long time. However, the approach remains technical and the craftsman's perceptions of his environment, his kiln and the products he processes are rarely mentioned. They do, however, show that the craftsman is aware of the need for organization and cleanliness, that he needs to conceive wood as a living substance and that he uses a highly sensory know-how. To address this sensitive aspect of the practice, we carried out experimental firings in the presence of former craftsmen in order to reproduce their gestures and gather their words in action. We placed this practice in its spatial context, the hilly land, and in its historical context, between the nineteenth and twentieth centuries. At the time they were working on the material, these "woodworkers" had a special status, as they were poor, some of them migrants, and separated from the village community during their forest work. This temporary isolation in the hilly land may explain the peculiarities of the situations we describe.

INDEX

Mots-clés

expérimentation, charbon de bois, huile de cade, colline, artisanat, Provence, époque moderne, époque contemporaine

Keywords

experimentation, charcoal, juniper oil, hilly land, craft, Provence, modern times

AUTHORS

‘Ada Acovitsioti-Hameau
ASER du Centre-Var
IDREF : https://www.idref.fr/028291069
ORCID : http://orcid.org/0000-0001-8557-6495
ISNI : http://www.isni.org/0000000039411422
BNF : https://data.bnf.fr/fr/12015664

Philippe Hameau
LAPCOS (Université Côte d’Azur - Nice)
IDREF : https://www.idref.fr/052208583
ISNI : http://www.isni.org/0000000121401266
BNF : https://data.bnf.fr/fr/12143815