

Le dernier charbonnier

Montalcino, en Toscane, Ilio Raffaelli se souvient du dur métier — aujourd'hui disparu — qui fut le sien, celui de son père, son grand-père et, au 19^e siècle, celui des deux tiers des hommes du village



par **Martine Zaugg**

«La vie a choisi de me faire fils et petit-fils de bûchers. De charbonniers, plus tard. Dès ma plus tendre enfance, j'ai travaillé dans les bois et vécu dans une cabane jusqu'au jour où le monde de vie a changé dans nos montagnes. Ilio Raffaelli, 25 ans quand il quitta la montagne, c'était en 1952. Aujourd'hui, à 64 ans, après avoir été ouvrier agricole puis journaliste de presse et directeur du village, il n'oublie pas ce monde de souffrance, à la fois révolu, où brillait une certaine humanité dont, dit-il, nous aurons peut-être besoin de nous souvenir face à nos problèmes actuels. Le métier qu'il a appris de son père, cet artisan tenu à faire revivre son nom dans un livre consacré à Montalcino, Collina di Montalcino, Type Service, 1988. Il a demandé, des vitres, un petit musée qu'il a fait faire, c'est-à-dire dans la même maison. Il a demandé de parler avec des personnes simples et précis d'une époque peu d'entre nous imaginent. Nous vivions neuf mois sur la montagne, d'octobre à fin juin, dans une cabane faite de rondes mottes de terre et de branches, recouverte de paille. Hommes, femmes et enfants réunis (pour ceux qui n'ont une famille) dans un lieu si simple et si dur.

était dur. Les journées, très longues. Le matin, elles commençaient à la lumière d'un feu de rameaux. Le soir, elles se terminaient quand le ciel était plein d'étoiles. Pendant les nuits calmes, lorsque la lune brillait, il n'était pas rare de trouver des bûcherons à la tâche. Quant aux charbonniers, ils dormaient peu. Dès le moment où les feux étaient allumés, il leur fallait contrôler sans cesse la « cuisson » du bois.»

Pauvre «meo»!

Les charbonniers de Montalcino, raconte Ilio Raffaelli, étaient d'habiles bûcherons qui chaque année taillaient dans la commune avec leurs compagnons 1000 ha de maquis (un douzième de la totalité, par rotation). Mais tous les bûcherons du village n'étaient pas charbonniers, car cette « spécialisation » demandait des années d'apprentissage. Le « meo », le garçon de 10-12 ans à qui l'on inculquait les rudiments du métier, apprenait d'abord à nettoyer les « piazzas », les clairières qui servaient d'aires de carbonisation. Il devait pouvoir les rendre plates comme des billards. On lui montrait ensuite comment dresser les charbonnières de manière à ce qu'elles « tirent » bien: «Le bois devait être parfaitement oxygéné pour donner un bon charbon.» Enfin, on enseignait au jeune apprenti à éteindre les feux avec de la terre fine, à « déchausser » les charbonnières

(à enlever les mottes de terre qui entouraient ces dernières), à fabriquer et à réparer les outils. Non seulement les manches de hache, de cognée et de pelle, mais aussi les coins, les divers rateaux, les corbeilles de châtaignier, les paravents et le « cavallo » (le cheval), « une sorte de fourche que l'on appuyait sur l'épaule et avec laquelle on transportait le bois fendu jusqu'aux piazzas ». Le petit « meo » avait encore bien d'autres tâches: on l'envoyait à la source, distante souvent de plusieurs kilomètres. Il en revenait le dos ployé par une charge de près de 30 kg d'eau. « Une charge bien trop lourde pour ses épaules fragiles! » C'était « un personnage douloureusement humain », toujours rudoyé pour sa maladresse et sa prétendue paresse, écrit notre charbonnier, qui sait de quoi il parle.

Polenta et pecorino

S'il n'y avait pas de femme dans le campement, le « meo » commençait par devenir cuisinier. « On ne lui demandait pas de préparer des plats élaborés. L'ordinaire était simple: des soupes, du pain, des fayots à l'étouffée, quelques patates ou oignons cuits sous la braise... Et surtout « la polenta de maïs ou de farine de châtaignes que l'on accompagnait de pecorino (un fromage de brebis) et qui devait faire ventre ». Au siècle dernier, cette polenta, raconte Ilio Raffaelli, était pratiquement l'unique



Ilio Raffaelli, fier du métier qu'il a appris avec son père. Photos Martine Zaugg

nourriture des bûcherons qui travaillaient à Montalcino. Bûcherons dont le nombre s'est élevé jusqu'à 800 (« les deux tiers des hommes valides du village ») et qui ne gagnaient qu'une lire par jour (« les charbonniers, un tout petit peu plus »). Le kilo de farine de maïs, précise le Registre du commerce de l'époque, coûtait alors 33 à 36 centesimi (centimes), soit le tiers d'une lire... Si le vin fait aujourd'hui la réputation de Montalcino (notamment le Brunello, cher aux amateurs de crus italiens), ce sont les produits tirés des maquis qui étaient appréciés au début du siècle. Bois de chauffage, de charpente, de mine, traverses pour chemin de fer, braises, charbon « fort » de chêne, d'arbousier, de bruyère, « doux » de frêne ou de charme, écorces servant au tannage des peaux, souches de bruyère pour la fabrication des pipes... tout ce matériel rapportait gros aux marchands qui achetaient le droit de coupe et aux propriétaires qui exploitaient leur domaine en propre.

Misère noire

Dans la forêt, par contre, bûcherons, charbonniers, écorceurs, « cendreaux » se demandaient souvent comment ils finiraient la saison. « Ils étaient

payés à la pièce, selon la quantité de produits fournis. Leur misère était grande. Mais pour rien au monde ils n'auraient abandonné leur métier, qu'ils aimaient jalousement. Ils étaient fiers de leur indépendance. Une profonde solidarité existait entre eux ».

La Deuxième Guerre mondiale et le développement de la société industrielle ont sonné, en Toscane, le glas de cette « civilisation des bois ». Un savoir-faire s'est perdu. Avec lui, des outils, des cabanes et des chansons, ainsi qu'une « certaine humanité », dit avec un brin de nostalgie Ilio Raffaelli. « Témoin de ce déclin, j'éprouve tout de même une grande satisfaction: un travail d'enfer a pris fin. J'en suis heureux », ajoute en souriant le dernier charbonnier de Montalcino.

M. Z.

* Des renseignements peuvent être obtenus (en français) à la Fattoria dei Barbi, le domaine viticole dont la forêt abrite la cabane « écomusée » d'Ilio Raffaelli (tél. 0577 84 82 77). Vous pourrez également déguster les plats des charbonniers — et bien d'autres mets locaux savoureux — à la « taverna » de la ferme (ouverte tous les jours, sauf mardi soir et mercredi) et visiter les caves où vieillit le Brunello.



Arca... tel... parler... cou... delle... parole... seuphici... e... precise... di... una... vite... che... pochi... fra... di... noi... imm... g... nous: