

UNIVERSIDADE DE ÉVORA Departamento de História

Mestrado em Gestão e Valorização do Património Histórico e Cultural

Master Erasmus Mundus TPTI

Techniques, Patrimoine, Territoires de l'Industrie : Histoire, Valorisation,
Didactique

*Valorisation du Paysage de l'Huile d'Olive: le cas du Parc UNESCO des
Cinque Terre en Italie entre XX^{ème} et XXI^{ème} siècle.*

*Valorisation of Olive Oil Landscape: the case of Cinque Terre's Parc in
Italy among 20th and 21st century*

Fabio Mancini

Orientador / Sous la direction de : **Antónia Fialho Conde**

Co-Orientador / Sous la co-direction de : **Hugo Daniel Peschiutta**

« Cette dissertation n'inclut pas les critiques et les suggestions faites par le jury »

«Esta dissertação não contém as críticas e sugestões feitas pelo júri»

Évora, agosto 2023 | Évora, août 2023



UNIVERSIDADE DE ÉVORA

Mestrado em Gestão e Valorização do Património Histórico e Cultural

Master Erasmus Mundus TPTI

Techniques, Patrimoine, Territoires de l'Industrie : Histoire, Valorisation,
Didactique

*Valorisation du Paysage de l'Huile d'Olive: le cas du Parc UNESCO des
Cinque Terre en Italie entre XX^{ème} et XXI^{ème} siècle.*

*Valorisation of Olive Oil Landscape: the case of Cinque Terre's Parc in
Italy among 20th and 21st century*

Orientador / Sous la direction de : **Antónia Fialho Conde**

Co-Orientador / Sous la co-direction de : **Hugo Daniel Peschiutta**

« Cette dissertation n'inclut pas les critiques et les suggestions faites par le jury » «Esta
dissertação não contém as críticas e sugestões feitas pelo júri»

Évora, agosto 2023 | Évora, août 2023

- **Remerciements:**

Je voudrais dans un premier temps remercier ma directrice et mon co-directeur de mémoire Mme Antónia Fialho Conde et Mr Hugo Daniel Peschiutta, pour leur patience, leur disponibilité et surtout leur judicieux conseils, qui ont contribué à alimenter ma réflexion et mes connaissances.

Je remercie le docteur Armando Quintas pour la supervision à mon travail, sa disponibilité et sa gentillesse ont été émouvants.

Je remercie également toute l'équipe pédagogique du Master TPTI dans les trois universités diplômantes : l'université de Paris I Panthéon-Sorbonne, l'université de Padoue, et l'université d'Évora, qui par leurs cours, leurs interventions, leurs conseils et leurs efforts ont guidé mes réflexions et ont enrichi mes connaissances durant ma formation au sein du Master TPTI. Je remercie aussi chaleureusement les membres de jury qui ont accepté d'évaluer ce travail.

Je tiens à dédier ce travail à toute ma famille pour leur soutien précieux, particulièrement ma mère Donatella et mon père Carmine, qui ont pu me fournir des précieuses directions, grâce à leur profonde capacité professionnelle dans l'administration du paysage oléicole et à une expérience trentennale dans le domaine de recherche de la microbiologie végétale et de la science agronomique.

Je remercie mon grand-père Dino et mon oncle Benedetto pour leur soutien matériel et psychologique à mes recherches, ainsi que ma grand-mère Ida pour avoir infundé en moi l'amour et le respect pour la Nature depuis ma plus tendre enfance, en m'apprenant que l'homme n'est qu'un gardien provisoire de son environnement et il est son devoir transmettre le paysage aux futures générations tout en respectant toujours le bien être de tous les êtres vivants.

Je voudrais dédier ce travail à mes collègues du Master TPTI avec la quelle j'ai pu partager des moments uniques, ainsi que mes professeurs, amis et collègues de l'Université D'Annunzio de Chieti qui ont toujours fait confiance en moi et mes capacités, en particulier Mme Di Mauro et Mme Giancristofaro, ainsi que Alessandra, Arianna et Francesca.

Enfin je remercie Mr Lucchi, directeur de la section du territoire de La Spezia du syndicat national des agriculteurs et Mr Bonanini, directeur de la Coopérative Agricole du Parc des Cinque Terre qui m'ont gentiment permis de les interviewer et ils m'ont fournis des indications fondamentales pour la rédaction de ce mémoire.

• **Résumé : *Valorisation du Paysage de l’Huile d’Olive: le cas du Parc UNESCO des Cinque Terre en Italie entre XXème et XXIème siècle.***

Le paysage culturel du Parc des Cinque Terre en Italie est le fruit d'une relation étroite entre l'homme et la nature sur plus de mille ans. Cette symbiose a engendré un modèle paysager unique au monde, qui a inspiré écrivains, poètes, réalisateurs et peintres. Les Liguriens ont créé un réseau de terrasses, couvrant environ 6700 km, grâce à une détermination remarquable. Ces terrasses abritent diverses cultures comme les oliveraies, vignobles et vergers d'agrumes.

Ce panorama conjoint associe des éléments précieux, tels que la mer Méditerranée, modérant le climat et rendant la vie agréable en toute saison, ainsi que les montagnes de l'Apennin Ligurien, conférant un panorama unique grâce à leur géologie particulière et des rochers aux couleurs variées.

Les terrasses d'oliviers jouent un rôle vital dans ce paysage.

Les oliviers, avec leurs racines robustes et leur polyvalence, préservent le caractère des terrasses, donc la culture des oliviers dans la région méditerranéenne, notamment dans les Cinque Terre, contribue à la préservation du patrimoine matériel et immatériel, en étant élément clé de la Diète Méditerranéenne. En 2013, l'UNESCO a inscrit la Diète Méditerranéenne au patrimoine immatériel, reconnaissant ses aspects anthropologiques et ses bienfaits pour la santé.

Pour valoriser au mieux ce paysage unique, il faut comprendre d'abord ses composantes individuelles et créer des opportunités pour la conservation et la diffusion du patrimoine immatériel. Cela soutiendrait également l'essor d'un tourisme responsable, bénéfique aux producteurs locaux.

Malheureusement, une forme de tourisme nuisible a émergé, privilégiant les restaurateurs et les hébergements locaux au détriment de l'authenticité du paysage et de ses habitants.

Ce mémoire explore les liens entre l'olivier, l'histoire, la démologie et l'environnement pour revitaliser le patrimoine immatériel. L'olivier pourrait symboliser la renaissance de ce patrimoine et amorcer un cercle vertueux pour valoriser et préserver ce conjoint paysager en danger de disparition.

Mots Clés : Huile d'olive, Paysage, Ligurie, UNESCO, Terraces.

- **Resumo:** *Valorização do Paisagem do azeite de Oliva: o caso do parco UNESCO das “Cinque Terre” na Italia entre o século XX e o século XXI.*

A paisagem cultural do Parque Cinque Terre, na Itália, é o resultado de uma estreita relação entre o homem e a natureza ao longo de mais de mil anos. Esta simbiose gerou um modelo paisagístico único no mundo, que inspirou escritores, poetas, encenadores e pintores. Os Ligurians criaram uma rede de terraços, cobrindo cerca de 6700 km, graças a uma determinação notável. Estes socalcos albergam várias culturas como olival, vinha e pomares de citrinos.

Este panorama conjunto combina elementos preciosos, como o Mar Mediterrâneo, moderando o clima e tornando a vida agradável em todas as estações. Juntamente com as montanhas dos Apeninos da Ligúria, dão um panorama único graças à sua geologia particular e rochas coloridas.

Os socalcos de oliveiras desempenham um papel vital nesta paisagem.

As oliveiras, com as suas raízes robustas e a sua versatilidade, preservam o carácter dos socalcos, pelo que o cultivo da oliveira na região mediterrânica, sobretudo nas Cinque Terre, contribui para a preservação do património material e imaterial, sendo um elemento fundamental da a Dieta Mediterrânica. Em 2013, a UNESCO listou a Dieta Mediterrânea como património imaterial, reconhecendo seus aspectos antropológicos e seus benefícios para a saúde.

Para melhor valorizar esta paisagem única, é preciso primeiro entender seus componentes individuais e criar oportunidades para a conservação e divulgação do património imaterial. Isso também apoiaria o desenvolvimento do turismo responsável, benéfico para os produtores locais.

Infelizmente, surgiu uma forma de turismo nociva, que privilegia a restauração e o alojamento local em detrimento da autenticidade da paisagem e das suas gentes.

Esta dissertação explora as ligações entre a oliveira, a história, a demologia e o ambiente para revitalizar o património imaterial. A oliveira poderá simbolizar o renascimento deste património e iniciar um círculo virtuoso para valorizar e preservar este parceiro paisagístico em perigo de extinção.

Palavras Chave : Azeite de oliva, Paisagem, Liguria, UNESCO, Socalcos

- **Abstract English:** *Valorisation of Olive Oil Landscape: the case of Cinque Terre's Parc in Italy among 20th and 21st century*

The cultural landscape of the Cinque Terre Park in Italy is the result of a close relationship between man and nature over more than a thousand years. This symbiosis has generated a landscape model unique in the world, which has inspired writers, poets, directors and painters. The Ligurians created a network of terraces, covering about 6700 km, thanks to a remarkable determination. These terraces are home to various crops such as olive groves, vineyards and citrus orchards.

This joint panorama combines precious elements, such as the Mediterranean Sea, moderating the climate and making life pleasant in all seasons, together with the mountains of the Ligurian Apennines, giving a unique panorama thanks to their particular geology and colorful rocks. varied.

The terraces of olive trees play a vital role in this landscape.

Olive trees, with their robust roots and their versatility, preserve the character of the terraces, so the cultivation of olive trees in the Mediterranean region, especially in the Cinque Terre, contributes to the preservation of tangible and intangible heritage, being a key element of the Diet Mediterranean. In 2013, UNESCO listed the Mediterranean Diet as an intangible heritage, recognizing its anthropological aspects and its health benefits.

To best value this unique landscape, one must first understand its individual components and create opportunities for the conservation and dissemination of intangible heritage. This would also support the development of responsible tourism, beneficial to local producers. Unfortunately in these last years, a harmful form of tourism has emerged, favoring local restaurants and accommodation at the expense of the authenticity of the landscape and its people.

This dissertation explores the links between the olive tree, history, demology and the environment to revitalize intangible heritage. The olive tree could symbolize the rebirth of this heritage and initiate a virtuous circle to enhance and preserve this landscape partner in danger of extinction.

Key Words : Olive Oil, Landscape, Liguria, UNESCO, Terraces.

LISTE DES IMAGES

1.	Carte d'identification territoriale du Parc UNESCO des Cinque Terre	p.26
2.	Carte Géo-morphologique du Parc UNESCO des Cinque Terre	p. 27
3.	Umbilicus Rupestris Dandy	p. 29
4.	Flore du Mur en Pierre Séche	p.29
5.	Polypodium Vulgaris	p.30
6.	Superposition des cartes forestières de 1936 et 2018	p.30
7.	Percentage de la surface totale du Parc National des Cinq Terres occupé par les forêts en 1936 et 2018	p.31
8.	Cyprès du sanctuaire de Reggio	p.31
9.	Chêne vert monumentale	p.31
10.	Papilio Machaon	p.28
11.	Dégâts produits par les sangliers sur les terrasses	p.28
12.	Ichtyosaure alpestris	p.28
13.	Une famille de sangliers sur la plage de Camogli	p.28
14.	La dame du Cavillon	p.30
15.	La grotte des Balzi Rossi	p.30
16.	La Grande Ligurie	p.31
17.	Séance Performance Art de l'artiste Melina Riccio dans le cloître adjacent à la maison de Cristophe Colombe	p.34
18.	La maison natale de Cristophe Colombe	p.34
19.	Les Territoires et les bases commerciales de la Sérénissime République de Gênes	p.36
20.	Palais Tobia Pallavicino	p.36
21.	Arrière court Palais Nicosio Lomellino	p.36
22.	Espaces du Musée de la Culture Matérielle	p.42
23.	Outils agraires dans le Musée de la Culture Matérielle de Levanto	p.42
24.	Conteneurs de l'huile de Chrême dans le Musée Carli	p.42
25.	Point d'union d'une presse à vis dans la Cour du Musée Carli	p.42
26.	Pesto à la Genoïse	p.45
27.	Focaccia Ligure avec Fromage Stracchino de Recco	p.45
28.	Labelisation des Anchoix sous sel de la Mer Ligurienne	p.45
29.	Disposition oliviers sur les terrasses	p.59
30.	Disposition oliviers en terrasse 2	p.59

31.	L'olive Taggiasca pendant la cueillette'	p.64
32.	Le patrimoine immatériel de l'olive taggiasca, le lapin à la ligurienne	p.64
33.	La variété Razzola pendant la cueillette	p.65
34.	Utilisation de vastes filets de polymères pour la récolte	p.69
35.	Cueillette manuelle à moyen de râteau	p.69
36.	Récolte mécanisée à l'aide de bras mécanique ancré au tracteur	p.69
37.	Récolte mécanisée à l'aide de bras mécanique portable	p.69
38.	Un broyeur à marteau en section et entiers	p.71
39.	Exemple Etiquette huile d'olive	p.87
40.	Horaires de train en 1897 Genova-La Spezia	p.103
41.	Gare de Vernazza années 1960	p.103
42.	Gare de Manarola années '20	p.104
43.	Monorail, moteur et siège pour le conducteur	p.105
44.	Le monorail de l'entreprise agricole Lucchi & Guastalli	p.105
45.	Carte de l'aqueduc historique du Tigullio	p.106
46.	Terrasses de la Vallée do Douro en Portugal	p.113
47.	Terrasses en Manarola réalisées avec murs en pierre sèche	p.113
48.	Création fondation murs en pierre sèche	p.115
49.	Étapes réalisation mur en pierre sèche pour terrasse	p.115
50.	Deux professionnels formés par le projet Stonewalls for life	p.117
51.	Deux participants aux projet Stonewalls for life	p.117
52.	Le système du Projet Nemo's Garden	p.129
53.	La cultivation des fraises à l'intérieur du Nemo's Garden	p.129
54.	L'arbre de la Vie à Milan par Marco Balich	p.129

LISTE DES ABBREVIATIONS

UNESCO : "United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization"

FAI: *Fondo Ambientale Italiano*, ou Fond Environnementale Italien

DOP: *Denominazione di Origine Protetta*, ou Dénomination d'Origine Protégée

DOC: *Denominazione di Origine Controllata*, ou Dénomination d'Origine Contrôlée

IGP : *Indicazione Geografica Protetta*, ou Indication Géographique Protégée

PAT : *Prodotti Alimentari Tradizionali liguri*, ou Produits Alimentaires Traditionnels

CIA : *Confederazione Italiana Agricoltori*, ou Confédération Italienne Agriculteurs

CEE : Communauté Économique Européenne

VALORISATION DES PAYSAGES DE L'HUILE D'OLIVE: LE CAS DU PARC UNESCO DES CINQUE TERRE ENTRE LES XXE ET XXIE SIÈCLES.

•	Remerciements	I
•	Résumé	II
•	Resumo	III
•	Abstract	IV
•	Liste des Images	V
•	Liste des Abbreviations	VII
•	INTRODUCTION	
0.1	Introduction	2
0.2	État de l'Art	4
0.3	Problématique	8
0.5	Sources	11
0.6	Méthodologie	11
0.7	Structuration du travail	12
 PREMIER CHAPITRE : LE PATRIMOINE UNESCO ET LE PAYSAGE CULTUREL MÉDITERRANÉEN DU PARC DES CINQUE TERRE.		
•	Introduction du Chapitre	13
1.1)	Identification du territoire du parc UNESCO des <i>Cinque Terre</i> , introduction du chapitre	13
1.1.1)	Le territoire du parc et ses caractéristiques environnementales	13
1.1.1.1)	La géomorphologie du Parc	13
1.1.1.2)	La Flore du par cet les arbres monumentales	18
1.1.1.3)	La Faune terrestre du Parc	25
1.1.2)	CARACTÉRISTIQUES LIÉES AU PATRIMOINE	29
1.1.2.1)	Les peuple Ligurien notices historiques de la population	28
1.1.2.1)	Les traditions et le patrimoine immatériel ligurien Les traditions et le patrimoine immatériel ligurien de la civilisation lié à l'huile d'olive : le Musée Guido Carli et le Musée de la Civilisation Contadine de Levanto.	40
1.1.2.2)	Les différentes cultivations agricoles et élevages en Ligurie	43
1.2.2.3)	Les produits alimentaires spécifiques du Parc UNESCO	44

1.2)	DÉFINITION DE PAYSAGE CULTUREL UNESCO	47
1.2.1)	L'entité juridique du Parc UNESCO des <i>Cinque Terre</i>	47
1.2.2)	Définition de Paysage culturel, le Parc UNESCO des <i>Cinque Terre</i> , un exemple de paysage culturel méditerranéen	48
1.2.3)	Histoire de la personnalité juridique du Parc UNESCO des Cinque Terre	50
1.2.4)	Analyse des critères d'inscription dans la liste du Patrimoine de l'Humanité	52
1.2.5)	La réglementation du Parc	54
1.2.6)	Points focaux de la Réglementation pour la gestion du territoire, ainsi que des différents acteurs institutionnels	55
1.2.7)	Réglementation du Parc UNESCO des Cinque Terre liée à la pratique agricole, d'élevage, ainsi que sylvicole	58
1.2.8)	Réglementation de la patrimonialisation de l'huile d'olive de « <i>Oliva riviera ligure levante</i> »	59
•	Conclusion du chapitre	60

DEUXIÈME CHAPITRE : ANALYSE DE LA PRODUCTION DE L'HUILE D'OLIVE À L'INTÉRIEUR DU PARC DES *CINQUE TERRE*

•	Introduction du chapitre	
2.1)	LA CULTIVATION EN TERRASSE DE L'OLIVIER	
2.1.1)	Analyse des sols	62
2.1.2)	Les variétés endémiques d'olivier dans le Parc des <i>Cinque terre</i>	63
2.1.3)	Les mesures de cultivation biologique	67
2.2)	Phases de production de l'huile d'olive entre la deuxième moitié du XX ^{ème} et le XXI ^{ème} siècle	68
2.2.1)	La récolte	68
2.2.2)	Le broyage	70
2.2.3)	Les différentes procédures d'extraction	72
2.2.4)	La décantation et la purification	75

2.2.5)	Les phases du contrôle de qualité	78
2.2.6)	L'embouteillage	80
2.3)	Les peculiarites organoleptiques et chimiques de l'huile d'olive extra-vierge "Riviera Ligure di Levante DOP"	82
2.3.1)	La méthode de dégustation de l'huile d'olive.	82
2.3.2)	Les peculiarités chimiques de l'Huile d'Olive Extra-Vierge Riviera Ligure di Levante DOP.	84
2.3.3)	Analyse d'une étiquette de bouteille d'huile d'olive.	86
2.4)	Histoire De La Production De L'huile D'olive Dans Le Parc De <i>Cinque Terre</i>	88
2.4.1)	La production ante-industrielle La production ante-industrielle et les nouveaux outils de transformation des olives en huile d'olive	88
2.4.2)	De la création de la coopérative agricole des Cinque Terre des années '80 du XXème siècle à nos jours.	91
2.4.3)	La compagnie Lucchi & Guastalli s.r.l.	94
•	Conclusion du chapitre	96

TROISIÈME CHAPITRE : LE PAYSAGE ET LA VALORISATION DU TERRITOIRE DU PARC DES *CINQUE TERRE*

	Introduction du chapitre	97
3.1)	L'EVOLUTION DE LA CONCEPTION DU PAYSAGE	97
3.1.1)	La perception du paysage du monde Européen au XXe siècle	97
3.1.2)	La perception du paysage dans le monde européen au XXIème siècle	98
3.1.3)	La perception du paysage dans l'Amérique Latine entre les XXème et XXIème siècles	100
3.2)	LE PAYSAGE DES TERRASSES D'OLIVERAIES AINSI QUE SES PRINCIPALES COMPOSANTS	
3.2.1)	Le changement du paysage des Cinque Terre entre les XXe et XXIe siècles	102
3.2.1.1)	Le rôle du chemin des Cinque Terre.	102
3.2.1.2)	Le monorail et l'agriculture mécanisée en pendance	104
3.2.1.2)	Les aqueducs, des landmarks paysgers romains à l'installation de l'aqueduc d'aujourd'hui	106
3.2.1.3)	Le changement apporté par le tourisme de masse	109

3.2.2)	Le rôle des murs en pierre sèche, la protection et l'exigence de valorisation d'un patrimoine immatériel de l'humanité	111
3.2.2.1)	Les murs en pierre sèche, patrimoine immatériel de l'UNESCO	111
3.2.2.1)	Les étapes de réalisation des murs en pierre sèche	113
3.2.2.2)	La transmission du patrimoine immatériel des murs en pierre sèche le rôle des migrants	115
3.2.3)	Le dialogue entre le <i>genius loci</i> ligurien et la littérature du XXème siècle	
3.2.3.1)	Le Poète Eugenio Montale prix Nobel littérature 1975	118
3.2.3.2)	La relation entre la perception du paysage d'oliveraies du Parc des Cinque Terre et la poétique de Eugenio Montale	119
3.3)	PROPOSITIONS POUR LA VALORISATION DU PAYSAGE ET DU PATRIMOINE IMMATERIEL OLÉICOLE	122
3.3.1)	Conservation et diffusion du patrimoine immatériel d'un paysage oléicole unique, les potentialités des nouvelles technologies	122
3.3.2)	Muséalisation du patrimoine matériel, création d'un écomusée du paysage des terrasses d'oliveraies dans une structure abandonnée sur le sol public au sein du parc.	125
3.3.3)	Propositions pour faire face à l'abandon du territoire.	129
•	Conclusion du chapitre	130
	CONCLUSIONS GÉNÉRALES	130
•	ANNEXES	
I)	Poésie "La fine dell'Infanzia" avec traduction en français	136
II)	Interview au dr. Marco Lucchi, propriétaire du moulin à huile Lucchi & Guastalli	142
•	SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE	147
•	SITOGRAFIE	151

INTRODUCTION

Le paysage culturel du Parc des Cinque Terre en Italie est le résultat de plus de mille ans de relation symbiotique entre l'homme et la nature, qui a su créer un modèle paysager unique au monde, source d'inspiration pour les écrivains, poètes, réalisateurs cinématographiques, peintres.

La population ligurienne a su, aussi grâce à une grande obstination, développer un réseau de terrasses qui aujourd'hui, si celles-ci étaient alignées les unes après les autres, mesureraient environ 6700 km (Van Der Yeuth, 2009), avec différents types de cultures comme les oliveraies, vignobles et vergers d'agrumes.

Dans ce conjoint paysager se combinent plusieurs éléments qui ont déjà individuellement une valeur extraordinaire tels que : la mer Méditerranée, qui influence le climat en l'atténuant et en le rendant très favorable à la vie aussi bien en été qu'en hiver, les hauteurs de l'Apennin Ligurien, qui surplombant la mer, ils contribuent à créer un panorama unique au monde grâce à leur conformation géologique particulière à cause de très hautes pentes d'origine volcanique ainsi que des nuances uniques des rochers ophiolitiques, schisteuses ainsi que roches de conglomérat noires.

Un élément d'une extrême importance pour l'essence de ce conjoint paysager sont les terrasses d'oliviers. En effet, cette plante contribue par ses racines fortes ainsi que pour sa polyvalence à l'entretien du paysage des terrasses.

La culture de l'olivier sur les terrasses en Ligurie et dans le parc UNESCO des Cinque Terre est une déclinaison très particulière de la production d'un des éléments clés de la Diète Méditerranéenne comme l'huile d'olive et dont l'étude dans ce contexte particulier a pas encore été spécifiquement approfondi.

L'huile d'olive est l'élément de base pour la cuisson de nombreux plats de la diète méditerranéenne, elle a principalement pour fonction d'unir les arômes, les saveurs, les parfums des ingrédients, qu'ils soient utilisés pour des plats servis froids ou chauds. En 2013, le régime méditerranéen a été inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO avec la décision 8.COM 8.10, qui accorde une importance aux différentes composantes anthropologiques liées au régime méditerranéen, qui n'est pas mis en valeur pour le grand bénéfice de sa variété, mais aussi pour les bénéfices de ce dernier sur

l'organisme humain, surtout pour les aspects anthropologiques qui lui sont liés au moment du repas, en lien avec la production matérielle des aliments et les processus anthropologiques uniques et variés qui sont liés à la production, son élaboration et sa consommation.¹

La culture de l'olivier dans la région méditerranéenne remonte à l'aube de l'histoire humaine, en analysant la technique et le patrimoine immatériel qui se cachent derrière sa culture et la production de son produit principal, l'huile d'olive, il est possible d'esquisser quelques-unes des composantes les plus distinctives d'une population, comme, dans ce cas, celle de la Région de Ligurie, en Italie.

Au cours des dernières années, de nouveaux systèmes de réflexion et d'interaction entre l'homme et le paysage se sont développés, non seulement pour la conservation et la mise en œuvre du paysage conjoint, mais aussi pour pouvoir vivre pleinement sa perception à travers une expérience holistique qui inclut la totalité des cinq sens combinés à l'esprit de l'individu.

Afin de valoriser un seul élément de ce paysage culturel unique, il est nécessaire d'éviscérer les éléments individuels du conjoint qui ont des relations avec le composant considéré, de cette manière de nouvelles opportunités peuvent être créées non seulement pour la conservation et la diffusion du patrimoine immatériel de cette région, mais aussi d'être en mesure de relancer une tendance touristique positive qui aide les producteurs agricoles individuels de la région, les seuls véritables gardiens de ce conjoint paysager paradisiaque.

Au fait, dans ces dernières années dans ce lieu s'est enchaînée un système de tourisme toxique qui cible uniquement au profit des restaurateurs et des alogements locales, en déprivant le territoire et les habitants de l'authenticité du système paysager. Ce mémoire analysera les engins cachés derrière un des produits principales du territoire, ses liens avec l'histoire, la démologie et l'environnement, en montrant que l'olivier peut devenir le symbole d'une renaissance du patrimoine immatériel et immatérielle du paysage afin de relancer la valorisation de dit patrimoine afin de créer un nouveau cercle vertueux.

¹ <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediternea-00884> (consulté le 02/01/2023)

ÉTAT DE L'ART

Pour mieux comprendre le thème de la patrimonialisation de l'huile d'olive aux Cinque Terre, différentes thématiques ont été explorées qui tournent à 360° autour de ce paysage culturel² et de la production d'huile d'olive afin de mieux comprendre les gradations de la nuance du patrimoine culturel agricole oléicole dans ce paysage culturel.

Nous sommes partis d'une des premières cartographies scientifiques dressées au XVIIIe siècle par le célèbre Matteo Vinzoni qui a cartographié tous ses territoires pour la République Sérénissime de Gênes, montrant les routes et l'emplacement des Sanctuaires situés dans la zone en dehors des centres habités.

Girolamo Guidoni (1794-1870), né à Vernazza, est géologue et naturaliste, il a pu mener avec son travail l'investigation naturaliste de l'unicité du patrimoine de l'est ligure dans le monde contemporain, à travers une méthodologie scientifique et laïque pendant le XIXe siècle.

Entre les XIXe et XXe siècles, les *Actes de la Société ligurienne d'histoire de la patrie* sont extrêmement importants, ils fournissent des informations inestimables sur l'histoire et la tradition culturelle et religieuse relatives à la Ligurie, y compris le territoire des Cinque Terre à travers les études de l'un des premiers archéologues en Italie, l'un des premiers applicateurs de la méthode scientifique stratigraphique, Giovanni Sforza (1846-1922), ou l'archiviste des Archives royales d'État de Gênes, l'avocat Emilio Marengo.

Au fil des ans, la Société Ligurienne d'Histoire évolue, fournissant d'autres ressources importantes au public non seulement sur l'information historique, mais sur un cadre de recherche holistique qui traite du profil de la tradition de la Ligurie levantine dans tous ses aspects à la fois de la culture matérielle et patrimoine immatériel dérivant de siècles d'héritage dans ce paysage culturel, en particulier dans la revue périodique "*Actes de la Société ligurienne d'histoire de la patrie*", tom. XLIV n°CXVIII Fasc. II, 2004.

² "Les paysages culturels sont des biens culturels et représentent les «œuvres conjuguées de l'homme et de la nature» mentionnées à l'article 1 de la Convention. Ils illustrent l'évolution de la société humaine et son établissement au cours du temps, sous l'influence des contraintes physiques et/ou des possibilités présentées par leur environnement naturel et des forces sociales, économiques et culturelles successives, externes aussi bien qu'internes." UNESCO, "Orientations devant guider la mise en oeuvre de la Convention du patrimoine mondial", rapport réalisé en 2008, p.173, p.24.

Pendant le XXe siècle, les études du célèbre Giovanni Rebera (Gênes 13 juillet 1932 - 22 octobre 2007), historien renommé de l'économie et de l'histoire agricole, spécialisé dans le domaine médiéval, sans son travail de recherche minutieux et sa grande capacité de diffusion n'auraient pas été possible de comprendre l'ancienneté et l'unicité de la tradition culinaire ligurienne qui a ses racines dans sa tradition de multiculturalisme et son riche passé historique, étroitement lié aux mondes arabe et nord-européen.

Dans l'ouvrage de Giulio Giaccaro : « *Gênes et la Ligurie à l'époque contemporaine* », Gênes, Sagep, 1980, il existe une étude bien connue sur l'évolution de l'Histoire régionale au XXe siècle, tout à fait remarquable selon la plupart des auteurs contemporains.

Remo Terranova, l'un des géologues les plus éminents de Ligurie et d'Italie, a fourni un aperçu géologique de la structure du terrain ligure dans son ouvrage « *Escursioni e campagne geologiche guidate per gli studenti dei corsi di laurea in scienze geologiche, in scienze naturali e in scienze geografiche* ». Grâce à l'application de la méthode de recherche stratigraphique, il a magistralement réussi à attirer l'attention sur l'orographie et la composition du sol ligurien, ainsi que sur les majeurs lieux à particularité géologique variée sur le sol italien.

Célèbre est la série de Casavecchia Attilio et Enrica Salvatori sur le patrimoine des Cinque Terre, ils abordent l'étude des traditions de la région, fournissant une riche description tant au niveau social et anthropologique qu'au niveau historique et artistique de la région se référant aujourd'hui au Parc de l'UNESCO, dont l'administration a parrainé les deux publications en 2002, « *Storia di un paesaggio* » et « *L'uomo e la pietra* » 2003 .

Est essentielle pour une information correcte sur l'état d'évolution et de déclin des terrasses au cours des dernières années, la publication conjointe Terranova, Zanzucchi, Bernini, Brandolini, Campobasso, Clerici, Faccini, Luigina Renzi, Paolo Vescovi & Zanzucchi "Géologie, géomorphologie et vins du Parc National des Cinque Terre (Ligurie, Italie), Bull. Soc. Geol. It. , Volume spécial n. 6 (2006), p. 115-128,

Pour pouvoir comprendre le Vocabulaire Technique de l'Agronomie on a utilisé un ouvrage de référence dans ce domaine tel que l'ouvrage de Heather Bateman, Steve Curtis, Katy McAdam, « *Dictionary of Agriculture* », A&C Black éditeur, Londres, 2006.

Afin de mener une étude correcte de la tradition matérielle de l'industrie de l'huile d'olive dans la zone du Parc UNESCO des Cinque Terre, c'est sans aucun doute à travers l'analyse des instruments d'aujourd'hui créés par l'industrie agricole pour aider l'homme dans cette herculéenne effort d'entretien du paysage en terrasses, dans le plein respect de la législation UNESCO qui prescrit le caractère entièrement organique des cultures. Pour cela, une recherche conjointe très intéressante a été publiée par le Département de gestion des systèmes agricoles, alimentaires et forestiers, G.E.S.A.A.F., Université de Florence et la Région Ligurie en 2013 par Barili, Bo, Lisci, Rimedio, Sarri, Tirió, Vieri, "*La mécanisation de l'olivier et de la vigne dans la Région Ligurie*", Prampolini, Catane, 2013.

De plus, une valorisation correcte du patrimoine agricole implique une connaissance approfondie des processus d'oléiculture et de mouture de l'olive, le point de référence de l'école agronomique d'aujourd'hui était l'agronome prof. Giuseppe Fontanazza de l'Université de Pérouse, bien qu'il ait été un partisan de la culture intensive de l'olivier, sa contribution à la science agronomique d'aujourd'hui est incontestable, même dans le domaine de l'oléiculture biologique, essentielle pour ce domaine d'étude, pour cela il a été vital l'ouvrage "*Olivicoltura Intensiva Meccanizzata*", Edagricole, Bologna, 1993.

Pour comprendre au mieux la pratique agricole biologique qui est l'unique acceptée à l'Intérieur du Parc UNESCO, le public scientifique se base sur un ouvrage assez récent, celui de Pierre Masson, "*Manuel Pratique d'agriculture biodynamique*", Editions BioDynamie Services, Les Crêts 71250 Chateau, France, 2012.

Un des études plus connus qui régroupent les textes de loi et directives communautaires européennes sur l'huile d'olive, sa production et sa commercialisation en Italie est celui de Flavio Zammarella et Giorgio Fontana, "*Oli da olive. Testi unificati, aggiornati e coordinati delle normative nazionali, comunitarie e internazionali per la produzione e il commercio.*", Hoepli, Milano, 2004.

En ce qui concerne l'étude de la définition du Patrimoine, les travaux menés par Françoise Choay (1999), notamment sur l'étude de la création des différents traitements du patrimoine de proximité, qui avec les travaux de Philippe Barthélemy se structure comme l'un des piliers de la gestion du patrimoine culturel d'aujourd'hui, en particulier pour la gestion du patrimoine culturel de proximité (Barthélemy, 2010).

En Europe, l'un des travaux les plus pertinents de notre époque concernant la gestion du patrimoine culturel est le travail de Maria Ángeles Querol Fernández (2010), un manuel de gestion du patrimoine culturel, qui fournit une excellente méthodologie de gestion du patrimoine inhérente au sud de la Méditerranée européenne.

PROBLÉMATIQUE

En visitant la Ligurie et en particulier la zone des Cinque Terre, on est immédiatement frappé par le nombre énorme de visiteurs dans ces lieux, qui étaient à l'origine des villages de pêcheurs peu peuplés, non conçus pour contenir un afflux quotidien de centaines de milliers de personnes chaque jour ; au contraire, en s'éloignant des villages et en se déplaçant vers l'arrière-pays du parc, sur les hauteurs, où se situent les cultures en terrasses, on s'aperçoit que ces dernières sont rarement visitées par les touristes principalement en raison de mauvaises transports.³

La plupart des études menées sur ce paysage culturel de l'UNESCO se concentrent en effet uniquement sur la production du vin et sur le patrimoine culturel lié à la production de l'industrie viticole ligurienne.

Au contraire, les études menées sur le patrimoine de l'huile d'olive, en particulier pour le parc UNESCO des Cinque Terre sont très rares, bien que la culture de l'olivier soit historiquement essentielle depuis de nombreux siècles, non seulement à des fins nutritionnelles, ainsi que pour un usage domestique pour l'éclairage, la cosmétique et la pharmacie.

Le document relatif au Plan de développement pour l'obtention de la Charte européenne du tourisme durable auquel l'Autorité du Parc a adhéré en 2014, on peut observer qu'au cours des dernières années, de 2013 à 2022, on observe que l'activité agricole a subi un effondrement de 54,9% en moyenne, dont le pic de -60,4% dans la municipalité de Monterosso al Mare est particulièrement évident. Les documents du Registre Foncier de La Spezia, nous nous rendons compte que la majorité des propriétaires fonciers de cette zone ne sont pas de grands propriétaires fonciers avec de grandes étendues de terrains, mais de petits propriétaires dont les parcelles ont une moyenne qui se situe autour du seul hectare de terrain; par conséquent, ne disposent pas de grandes ressources économiques.

Afin de maintenir le paysage en terrasses de Cinque Terre, il est essentiel d'assurer une incitation à l'activité agricole à travers une variété d'activités qui peuvent soutenir et aider à l'entretien et à la restructuration du paysage agricole à travers des activités économiques

³ Ente Parco Nazionale Delle Cinque Terre, “*Plan de Performance Identité du Parc National de Cinque Terre 2022*”, Regione Liguria, Genova, 2022.

conformes à la diffusion de la culture matérielle et immatérielle relative à la relation unique entre l'homme et la nature qui se produit dans ces localités.

En particulier, l'olivier et le patrimoine autour de la culture et de la production de cette plante sont un symbole mondialement reconnu du paysage culturel méditerranéen ainsi qu'un élément clé du paysage en terrasses du parc UNESCO de Cinque Terre. L'analyse des éléments relatifs à cette articulation, sous tout type de profil, est primordiale pour la réalisation d'une étude pertinente à l'élaboration d'un plan de valorisation de cet élément, à la fois composante de la culture historique, de l'étude des traditions de construction, voire du patrimoine mondial de la culture alimentaire.⁴

L'olivier se déroule comme un fil rouge dans la dynamique de ce paysage culturel qui puise ses racines dans le monde de la population ligurienne et étrusque jusqu'à nos jours et qui ne cesse d'étonner le public par sa résilience et sa polyvalence.

Après avoir considéré tous ces points, quels interrogatifs on-pourrait effectuer pour valoriser le patrimoine du paysage culturel des terrasses d'oliviers du Parc Unesco des Cinque Terre en Italie ? Quels-sont-ils les enjeux qui règlent ce paysage culturel ? Comment peut-on conjuguer l'intérêt économique des producteurs agricoles à la conservation et à la valorisation du patrimoine de l'huile d'olive et de l'olivier ?

Pour cette raison, ce mémoire de Master a pour objectif de montrer comment la culture de l'olivier et le patrimoine matériel et immatériel liés à la production de l'huile d'olive, qui lui est lié, peuvent être utilisés pour sauver l'économie rurale au sein du parc UNESCO des Cinque Terre, et, par conséquent, la stabilité même de l'équilibre de ce paysage culturel unique au monde, dont l'existence est quotidiennement compromise par l'afflux titanesque du tourisme de masse chaque jour de l'an, en particulier pendant l'été.

Dans ce mémoire, il sera décrit en particulier comment l'impact de la société industrielle et post-industrielle des XXe et XXIe siècles a modifié le paysage culturel oléicole des

⁴ L'huile d'olive extra vierge est un composant de base du régime méditerranéen, élu site du patrimoine de l'UNESCO en 2013, pour plus de références, le lecteur est renvoyé au lien https://www.unesco.org/archives/multimedia/document-1680?TSPD_101_R0=080713870fab200083d1223a3ec5703f4eb90d98b4756f82d1a4a7989cd8dda8548918f2864a4b4f08e0e57dca143000121070188e0d11a8d59b57fb4829ade35684f8686f5134e96bf2e88e1b74ddd9ce0a8792971b27edeaf549d184f0f7b (18/02/2023)

Cinque Terre et d'autres éléments de ce paysage commun liés au patrimoine oléicole de la Ligurie orientale.

Grâce à l'application des procédures les plus récentes pour la mise en valeur durable du patrimoine agricole et de l'histoire de l'industrie agricole de ce territoire, de nouvelles attractions peuvent être créées qui peuvent enrichir davantage ce paysage commun qui est constamment menacé par le *modus vivendi* de la société contemporaine qui faciliterait l'abandon du territoire.

Concernant l'abandon du territoire il y a un aspect important lié à l'entretien du paysage culturel. En effet, avec l'abandon des terres, et en particulier des oliveraies⁵, les terrasses se détériorent en raison de diverses causes telles que les glissements de terrain, les incendies ou les ravages des sangliers

En résumant, ce mémoire final de Master a pour objectif la valorisation d'un patrimoine industriel agricole en danger de disparition, tel que le patrimoine oléicole du Parc UNESCO des Cinque Terre en Italie.

Pour une correcte valorisation du patrimoine industriel agricole lié au monde oléicole est indispensable analyser tous les conjoints qui forment le paysage culturel des terrasses d'oliveraies du Parc UNESCO des Cinque Terre, et ensuite d'effectuer des propositions réalisables dans délai bref ainsi que sur le long terme.

En autres termes, on veut relancer un nouveau type de tourisme de proximité plus attentif aux thématiques de l'écologie et de l'environnement. En restant en ligne avec les attentes d'un public toujours plus sensible au lien entre patrimoine et développement du micro-territoire.

⁵ L'olivier, grâce à la profondeur de sa racine, comporte la secure stabilité du terrain des terrasses contre les glissements de terrain.

SOURCES

Afin de pouvoir traiter d'un type d'étude focalisé sur un domaine lié au domaine scientifique, à la culture matérielle et à la culture immatérielle de ce territoire, il a été fait référence à différents types de sources telles que la littérature, aussi variées tel qu'il est varié et vaste le domaine de l'oléiculture dans un contexte méditerranéen comment celui du Parc UNESCO des Cinque Terre.

Publications documentaires, publications médiatiques, revues académiques, articles de journaux, les actes du Registre foncier ainsi que les actes des Archives nationales de l'État relatifs à la Chambre de commerce de La Spezia, la cartographie historique ligurienne ont été d'une importance vitale pour la compréhension de ce sujet.

Cependant, en plein accord avec la démarche de recherche contemporaine, les entretiens menés avec les véritables protagonistes de l'étude n'ont pas été négligés : les entrepreneurs agricoles du Parc qui se battent chaque jour pour la conservation de ce paysage culturel unique, ainsi que des experts de de calibre international sur la valorisation de la microéconomie appliquée au tourisme, et enfin sur la pratique de l'analyse sensorielle de l'huile d'olive

MÉTHODOLOGIE

Pour la résolution du problème posé par ce mémoire, on a choisi une approche multidisciplinaire, qui va de la biologie et de la géologie du paysage étudié jusqu'à l'étude du patrimoine historique et archéologique attribuable à l'huile d'olive dans la Région, afin de pouvoir comprendre comment on en est arrivé au patrimoine industriel agricole contemporain adapté à la géomorphologie de ce territoire.

L'analyse des sources d'archives historiques conservées dans les archives de la région ligurienne a été substantielle, en outre la recherche législative n'a pas été négligée en ce qui concerne la législation relative à la zone du parc de l'UNESCO au niveau national et territorial, ainsi que la réglementation relative à la production et la valorisation d'huile d'olive.

Une contribution fondamentale à la rédaction a été apportée par les entretiens réalisés, le premier avec Mr. Marco Lucchi a pu révéler les tâches auxquelles était confronté l'entrepreneur agricole du parc des Cinque Terre, qu'il a pu fournir des données

importantes sur l'expérience de ce qu'était le paysage en terrasses dans cette région au moment de leur évolution maximale, ainsi qu'apporter une contribution spéciale à la synthèse des causes contributives de l'involution provoquée par le tourisme de masse.

STRUCTURATION DU TRAVAIL

Dans le premier chapitre de cet élaboré on traitera de l'analyse de l'espace du Parc UNESCO des *Cinque Terre* sous l'aspect environnementale ainsi qu'historique, anthropologique et jurisprudentiel, qui vont définir ce territoire et ses produits comment un *unicum* dans le monde.

Dans le deuxième chapitre on abordera les aspects qui sont entrelacés avec la *technique*, en partant de la cultivation de l'olivier et du façonnement d'un paysage, à première impression hostile, pour arriver à l'analyse de l'huile d'olive à travers le profil sensoriel et chimique, en montrant au lecteur à savoir déduire des informations de premier rang en partant de l'étiquette d'une bouteille d'huile d'olive. Ensuite on traitera des aspects liés à *l'histoire des techniques* agraires oléicoles dans cette région.

Dans le troisième chapitre on discutera des nuances qui se lient à la définition de paysage et des acteurs patrimoniales qui touchent à ce sujet, soit matériels que non-matériels. De la même manière on avancera des propositions pour la valorisation du paysage et du patrimoine immatériel de l'huile d'olive.

Dans les annexes seront reportées l'interview qui a joué un rôle vital au développement du travail final, ainsi que le texte de la Poésie d'Eugenio Montale '*La fine dell'Infanzia*'

- **PREMIER CHAPITRE : LE PATRIMOINE UNESCO ET LE PAYSAGE CULTUREL MÉDITERRANÉEN DU PARC DES CINQUE TERRE.**

Introduction :

Dans ce chapitre on analysera les caractéristiques du territoire du Parc National des Cinque Terre en Italie et les dynamiques structurelles de la région tels que les caractéristiques environnementales et de la richissime histoire de cette région.

Également il est essentielle de comprendre la caractérisation historique, artistique et naturelle de cette région afin de pouvoir avoir un cadre respectueux des enjeux qui régissent non seulement le patrimoine de l'huile d'olive, mais celui de toute la région de Ligurie. Comprendre l'histoire et la géographie d'un territoire permettra au lecteur de comprendre les causes liées à la forte volonté de ce peuple.

1.1) IDENTIFICATION DU TERRITOIRE DU PARC UNESCO DES CINQUE TERRE

1.1.1) LE TERRITOIRE DU PARC ET SES CARACTÉRISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

1.1.1.1) La géomorphologie du Parc

Le territoire du Parc UNESCO des Cinque Terre est situé dans le Nord-Ouest d'Italie, dans la partie orientale de Ligurie, notamment appelée également « *Liguria di Levante* »⁶, il prend son nom depuis les cinq villages pittoresques qui sont présents sur sa côte d'environ 37 km² : Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola et Riomaggiore.

Ce paysage culturel a toujours été aperçu comme un des exemples plus caractéristiques de paysage naturel transformé par l'homme. Mais quelle est l'entité du paysage ? Est-il seulement un congloméré d'éléments ?

Pour Georges Bertrand il faut "*Considérer le paysage à la fois comme objet et sujet, réalité écologique et produit social.*"⁷

Le Parc des *Cinque Terre* est caractérisé par un système géologique et géomorphologique assez varié, où se présente une composante météorologique

⁶ "Liguria di Levante" en Italien "Ligurie de Levant", pour des majeurs informations concernant la contributions du peuple genevin

⁷ Georges Bertrand, " Le paysage entre la Nature et la Société. dans: *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 49, fascicule 2, 1978. pp. 239-258.; pp. 248.

particulière influencé par la présence de la Mer Ligurienne ainsi qu'une série de différents procès géomorphologiques.

Le climat est de type subméditerranéen, caractérisé par des étés secs, ainsi que les précipitations sont concentrées pendant le printemps et l'automne.

La température moyenne pendant l'année est aux alentours de 15,3°C, tandis que les précipitations annuelles sont d'environ 900 mm. Ces données sont fournies par la ville de Levanto, juste à l'ouest des limites du parc⁸

Depuis le Moyen Age l'asset originel de la région a été modifié à travers un ouvrage titanique de construction de murs en pierre sèche le long des falaises, ainsi que de report de terrain fertile, originaire des bois environnants.⁹

Les reliefs les plus élevés s'érigent avec des hauteurs qui sont en moyenne entre les 400 et les 800 m d'altitude, ils sont orientés sur un axe Nord-Ouest Sud-Est formant une disposition des cimes presque parallèles à la ligne de la côte qui s'étend le long de 15 km environ.

Les Cinque Terre présentent une richissime variété de types de minéraux qui contribuent grâce à leur variété chromatique à rendre les rochers surplombants la mer une composante très appréciable du paysage.

Sur le territoire des Cinque Terre sont présents cinq unités tectoniques qui occupent autant de zones dans lesquelles les caractéristiques lithologiques et tectoniques conditionnent les aspects de la géomorphologie, de l'environnement et du paysage ; elles sont nommés Unité Gottero, Unité Bracco, Complexe du Mont Veri, Unité de Canetolo ainsi que l'Unité Toscane.

L'Ouest du Parc est composé principalement par un complexe rocher ophiolitique¹⁰ et une séquence de turbidite¹¹ originée dans le Bas Crétacée, au-dessus des ophiolites ou serpentinites reposent des couches *d'argille schistiques* ou *d'argilles en palombini*.

Une deuxième zone, à l'est de la précédente, est occupée par les affleurements de l'Unité Mont Veri composée d'argiles lamellaires gris-noir avec des bordures et des

⁸ Françoise Robin, '*Sestri Levante, un borgo della Liguria genovese nel XV secolo (1450-1500)*', *Gammarò Edizioni, Sestri Levante, 2016*.

⁹ Cette information provient de l'interview effectué avec le producteur Mr Lucchi, voir annexe II.

¹⁰ Les Ophiolites du grec *ὄφις*= *serpente* et *λίθος* = *Pierre*, sont des sections de la croûte océanique et du manteau sous-jacent qui ont été soulevées ou superposées à la croûte continentale jusqu'à leur emersion

¹¹ Ils sont produits par le dépôt de sédiments par des courants riches en matières en suspension et considérablement plus denses que la masse d'eau dans laquelle ils se déplacent

blocs de calcaire *palombino* et de grès fin, ainsi que par *des brèches ophiolitiques polygéniques* et de *brèches granitiques*, au faciès d'*olistostromes* et d'*olistolithes*.¹²

Cette unité s'étend entre la côte de Monterosso, en correspondance avec Fegina et la gare, et la crête du Colle di Gritta, et est comprise entre les ophiolites à Ouest et les Massif de l'Unité Toscane à Est.

Une troisième zone, la plus vaste des Cinque Terre, est celle située immédiatement à l'Est de la précédente et est occupée par le Rocher de la série toscane (Oligocène-Aquitain), qui s'étend du village médiéval de Monterosso jusqu'à l'extrémité orientale des Cinque Terre, avec une brève interruption dans la région de Corniglia-Manarola¹³. Un quatrième secteur qui s'étend de la côte de Manarola jusqu'à la haute vallée de Vernazza, est affectée par les affleurements de l'Unité de Canetolo, constituée d'argilites gris-noir, parfois marneuses, avec intercalations de siltstones, calcarénites, des grès et des graves calcaires, qui donnent aux affleurements une couleur blanchâtre caractéristique.



Image 1 : Raso Emanuele, Mandarin Andrea, Pepe Paola, Calcaterra Domenico, Gevasco Roberta, Confuorto Pierluigi, Marco Di Napoli, Marcello Firpo, “Geomorphology of Cinque Terre National Parc”, in *Journal of Maps* vol.17, pp. 171-184 Taylor & Francis, Abingdon on Thames, 2021

¹²

¹³ Terranova, Zanzucchi, Bernini, Brandolini, Campobasso, Clerici, Faccini, Luigina Renzi, Paolo Vescovi & Zanzucchi "Géologie, géomorphologie et vins du Parc National des Cinque Terre (Ligurie, Italie), Bull. Soc. Geol. It. , Volume spécial n. 6 (2006), p. 115-128,

Les caractéristiques lithologiques-structurales déterminent la présence de pentes particulièrement accidentés avec 74% du territoire caractérisé par une pente supérieure à 60°.

La zone est traversée par une longue série de cours d'eau, disposés dans une direction anti-apennine, de développement court, de nature torrentielle et très escarpés qui véhiculent rapidement les eaux et les matériaux lithoïdes transportés vers la mer ; parmi eux le ruisseau Fegina et le ruisseau Pastanelli à Monterosso, le ruisseau Vernazza qui se jette dans Vernazza (c'est le plus grand bassin des Cinque Terre) et le ruisseau Riomaggiore sur le dernier tronçon duquel se trouve le village du pays (Terranova , 1984)

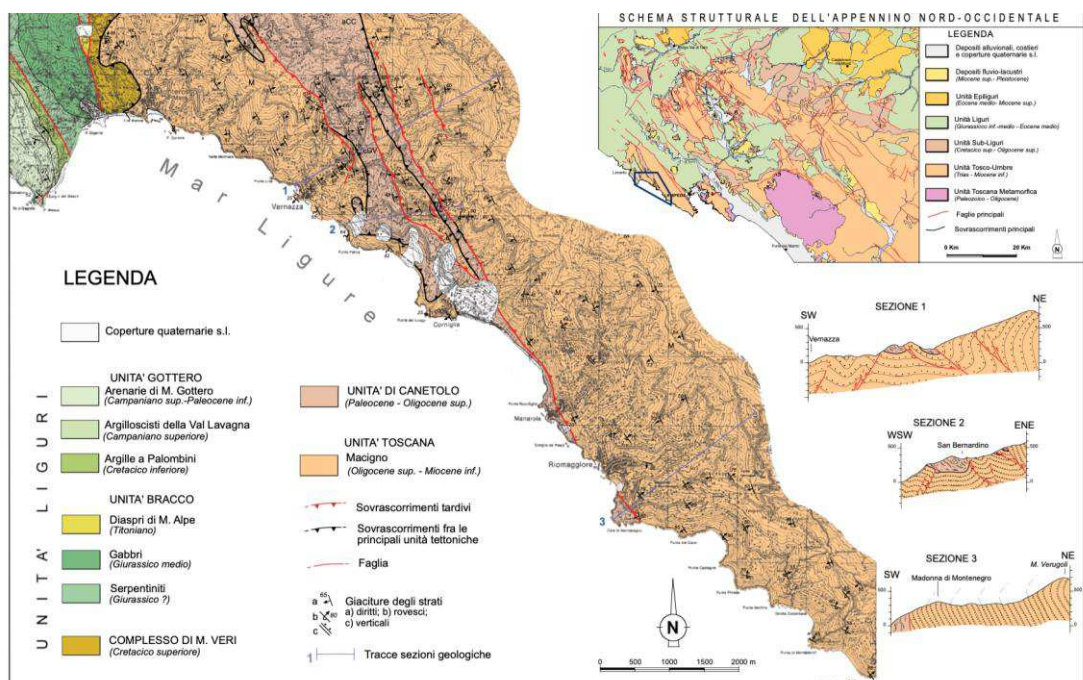


Image 2: Carte Géo-Morphologique du Parc UNESCO des Cinque Terre. Dans Remo Terranova, Giorgio Zanzucchi, Massimo Bernini, Pierluigi Brandolini, Silvia Campobasso, Aldo Clerici, Francesco Faccini, Luigina Renzi, Paolo Vescovi, Fabio Zanzucchi, “*Geologia, geomorfologia e vini del Parco Nazionale delle Cinque Terre (Liguria, Italia)*”, Boll. Soc. Geol. It., Volume Speciale n. 6, 2006, p. 117.

1.1.1.2) La Flore du Parc et les arbres monumentales

En ce qui concerne les différents types de végétation qui composent les pentes de la côte du Parc UNESCO des Cinque Terre, on enregistre un écosystème floral agencé principalement par un haut pourcentage de maquis méditerranéen, mais pour un correct report sur la flore du parc est nécessaire de nommer les différents écosystèmes présents dans le parc, chacun caractérisé par une flore richement variée qui contribue à la richesse du parc.

En premier lieu on reporte la côte rocheuse, qui est exposée à l'action directe de la mer. Elle est colonisée par des espèces végétales résistantes aux vents marins et à la sécheresse, qui ont la capacité de s'ancrer dans des fissures étroites et de survivre à la pénurie des substances organiques dans le sol comme le *Crithmum Maritimum* et l'*Helicrisium Italicum*.

Il s'agit d'un environnement exclusif et limitant, en raison de la forte teneur en salinité de l'air, des variations considérables de température, de la pénurie des terres, de la fréquence et de la force des vents. Par conséquent, la végétation est clairsemée, basse et discontinue, composée d'espèces hautement spécialisées .

La flore est également composée de plantes aux épines comme l'Euphorbe épineuse (*Euphorbia cyparissias* L.), et la Cinéraire maritime (*Senecio cineraria* L.) ; ces plantes bourgeonnent dans un environnement sèche frappé par les vents marins.

L'environnement, peu ou pas du tout accessible, est sujet aux effondrements et aux glissements de terrain, parfois visibles uniquement de la mer ou au-dessous des sentiers côtiers.

En premier lieu le *Quercus Ilex* et de diverses espèces d'arbustes, dont *Cistus spp.*, *Erica spp.* et *Arbutus unedo*. Les terrains plus arides et rocheux sont caractérisés par une végétation basse, avec la présence d'espèces aromatiques telles que le romarin, le thym, l'héliochryse et la lavande.

Les murets en pierre sèche ou les vestiges d'anciens monuments offrent l'habitat idéal à des espèces telles que le câpre (*Capparis Spinosa*), la reglisse des bois (*Polypodium Vulgare L.*), ou le Nombriil de Venus (*Umbilicus rupestris Dandy*)¹⁴.

À des altitudes plus élevées, il y a des pinèdes d'origine anthropique et des forêts, avec prédominance de châtaigniers dans les vallées latérales caractérisées par des niveaux d'humidité plus élevés.

Parmi les principales espèces d'arbres, trois chênes étaient autrefois importants pour l'économie locale pour la production de bois de chauffage et de glands: *Quercus cerris*, *Quercus suber* et *Quercus pubescens*.

La montagne se caractérise par l'ascension des cultures des contreforts et notamment par les cultures arbustives: comme l'oliveraie, ailleurs et à différentes époques se trouvent aussi les plantes de l'écosystème montagnard qui descendent vers les contreforts côtiers. C'est surtout le cas du châtaignier, encore aujourd'hui très présent dans certains quartiers, mêlé à l'olivier. Dans le passé, ces derniers avaient une importance et une diffusion difficilement reconnaissables pour ceux qui se bornent à juger sur la base des schémas zonaux de géobotanique¹⁵.



Image 3: Par Silvia Olivari, "Umbilicus rupestris Dandy" in <http://www.parconazionale5terre.it/Fpage.php?id=419> (15/04/2023)



Image 4 Par Silvia Olivari, "Flore du Mur en pierre sèche" in <http://www.parconazionale5terre.it/Fpage.php?id=419> (15/04/2023)

¹⁴ <http://www.parconazionale5terre.it/Fpage.php?id=419> (15/04/2023)

¹⁵ Massimo Quaini, in "la storia del paesaggio agrario in Liguria", «Atti della Società Ligure di Storia Patria», n.s. XII (LXXXVI), 1972, pp. 209-210.



Image 5: Par Silvia Olivari, 'Polypodium Vulgaris'' in <http://www.parconazionale5terre.it/Fpage.php?id=419> (15/04/2023)

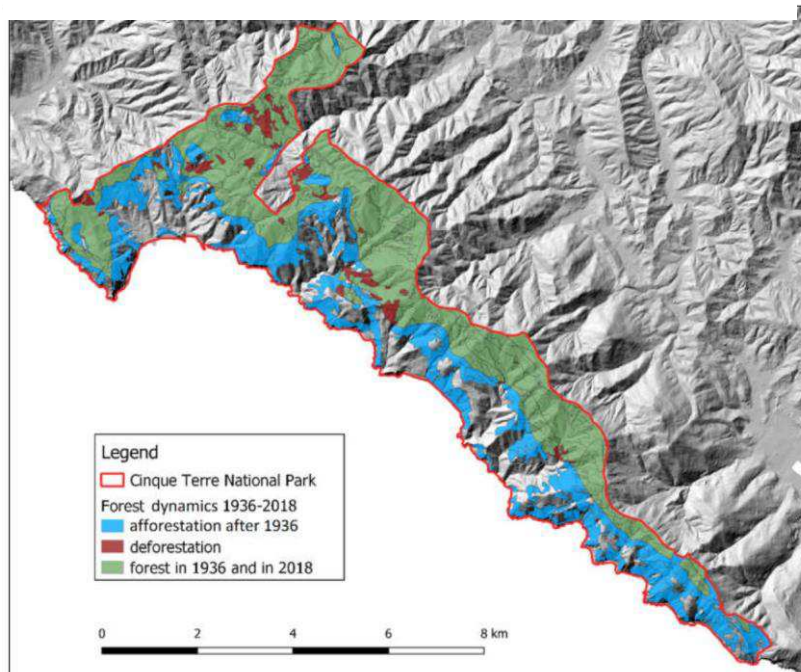


Image 6 La superposition des cartes forestières de 1936 et 2018 a permis d'identifier les nouvelles surfaces forestières (bleu), les surfaces déboisées (rouge) et les surfaces actuellement couvertes de forêts et qui étaient déjà forestières en 1936 (vert). depuis: <https://www.mdpi.com/2073-445X/10/3/293> , consulté le 16/04/2023.

En 1936, les forêts prenaient place sur 1857 ha, alors qu'en 2018 on les rencontre sur 2763 ha. Cela signifie qu'en 82 ans, les forêts ont considérablement augmenté leur surface d'occupation, à raison d'environ 11 ha/an en plus.

Santoro et alii (2021) font une confrontation entre la cartographie forestière très précise de 1936 et la cartographie SIG la plus récente datant de 2018 afin de pouvoir déterminer l'état actuel, les types de forêts au sein du parc et leurs différentes extensions à le début du 20e siècle et aujourd'hui, près de cent ans plus tard¹⁶.

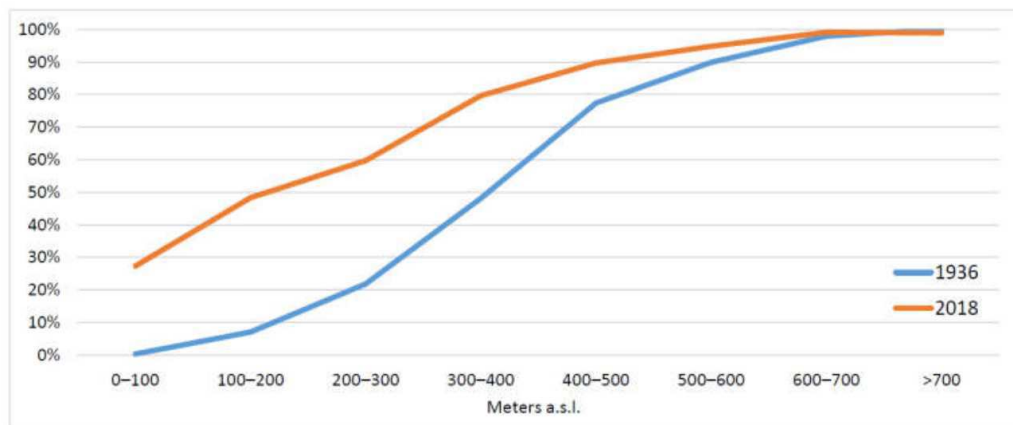


Image 7: Pourcentage de la surface totale du Parc National des Cinq Terres occupé par les forêts en 1936 et 2018, dans le graphique sont montrés les différentes altitudes. Source Ibidem.



Image 8: Par Silvia Olivari, 'Cyprès du sanctuaire de Reggio' in <http://www.parconazionale5terre.it/Fpage.php?id=419> consulté le 15/04/2023

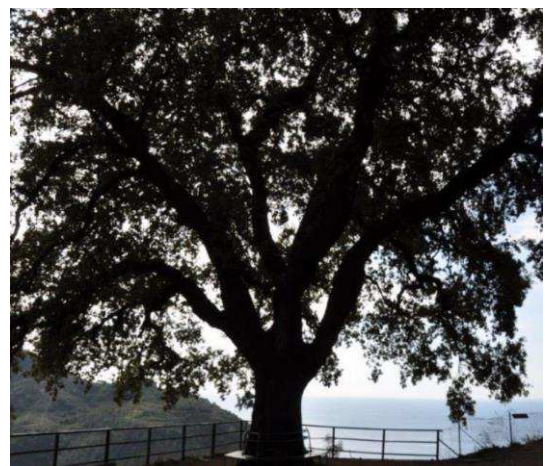


Image 9: Par Silvia Olivari, 'Chêne vert monumentale' in <http://www.parconazionale5terre.it/Fpage.php?id=419> (15/04/2023)

En 1936 les surfaces arborées étaient peu répandues en dessous de 300 m d'altitude, car cette plage altitudinale était principalement utilisée pour les activités agricoles car elle était proche des villages et des voies de communication¹⁷ mais cette tendance a subi une modification pendant le boom économique italien, qui a porté dans les années '70 du XXème siècle à une presque totale recouvrement des altitudes inférieures à 400 m d'altitude par des surfaces cultivées (Terranova et Alii, 2006).¹⁸

Le Parc UNESCO des Cinque Terre est également lieu de un certain nombre d'arbres protégés par l'État Italien considérés comme un exemple rare de majesté et de longévité, ou d'une valeur naturelle particulière, ou une référence à des événements et des souvenirs historiques et culturels de relevance au niveau local ou national.

La loi du 14 janvier 2013, n.10 "Règlement pour le développement des espaces verts urbains", identifie le 21 novembre comme la "*Journée nationale des arbres*"; veille au respect effectif de l'obligation établie par la loi n° 113 du 29 janvier 1992, pour la commune de résidence, de planter un arbre pour chaque nouveau-né ; contient les dispositions relatives à la protection et à la sauvegarde des arbres monumentaux, des rangées et des arbres ayant une valeur paysagère qui soit naturelle, monumentale, historique et culturelle particulière¹⁹.

Les critères d'attribution du caractère de monumentalité sont :

a) valeur naturelle liée à l'âge et à la taille, tant par rapport à l'espèce qu'aux conditions écologiques. En plus des mesures de la circonférence, de la hauteur, de la largeur et de la projection de la couronne, l'évaluation comprend l'espérance de vie de l'échantillon, pour éviter d'entrer dans des situations compromises ;

¹⁷ Antonio Santoro Martina Venturi, Francesco Piras, Beatrice Fiore, Federica Corrieri, Mauro Agnoletti, "*Forest Area Changes in Cinque Terre National Park in the Last 80 Years. Consequences on Landslides and Forest Fire Risks.*", in Land, n°10, 2021, pag. 293

¹⁸ Ces forêts étaient les plus répandues en 1936 et aussi en 2018, mais des changements importants sont intervenus: seulement 54 % des pinèdes du 1963 sont classées de la même manière en 2018, tandis que 11,6 % de ces dernières sont devenues des forêts mixtes, 10,3 % des forêts se sont évoluées avec une prédominance de châtaigniers et forêt xérophile¹⁸ à 9,7% à végétation sempervirente. Cela signifie que les pinèdes ont subi d'importantes successions écologiques avec l'entrée progressive d'espèces feuillues locales. Parallèlement, 43,7 % des pinèdes de 2018 sont issues de successions secondaires, principalement sur des surfaces qui en 1936 n'étaient pas occupées par des forêts (31 % des pinèdes de 2018). Source *Ibidem*

¹⁹ <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2014/11/18/14A08883/sg> (25/04/2023)

- b) valeur naturaliste liée à la forme et à la posture, dérivée d'une croissance libre ou de conditions particulières ;
- c) valeur écologique, car l'arbre peut représenter un véritable habitat, essentiel pour la conservation d'espèces animales rares d'intérêt communautaire ;
- d) valeur naturaliste liée à la rareté botanique, également en ce qui concerne les espèces exotiques ;
- e) valeur naturaliste liée à l'architecture végétale, souvent en harmonie avec d'autres artefacts architecturaux, tels que villas, parcs historiques, ensembles ruraux ;
- f) valeur paysagère, si l'arbre constitue un élément distinctif, un repère, un motif de toponymie et un élément de continuité historique d'un lieu ;
- g) valeur historique-culturelle-religieuse, liée à la composante anthropologique-culturelle du lieu, comme valeur de témoignage, d'événements, de traditions, de légendes, de références religieuses.

Le recensement des arbres monumentaux locaux est tenu par la région de Ligurie, sont protégés en tant que patrimoine d'intérêt naturaliste, environnemental et historique-culturel particulier par la Loi Régionale n.4 du 22 janvier 1999. Le recensement régional des Arbres Monumentaux a été approuvée par le Décret Exécutif n. 69/2021.

Les données sont tirées du recensement des arbres monumentaux effectué par les municipalités, conformément à la loi 10/2013 et D.M. 23/10/2014 en collaboration avec le département forestier de la gendarmerie italienne²⁰.

La liste des arbres monumentaux contient deux arbres et deux ensembles homogènes d'arbres qui poussent dans le parc national des Cinque Terre : un cyprès commun (*Cupressus sempervirens L.*) et un groupe homogène de chênes verts (*Quercus ilex L.*), près du sanctuaire de la Madonna di Reggio, dans la municipalité de Vernazza ; un groupe homogène de chênes verts devant le sanctuaire de la Madonna di Soviore, dans la municipalité de Monterosso ; un Térébinthe (*Pistacia terebinthus*) à l'intérieur du cimetière de Monterosso. Le Térébinthe (*Pistacia terebinthus*) dans la plus haute

²⁰ <https://geoportale.regione.liguria.it/archivio-focus/item/693-alberi-monumentali-d-d-n-69-2021.html> (25/04/2023)

plaine du cimetière municipal de Monterosso, fut inclus en 2017 dans la Liste des arbres monumentaux italiens. De sexe masculin, il a un âge estimé à 130 ans, la hauteur mesure environ 10 mètres et la circonférence moyenne est de 150 cm, considérable par rapport à l'espèce. Le Cyprès du Sanctuaire de la Madone de Reggio (Vernazza), 23 mètres d'hauteur, il pousse à côté du clocher. La circonférence mesure 4 mètres et les 800 ans de vie estimés en font l'arbre le plus longève en Ligurie. Sa position et sa posture en font un élément distinctif du lieu et du paysage; sa cime épaisse et persistante assure abri et nourriture à de nombreuses espèces d'oiseaux. Il est estimé qu'il aye été planté après la construction du Sanctuaire en 1248.

Malheureusement au sein de ce registre il est pas documenté aucun olivier pour le moment, il est auspicable un travail de recherche qui puisse documenter les oliviers de prège à insérer dans la liste des arbres classès.

1.1.1.3) La Faune Terrestre du Parc

Le Parc National des Cinque Terre présente une riche variété faunistique d'importance scientifique qui prospèrent grâce à l'absence de substances polluantes. Dans le cadre de cet étude on se concentrera sur certaines des espèces protégées endemiques de la zone analysée qui enrichissent le conjoint paysager des terrasses.

Parmi les oiseaux se distinguent les oiseaux nicheurs et hivernants, qui profitent de la chaleur et de l'inaccessibilité des roches pour réchauffer les œufs lors de l'éclosion et éloigner les prédateurs communs ou passer les mois d'hiver dans des environnements de montagne plus tempérés tels que le Fou du Bassan (*Morus Bassanus*), ou le Faucon Pèlerin (*Falco peregrinus*).

Parmi les lepidoptères les plus remarquables nous retrouvons le Machaon (*Papilio Machaon*), le Citron de Provence (*Gonepteryx Cleopatra*), ainsi que le Nymphale de l'arbousier (*Charaxes Jasius*).²¹

Pour ce qui concerne les coléoptères ils ont été documentés nombreuses espèces rares qui demandent une protection rigoureuse selon la Directive Habitat 92/43/CEE tels que le *Cerambix Cerdo* (Linnaeus 1758)²², la *Danacea Ligurica* (Liberti 1984) espèce endémique du lieu ainsi que bioindicateur²³.

Un composant essentiel du conjoint paysager sont les insectes pollinisateurs, qui contribuent à la reproduction des plantes entomophiles. Sur le territoire de la province d'Imperia existent deux sous-espèces d'abeilles, l'abeille blonde (*Apis mellifera ligustica*) endémique de la péninsule italienne et l'abeille noire (*Apis mellifera*

²¹ <http://www.vitalieghianda.it/vitalfranzsito/images/relazionevitali.pdf>

²² Pour plus d'approfondissements on renvoie le lecteur au texte de la Directive 92/43/CEE du Conseil, du 21 mai 1992, concernant la conservation des habitats naturels ainsi que de la faune et de la flore sauvages
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX%3A31992L0043> (16/05/2023)

²³ “Le terme bio-indication désigne l'ensemble des méthodes fondées sur des paramètres biologiques pouvant servir à établir des diagnostics écologiques. Un indicateur biologique (ou bio-indicateur) est un organisme ou un ensemble d'organismes qui, par ses propriétés biochimiques ou ses caractéristiques physiologiques, éthologiques (de comportement) ou écologiques, permet de caractériser de façon pratique l'état d'un écosystème et de mettre en évidence aussi précocement que possible les modifications naturelles” Accurate diffuse wave routing - institut de recherche pour le ... Available at: https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers16-07/010028306.pdf consulté: 30 Mai 2023).

mellifera) de France voisine, qui ont produit, par hybridation naturelle, l'écotype *ligurien*, communément appelé l'abeille noire de Ligurie.

Cette dernière est une espèce très rustique qui s'est adaptée à un microclimat et à une flore locale spécifiques pour gérer les ressources et voler même dans des conditions météorologiques défavorables. Après avoir observé que certaines colonies survivent également dans des troncs d'arbres ou dans des crevasses rocheuses, certains apiculteurs de l'intérieur des terres ont décidé d'élever l'abeille pour tenter de la préserver.²⁴

La pelodite mouchetée (*Pelodytes punctatus*) est une petite grenouille grise, qui a un cycle de vie très curieux. C'est une espèce "explosive", en effet lorsqu'il pleut beaucoup elle se reproduit très rapidement afin de permettre aux têtards d'effectuer la métamorphose. Les têtards se trouvent même dans les flaques d'eau, mais les adultes sont très rarement vus. Les spécimens adultes, quant à eux, vivent dans un milieu sec, comme le maquis méditerranéen ou les oliveraies, mais toujours à l'abri du soleil. Une autre particularité de la pelodite est le coassement, qui ressemble à un grincement.

Par la suite, la salamandre à lunettes (*Salamandrina terdigitata* *Bonnaterre*, 1789) a été enregistrée, typique des milieux humides tels que mousses, fougères, châtaignes, endémiques de Levante Ligure. Son ventre est très vivement coloré en blanc, rouge et noir. On sous-ligne également la présence du *Ichtosaura Alpestris*, un important bio-indicateur pour l'environnement.

Un autre amphibien gravement menacé qui préfère curieusement l'oliveraie comme habitat dans la région, et par conséquent prospère dans le parc des Cinque Terre, est la *Salamandra Salamandra* (*Linnaeus* 1758), caractérisée par la coloration très étincelante jeune et noire.

Quelques reptiles, généralement inoffensifs, dont la couleuvre obscure, la couleuvre d'Esculape et l'orvet, ainsi que des lézards verts et des geckos sont riscontrables sur les murs en pierre sèche et dans les autres environnements rocheux.

Pour ce qui concerne les mammifères au XXème siècle la race de sanglier italien était gravement menacée de disparition sur tout le territoire national à cause des chasseurs de fraude et de sa capacité reproductive réduite qui allait de 1 à 3 petits pour un accouchement par an.

²⁴ <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/ape-nera-del-ponente-ligure/>
(15/05/2023)

Le gouvernement mussolinien alors a eu la pensée d'importer une nouvelle race de la même espèce des Balkans, beaucoup plus prolifique, une seule truie dans une portée mets au monde de 4 à 8 exemplaires avec deux portées par an.

Cela, conjointement à la forte réduction des prédateurs naturels du sanglier tels que le loup et l'ours sur le territoire national, a engendré pendant le dernier siècle une "invasion" des sangliers des campagnes italiennes jusqu'au villes majeures. Dans la spécificité du territoire lié au paysage culturel de Ligurie ils sont devenus un vrai fleau, car ils ne détruisent pas seulement les cultivations, mais avec leur passage et leur manière de se nourrir cause l'effondrement des murs en pierre sèche.

À présent le Ministère de l'Environnement a présenté des nouvelles saisons de chasse extraordinaire pour réduire le nombre des sangliers et les producteurs reçoivent, grâce à l'aide des syndicats des cultivateurs, des indemnités de la part de l'administration régionale.



Image 10: *Papilio Machaon*, Linnaeus 1758, depuis <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2014/11/18/14A08883/sg> consulté le 05/08/2023



Image 11: Dégâts produits par sangliers sur les terrasses depuis <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2014/11/18/14A08883/sg> consulté le 05/08/2023



Image 12: Pietro Papa, *Ichtyosaura alpestris* depuis <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2014/11/18/14A08883/sg> consulté le 05/08/2023



Image 13: Par Serena Tropea, "Une famille de sangliers sur la plage de Camogli", depuis <https://www.dire.it/07-06-2023/919290-abbattuta-la-famiglia-di-cinghiali-che-aveva-invaso-la-spiaggia-di-camogli/> consulté le 05/08/2023

1.1.2) CARACTÉRISTIQUES LIÉES AU PATRIMOINE

1.1.2.1) Le peuple Ligurien, notices historiques de la population

Pour avoir un tracé net sur le paysage culturel des Terrasses de Ligurie Orientale, il serait opportun de mentionner un récapitulatif de l'évolution historique de la région.

La région de Ligurie prend son nom de la population des Liguriens, une des anciennes populations barbares d'occident mentionnés par le géographe Strabon, qui à son tour fait référence à un fragment du poète Eschyle dans son Prométhée délivrée.

Selon le Fragment n°146 et 147 du Prométhée délivré Hercule se bat contre les Liguriens, alliés du géant Gerion.²⁵

Donc on peut faire la réflexion que pour les Grecs ces populations étaient assez développés pour être mentionnés dans leur écrits, dans une époque antérieure Vème siècle avant J.C.²⁶ ils devaient être pourvus d'un système commercial qui les mettait en contact avec les populations Grecques qui nous en ont transmis le nom, comment témoigné par des nombreuses sites archéologiques dans la région.

En étant Hercule un symbole atavique de la civilisation Grecque on peut hypothéser qu'il doit y avoir eu des conflits avec les populations helléniques dans une époque où les sources écrites n'étaient pas encore utilisés en particulier, comment hypothéser par l'auteur Roberto Calasso (1941-2021), la mythologie nous offre un vague miroir sur l'époque précédente à la certitude des sources écrites.²⁷

Donc on peut pas faire totalement confiance à la source mythologique mais sont sûrement plus rassurantes les sources matérielles offerte par l'archéologie.

Les premières traces de la population ligurienne remontent à il y a 25 000 ans, dans les grottes de Balzi Rossi, aujourd'hui à quelques mètres de la frontière française, en aval de la ville de Grimaldi.

Ci-dessous se trouve la grotte, habitée depuis des milliers d'années, qui présente des vestiges archéologiques de l'Homme de Néandertal, disparu ou anéanti par les Cro-Magnons.

²⁵ Eschyle, '*Tragedie e Frammenti di Eschilo*', traduit par Giulia Morani, Moreno Morani, Utet, Torino, 1987.

²⁶ À l'époque de Eschyle, fin VI siècle av. J.C., principe Vème siècle av. J.C.

²⁷ Roberto Calasso, '*Le Nozze di Cadmo e Armonia*', Adelphi, Milano 2013.

En raison du recul de la mer dû aux glaciations, la grotte n'était pas à 20 mètres de la mer comme elle l'est aujourd'hui, mais à 10 kilomètres. Un isthme s'est formé, agréable d'un point de vue climatique, qui permet l'installation humaine et animale. Ou plutôt, les établissements humains existent justement pour le passage du gros gibier : bisons, bœufs musqués, bouquetins. Les humains vivent de la chasse et au moins de la cueillette.

Les Ligures sont une population très ancienne qui habitait une zone beaucoup plus vaste que ce que nous appelons aujourd'hui la Ligurie, telle que grande partie du nord ouest de l'Italie, le nord de la Toscane et la région française de Provence-Alpes-Côte d'Azur, ces anciens limites sont très importants car définissent une sphère d'influence Culturelle et d'échanges commerciales et culturels relatifs à la population ligurienne le long de toute l'histoire.

Les découvertes archéologiques et les plus anciennes sources écrites sont d'origine grecque et étrusque, remontant au début du VI^e siècle av. J.C.

Hésiode, le grand mythographe, est le premier à nommer la population ligurienne pour la première fois, dans un fragment transmis par Strabon²⁸, ils sont décrits entre une des populations plus représentatives de l'Occident pour les Grecs anciens²⁹

Ce sont les Grecs qui ont développé le concept d'une "grande Ligurie", qui s'étendait sur tout l'arc des côtes occidentales de la mer Méditerranée, jusqu'aux colonnes d'Hercule et au-delà.³⁰

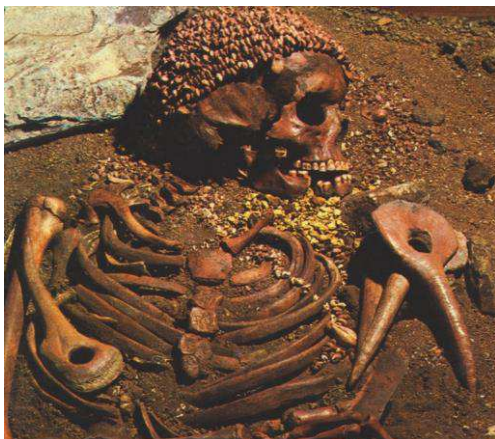


Image 14: la "dame du cavillon", remontant à 24.000 ans, retrouvée dans les environs de la grotte des Balzi Rossi, depuis, [https://www.beniculturalionline.it/location-2893 Museo-Preistorico-Nazionale-dei-Balzi-](https://www.beniculturalionline.it/location-2893-Museo-Preistorico-Nazionale-dei-Balzi-)

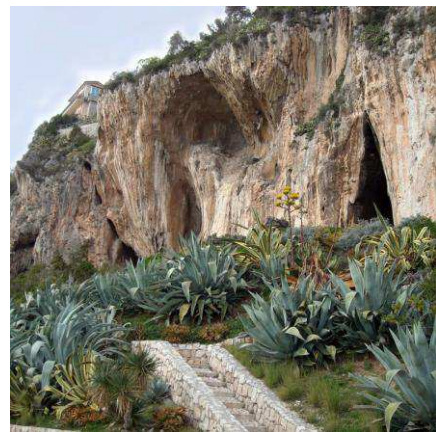


Image 15: La grotte des Balzi Rossi dans l'ouest de Ligurie conserve la trace des populations pre-historiques de Ligurie. Source Ibidem, consulté le 05/08/2023

²⁸ Francesco Sbordone "Ricostruzione dei frammenti di Strabone, Geografia VII", dans *Illinois Classical Studies*, Vol VII N°2, University of Illinois Press, 1982, pp. 197-206

²⁹ Pour ce qui concerne une analyse plus approfondie sur le genome des populations liguriennes on renvoie le lecteur à l'article <https://core.ac.uk/download/pdf/20526767.pdf>

³⁰ l'actuel détroit de Gibraltar

Dans l'Ouvre du Périples du Pseudo-Scylax, les liguriens sont identifiées comment une amalgame entre Liguriens et Iberiques appelées Elysices.

Herodote également fait distinction entre Liguriens, Elysices et Corses. Les Liguriens Corses sont ainsi identifiées comment un mélange entre Etrusques et Liguriens.

Les Liguriens sont entres les premiers a être rappelés entre les premiers guerriers mercenaires, au fait Herodote en Véme siècle av. J.C. les présente entre les combattants pour les Carthaginois et les Perses, également Hescyle les définit 'Guerriers micidiales' dans le Prometée Delivré ³¹

Pendant les Guerres Gréco-Puniques³² et les Guerres Romano-Puniques ils ont milité entre les files des Poeniciens.

Une note particulier est offerte par Strabon qui communique regardant la fusion entre Liguriens et Galois de souche Celtique, définis par lui comme 'Semi-Liguriens'.

De facto, il y a pas eu seulement une fusion pacifique entre les deux populations, mais également ils se sont présentés des situations conflictueuses qui ont méné à la 'rélegation' des liguriens sur la portion territoriale localisée sur l'Appenin entre Toscane ent Ligurie en donnant fin à la "Grande Ligurie" qui s'étendait sur une portion bien plus grande.

Au IVéme siècle av.J.C. la perception de la population représentative pour les grecques du monde occidentale change et ils ne sont pas les Liguriens, mais bien les Galois. Cela est indiqué par Ephore de Cumes³³



Image 16: La "grande Ligurie", on peut voir que le territoire des anciens liguriens était beaucoup plus vaste de la moderne Ligurie. Depuis William Robert Shepherd, "Historical Atlas", Henry Holdt Publisher, New York, 1911, pg. 26-27.

³¹ https://www.persee.fr/doc/rea_0035-2004_1996_num_98_3_4657?q=Prométhée+délivré+liguriens (05/08/2023)

³² Entre 600 et 265 av. J.C.

³³ Pour des majeures approfondissements on renvoie le lecteur à Domenico Musti, "Storia Greca", Laterza, Roma, 2006, p. 639.

Les Romains n'ont pas réussi à conquérir la Ligurie qu'au II^e siècle. Ap. J.C., en raison de la rudesse du territoire qui rendait difficile son contrôle capillaire.

Les villes qui connurent un grand développement grâce aux métiers de ce qui devint l'Empire romain furent: *Savo*, *Genua*, *Albium Intemelium*, *Albium Ingaunum* et *Lunae*, connue pour la blancheur et la préciosité de son marbre qu'elle exporta dans tout l'empire pour décorer des lieux publics ainsi que les propriétés privées de la population aisée.

Les colons romains se sont installés dans l'ager lunensis vers 177 avant JC, créant les colonies de Vulnetia et Cornelia³⁴.

À la fin du IV^e siècle et au début du Ve siècle, l'Empire romain occidental faisait face à des pressions croissantes de la part des invasions barbares, des crises économiques et des conflits internes. La Ligurie, en tant que région frontalière avec des liens étroits avec les centres de pouvoir romains, a ressenti ces perturbations de manière significative.

La Ligurie a été témoin d'invasions barbares qui ont sapé l'autorité impériale. Les peuples barbares tels que les Vandales, les Ostrogoths et les Huns ont envahi la région, apportant avec eux des changements politiques et sociaux.

Les invasions ont eu un impact direct sur l'administration romaine et ont contribué au déclin de l'autorité centrale à mesure que les terres passaient aux mains de chefs barbares et de royaumes émergents dans le Nord d'Italie.³⁵

Il s'est vérifiée une lente décroissance de la population, un changement des routes commerciales principales, ainsi qu'une décroissance de la production des denrées alimentaires.

L'homme agit en insistant sur l'agriculture, qui est très variée, avec une prédominance de plus en plus constante de la vigne, des céréales, des châtaigniers en altitude, mais aussi de l'olivier, bien qu'avec une moindre incidence.

Des preuves archéologiques identifient d'anciennes cultures d'oliviers possibles dans la région de Finale-Pietra, par exemple dans la localité de Corti, près de Pietra Ligure, étudiée par Bruno Massabò.³⁶

³⁴ Aujourd'hui ces toponymes ce sont évolués en Vernazza et Corniglia, deux des villages des Cinque Terre.

³⁵ Pour des majeurs reinsegnements sur les bouleversements sociales, politiques et économiques de l'histoire d'Italie on renvoie le lecteur à l'ouvrage Giuseppe Albertoni, Simone Collavini, Tiziana Lazzari *“Introduzione alla Storia Medievale”*, Il Mulino, Bologna, 2020.

³⁶ Bruno Massabò, Vincenzo Tiné, *“Storie dalla terra e dal mare, archeologia in Liguria 2000-2015”*, Sagep, Genova, 2016.

Avec le déclin de l'Empire romain, les frontières se sont réduites à la bande côtière entre la rivière Magra et la rivière Vara. La Ligurie fut ensuite occupée par les Goths, les Byzantins, les Lombards et les Francs et, enfin, divisée entre plusieurs États féodaux sous l'influence des marquisats piémontais.

On constate qu'au VIII^e siècle, suite à l'invasion arabe de l'Espagne, des clercs commandés par Prospero, évêque de Terragone, trouvèrent refuge en Ligurie orientale dans la région connue sous le nom de *Chiesa Vecchia* dans la localité de *Ruta*. Ceux-ci emportaient avec eux les reliques du martyr San Fruttuoso, dont la baie et le complexe monastique bénédictin dont la construction a commencé au X^e siècle³⁷. Cette dernière est situé sur le territoire de l'actuelle municipalité de Camogli, le complexe était propriété de la famille Doria-Pamphili, qui en 1983 ne fait don au FAI³⁸ afin de restaurer l'abbaye et ses environs pour les ouvrir au public.³⁹

A la fin du XI^e siècle, la puissance hégémonique de Gênes, d'abord Commune, puis République Maritime, prend le dessus, luttant avec Venise pour la suprématie dans le contrôle des routes entre la Méditerranée et l'Orient.⁴⁰

Toujours vers la fin du X^e siècle sont enregistrées les premières informations sur un des cinq villages des Cinque Terre, précisément est attesté en 1056 que Monterosso était propriété de la famille des Comptes Fieschi.⁴¹

Avant le XII^e siècle les villages des Cinque Terre étaient des conglomerats de minuscules maisonnettes, qui ont été ensuite fortifiés pour dissuader les pirates sarrasins de ravager les centres côtiers.

En 1209 le feudataire Guglielmo di Ponzolo donnait à la Ville de Gêne les droits politiques et économiques du château-fort de Vernazza; en 1254 il y a la première attestation du pouvoir de la République de Gêne sur le village fortifié de Monterosso. Ce territoire depuis son annexion fut gouverné par une série de Commissaires toujours dépendants de la République de Gêne.

Dans le XIII^e siècle le village de Riomaggiore était inexistant et à sa place était présent seulement un petit *emporium* qui embarquait une grande quantité de vin.

³⁹ <https://www.beniculturali.it/luogo/abbazia-di-san-fruttuoso> (16/05/2023)

⁴⁰ Bataille de Curzola, 1298. Battaglia di Chioggia, 1381.

Paolo Lingua, *“Breve Storia dei Genovesi”*, Laterza, Bari, 2015.

⁴¹ Attilio Casavecchia, Enrica Salvatori, *“L'uomo e la Pietra”*, Parco Nazionale delle Cinque Terre, Riomaggiore, 2003

Les ancêtres des habitants de ce village fortifié étaient divisés en *vici* présents sur les collines de l'intérieur plus proche à la mer, par exemple Carpena⁴²



Image 17: par Fabio Mancini, "Séance de performance art de l'artiste Melina Riccio à l'intérieur de l'espace des restes de la maison natale de Christophe Colomb à Gênes, ici sont bien visibles les restes du cloître du XIIIème siècle adjacent à la maison de Colomb, 12/08/2021



Image18: La maison natale de Christophe Colomb à Gênes offre également un bon exemple structurel des habitats au XVème siècle en Ligurie. Elle a été habitée par la famille Colomb entre 1450 et 1470. Depuis <https://www.museidigenova.it/en/casa-di-colombo-0> consulté le 05/08/2023

⁴² Carpena était un village fortifié très influent dans le XIIIème siècle, à cause de sa position stratégique sur la voie terrestre qui fallait traverser pour aller de La Spezia vers Manarola. Carpena a eu le premier siège d'un représentant de la République de Gênes sur son territoire, ainsi que le droit d'un représentant de la ville au sein du Conseil des Sénateurs de la République Maritime Génoise. Le château de Carpena a été détruit par les soldats de Gênes en 1411 suite à une rébellion et jamais plus reconstruit. À nos jours reste seulement l'Église de San Nicolò de Carpena qui était rattaché à la forteresse jusqu'au XVème siècle.

Le village de Manarola prend origine de l'habitat de Volastra, qui était juste sur la colline plus en élévé sur la côte, dans une position strategique pour pouvoir réperer et se defendre d'un potentiel ennemi provenant de la mer.

Volastra prends son nom du latin *Vicus Oleaster*, terme latin qui indique la présence et la cultivation fleurissante de l'olivier dans ce district.

La fin du moyen age porte à une époque de découvements et conquêtes, le Ligurien plus connu à ce sujet est certainement Christophe Colombe dont les restes de sa résidence sont encore visibles à Gênes aujourd'hui.

La découverte des Ameriques et le changement de l'économie, à cause de la transformation des routes commerciales mondiales principales ont porté à une mutation croissante sur l'économie visible fortement à la fin du XVIème siècle avec le gouvernement de Andrea Doria.

Sous le dogat de Andrea Doria la République de Gêne vit son apogée, en vivant le principe de la période dite « siècle des Genoïs » par Spooner⁴³, dans laquelle la ville eu un moment de grande prosperité économique; à partir du 1528 jusqu'au 1647, Gêne était devenue le plus important centre économique et financier du monde.

Les banquiers Genoïs pouvaient administrer autant d'argent que la somme des entrées des plus grands royaumes européens.

L'*artifex* du bien être de la République de Gêne fut la lungimirance du *Doge* Andrea Doria, qui comprit qu'avec la défaite de François I à Pavie en 1525, ainsi que le sac de Rome operé par les troupes de Charles V en 1527, n'étaient pas qu'une claire indication de qui aurait eu le domine de l'Europe pendant longtemps.

C'est pour cela que le chef de l'État Genoïs⁴⁴ entreleçait des accords avec l'Empire Absurgique afin de pouvoir en gérer les richesses provenants des colonies de celle qui sera devenue la branche espagnole des Habsburg.

⁴³ Frank Spooner, '*L'Economie Mondiale et les Frappes Monétaires en France. 1493-1680*', Armand Colin éditeur, Paris 1956.

⁴⁴ Paolo Lingua '*Andrea Doria, principe e pirata nell'Italia del '500*', Fratelli Frilli, Genova, 2015. Andrea Doria refusait la Seigneurie de Gêne qui lui fut offerte, au contraire des Médicis.

Ces mêmes administrateurs figuraient entre les aristocratiques gouvernants de cette République. La rapide ascension au rangs plus hauts de l'aristocratie Européenne poussait les Génois à se doter de stupéfiants oeuvres d'art, ainsi que d'encroyables palais princières, comment 42 palais des *Rolli*, inscrits dans le patrimoine UNESCO depuis 2006, qui ont été documentés magistralement par Pieter Paul Rubens en 1622.⁴⁵

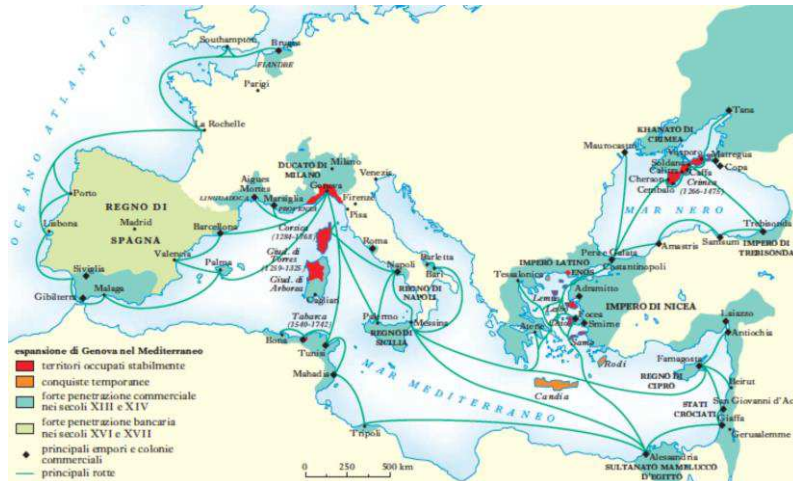


Image 19: Les territoires, les routes et les bases commerciales de la Superbe République de Gènes. En rouge: les territoires occupés stablement par la République. En orange les territoires occupés provisoirement. En vert foncé les territoires à forte compenetracion commerciale entre les siècles XIIIème et XIVème. En vert claire les territoires à forte penetration bancaria entre les siècles XVIème et XVIIème. Les carrés noires sont les principales emporia et colonies commerciales. Les lignes en vert foncé représentent les routes commerciales principals. Depuis <https://www.gliappartamentiema.it/2021/11/08/le-colonie-genovesi/> consulté le 05/08/2023



Image 20: Palais Tobia Pallavicino, siège de la Chambre de Commerce de Gènes, depuis <https://www.visitgenoa.it/en/breathe-noble-atmosphere-42-unesco-world-heritage-palaces> consulté le 05/08/2023



Image 21: Arrière court avec jardin à l'italienne du palais Nicosio Lomellino, dans la photo est bien visible comment le palais soit inséré dans un systhème d'autres palais à lui contemporaines. Depuis: <https://www.rolliestradenuove.it/rollo/14-palazzo-dinicolosio-lomellino/> consulté le 05/08/2023

⁴⁵ Mario Labò, 'I Palazzi di Genova di PP. Rubens e altri scritti d'architettura', Tolozzi, Pontremoli, 1970.

En contraste avec l'opulence de la capitale de la République de Gênes, les habitants qui vivaient dans le territoire aujourd'hui défini par le Parc des Cinque Terre, ils étaient dans la misère plus noire.

Le XVII^{ème} siècle a été une période marquante pour la République de Gênes, caractérisée par une série de transformations et de défis qui ont façonné son destin politique, économique et culturel.

Au cours de cette période, Gênes a dû faire face à des changements internes majeurs ainsi qu'à des enjeux extérieurs tels que les rivalités avec d'autres puissances maritimes et la montée en puissance de nouvelles influences internationales.

Au cours du XVII^{ème} siècle, Gênes a connu des changements importants dans sa structure politique, en fait à la fin du XVI^{ème} siècle on avait déjà vu des mouvements populaires remettant en question le pouvoir des familles nobles, mais c'est au XVII^{ème} siècle que ces tensions ont atteint leur apogée.

Conjointement au déclin de la branche espagnole d'Habsbourg, également la République de Gênes doit faire face à une chute progressive de centralité économique européenne, à bénéfice d'Amsterdam et des Provinces Unies, néanmoins elle arrive toujours à conserver sa modeste extension territoriale ainsi que son réseau des commerces pour un certain temps.

En 1656 se répand une vague d'épidémie de peste noire qui a fait décroître en grande mesure la population, on parle d'un nombre de victimes qui va de 40.000 à 65.000 environ.⁴⁶

En 1684 le Roi de France Louis XIV, ordonne le bombardement du port de la Ville, à cause de la manque de respect de l'exclusivité française dans le commerce avec la Porte Dorée.⁴⁷

Également la France jouera un rôle de premier ordre en tant qu'antagoniste de la République de Gênes pour ce qui concerne le long conflit commencé en 1730 qui portera en premier lieu à l'indépendance de la Corse en 1755, et après des longues et extenuantes années passés à chercher de la reprendre elle sera définitivement perdue au profit de la France en 1769.⁴⁸

⁴⁶ Danilo Presotto, '*Genova 1656-1657, cronache di una pestilenza*', *Atti della Società Ligure di Storia Patria*, Vol. 5, n° 2, 1965, pp. 313-437

⁴⁷ Louis XIV, trad. par Gigliola Pasquinelli, '*Memorie di Luigi XIV*', Bollati Boringhieri, Torino, 1961.

⁴⁸ Pour des majeurs approfondissements sur l'indépendance de la Corse et le rôle joué par la République de Gênes on renvoie le lecteur à Pierre Da Passano, '*Histoire de l'annexion de la Corse*', Horvath, Roanne, 1990.

En 1796 avec l'arrivée des troupes française portatrices du vent de la Révolution ont eu victoire facile sur les restes de l'ancienne Sérenissime République Aristocratique genevoise, et sous crainte d'une intervention personnelle de la part de Napoléon.

Le doge du moment Giacomo Maria Brignole, en juin 1797, fut obligé a accepter le décadiment de la République Aristocratique en faveur de la naissance d'un gouvernement provisoire démocratique avec Brignole en chef, qui avait le devoir de rédiger une nouvelle Constitution.⁴⁹

La République Ligurienne était devenue donc une des "Républiques Sœurs" liées au destin de Napoleon. Napoléon en 1805 deciddit que les temps étaient mûres pour annexer Gêne à l'Empire Français, mais avec sa défaite et le successif Congrès de Vienne en 1815 le territoire Genoïse fut annexé au Règne de Sardaigne de la dynastie des Savoie. Il fut associé le titre de "Duché de Gêne" jusqu'en 1861 à l'unification d'Italie, operée en faveur de la dynastie des Savoie.⁵⁰

Gêne fut la ville d'origine de Mr Giuseppe Mazzini, un des plus importants inspireurs des mouvements républicains italiens, qui avaient pour bout la fondation d'un état italien uni et démocratique. Giuseppe Mazzini a joué un rôle fondamentale dans l'Unification d'Italie et il fut même élu député à plusieurs reprises en 1861, mais il a jamais pu s'asseoir en parlement à cause de deux condamanations à mort pour sa participation aux mouvements républicains et anti-Savoyards.⁵¹

À cause de cela Mazzini fut obligé a vivre la majeure partie de sa vie en exile, mais ses théories ont survécu.

La seconde moitié du XIXème siècle a été marquée par d'importants développements économiques et industriels en Ligurie. Les secteurs de la construction navale, du commerce maritime et de la production industrielle ont connu une croissance significative. La région portuaire de Gênes a repris son rôle de centre majeur du commerce méditerranéen grâce à l'ouverture du Canal de Suez en 1869.

Au début du XXe siècle, la Ligurie était déjà reconnue pour son riche patrimoine culturel, son activité portuaire et son lien étroit avec la mer Méditerranée. Les villes emblématiques telles que Gênes, San Remo et La Spezia, étaient devenues des centres névralgiques de commerce, de pêche et de navigation.

⁴⁹ Antonino Ronco, '*Storia della Repubblica Ligure 1797-1799*', Frilli, Genova, 2005.

⁵⁰ Federico Donaver, '*Storia di Genova*', Nuova Editrice Genovese, Genova, 2001.

⁵¹ Adolfo Omodeo, '*L'età del Risorgimento italiano*', ESI, Napoli, 1955.

Pendant la Première Guerre mondiale, Gênes était un important port militaire et logistique. Après la guerre, la région a dû faire face à des défis économiques et sociaux, tout en s'adaptant à la nouvelle réalité de l'Italie en tant que nation unifiée.

La Deuxième Guerre mondiale a également laissé son empreinte sur la Ligurie. En raison de sa position stratégique, la région a subi des bombardements intenses et des dégâts considérables. Les villes portuaires ont été particulièrement touchées en raison de leur importance pour les mouvements militaires et logistiques. Après la guerre, la Ligurie a dû reconstruire et réhabiliter ses infrastructures, tout en contribuant à la reprise économique de l'Italie.

L'industrialisation a pris de l'ampleur, avec le développement de secteurs tels que la construction navale, la sidérurgie et la chimie. Cette transition a apporté des opportunités économiques, mais aussi des défis environnementaux et sociaux.

Au cours du XXe siècle, la Ligurie est également devenue une destination touristique prisée. Les magnifiques plages, les villages pittoresques en bord de mer et le climat agréable ont attiré des visiteurs du monde entier. Cette montée du tourisme a contribué à la croissance économique de la région et a façonné les modes de vie locaux.

L'urbanisation accrue, en partie due au développement du tourisme, a également transformé les dynamiques sociales. Les villages de pêcheurs ont été progressivement influencés par les tendances urbaines et cosmopolites, modifiant ainsi les traditions et les modes de vie qui avaient perduré pendant des siècles.⁵²

Entre la fin du XXème et le début du XXIème siècle donc la région de Ligurie reçoit reconnaissance mondiale de l'unicité de son histoire et de son territoire grâce à la proclamation du Parc UNESCO des Cinque Terre, Portovenere, Palmaria et Tinetto en 1997, ainsi que la proclamation du système palacial des Rolli en 2006.

⁵² [https://www.treccani.it/enciclopedia/genova_\(Dizionario-di-Storia\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/genova_(Dizionario-di-Storia)/) consulté le 05/08/2023

1.1.2.2) Les traditions et le patrimoine immatériel ligurien de la civilisation lié à l'huile d'olive : le Musée Guido Carli et le Musée de la Civilisation Contadine de Levanto.

La Ligurie est riche de différentes traditions liées au patrimoine de l'industrie agricole et de la vie des agriculteurs.

La valorisation du patrimoine ligurien lié à ce monde est fruit de plusieurs années d'investigations et d'efforts de valorisation sur ce territoire.

Certaines structures sont mieux entretenues et subventionnées que d'autres selon une opinion objective en analysant la qualité des espaces expositives, l'accessibilité et la pertinence du patrimoine y conservé pour la culture locale.

Le Musée de l'Olivier Carlo Carli a été inauguré en 1992, dans le siège historique de Fratelli Carli à Imperia Oneglia, l'une des principales compagnies productrices d'huile d'olive de la *'Riviera'* Ligurienne.

Le musée illustre l'histoire de l'olivier, qui pendant des siècles a représenté la principale ressource de l'économie locale et dont la présence caractérise encore le paysage grâce à la pertinence paysagère du paysage oleicole de la Région.

L'exposition permanente rassemble les matériaux collectionnés par la famille Carli au cours de près d'un siècle de recherche à partir d'un noyau primitif d'éclairage et d'outils électriques, composé de précieuses lampes à huile et de burettes en argent. 18 sections retracent six mille ans d'histoire et de traditions liées au monde de l'olivier dans le bassin méditerranéen, considéré dans ses aspects mythiques, symboliques, historiques, économiques, botaniques, culturels, technologiques, commerciaux.⁵³

Sont exposés documents, découvertes archéologiques, mesures et systèmes de poids, outils et systèmes vus dans leur évolution technique. L'exposition intègre les vestiges archéologiques aux reconstitutions de l'environnement et il est approfondi le thème d'un point de vue interdisciplinaire, lié également aux usages des produits dérivés (alimentation, médicaments, cosmétiques, art) qu'y sont pareillement exposés.

Particulièrement frappante est la reconstruction d'un moulin à huile à propulsion animale et la cale d'un navire romain avec son chargement d'amphores à huile.⁵⁴ Dans le jardin du musée, parmi des oliviers centenaires, pressoirs et jarres de divers pays offrent un aperçu concis des systèmes de production et de conservation de l'huile dans

⁵³ Zeffiro Ciuffoletti, *'Olivo, tesoro del Mediterraneo'*, Alinari, Firenze 2004

⁵⁴ Touring Club Italiano, *'Le Citta dell'Olio'*, Touring Editore, Milano, 2001

l'espace méditerranéen. En 1993, le musée créé par l'atelier zurichois de Hans Woodtli remporte le prix européen du « *Musée de l'année* ».

Le Musée de la Culture Matériel, ouvert en 1981, rassemble environ 300 objets relatifs à la tradition paysanne du territoire oriental de la Ligurie et de sa région.

L'exposition est divisée en cycles (outils de travail génériques, vigne et vin, moulins et pressoirs à huile, élevage, structure de la maison et mobilier domestique, jeux d'enfants et fêtes populaires).

Une petite bibliothèque y est annexée avec des publications à caractère ethnographique et historique du territoire de la municipalité de Levanto et de la Ligurie orientale.

Depuis 2009, l'exposition permanente de la culture matérielle est installée dans un bâtiment historique du XIV^e siècle appartenant à la municipalité de Levanto.

La zone interne de l'exposition est d'environ 60 mètres carrés. L'institution est gérée par l'association culturelle homonyme, dont le but principal est de collecter, documenter et étudier les traditions de la région levantine.

L'exposition, née d'une série d'activités éducatives menées par le lycée local, constitue, avec le musée de l'agriculture Casego, la collection La Spezia Podenzana et le musée ethnographique d'Ortonovo, l'un des moments de recherche et de documentation de l'histoire, des traditions et usages du territoire de la province de La Spezia.

Le projet d'exposition comprend trois sections consacrées respectivement à l'activité agricole, à la tradition artisanale et à celle maritime, et est divisé comme indiqué dans la liste suivante :

I : outils de travail génériques

II : la vigne et le vin

III : les moulins et moulins à huile

IV : l'élevage et ses produits

V : la maison et l'ameublement

VI : jeux et traditions populaires.

Les sections suivantes sont prévues :

VII la tradition artisanale

VIII transports et trafic terrestre

IX pêche, navigation et activités maritimes.

L'exposition présente actuellement environ 300 objets relatifs aux activités de la région. Une fiche succincte, qui reprend le nom dialectal et l'italien, le lieu d'origine et

quelques informations relatives à la méthodologie d'utilisation, permet de situer rapidement chaque objet dans son cycle et de comprendre son utilisation concrète.

Beaucoup plus de matériel a été collecté en vue d'un éventuel agrandissement de l'espace actuellement disponible, de manière à permettre la réalisation définitive de l'ensemble du projet muséal.

Avec la contribution de la Structure des Bibliothèques, Musées et Patrimoine Culturel de la Région Ligurie, le dépôt FKO est en voie d'achèvement, également disponible sur support informatique. Une fois le catalogage terminé, l'ensemble des archives et le matériel photographique correspondant formeront l'Archive pour l'Histoire de la Culture Matérielle du Levant, dont la consultation pourra fournir une connaissance meilleure et plus détaillée des traditions de la région.

En ce qui concerne la relation entre culture matérielle et territoire, l'exposition propose, à titre d'exemple, l'analyse photographique du hameau levantais de Lavaggirosso. Le peuplement est documenté à travers une séquence de douze agrandissements qui mettent en évidence à la fois les caractéristiques typologiques et quelques aspects urbains mineurs mais intéressants tels que détails architecturaux, détails de construction, etc.

À l'intérieur de l'exposition, une section documentaire est consacrée aux traditions dialectales et orales. Une bibliothèque et des archives spécialisées rassemblent les matériaux de documentation du dialecte ligure tel qu'il est parlé dans la région, avec des textes relatifs aux proverbes, aux idiomes, aux comptines, aux contes de fées, aux chansons populaires et aux témoignages des modes de vie passés.⁵⁵

Le réaménagement de l'ancien port-canal de Levanto, dont la restauration a été supervisée par l'ISCUM de Gênes⁵⁶, peut être visité.

Des études récentes, basées sur la documentation historique et les résultats des recherches de surface, ont confirmé l'activité du port jusqu'au début du XVI^e siècle.

La présence de la structure portuaire a contribué au fil des siècles à la prospérité économique du village de Levanto, favorisant les petits commerces de cabotage et les échanges entre la côte et la région ligure-padane derrière elle, vers laquelle était dirigée l'exportation de produits locaux typiques (principalement du vin et de l'huile) et l'importation connexe de céréales et de bois.

⁵⁵ <http://www.levanto.com/1princip/mpcm.htm> consulté le 10/07/2023

⁵⁶ Istituto Storia Cultura Matèriale, Institut d'Histoire de la Culture Matérielle, <http://www.iscum.it> (04/04/2023)

Les restes du quai du port de Levanto, dont la superficie a été estimée à environ 4000 mètres carrés, sont encore clairement identifiables aujourd'hui dans le contexte des structures murales actuelles de l'ancien village.

Outre la mise en place et la gestion de l'Exposition, l'Association a parmi ses objectifs la promotion d'initiatives culturelles, de rencontres et de débats ayant pour thème la culture dialectale et populaire. L'Association mène également des activités de recherche et s'occupe de la publication des *Quaderni Levantesi* qui ont pour sujet les thèmes présents dans l'exposition.⁵⁷



Image 22: Les espaces du Musée de Culture Materielle de Levanto
<https://www.cittadellaspezia.com/2022/07/04/a-levanto-mostra-permanente-della-cultura-materiale-completati-il-restyling-e-i-nuovi-allestimenti-della-sale-452029/> consulté le 10/07/2023



Image 23: Des Outils exposés dans le Musée de Culture Materielle de Levanto, sont bien visibles les outils nécessaires à la pratique agricole ainsi que les paniers utilisés également pour le façonnement du paysage, depuis :
<http://www.levanto.com/1princip/mpcm.ht> consulté le 10/07/2023



Image 24: Collection du Musée Carli, vases conteneurs de l'Huile de Chrême pour les Rituels Catholiques de la Confirmation et le Sacrement de la Consacration des Prêtres et des Evêques. Depuis:
<http://www.museodellolivo.com/i-percorsi-tematici/umano-e-divino> consulté le 10/07/2023

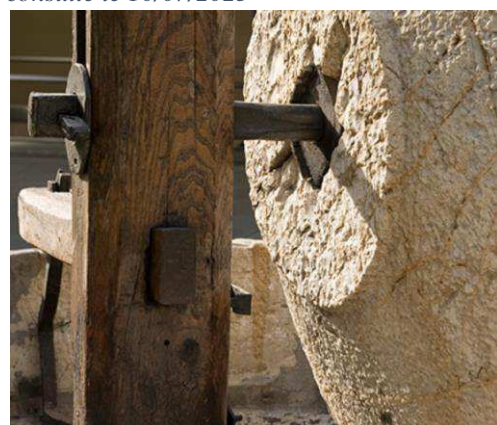


Image 25: Point d'union d'une presse à vis ligurienne du XIXème siècle conservée dans le Musée Carli. Depuis:
<http://www.museodellolivo.com/il-museo/gli-esterni> consulté le 10/07/2023

⁵⁷ <http://www.levanto.com/1princip/mpcm.htm> consulté le 10/07/2023

1.1.2.2) Les différentes cultivations agricoles et élevages en Ligurie

L'agriculture pratiquée dans le Parc National des Cinque Terre est principalement axée sur la viticulture et l'oléiculture. Les terrasses en pierre caractéristiques de la région offrent un terrain idéal pour la culture de la vigne et de l'olivier. Les vignobles en terrasses produisent des vins renommés, dont les types les plus courants sont le Sciacchetrà, un vin doux et liquoreux, et le Vermentino, un vin blanc sec et frais. Ces vins sont appréciés pour leur caractère unique et leur lien étroit avec le terroir des Cinque Terre.

Les oliviers sont également largement cultivés dans la région du parc national avec une extension de 8.806ha . L'huile d'olive extra vierge produite à partir des olives locales est d'une qualité exceptionnelle, avec une saveur fruitée et délicate. Les oliveraies des Cinque Terre sont soigneusement entretenues, et les méthodes traditionnelles sont souvent privilégiées pour préserver l'authenticité et la qualité de l'huile d'olive.⁵⁸

L'élevage est une autre pratique agricole importante dans le parc national. Les fermes locales élèvent principalement des animaux tels que les chèvres, les moutons et les bovins. Ces animaux contribuent à maintenir les paysages ouverts et les prairies en broutant l'herbe et en empêchant l'envahissement des plantes. De plus, le lait produit par ces animaux est utilisé pour la fabrication de fromages locaux, tels que le Caprino della Riviera Ligure, un fromage de chèvre typique de la région, un produit DOP.

L'apiculture est également une activité importante dans le parc national. Les apiculteurs locaux installent leurs ruches dans les zones florales riches en diversité botanique, permettant aux abeilles de produire du miel de qualité exceptionnelle. Le miel des Cinque Terre est apprécié pour sa saveur unique et ses propriétés bénéfiques pour la santé.

Outre la viticulture, l'oléiculture, l'élevage et l'apiculture, d'autres pratiques agricoles spécifiques sont présentes dans le parc national. Les agriculteurs locaux cultivent une grande variété de légumes, d'herbes aromatiques dont la plus connue est sûrement le basilic et de fruits, utilisant obligatoirement des méthodes biologiques et respectueuses de l'environnement. La culture en terrasses et l'utilisation de techniques traditionnelles permettent de maintenir une agriculture diversifiée, préservant ainsi la biodiversité et l'équilibre écologique.

⁵⁸ https://www.crea.gov.it/documents/68457/0/Liguria_inCifre_2023_WEB.pdf/74fd07f3-eb0d-b11c-828f-f79634f2b9a0?t=1686753094481 consulté le 10/07/2023

Le Parc National des Cinque Terre abrite une variété de pratiques agricoles et d'élevage qui contribuent à la préservation de l'environnement, à la valorisation des traditions locales et à la diversité agricole. La viticulture, l'oléiculture, l'élevage, l'apiculture et d'autres formes d'agriculture sont essentielles pour maintenir les paysages uniques de la région, produire des produits de haute qualité et promouvoir le développement durable. Ces pratiques agricoles sont une source de fierté pour les habitants des Cinque Terre et une invitation pour les visiteurs à découvrir et à apprécier les saveurs et les traditions de cette magnifique région italienne.

1.1.2.3) Les produits alimentaires spécifiques du Parc UNESCO et de la région de Ligurie

À l'itinéraire s'ajoutent des différents produits qui sont sauvegardés par la législation Européenne relative à la Mention d'Origine Protégée, Contrôlé ou bien d'Indication d'Origine Protégée.

Depuis le site officiel de la Chambre de Commerce de la Région Ligurie on compte bien 319 produits typiques qui sont enregistré sous la dénomination PAT. On est confronté à un travail immense, qui a été effectué dans la région depuis l'introduction de ce type de législation de protection des produits marquants de l'agriculture pendant ces dernières décennies.⁵⁹

La Ligurie est une des premières régions à saisir l'opportunité d'utiliser l'instrument de protection fourni par l'Europe en obtenant la mention DOC pour certains de ses vins déjà en 1972. Actuellement, on compte bien 17 produits typiques qui sont pourvus de mention d'origine protégée ou contrôlé, ce qui est un nombre énorme si confronté à la taille minuscule de la Région.

En 1997 vient enregistrée la première DOP agroalimentaire ligurienne, qui est l'Huile d'olive Extra-vierge⁶⁰, suivi par le Basilique Genoïse DOP en 2005, les Anchois salés de la Mer Ligurienne IGP depuis 2008, la Focaccia de Recco avec le fromage IGP, ainsi que les produits dérivés des veaux de race Piémontaise de la Coscia IGP.

⁵⁹ <https://www.ge.camcom.gov.it/it/promuovi/prodotti-tipici> consulté le 22/07/2023

⁶⁰ La caractéristique principale de l'Huile d'Olive extravierge reporte la notation organoleptique (dite *Panel Test*) égale ou supérieure à 6,5, dont l'acidité libre est présente dans la forme de acide oleique libre dans la limite de 0,8 g sur 100g.

Les autres réglementations sur les caractéristiques propres de l'huile d'olive Extra Vierge sont dictés par la Loi CEE 1531/2001 du Conseil Européen du 23/07/2001

Le fromage de chèvre Caprino della Riviera Ligure a obtenu l'appellation DOP en 2010, ce fromage est produit à partir de lait de chèvre cru dans les zones montagneuses de la Ligurie, en utilisant des méthodes traditionnelles. Il possède une saveur unique et une texture crémeuse qui en font un incontournable de la cuisine ligurienne.

Pour réaliser tous ces dérivés du secteur agricole est important sous-ligner le fait que l'huile d'olive extra vierge est une composante essentielle nécessaire à la consommation dans presque toutes les catégories culinaires.

Comment commenté par Stefano Mai, Ex-Délégué à l'Agriculture de la Région Ligurie « Le produit agricole ligurien n'est plus à considérer exclusivement comme un bien d'usage alimentaire et de consommation, mais devient une valeur touristique précisément en raison de ses qualités d'excellence absolue » en 2020⁶¹.



Image 26: Pesto à la Gênoise, on peut observer les ingrédients écrasés dans un mortier de marbre de Carrare tels que le basilique genois DOP, les pignons de pin et l'huile d'olive depuis: <https://www.pestogenovese.com/fr/blog/specialit-a-della-liguria/pesto-genois> consulté le 10/07/2023



Image 27: Focaccia Ligure avec fromage Stracchino de Recco
<https://www.cucchiaio.it/articolo/Focaccia-col-formaggio-di-Recco-la-ricetta-di-Manuelina/> consulté le 10/07/2023



Image 28: Exemple d'élément de Labelisation obligatoire pour les anchoix sous sel de la Mer Ligurienne
<https://www.ge.camcom.gov.it/it/promuovi/prodotti-tipici/prodotti-dop-e-igp/acciughe-sotto-sale-del-mar-ligure-igp> consulté le 10/07/2023

⁶¹ <https://www.qualivita.it/news/la-liguria-punta-su-qualita-e-valorizzazione/> (consulté le 13/04/2023)

1.2. DEFINITION DE PAYSAGE CULTUREL UNESCO

1.2.1) L'entité juridique du Parc UNESCO des Cinque Terre

Le Parc National des Cinque Terre, situé sur la côte ligure en Italie, a été reconnu comme site du patrimoine mondial de l'UNESCO en 1997 en raison de sa beauté naturelle, de son paysage culturel unique et de son importance écologique.

L'entité juridique du Parc UNESCO des Cinque Terre joue un rôle vitale dans la préservation et la gestion durable de cette région exceptionnelle.

Le Parc UNESCO des Cinque Terre est une organisation qui, donc, a été créée dans le but de protéger, conserver et promouvoir les valeurs exceptionnelles de ce site du patrimoine mondial.

Cette entité juridique est responsable de la coordination des activités de gestion, de conservation et de développement durable du parc.

La création de l'entité juridique a permis de mettre en place un cadre réglementaire et administratif solide pour assurer la protection et la préservation des Cinque Terre. Le parc a été établi avec des objectifs clairs, notamment la conservation de la biodiversité, la préservation des paysages culturels et naturels, la promotion d'un tourisme durable et la sensibilisation du public à la valeur du patrimoine.

Le Parc UNESCO des Cinque Terre est responsable de la mise en œuvre de politiques et de plans de gestion appropriés pour préserver le site. Cela inclut la réglementation des activités humaines dans la zone du parc, la surveillance de l'environnement naturel, la promotion de pratiques agricoles durables, la gestion du tourisme et la collaboration avec les communautés locales.

Une des réalisations majeures de l'Institution du Parc est la mise en place d'un système de gestion intégrée, qui encourage la participation active des parties prenantes, y compris les communautés locales, les autorités municipales, les groupes de conservation et les entreprises locales. Ce système favorise la coopération et la coordination entre les différentes parties impliquées dans la gestion du parc, garantissant ainsi une approche holistique et durable de la préservation du patrimoine. De plus, elle joue un rôle crucial dans la promotion de l'éducation environnementale et de la sensibilisation du public. Des programmes éducatifs, des initiatives de recherche et des activités de communication sont mis en place pour informer les visiteurs et les habitants sur les valeurs du parc, les menaces qui pèsent sur lui et les mesures prises pour assurer sa protection à long terme.

L'entité juridique du Parc UNESCO des Cinque Terre est un pilier essentiel dans la préservation et la gestion durable de ce site du patrimoine mondial. Grâce à sa structure organisationnelle et à ses actions concrètes, elle veille à la conservation des valeurs exceptionnelles du parc, à la promotion du développement durable et à la sensibilisation du public. L'entité juridique du Parc UNESCO des Cinque Terre est un exemple louable de la manière dont les efforts collectifs peuvent contribuer à la préservation du patrimoine mondial pour les générations présentes et futures.

1.2.2) Définition de Paysage culturel, le Parc UNESCO des *Cinque Terre*, un exemple de paysage culturel méditerranéen

En 1992, la Convention du patrimoine mondial est devenue le premier instrument juridique international à donner reconnaissance et à défendre les paysages culturels. Pendant sa 16ème session, le Comité a approuvé des orientations devant conduire à leur immatriculation sur la Liste du patrimoine mondial.

Les paysages culturels sont définis par les termes « œuvres conjuguées de l'homme et de la nature » désignées à l'Article 1 de la Convention de l'UNESCO. Ils représentent la transformation de la société et des activités humaines au cours des siècles, sous l'influence des obstacles et/ou des instruments présentés par leur environnement naturel, et sous la réponse des forces sociologiques, économiques et de culture immatérielle successives, qui soient d'origine interne ou externe.

Le terme « *paysage culturel* » englobe un vaste ordre de manifestations de l'interdépendance entre l'homme et son environnement naturel. Les paysages culturels sont souvent miroir révélateur des techniques d'exploitation durable des terrains agricoles, en tenant compte des caractéristiques et des extrêmes du contexte naturel dans lequel ils sont aménagés, ainsi qu'une liaison religieuse unique avec l'environnement, à cause de la riche présence de légendes et sanctuaires dédiés à la Vierge qui sont présents dans tout le territoire du Parc⁶². La protection des paysages culturels encourage à l'utilisation de techniques avancées d'utilisation durable et de développement des cultivations, tout en tenant ou en apportant une contribution aux valeurs naturelles du paysage.

⁶² Pour des majeures approfondissements on renvoie le lecteur à Paolo Giardinelli ' *Tradizioni Popolari in Liguria* ', dans "Atti Della Società Ligure Di Storia Patria", Vol. XLIV (CXVIII) Fasc. II, Ed. Regione Liguria, Genova, 2004, pag. 335-392

L'existence permanente de formes traditionnelles d'utilisation des terres soutiennent la diversité biologique dans de nombreux sites dans le globe. La défense des paysages culturels est donc utile pour le maintien d'une variété hétérogène d'organismes dans les écosystèmes considérés.

Les paysages culturels sont différenciés en trois ordres principales :

Le paysage majoritairement reconnaissable est celui distinctement défini, conçu et créé délibérément par l'homme, ce qui encadre les jardins et de parcs créés pour des raisons esthétiques qui à leur tour sont souvent, mais pas uniquement, liés à des conjoints infrastructurels à vocation religieuse.

De suite est distinct le paysage essentiellement évolutif. Il résulte un besoin originellement de nature sociale, économique ainsi que administrative et/ou religieuse et atteint sa forme actuelle par association et en réponse à son environnement naturel. Ces paysages sont partie d'une *évolution* dans leur forme et leur composition. Ils se subdivisent en deux catégories. Un paysage vivant est un paysage qui conserve un rôle social actif lié fortement à la vie traditionnelle et dans lequel le processus évolutif continue. En même temps, il montre des preuves évidentes de son développement au fil du temps. Un paysage relictuel (ou fossile) est un paysage dont le processus évolutif s'est arrêté, soit brusquement, soit à un certain moment dans le passé. Malgré cela, ses caractéristiques essentielles restent matériellement apparentes.

Le paysage culturel associatif est inclus dans la dernière catégorie. L'inscription de ce type de paysage sur la Liste du patrimoine mondial est justifiée par la force d'association avec les phénomènes religieux, artistiques ou culturels de l'élément naturel plutôt que par des traces culturelles tangibles, qui peuvent être insignifiantes ou même inexistantes.

1.2.3) Histoire de la personnalité juridique du Parc UNESCO des *Cinque Terre*

Le Parc National des Cinque Terre est un des parcs nationaux italiens à mineure extension du *Belpaese* avec 3650h d'extension, néanmoins il a une densité de population très élevée avec 4000 résidents environ qui habitent dans le parc, plus ceux qui ne sont pas résidents dans les limites du Parc, mais qui cultivent une parcelle de terrain dans son territoire.

La fin de la deuxième guerre mondiale a porté un fort dépeuplement de cette zone, extrêmement pauvre avant le boom touristique des années '80 du XXème siècle⁶³

La Région de Ligurie avec décret Régional L.R. n°12 du 18/03/1985 circonscrit et discipline les zones d'intérêt naturalistique ainsi qu'écologique de Cinque Terre, Bracco Mesco et Montemarcello en créant le premier noyau du futur Parc National et la Personne Juridique du Parc Régional⁶⁴.

En 1995 le gouvernement régional de Ligurie va créer la loi qui va agrandir le territoire du Parc des Cinque Terre, en lui donnant les limites qui sont encore aujourd'hui ceux du Parc National⁶⁵.

En suite avec la déposition du décret-loi du Conseil des Ministres Italien du 12/12/1997 vient instituée l'Aire Marine Protégée des Cinque Terre ; ceci est un pas important au niveau législatif car depuis ce moment il y a un témoignage de passage d'intérêt de niveau régional au niveau National ainsi qu'international.

En fait, le Parc des Cinque Terre, ainsi que Porto Venere et les Iles de Palmaria et Tinetto sont insérés dans la liste du Patrimoine de l'Humanité de l'UNESCO dans la même année sur demande compilée par la Province de La Spezia.

L'État Italien avec le Décret-Loi du Président de la République Carlo Azelio Ciampi du 6/10/1999 institutionnalise le Parc National des Cinque Terre, publié sur la '*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*' au numéro 295 du 17/12/1999⁶⁶.

⁶³ Le témoignage plus authentique de cette misère est fourni par le documentaire de Giovanni Paulucci réalisé par l'institut cinématographique Luce en 1942, en pleine dictature fasciste.

<https://www.youtube.com/watch?v=FbIF1Q31zBQ> consulté le 05/06/2023

⁶⁴ http://lr.regione.liguria.it/liguriass_prod/articolo?urndoc=urn:nir:regione.liguria:legge:1985-03-18:12 consulté le 05/06/2023

⁶⁵ 'L.R. Regione Liguria n°12 12/02/1995, legge di riordino delle aree protette', en français: Loi Régionale de la Région Ligurie n°12 du 12/02/1995, loi de ré-classification des zones protégées.

⁶⁶ Pour des majeures reenseignements sur le fonctionnement du droit italien on renvoie le lecteur à Roberto Romboli, Paolo Passaglia, Andrea Pertici, '*Manuale di Diritto Costituzionale Italiano ed Europeo, Volume III: Le fonti del Diritto e gli organi di Garanzia Giurisdizionale*', Torino, Giappichelli, 2019

Conformément à la loi sur la gestion des territoires à protéger par la loi n°394 du 6/12/199,⁶⁷, qui à son tour est une loi d'application de l'article 9 de la Constitution Italienne, un des sois-disant principes fondamentaux de la République Italienne⁶⁸.

En 2010 le Conseil d'administration et le Président Franco Bonanini sont déclarés déchus par le Conseil des Ministres, suite à une investigation⁶⁹, et ils sont substitués par un Commissaire extraordinaire nommé par le Ministre de l'Environnement. Ce dernier cas a provoqué un étonnant scandale.

En fait, les investigations du Tribunal de La Spezia ont fait émerger un système de pouvoir qui administrait le Parc de façon totalement arbitraire et qui en 2010 ont porté à quinze incarcérations plus dix négociations de peine⁷⁰.

Pendant l'année 2012 la Commission Environnement au Sénat vote à l'unanimité la nomination du Dr. Vittorio D'Alessandro en tant que directeur, il en detiendra cette charge jusqu'au 2015.

En 2014, l'Organe de direction du Parc des Cinque Terre a approuvé le premier plan triennal de prévention de la corruption qui, conformément aux dispositions réglementaires nationales pertinentes (loi n° 190/2012), identifie la figure du responsable de la prévention de la corruption et établit ses fonctions spécifiques.

Il identifie également les secteurs de l'administration considérés comme les plus exposés au risque de corruption et les éventuelles solutions organisationnelles visant à faire face au risque par des actions à mettre en œuvre sur une période de planification triennale.

En 2015, EUROPARC a inclus l'Autorité du Parc National des Cinque Terre dans le réseau des parcs ayant obtenu la Charte Européenne du Tourisme Durable dans les Espaces Protégés.

En dernier point, il a été approuvé en 2017 un Code d'éthique, qui contient les principes directeurs pour ceux qui travaillent dans l'Entité, afin de façonner leur conduite.

Avec résolution du conseil de administration n. 22 du 30/05/2020 relative au

⁶⁷ Legge Quadro sulle aree Protette : https://natura.legambiente.it/wp-content/uploads/Legge_394-1991_Legge_quadro_aree_protette.pdf 10/07/2023

⁶⁸ Art. 9 de la Constitution Italienne: ‘*La République promeut le développement de la culture et de la recherche scientifique et technique. Elle protège le paysage et le patrimoine historique et artistique de la nation... Protège l'environnement, la biodiversité et les écosystèmes, également dans l'intérêt des générations futures. La loi de l'État réglemente les méthodes et les formes de protection des animaux.*’ <https://www.senato.it/istituzione/la-costituzione/principi-fondamentali/articolo-9> 10/07/2023

⁶⁹ Les cas imputés étaient corruption, fraude, violence privée, concussion, faux idéologique
⁷⁰ https://www.ansa.it/liguria/notizie/2018/07/15/processo-5-terre-bonanini-in-carcere_5a737464-7300-4b5f-940f-a9468ead656e.html 10/07/2023

Plan triennal pour la prévention de la corruption et pour la transparence 2020-2022 le plan de la période triennale précédente a été mis à jour.⁷¹

1.2.4) Analyse des critères d'inscription dans la liste du Patrimoine de l'Humanité

Le Parc National des Cinque Terre est listé dans l'inventaire du Patrimoine de l'Humanité grâce à bien trois critères ce qui est un fait très rare pour un site UNESCO.

Le premier est le Critère II ⁷²

Ce qui se traduit dans la note de classification du Parc des Cinque Terre dans la liste des sites qui ont la dénomination de Site Patrimoine de l'Humanité comment : « *La Riviera de Ligurie orientale entre Cinque Terre et Portovenere est un site culturel d'une valeur exceptionnelle illustrant un mode de vie traditionnel qui existe depuis un millier d'années et continue de jouer un rôle socio-économique important dans la vie de la population* ».

En analysant les mots de la deuxième citation on s'aperçoit que le critère exposé énonce effectivement que le paysage en terrasse des Cinque Terre est un exemple monumental de la force de volonté inébranlable du peuple descendant des anciens *Ligures*, un témoignage qui atteint depuis plus d'un millénaire la structure même du paysage⁷³, en «domesticant les clivages ripides» de Ligurie Maritime Orientale.

Le deuxième point qui va être utilisé comment critère justificatif est celui qui fait référence à la vertu d'être un témoignage présent pour une longue continuité de temps dans l'histoire humaine, il est ainsi reporté par le site officiel de l'UNESCO selon le critère IV: « *La région côtière de Ligurie, de Cinque Terre à Portovenere, est un exemple exceptionnel de paysage ; le plan, la disposition et les stratifications historiques des petites villes liées à la mer, et le façonnement des terrasses qui a permis de surmonter les inconvénients liés à un terrain escarpé et accidenté résument*

⁷¹

<https://www.agenziaentrate.gov.it/portale/documents/20143/2471167/RISOLUZIONE+F24+INARCASSA.pdf/0af72058-8b26-1a35-61e5-0fd50e56e939> consulté le 17/05/2023

⁷² «témoigner d'un échange d'influences considérable pendant une période donnée ou dans une aire culturelle déterminée, sur le développement de l'architecture ou de la technologie, des arts monumentaux, de la planification des villes ou de la création de paysages» <https://whc.unesco.org/fr/criteres/> consulté le 17/05/2023.

⁷³ Ultime scoperte archeologiche testimoniano che si hanno tracce di terrazzamenti nella regione fin dalla fine della preistoria. Si auspica un aggiornamento della dicitura inerente al Parco delle Cinque Terre.

l'histoire ininterrompue de l'établissement humain dans cette région au cours du dernier millénaire. »⁷⁴

En autres termes, ce qui est particulièrement souligné par ce passage sont les caractères qui sont liées à la sphère anthropique qui composent le paysage depuis un temps historique en vérité bien plus long de mil ans.

Le troisième point justificatif fait référence au critère d'inscription générale n°V⁷⁵. Donc, le site fut pareillement inscrit avec la subséquente motivation : « *Portovenere, Cinque Terre et les îles (Palmaria, Tino et Tinetto) est un paysage culturel remarquable qui est le fruit du travail entrepris par l'homme depuis un millénaire au sein d'un environnement naturel spectaculaire et accidenté. Il constitue un exemple harmonieux d'interaction entre l'homme et la nature, produisant un paysage d'une exceptionnelle valeur panoramique. »*

En analysant cette citation, on s'aperçoit des termes clés liés à une exacte terminologie spécifique qui expliquent la valeur exceptionnelle de cette interaction bivalente entre homme et Nature pendant un temps exceptionnellement long.

Ce qui est surtout sous-ligné est la création d'un paysage d'exceptionnelle valeur panoramique. On entend pour valeur panoramique d'un paysage la capacité d'un conjoint paysager d'évoquer dans le spectateur un mouvent de merveille qui donne au corps humain une décharge de sérotonine dans le cerveau tel qu'une œuvre d'art⁷⁶.

⁷⁴ <https://whc.unesco.org/fr/criteres/> consulté le 17/05/2023

⁷⁵ "Être un exemple éminent d'établissement humain traditionnel, de l'utilisation traditionnelle du territoire ou de la mer, qui soit représentatif d'une culture (ou de cultures), ou de l'interaction humaine avec l'environnement, spécialement quand celui-ci est devenu vulnérable sous l'impact d'une mutation irréversible"

⁷⁶ Pour des majeurs approfondissements sur ce theme on renvoie le lecteur aux recherches en Art-Thérapie de Mme Vincenza Ferrara de l'Université Sapienza de Rome <https://uniroma1.academia.edu/VincenzaFerrara/CurriculumVitae> (consulté le 15/05/2023)

1.2.5) La réglementation du Parc

Le règlement fondamental du Parc National des Cinque Terre est reporté dans l'annexe A de l'article 1 paragraphe 6 du décret présidentiel du 06/10/2023, qui institue l'existence du Parc.

Le territoire du Parc dans ses différentes parties est protégé par dix articles inclus dans cette annexe.

Le décret d'institutionnalisation du Parc des Cinque Terre énumère trois catégories de zones distinctes dans l'article 1 de l'annexe A.

La zone 1, qui a un degré relevant de valeur naturelle, paysagère et culturelle, prescrit un niveau d'anthropisation inexistant ou presque inexistant dans ses limites en raison des dommages potentiels qui peuvent être causés par la présence d'établissements humains stables d'habitation ou de production dans la zone d'intérêt.

Dans les zones 2 et 3, il est autorisé une plus grande activité humaine, à condition qu'elle soit autorisée et évaluée favorablement par la Direction du Parc National des Cinque Terre.

Les poursuites contre la corruption interviennent dans ce cadre, car ces habitations sont très sensibles et ont déjà été vérifiées, comme dans les événements qui ont conduit à l'emprisonnement de l'ancien réalisateur Bonanini.

Ensuite, l'article 3 explique les interdictions de la zone 1 encadrée par l'article 1, en particulier l'interdiction de déranger, de détériorer ou de prélever de la flore ou de la faune à l'exception d'un objectif de recherche scientifique préalablement approuvé par la direction scientifique du Parc.

De plus, l'introduction d'espèces exotiques, l'introduction d'armes ou d'instruments de capture non autorisés, l'activité de camping en dehors des zones de camping temporaire autorisées, le passage d'aéronefs ou de véhicules terrestres autres qu'à des fins de recherche ou d'activité agricole préalablement autorisée sont interdites.

Le sujet sera abordé en détail dans la section correspondante en ce qui concerne les activités agrosylvopastorales.

1.2.6) Points focaux de la Réglementation pour la gestion du territoire, ainsi que des différents acteurs institutionnels

L'UNESCO a déclaré que la zone du Parc National des Cinque Terre est une personnalité juridique créée en 1978 avec décret-loi signé par le président de la République italienne.

Il est important de sous-ligner en premier lieu :

“la Personne Juridique du Parque n’absolve pas uniquement à une responsabilité adressée à une protection générique des possibles interférences humaines en manière absolue et sans nuances, mais il a vocation à une charge bien plus grande et dure, qui consiste en protéger et garantir le fonctionnement du système socioculturel et économique développé historiquement dans la zone intéressé”.⁷⁷

La gestion d'un parc national selon la législation italienne se concentre sur plusieurs points clés visant à préserver l'écosystème, promouvoir la durabilité, protéger la biodiversité et offrir des opportunités de fréquentation au public. Ces points reposent sur un ensemble de lois et de réglementations spécifiques qui fournissent des lignes directrices pour une gestion appropriée de ces espaces naturels importants.

Tout d'abord, la gestion des parcs nationaux italiens est réglementée par la loi-cadre sur les parcs nationaux (Loi 394/1991)⁷⁸ et son décret d'application correspondant (D.M. 25 mars 1992)⁷⁹. Ces textes législatifs établissent le cadre général pour la création, l'organisation et la gestion des parcs nationaux en Italie.

Un des principaux points clés de la gestion d'un parc national est la conservation de l'écosystème. L'objectif principal est de maintenir et de restaurer l'équilibre naturel des habitats, en protégeant la flore, la faune et les autres éléments constitutifs de l'écosystème du parc. La gestion comprend des mesures de surveillance environnementale, de protection des espèces rares et menacées, de prévention et de lutte contre la pollution, ainsi que le contrôle de l'utilisation du territoire pour éviter des dommages irréversibles.

Un autre point clé est la promotion de la durabilité. Les parcs nationaux italiens sont gérés selon des principes de développement durable, qui prennent en compte les

⁷⁷ <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/1992/05/13/110/sg/pdf> (consulté le 10/07/2023)

⁷⁸ <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:1991-12-06:394> (consulté le 10/07/2023)

⁷⁹ <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/1992/05/13/110/sg/pdf> (consulté le 10/07/2023)

besoins des générations présentes et futures. Cela signifie que les activités à l'intérieur du parc doivent être planifiées et réalisées de manière à minimiser l'impact sur l'environnement et à maximiser les bénéfices à long terme. La gestion durable implique la promotion de pratiques agricoles et forestières durables, l'utilisation rationnelle des ressources naturelles et la promotion du tourisme responsable.

La protection de la biodiversité est un autre aspect central de la gestion des parcs nationaux italiens. Les parcs sont considérés comme des refuges pour la faune et la flore sauvages, ainsi que pour les espèces rares et menacées. Par conséquent, les actions de gestion visent à protéger et préserver la diversité biologique à l'intérieur du parc, en garantissant la conservation des espèces autochtones, la réintroduction d'espèces éteintes ou menacées, ainsi que la gestion des zones protégées pour favoriser la biodiversité.

Enfin, la gestion des parcs nationaux italiens prévoit l'offre d'opportunités de fréquentation au public de manière contrôlée et durable. Cela inclut la promotion du tourisme écologique, l'aménagement de sentiers, la création de centres d'accueil des visiteurs et la diffusion des connaissances scientifiques pour sensibiliser le public à l'importance de la conservation et de la durabilité environnementale. Il est essentiel de garantir que les activités récréatives ne compromettent pas l'intégrité de l'environnement naturel, donc des réglementations sont mises en place pour contrôler l'afflux de visiteurs et limiter les activités qui pourraient nuire à l'écosystème.

Les lois principales que font référence à la protection et la valorisation des parcs nationales en Italie sont les suivantes :

En plus de la loi-cadre sur les parcs nationaux (Loi 394/1991) et du décret d'application correspondant (D.M. 25 mars 1992), la gestion des parcs nationaux en Italie est également soutenue par d'autres lois et réglementations. Voici quelques références supplémentaires :

Loi sur la protection de la nature (Loi 979/1982)⁸⁰ : Cette loi établit les principes fondamentaux pour la protection de la nature en Italie, y compris la création et la gestion des aires protégées, telles que les parcs nationaux.

⁸⁰ <https://www.mase.gov.it/normative/l-31-dicembre-1982-n-979-disposizioni-la-difesa-del-mare-gu-18-gennaio-1983-n-16-so> (consulté 10/07/2023)

Loi sur les zones naturelles protégées d'intérêt local (Loi 394/1991)⁸¹: Cette loi concerne la création et la gestion des aires protégées à l'échelle locale, qui peuvent être incluses dans les parcs nationaux.

Loi sur la faune sauvage (Loi 157/1992)⁸² : Cette loi vise à protéger la faune sauvage en Italie et définit les mesures de conservation, de gestion et de contrôle de la faune, notamment au sein des parcs nationaux.

Ces lois et réglementations fournissent un cadre juridique solide pour la gestion des parcs nationaux en Italie, en veillant à ce qu'ils soient gérés de manière cohérente et en accord avec les objectifs de conservation et de préservation de l'environnement.

En conclusion, la gestion des parcs nationaux italiens repose sur un solide cadre législatif et se concentre sur la conservation de l'écosystème, la promotion de la durabilité, la protection de la biodiversité et l'offre d'opportunités de fréquentation au public. Ces points clés sont essentiels pour assurer la protection à long terme de ces précieux espaces naturels, en préservant leur beauté et leur valeur écologique.

⁸¹ https://natura.legambiente.it/wp-content/uploads/Legge_394-1991_Legge_quadro_aree_protette.pdf (consulté le 10/07/2023)

⁸² <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1992/02/25/092G0211/sg#:~:text=La%20fauna%20selvatica%20e%27%20patrimonio,danno%20effettivo%20alle%20produzioni%20agricole>. ((consulté 10/07/2023)

1.2.7) **Réglementation du Parc UNESCO des Cinque Terre liée à la pratique agricole, d'élevage, ainsi que sylvicole**

Le Parc contribue financièrement aux municipalités, à la Coopérative Agricole des Cinque Terre et à l'Association des Agriculteurs de Monterosso pour l'entretien des systèmes de monorail existants sur le territoire du Parc. Ces systèmes sont considérés comme essentiels et nécessaires pour assurer une protection territoriale adéquate grâce aux pratiques agricoles.

Le Parc achète et prend en charge les frais de transport du matériel en pierre utilisé pour la reconstruction des murs en pierres sèches. Les propriétaires ou locataires de terres agricoles et les propriétaires de caves peuvent l'utiliser gratuitement⁸³.

Des boutures greffées de cépages conformes au cahier des charges DOC des Cinque Terre et des piquets en bois pour la plantation des rangs de vignes sont achetées et données gratuitement par le Parc aux propriétaires ou locataires de terres agricoles et aux propriétaires d'entreprises agricoles.

L'Autorité du parc a financé la construction des clôtures mécaniques et des clôtures électrifiées pour réduire les dommages causés aux cultures par la faune. Les agriculteurs bénéficient de l'aide technique du parc pour l'installation de clôtures électriques, qui leur est fournie en prêt sans frais. Le gestionnaire a installé environ 25 000 mètres de clôtures dans la zone du Parc.

En 2018, il y a été une deuxième série de clôtures dans le quartier pour protéger la zone du parc qui sera utilisée pour la production agricole de la propagation des ongulés.

Un "guichet agricole" a été mis en place en collaboration avec la Région Ligurie et l'Inspection Agricole de la Province de La Spezia pour fournir une assistance et des informations concernant le PSR - Plan de développement rural de la région Ligurie 2014-2020⁸⁴.

⁸³ Martina Tredici, *"Approcci E Metodi Per L'analisi E La Gestione DelleComponenti Agroforestali Nei Paesaggi Culturali Unesco, Il Caso Di Porto Venere, Cinque Terre E Isole."*, PhD en "Scienze e tecnologie per la gestione forestale e ambientale", dep. Dipartimento di Scienze e Tecnologie per l'Agricoltura, le Foreste, la Natura e l'Energia, Université de la Tuscia de Viterbe, 2016, VI vol., 366 pag.

⁸⁴ https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development/country/italy_fr (consulté le 10/07/2023)

1.2.8) **Réglementation de la patrimonialisation de l'huile d'olive de « *Oliva riviera ligure levante* »**

La dégustation d'huile d'olive n'est pas subjective. L'avis d'un seul dégustateur est relatif à lui-même et n'est pas contraignant. Au niveau officiel, le jugement organoleptique d'une huile s'effectue grâce à un jury, c'est-à-dire un groupe de dégustateurs professionnels spécialement formés et soumis à des contrôles continus.

Il varie de 8 à 12 personnes, sous la conduite d'un animateur. La dégustation a lieu le matin, sans stress, sans autres saveurs en bouche ni odeurs gênantes. Selon le premier article de la discipline de cultivation de l'huile d'olive Riviera di Levante DOP, ainsi que l'IGP Riviera Ligure, Riviera dei Fiori, publié sur le GURI 23/08/2011 n. 195, il est obligatoire que dit huile d'olive soit composé au 90% par des olives de Variété Taggiasca, la variété endémique de ce territoire, ainsi est admise une quantité jusqu'au 10% d'olives provenant d'autres variétés.

La tablette de dégustation doit correspondre à ces critères présents dans le règlement national qui définit l'huile d'olive Riviera Ligure di Levante DOP :

“Couleur - du jaune au jaune-vert

Dans l'évaluation organoleptique, la médiane

la valeur par défaut doit être = 0

Fruité : médiane ≥ 3

Épicé : médian < 2

Amertume : médiane < 2

Sucré : médiane ≥ 4 ”

L'huile d'olive extra vierge "Riviera Ligure" est fabriquée avec des olives saines récoltées directement de l'arbre avant le 31 mars de chaque année dans les oliveraies situées dans une zone de production spécifique. La récolte des olives doit être effectuée à la main ou à l'aide d'un outil mécanique. Dans les oliveraies spécialisées, la production d'olives ne peut dépasser 7000 kg par hectare et le rendement en huile ne peut dépasser 25 %. Seules des méthodes mécaniques ou physiques peuvent être utilisées pour extraire une huile présentant les caractéristiques qualitatives uniques et spécifiques du fruit.

La disposition des plantations, les formes de culture et les systèmes de taille doivent être ceux qui sont utilisés traditionnellement ou, en tout cas, capables de ne pas modifier les caractéristiques des olives et des huiles destinées à l'appellation d'origine protégée Riviera

Ligure. En conséquence, il est approprié de cultiver des oliveraies situées dans des vallées à une pente moyenne ou forte, principalement en terrasses, dans la zone spécifiée par les exigences de production et dont les sols sont issus de la rupture de la roche mère d'origine calcaire (Voir Image 29).

Pour obtenir de l'huile d'olive extra vierge de l'appellation d'origine protégée "Riviera Ligure" et de la mention géographique complémentaire "Riviera dei Fiori", les oliveraies situées dans l'aire de production spécifiée dans le cahier des charges doivent être considérées comme ayant une pente plus ou moins prononcée et disposées en terrasses. Ces oliveraies proviennent de la désintégration mécanique de la roche mère d'origine calcaire (Eocène), conjointement à la formation de stratifications qui au fil du temps ont donné naissance à des sols de texture moyenne ayant tendance à se détacher dans les altitudes plus élevées.



Image29: Marco Lucchi, "Disposition des oliviers sur les terrasses dans un des terrains de l'Entreprise Agricole Lucchi & Guastalli, Monterosso, La Spezia, Italie, 30/12/2020.



Image 30: Marco Lucchi, "Exemple de disposition des oliviers en terrasse, on peut voir que la plante est tenue sur le bord de la terrasse, de cette façon ses racines vont soutenir le bord de la terrasse.", Santo Stefano di Magra, La Spezia, 13/08/2023.

Conclusion du Chapitre :

Avec ce chapitre on a eu moyen d'approfondir les enjeux majeurs qui régissent le Parc des Cinque Terre. Cela nous a informé sur les conditions naturelles, historico-culturelles, agricoles, gastronomiques, ainsi que certaines lois qui régissent le paysage de l'Huile d'Olive.

On a choisi ces points car ils sont ceux qui majeurement entrelacent la dynamique culturelle du Parc UNESCO des Cinque Terre avec la pratique de la coltivation de l'huile d'olive.

Avec ce chapitre, nous avons eu l'opportunité d'approfondir les enjeux majeurs qui régissent le Parc des Cinque Terre. Cette exploration nous a permis de mieux comprendre les facettes naturelles, historico-culturelles, agricoles et gastronomiques qui façonnent cet espace. De plus, nous avons pu nous familiariser avec certaines lois qui jouent un rôle central dans la préservation du paysage de l'Huile d'Olive, élément emblématique de la région.

Le choix de mettre en lumière ces points spécifiques est en phase avec leur rôle fondamental dans la dynamique culturelle du Parc UNESCO des Cinque Terre, étroitement entrelacée avec la pratique de la culture de l'huile d'olive. En explorant les conditions naturelles et historiques qui ont façonné cette région, en plongeant dans les traditions agricoles et gastronomiques qui perdurent, et en comprenant les lois qui encadrent ces activités, nous avons acquis une perspective holistique des forces motrices qui préservent l'intégrité de ce site unique.

Ce chapitre nous a ainsi guidés à travers un voyage au cœur des Cinque Terre, en nous révélant les liens profonds entre la culture, la nature et l'agriculture, tout en soulignant l'importance cruciale de l'huile d'olive comme élément central de cette identité culturelle et environnementale.

- **DEUXIÈME CHAPITRE : ANALYSE DE LA PRODUCTION DE L'HUILE D'OLIVE À L'INTÉRIEUR DU PARC DES CINQUE TERRE**

- **Introduction du chapitre**

Dans ce chapitre on montrera les enjeux qui règlent la production de l'huile d'olive en générale et dans le cas particulier à l'intérieur du Parc UNESCO des Cinque Terre et dans ses environnements les plus prêts.

On décrira les caractéristiques chimiques des sols, les variétés d'olivier cultivés dans ce territoire en donnant attention particulière aux variétés endemyques de cette région qui originent l'huile d'olive DOP Riviera Ligure di Levante ainsi que les mesures législatives de cultivation biologique, on a décidé d'associer ces règlements à ces paragraphe car ils fournissent une réglementation qui définit la pratique de la cultivation et le produit finale consommé.

Ensuite on donnera majeurs informations sur les étapes du procès de production de l'huile d'olive et sur les péculiarités qui caracterisent cet huile d'olive en particulier.

On parlera également du syndicat qui aide les agriculteurs à résoudre les questions légales ainsi que fournir assistance et accès aux financements fournis par la région envoyés par la CEE.

Enfin on présentera le cas concret de la majeure Entreprise Agricole privée dans le Parc, la Compagnie Lucchi & Guastalli.

2.1) LA CULTIVATION EN TERRASSE DE L'OLIVIER

2.1.1) Analyse des sols

La composition chimique des sols dans cette région joue un rôle crucial dans la santé de l'écosystème et dans la fertilité des terres agricoles.

La région des Cinque Terre est caractérisée par des sols variés en raison de sa topographie accidentée et de sa proximité avec la mer. La composition chimique des sols est influencée par des facteurs tels que la géologie, le climat, la végétation et les activités humaines.

Du point de vue géologique, les sols dans les Cinque Terre sont diversifiés. Les formations géologiques comprennent des calcaires, des marnes, des grès et des conglomérats. Chaque type de sol a des caractéristiques chimiques spécifiques qui influencent la disponibilité des nutriments pour les plantes.

Les sols calcaires sont fréquents dans la région et se caractérisent par une teneur élevée en calcium. Ces sols sont généralement bien drainés, mais ils peuvent être relativement pauvres en matière organique. Malgré cela, ils présentent souvent une bonne capacité de rétention d'eau et une fertilité adéquate pour certaines cultures.

Les marnes, quant à elles, sont des sols argileux riches en minéraux tels que le calcaire, l'argile et le sable. Ces sols ont une meilleure capacité de rétention d'eau et peuvent être plus fertiles que les sols calcaires. Ils sont généralement utilisés pour la culture des vignes et des oliviers, qui sont des cultures typiques de la région des Cinque Terre.

Les sols sableux et les conglomérats sont également présents dans certaines zones du parc. Les sols sableux sont généralement bien drainés, mais ils ont souvent une faible capacité de rétention d'eau et nécessitent un apport régulier d'irrigation. Les conglomérats, quant à eux, sont des sols rocheux composés de gros fragments de roches liés par une matrice cimentée. Ces sols peuvent être plus pauvres en nutriments et plus difficiles à cultiver.

Il convient de noter que l'agriculture traditionnelle pratiquée dans les Cinque Terre, comme la viticulture en terrasses, a contribué à la préservation de la fertilité des sols. Les terrasses en pierre, construites par les agriculteurs locaux depuis des siècles, ont permis de limiter l'érosion du sol et de maintenir une bonne structure du sol.

La composition chimique des sols dans le parc UNESCO des Cinque Terre en Italie est diversifiée en raison de la géologie et des conditions environnementales de la région. Les sols calcaires, marnes, sableux et conglomérats ont des caractéristiques chimiques distinctes qui influencent la fertilité des terres agricoles. La conservation des sols et la pratique de l'agriculture traditionnelle ont été essentielles pour maintenir la santé des sols et préserver l'écosystème fragile de cette région exceptionnelle.

Les sols sur le territoire du Parc National ont une fraction dominante à gros grains (gravier et sable), le pourcentage de limon varie entre 20,5% à Campiglia et 27,1% à Vernazza, tandis que l'argile affiche des valeurs comprises entre 14% et 16 %, avec des termes particulièrement bas dans les zones sablonneuses telles que Campiglia, Manarola et Riomaggiore.

Les substances organiques sont abondamment présentes dans les sols de Corniglia, en moyenne dans ceux de Riomaggiore, Manarola et Vernazza, suffisantes dans ceux de Monterosso et Campiglia.

L'azote naturel total était suffisant dans toutes les zones, le phosphore naturel est bien présent dans la zone de Corniglia, insuffisant dans les zones de Vernazza, Manarola, Riomaggiore et Campiglia, rare à Monterosso ; l'oxyde de potassium naturel était juste

suffisant dans les régions de Corniglia et de Manarola, tandis que la présence d'oxyde de magnésium naturel est uniforme dans tout le district.⁸⁵

Cependant il a été observé, que la composition des sols a été largement modifiée par l'homme au cours des siècles grâce à sa capacité de façonner les terrasses et de transporter le sol riche en matière organique depuis les bois environnants.

⁸⁵https://www.researchgate.net/publication/266001600_Geologia_geomorfologia_e_vini_nel_Parco_Nazionale_delle_Cinque_Terre consulté le 15/07/2023

2.1.2) Les variétés endémiques d'olivier dans le Parc des *Cinque Terre*

La région offre une grande variété de cultivars d'oliviers, chacun ayant ses caractéristiques distinctives.

L'une des variétés d'oliviers les plus répandues en Ligurie est la *Taggiasca*. Originaires de la vallée de la Bormida en Ligurie, cette variété est appréciée pour son goût délicat et fruité. Les olives *Taggiasca* sont petites et arrondies, avec une couleur allant du violet foncé au noir lorsqu'elles sont mûres. Elles produisent une huile d'olive douce et légèrement fruitée, parfaite pour assaisonner les salades, les légumes et les poissons.



Image 31: par Giuseppe Franco Sportelli, "L'olive *Taggiasca* pendant la cueillette", depuis <https://olivoeolio.edagricole.it/ricerca-scientifica/intelligenza-artificiale-riconosce-taggiasca-ligure-dop-da-contraffazione/> consulté le 05/08/2023



Image 32: Le patrimoine immatériel liée à l'olive *taggiasca*: "le lapin à la ligurienne", depuis <https://www.oliocarli.it/magazine/tesori-di-gusto/olive-taggiasche#:~:text=Come%20riconoscere%20le%20olive%20taggiasche,si%20mantiene%20soda%20nel%20tempo>, consulté le 05/08/2023

Une autre variété importante de la région est la *Razzola*. Les olives *Razzola* sont de taille moyenne et ont une forme légèrement ovale. Elles sont récoltées tardivement, lorsqu'elles sont déjà mûres et presque noires. Cette variété produit une huile d'olive au goût intense, avec des notes d'amande et d'artichaut. Elle est souvent utilisée dans les plats traditionnels liguriens, tels que la soupe de pois chiches et la fougasse.

La cultivar *Lavagnina* est également largement présente en Ligurie. Les olives *Lavagnina* sont de petite taille et ont une forme asymétrique. Elles sont récoltées à un stade précoce de leur maturation, lorsqu'elles sont encore vertes. Cette variété donne une huile d'olive aux arômes intenses et aux notes d'herbes fraîches. Elle est idéale pour les plats méditerranéens tels que les pâtes, les pizzas et les légumes grillés.

Une autre variété intéressante est la *Pignola*. Les olives *Pignola* sont de couleur verte à maturité et ont une forme allongée. Elles sont récoltées à un stade de maturation précoce,

ce qui donne une huile d'olive légèrement fruitée avec des notes d'amande et de pomme verte. Cette huile est souvent utilisée dans les plats de poisson et les sauces légères.

Enfin, la *cultivar* Carolea est également cultivée en Ligurie, bien qu'elle soit plus couramment associée à d'autres régions d'Italie. Les olives Carolea sont de taille moyenne à grande et ont une forme légèrement ovale. Elles produisent une huile d'olive au goût doux et équilibré, avec des notes d'amande et d'herbes. Cette variété est souvent utilisée dans la cuisine italienne traditionnelle, notamment pour préparer des plats à base de viande et de légumes.

En conclusion, la région de Ligurie en Italie abrite une grande diversité de cultivars d'oliviers, chacun apportant ses caractéristiques uniques à la production d'huile d'olive. Que ce soit la délicatesse de la Taggiasca, l'intensité de la Razzola, l'arôme frais de la Lavagnina, la fraîcheur de la Pignola ou l'équilibre de la Carolea, chaque variété contribue à l'excellence des huiles d'olive produites dans la région.

La richesse et la diversité de ces cultivars font de la Ligurie une référence en matière de qualité et de saveur dans le monde de l'huile d'olive.



Image 33: La variété Razzola pendant la cueillette. Depuis

<https://www.liguriafood.it/2019/10/22/la-razzola-cultivar-dellestremo-levante/> consulté 05/08/2023

2.1.3) Les mesures de la pratique agraire de cultivation biologique

L'agriculture biologique en Italie est régie par un ensemble de lois et de réglementations visant à promouvoir des pratiques agricoles durables, respectueuses de l'environnement et de la santé humaine. Ces lois ont été mises en place pour garantir l'intégrité des produits biologiques et pour établir des normes strictes de production, de transformation et de certification. Les principales lois concernant l'agriculture biologique en Italie sont :

- 1) Décret législatif du 17/03/1995 n° 220: Ce décret établit le cadre juridique général pour l'agriculture biologique en Italie. Il définit les principes et les normes de production biologique, y compris les exigences en matière de pratiques culturales, d'élevage, de transformation et d'étiquetage des produits biologiques. Le décret a été modifié et intégré à plusieurs reprises pour répondre aux évolutions du secteur⁸⁶.

Il a été le premier pas vers une agriculture biologique dans la région. Face aux pentes escarpées et aux terrasses qui forment le paysage agricole, l'adoption de pratiques biologiques a été essentielle pour préserver la santé des sols et l'équilibre environnemental. En limitant l'utilisation de pesticides et en encourageant des méthodes de culture durables, ce décret a assuré que les terres agricoles restent fertiles et résilientes, tout en minimisant l'impact sur les écosystèmes marins adjacents. Ainsi, les Cinque Terre ne sont pas seulement des villages côtiers, mais également une illustration de la manière dont l'agriculture biologique peut façonner un paysage pour le bien de la nature et des générations futures.

- 2) Règlement CE n° 834/2007 : Ce règlement européen établit les principes et les exigences générales de l'agriculture biologique dans l'Union européenne. Il précise les critères pour la production, la transformation, l'étiquetage et la certification des produits biologiques, et établit les règles de contrôle et de certification par des organismes agréés⁸⁷.

Ceci a apporté une dimension européenne à la protection des Cinque Terre. En établissant des normes biologiques communes à travers l'Union européenne, ce règlement a renforcé le caractère exemplaire de la région en matière de pratiques agricoles durables. Les villages côtiers ne sont plus de simples trésors nationaux, mais des ambassadeurs de la durabilité dans une Europe en quête de solutions pour concilier l'agriculture et la préservation de la

⁸⁶ <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:decreto.legislativo:1995-03-17;220> (consulté le 10/07/2023)

⁸⁷ Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 [https://eur-lex.europa.eu/FR/legal-content/summary/production-and-labelling-of-organic-products-until-2021.html#:~:text=Règlement%20\(CE\)%20n°%20834%2F2007%20du%20Conseil%20du,intégrées%20dans%20le%20document%20original](https://eur-lex.europa.eu/FR/legal-content/summary/production-and-labelling-of-organic-products-until-2021.html#:~:text=Règlement%20(CE)%20n°%20834%2F2007%20du%20Conseil%20du,intégrées%20dans%20le%20document%20original). (consulté le 10/07/2023)

nature. Ainsi, chaque agriculteur qui opte pour des méthodes biologiques dans les Cinque Terre participe à une transformation plus large du paysage agricole européen.

- 3) Loi n° 46 du 06/04/2007 : Cette loi italienne spécifique concerne l'agriculture biologique. Elle établit les principes et les objectifs de l'agriculture biologique en Italie, en mettant l'accent sur la protection de l'environnement, la biodiversité, la santé publique et le bien-être animal. La loi fixe également les procédures et les sanctions en cas de non-respect des normes biologiques⁸⁸ ;

Cette loi a transcendé le simple cadre agricole pour devenir le gardien des valeurs culturelles et environnementales des Cinque Terre. En mettant l'accent sur la protection de l'environnement, la biodiversité, la santé publique et le bien-être animal, cette loi a veillé à ce que l'interaction entre l'homme et la nature demeure équilibrée et durable. Elle a également créé une toile de fond juridique pour les générations futures, garantissant que l'authenticité et le caractère unique des villages côtiers soient préservés. Ainsi, les habitants et les visiteurs peuvent continuer à savourer des produits locaux de qualité tout en admirant des paysages qui semblent figés dans le temps.

- 4) Décret Ministerielle du Ministère des politiques agricoles du 29/10/2010: Ce décret ministériel précise les règles de mise en œuvre du décret législatif n° 220/1995. Il définit les critères et les procédures pour l'accréditation et le fonctionnement des organismes de certification, ainsi que les exigences pour l'utilisation du label biologique sur les produits⁸⁹ ;
- 5) Décret ministériel du Ministère des politiques agricoles du 20/05/2022: Ce décret ministériel fixe les règles spécifiques pour la production biologique dans le secteur de la viticulture. Il établit les critères de conversion des vignobles vers l'agriculture biologique, les pratiques autorisées et les exigences en matière de vinification et d'étiquetage des vins biologiques.

Pour ce qui concerne ces deux derniers Décrets Ministeriels, ces deux ont précisé les contours de l'application des normes biologiques dans des domaines spécifiques, notamment la viticulture. Les vignobles en terrasses des Cinque Terre, avec leur vue imprenable sur la mer, sont une attraction importante à l'intérieur de la région. Les décrets ont garanti que la transition vers l'agriculture biologique dans le secteur viticole se fasse tout en préservant la réputation et la qualité des vins de la région. Cela témoigne de l'attention portée à la durabilité à tous les niveaux de production, du sol à la bouteille.

⁸⁸ <https://www.altalex.com/documents/leggi/2007/04/12/legge-06-04-2007-n-46> (consulté le 11/07/2023)

⁸⁹ https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2010-12-27&atto.codiceRedazionale=10A15391 (consulté le 11/07/2023)

2.2) PHASES DE PRODUCTION DE L'HUILE D'OLIVE AU XXI^{ème} SIÈCLE

2.2.1) La récolte

La récolte des olives est la première étape dans la production de l'huile d'olive. Les méthodes de récolte utilisées peuvent varier en fonction de divers facteurs tels que le climat, la topographie, la variété d'olive et les préférences locales.

La récolte manuelle est une méthode traditionnelle largement utilisée dans de nombreuses régions oléicoles. Les travailleurs utilisent des peignes spéciaux ou des râpeaux pour secouer les branches et faire tomber les olives dans des filets ou directement dans des paniers⁹⁰. Cette méthode est souvent privilégiée pour les oliviers de petite taille et dans les régions montagneuses où l'accès aux machines est limité comme les terrasses de Ligurie. Elle demande un grand nombre de main d'œuvre, ce qui s'est traduit pour les petits producteurs dans un travail d'entraide mutuelle à l'intérieur des membres de la communauté

La récolte mécanique est de plus en plus répandue, en particulier dans les grands oliveraies à matrice industrielle. Des machines vibrantes sont utilisées pour secouer les arbres, ce qui fait tomber les olives sur des filets placés au sol. Les filets sont ensuite collectés et les olives sont triées. Cela permet une récolte plus rapide et plus efficace, réduisant ainsi les coûts de main-d'œuvre.

Certains agriculteurs utilisent une méthode de récolte combinée, où ils combinent à la fois la récolte manuelle et la récolte mécanique. Les branches inférieures de l'arbre sont récoltées manuellement, tandis que les branches supérieures sont récoltées à l'aide de machines. Cela permet d'optimiser le rendement et la qualité de la récolte.

Dans la récolte par secouage on implique l'utilisation de machines spéciales qui secouent les branches des oliviers pour faire tomber les olives. Les machines peuvent être manuelles, tractées par des véhicules ou montées sur des tracteurs. Cette méthode est rapide et efficace, mais nécessite une attention particulière pour éviter d'endommager les arbres.

Dans certains systèmes de récolte modernes, est utilisée une méthode d'aspiration pour récolter les olives. Des machines puissantes aspirent les olives des arbres, les récupèrent et les transportent directement vers des conteneurs de stockage. En réduisant le risque de dommages aux arbres et permet un vindage rapide et précise.

⁹⁰ Vincenzo Curci, "Manuale dell'Olio d'Oliva", Calderini Edagricole, Bologna, 2001.

Il convient de noter que certaines méthodes sont mieux adaptées à certaines variétés d'olives et à certaines conditions de culture.

Les agriculteurs choisissent entre une récolte précoce lorsque les olives sont encore vertes ou une récolte tardive lorsque les olives sont plus mûres selon la cultivar d'olive, si elle fournit une huile de majeure qualité plus tôt ou plus tard, ainsi il faut considérer ce que la loi prescrit pour la récolte d'une cultivar. Ces choix peuvent influencer la saveur et la qualité de l'huile d'olive produite.

La récolte des olives en agriculture utilise différentes méthodes, allant de la récolte manuelle traditionnelle à l'utilisation de machines modernes. Chaque méthode présente ses avantages et ses inconvénients, et le choix dépendra des préférences des agriculteurs, des caractéristiques locales et des objectifs de production⁹¹.



Image 34: Marco Lucchi, "Utilisation de vastes filets en tissu de polymères pour la récolte", Santo Stefano di Magra (SP), 23/11/2021



Image 35: "Cuillette manuelle à moyen de râseau", depuis <https://olivoelilio.edagricole.it/ricerca-scientifica/raccolta-meccanizzata-olive-qualita-olio/>, consulté le 18/06/2023



Image 36: Fabio Mancini, "récolte mécanisée à l'aide de bras mécanique ancré au tracteur", Lanciano (CH), Italie, 20/10/2019



Image 37: "Récolte mécanisée à l'aide de bras mécanique portable", depuis <https://www.mondomacchina.it/olive-una-raccolta-agevolata-c739> consulté 18/06/2023

⁹¹ Marco Vieri, Giuseppe Zimbalatti, "La Meccanizzazione dell'Olivicoltura Italiana", in Accademia Nazionale dell'Olivo, vol. XV, Avril 2012, pag. 3-37.

2.2.2) Le broyage

Dans le processus de production de l'huile d'olive, le broyage des olives est une étape assez importante. Afin de faciliter ce processus, différentes machines ont été développées et utilisées en agriculture. Celles-ci varient en termes de capacité, d'efficacité et de fonctionnalités.

Le moulin traditionnel à meules de pierre, autrefois largement utilisé dans la production d'huile d'olive, suscite souvent une image romantique de tradition et d'authenticité. Cependant, il est important de souligner que ce type de moulin présente certains inconvénients et peut avoir un impact négatif sur la production d'huile d'olive, en particulier en ce qui concerne la préservation des arômes et de polyphénols qui en contact avec l'oxygène atmosphérique s'oxydent et perdent toute capacité positive pour la santé humaine.

Ainsi que les meules de pierre, bien qu'elles soient solides et durables, peuvent générer de la chaleur lorsqu'elles entrent en contact avec les olives. Cette chaleur excessive peut aussi entraîner une oxydation prématurée de la pâte d'olives, ce qui peut altérer les arômes, les polyphénols et la qualité de l'huile produite.

De plus, le broyage lent dans les moulins traditionnels à meules de pierre peut entraîner une exposition prolongée de la pâte d'olives à l'air, favorisant ainsi une oxydation accrue. L'oxydation peut altérer les composés volatils et fragiles responsables des arômes caractéristiques de l'huile d'olive. En conséquence, l'huile produite par ce type de moulin peut présenter une diminution de la fraîcheur et des caractéristiques aromatiques souhaitées.

En outre, les moulins traditionnels en pierre peuvent être plus difficiles à nettoyer et à entretenir, ce qui peut entraîner des problèmes d'hygiène et d'altération de la qualité de l'huile. Les résidus d'olive et les résidus d'huile laissés sur les meules de pierre peuvent se décomposer et entraîner des altérations indésirables.

Face à ces limitations, de nombreux producteurs d'huile d'olive ont opté pour des méthodes de production plus modernes et efficaces. Les moulins à marteaux, les moulins à disques et les systèmes à deux ou trois phases sont des alternatives qui offrent des avantages tels qu'une extraction plus rapide, un contrôle de la température, une meilleure hygiène et une réduction de l'oxydation.

Cependant, il convient de noter que certains producteurs continuent d'utiliser les moulins traditionnels à meules de pierre en raison de leur attachement à la tradition et de la perception de l'huile produite comme étant plus authentique. Il est important de

reconnaître que le choix du moulin dépend des objectifs du producteur et des préférences du consommateur.

Moulin à marteaux : Cette machine utilise des marteaux rotatifs pour écraser les olives et les transformer en une pâte. Les marteaux frappent les olives contre une surface métallique, ce qui facilite l'extraction de l'huile. Les moulins à marteaux sont appréciés pour leur efficacité et leur capacité à traiter de grandes quantités d'olives en peu de temps. Le moulin à disques utilise des disques pour broyer les olives en une pâte fine. Les olives sont insérées entre les disques qui tournent à grande vitesse, écrasant les olives et libérant l'huile. Les moulins à disques offrent une excellente efficacité d'extraction et sont souvent utilisés dans les installations modernes à grande échelle.

Après le broyage des olives, la pâte obtenue est transférée dans un extracteur centrifuge. Cette machine utilise la force centrifuge pour séparer l'huile de la pâte et des autres composants solides, tels que les peaux et les noyaux. L'extracteur centrifuge permet d'obtenir une huile pure et de haute qualité.

On verra de suite le système à trois phases, en fait ces systèmes sont des technologies plus avancées pour le broyage des olives et l'extraction de l'huile. Dans un système à deux phases, les olives sont broyées et l'huile est extraite sans l'utilisation d'eau. Dans un système à trois phases, les olives sont broyées, puis la pâte est centrifugée pour séparer l'huile, l'eau et les résidus solides. Ces systèmes permettent une meilleure préservation des arômes et réduisent la quantité d'eau utilisée.

Il est important de noter que le choix de la machine dépendra de plusieurs facteurs, tels que la taille de l'exploitation, le volume de production et les objectifs de qualité.

Le broyage des olives en agriculture utilise une variété de machines, allant des moulins traditionnels aux systèmes modernes à haute technologie. Chaque type de machine présente des avantages spécifiques en termes de capacité, d'efficacité d'extraction et de qualité de l'huile produite. Le choix de la machine doit être fait en fonction des besoins et des objectifs spécifiques de chaque exploitation.



Image 38: Un broyeur à marteau, à gauche la section avec les disques broyeurs, à droite l'appareil entier, depuis: <https://www.geassrl.it/fr/project/moulin-a-marteaux/> consulté le 18/06/2023

2.2.3) Les différentes procédures d'extraction

Dans l'extraction de l'huile les précieux jus d'olive sont extraits des fruits pour créer l'huile d'olive. Ils existent différentes procédures d'extraction utilisées dans les processus de production agricole, qui varient en fonction des traditions locales, des technologies disponibles et des objectifs de qualité.

En premier on a l'extraction par pression mécanique : cette méthode traditionnelle, utilisée plutôt dans la production d'huiles d'olive, mais il est encore possible de la trouver auprès de certains producteurs. Elle implique l'utilisation de presses mécaniques pour extraire l'huile des olives broyées. La pâte d'olives obtenue après le broyage est placée dans des soutins, des sortes de disques superposés, qui sont ensuite pressés pour libérer l'huile. Cette méthode permet une extraction douce de l'huile, malheureusement la pâte reste en contact pendant un long temps avec l'oxygène atmosphérique, en dégradant les polyphénols présents dans l'huile et ne pas préservant les arômes.

Deuxièmement il y a l'extraction par centrifugation, plus moderne de la méthode précédente, elle utilise des centrifugeuses pour séparer l'huile d'olive de la pâte. Après le broyage, la pâte est placée dans des malaxeurs, où elle est brassée pour favoriser la coalescence des gouttelettes d'huile. Ensuite, la pâte est transférée dans une centrifugeuse, où la force centrifuge sépare l'huile de la phase solide et aqueuse. Cette méthode permet une extraction rapide et efficace de l'huile tout en préservant sa qualité.

Pour ce qui concerne la troisième méthode il y a le système d'extraction à deux phases déjà mentionné en précédence. Ce système plus avancé est de plus en plus utilisé dans l'industrie de l'huile d'olive depuis les années '70 du XXème siècle.

Elle consiste dans l'extraire l'huile d'olive en deux phases distinctes, sans utiliser d'eau. Après le broyage, la pâte d'olives est malaxée pour faciliter la libération de l'huile. Ensuite, la pâte est transférée dans un décanteur où l'huile (phase grasse) et la phase solide se séparent naturellement grâce à la gravité, et donc c'est pour cela qu'on appelle cette méthode "à deux phases", à cause de la différente nature des deux composés : un de phase solide (la pâte résidue) et un autre de phase grasse (l'huile d'olive).

Ce système permet une extraction efficace de l'huile tout en réduisant la quantité d'eau nécessaire et en préservant la saveur et la qualité de l'huile d'olive.

Extraction par système à trois phases : Ce système est similaire au système à deux phases, mais il permet également la séparation de l'eau des résidus solides. Après le broyage, la pâte d'olives est malaxée et transférée dans un décanteur spécial. Sous l'action de la

centrifugation, l'huile est séparée de la pâte, tandis que l'eau est également extraite des résidus solides. Ce système offre une efficacité maximale d'extraction et minimise le gaspillage des ressources.

Des facteurs tels que la température de l'extraction, la durée de contact avec la pâte d'olives, la taille des particules de pâte et l'utilisation d'eau peuvent également avoir un impact sur les caractéristiques de l'huile.

L'utilisation de nouvelles technologies dans ce domaine a conduit au développement de méthodes d'extraction plus efficaces et plus respectueuses de la qualité de l'huile d'olive. L'extraction par ultrasons est l'une de ces méthodes innovantes qui gagne en popularité. L'extraction de l'huile d'olive par ultrasons est une technique non thermique basée sur le phénomène de cavitation acoustique.

Elle consiste à utiliser des ondes sonores à haute fréquence pour créer des bulles de cavitation dans la pâte d'olives. Ces bulles se forment et implosent rapidement, créant des forces mécaniques intenses qui favorisent l'émulsion et la libération de l'huile contenue dans les cellules des olives.

L'un des principaux avantages de l'extraction par ultrasons est sa capacité à augmenter le rendement en huile. Les forces de cavitation aident à rompre les parois cellulaires des olives de manière plus efficace que les méthodes traditionnelles. Cela permet une meilleure extraction de l'huile, en réduisant la quantité d'huile laissée dans les résidus solides. Par conséquent, cette méthode peut conduire à une augmentation significative du rendement en huile par rapport à d'autres procédés d'extraction.

De plus, l'extraction par ultrasons offre plusieurs autres avantages. Elle permet une extraction plus rapide, réduisant ainsi le temps nécessaire pour obtenir l'huile d'olive. Elle permet également de réduire l'utilisation de solvants chimiques dans le processus d'extraction, ce qui en fait une méthode plus respectueuse de l'environnement. De plus, l'extraction par ultrasons est moins sujette à l'oxydation de l'huile, car elle réduit le contact prolongé avec l'oxygène atmosphérique.

Les ondes sonores peuvent être modulées pour contrôler le processus d'extraction, ce qui permet d'optimiser les caractéristiques organoleptiques de l'huile, telles que les molécules aromatiques et, par conséquent, les saveurs. De plus, cette méthode peut aider à préserver les composés bioactifs présents dans l'huile d'olive, qui sont connus pour leurs bienfaits pour la santé.

Il convient de noter que l'extraction par ultrasons est encore une méthode relativement nouvelle et que des recherches supplémentaires sont nécessaires pour évaluer pleinement

son impact sur la qualité de l'huile d'olive. Les paramètres de traitement, tels que la fréquence et l'intensité des ultrasons, ainsi que les conditions opérationnelles, peuvent affecter les résultats obtenus. Par conséquent, il est important de continuer à étudier et à affiner cette méthode pour optimiser les avantages qu'elle peut offrir.

Donc, l'extraction de l'huile d'olive par ultrasons est une méthode innovante qui présente des avantages potentiels, tels qu'une meilleure efficacité d'extraction, une réduction des solvants chimiques et une préservation des caractéristiques organoleptiques de l'huile. Cependant, des recherches supplémentaires sont nécessaires pour comprendre pleinement son impact et optimiser son utilisation dans l'industrie de l'huile d'olive.⁹²

2.2.4) La décantation et la purification

Lors du cycle de production de l'huile d'olive, la phase de décantation et de purification a un rôle crucial dans l'obtention d'une huile d'olive. Cette étape permet de séparer l'huile des substances solides et aqueuses présentes dans la pâte d'olives après l'extraction. Dans cet essai, nous examinerons en détail la phase de décantation et de purification de l'huile d'olive, en mettant en évidence les méthodes traditionnelles utilisées ainsi que les nouvelles méthodes plus innovantes et respectueuses de l'environnement.

La décantation est une méthode traditionnelle largement utilisée dans l'industrie de l'huile d'olive pour séparer l'huile des autres composants de la pâte d'olives, tels que l'eau et les résidus solides. Après l'extraction initiale, la pâte d'olives est transférée dans des récipients de décantation spécialement conçus où elle est laissée au repos pendant une période déterminée. Au cours de cette période, l'huile se sépare naturellement des autres phases plus lourdes et remonte à la surface du récipient en raison de sa densité plus faible. La décantation permet également aux particules solides de se déposer au fond du récipient.

Cependant, les nouvelles méthodes ont vu le jour pour améliorer le processus de décantation et de purification de l'huile d'olive. L'une de ces méthodes est l'utilisation de centrifugeuses. Les centrifugeuses permettent une séparation plus rapide et plus précise des phases de l'huile d'olive. Lorsque la pâte d'olives est introduite dans la centrifugeuse, la force centrifuge agit sur la pâte, séparant efficacement l'huile des autres composants. Cette méthode réduit considérablement le temps de décantation nécessaire, ce qui se traduit par une production plus rapide d'huile d'olive.

Une autre méthode innovante est l'utilisation de systèmes à deux ou trois phases. Ces systèmes utilisent des technologies avancées pour extraire l'huile d'olive en séparant les différentes phases de la pâte d'olives. Dans un système à deux phases, l'huile et les résidus solides sont séparés, tandis que dans un système à trois phases, l'eau est également séparée. Ces méthodes permettent une extraction plus efficace de l'huile tout en réduisant la quantité d'eau utilisée et en minimisant la production de déchets.

Ces nouvelles méthodes présentent plusieurs avantages environnementaux. Elles réduisent la consommation d'eau et d'énergie par rapport aux méthodes traditionnelles de décantation. De plus, elles permettent de réduire les déchets solides générés pendant le processus d'extraction. Cela contribue à la préservation de l'environnement en réduisant l'impact sur les ressources naturelles et en minimisant la production de déchets.

Il est important de souligner que, quelle que soit la méthode utilisée, la purification de l'huile d'olive nécessite également une étape de filtration. La filtration permet d'éliminer les impuretés restantes dans l'huile, assurant ainsi sa clarté et sa pureté. Les filtres utilisés doivent être de haute qualité et conformes aux normes d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire de l'huile d'olive produite.

En résumant la phase de décantation et de purification de l'huile d'olive est une étape essentielle dans le processus de production. Les méthodes traditionnelles, telles que la décantation, sont encore largement utilisées, mais les nouvelles méthodes plus innovantes, telles que l'utilisation de centrifugeuses et de systèmes à deux ou trois phases, offrent des avantages significatifs en termes d'efficacité, de rapidité et de respect de l'environnement. Ces méthodes contribuent à la production d'huile d'olive de haute qualité tout en minimisant l'impact sur les ressources naturelles et en réduisant les déchets générés. Il est essentiel que les producteurs d'huile d'olive adoptent ces nouvelles techniques pour assurer une production durable et respectueuse de l'environnement⁹³.

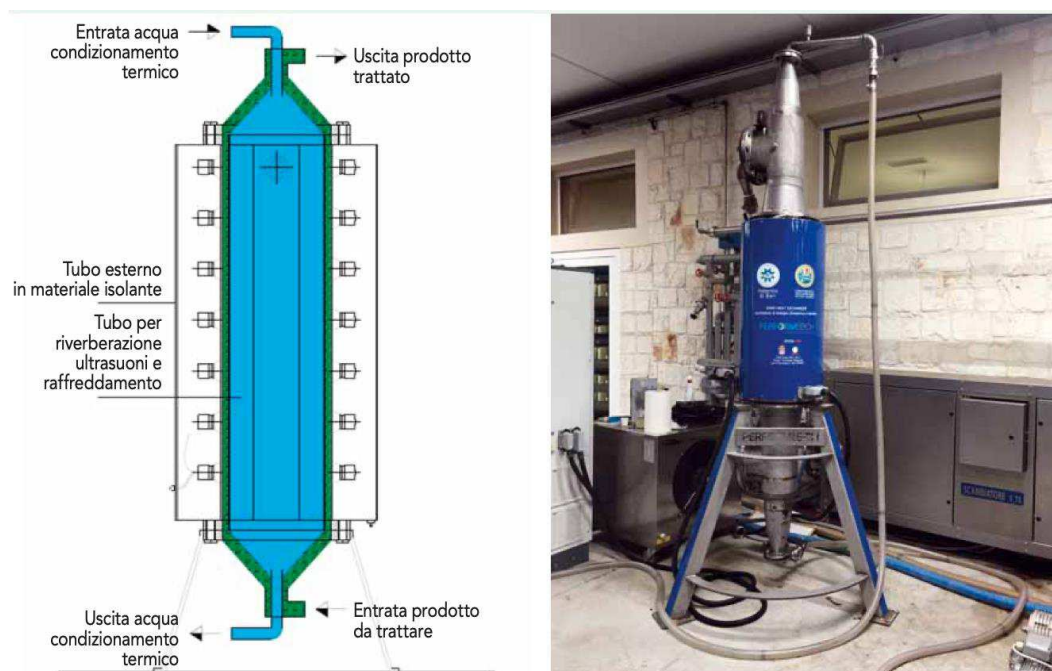


Image 39: Maria Elisa Clodoveo, Filomena Corbo, Riccardo Almirante, da *“L’informatore Agrario”*, n°42, Ed. Uniba Facoltà Agraria, Bari, 2018, p.121, *“la centrifugation”* à deux phases.

⁹³ Maria Elisa Clodoveo, Filomena Corbo, Riccardo Almirante, *“ Estrazione con ultrasuoni, più resa e qualità dell’olio”*, da *‘L’informatore Agrario’*, n°42, Ed. Uniba Facoltà Agraria, Bari, 2018, pp.115-134

2.2.5) Les résidus solides et leur utilisation

Le destin des déchets issus de la production d'huile d'olive revêt une forte importance dans le contexte actuel de durabilité et de gestion des ressources. Lors de la fabrication de l'huile d'olive, plusieurs sous-produits et déchets sont générés, notamment les grignons d'olive, les margines et les eaux de processus. La manière dont ces déchets sont extraits et gérés peut avoir un impact significatif sur l'environnement ainsi que offrir des opportunités pour une utilisation responsable.

Les grignons d'olive, résidus solides restant après l'extraction de l'huile, sont souvent utilisés comme combustible pour la production d'énergie thermique, telle que la biomasse. Ils peuvent également être transformés en granulés ou en poudre pour une utilisation comme litière pour animaux, amendement organique pour le sol ou matière première pour la production de cosmétiques.

Les margines, quant à elles, sont les eaux résiduelles issues du processus d'extraction de l'huile. Elles sont riches en composés organiques et peuvent être sujettes à la pollution en raison de leur teneur en matières grasses et en résidus végétaux. Cependant, des méthodes de traitement avancées, telles que la séparation centrifuge et la filtration, permettent de réduire leur impact environnemental. Les margines traitées peuvent être utilisées pour la production d'énergie, l'irrigation contrôlée après traitement, ou encore être concentrées pour obtenir des sous-produits tels que les extraits polyphénoliques, qui ont des propriétés antioxydantes et peuvent être utilisés dans l'industrie alimentaire et cosmétique.⁹⁴

Les eaux de processus, contenant des résidus de pulpe et d'huile, peuvent également être sujettes à un traitement approprié. Des techniques telles que l'évaporation et la filtration membranaire permettent de récupérer une partie de l'huile résiduelle et de réduire la charge polluante des eaux rejetées. De plus, ces eaux traitées peuvent être utilisées pour l'irrigation, en veillant à respecter les normes environnementales et à éviter tout risque de contamination du sol.

. Grâce à des méthodes de traitement avancées, ces déchets peuvent être valorisés de manière efficace, contribuant ainsi à la réduction de l'impact environnemental de cette industrie.

• ⁹⁴ Giuseppe Fontanazza ‘‘*Olivicoltura Intensiva Meccanizzata*’’, Edagricole, Bologna, 1993.

2.2.6) Les phases du contrôle de qualité

L'huile d'olive est un produit précieux en Italie, et le pays est réputé pour sa production d'huile d'olive de haute qualité. Pour assurer la qualité de l'huile d'olive tout au long de son cycle de production, l'Italie a mis en place une législation stricte régissant les étapes de contrôle de qualité. Dans ce paragraphe, nous examinerons la législation italienne spécifique qui encadre ces étapes, en mettant l'accent sur les principaux points et les exigences légales.

Normes de qualité : En Italie, les normes de qualité de l'huile d'olive sont établies par le décret législatif n° 155 du 26/05/1997⁹⁵. Ce décret définit les catégories d'huile d'olive et les critères de qualité associés. Les principales catégories d'huile d'olive définies par la législation italienne sont l'huile d'olive extra vierge, l'huile d'olive vierge et l'huile d'olive. La législation italienne exige que des analyses chimiques soient effectuées pour vérifier la conformité de l'huile d'olive aux normes de qualité établies. Les paramètres chimiques analysés comprennent l'acidité, l'indice de peroxyde et les indices de qualité. Ces analyses doivent être réalisées par des laboratoires agréés qui utilisent des méthodes normalisées pour garantir des résultats fiables.

Outre les analyses chimiques, la législation italienne impose également une évaluation sensorielle de l'huile d'olive. Cette évaluation est réalisée par des panels d'experts qualifiés qui évaluent les caractéristiques organoleptiques de l'huile, telles que l'arôme, la saveur et la texture. L'objectif est de s'assurer que l'huile d'olive présente les caractéristiques sensorielles typiques de sa catégorie.

De plus, l'État italien impose des exigences précises en matière d'étiquetage des bouteilles d'huile d'olive. Les informations obligatoires comprennent l'origine de l'huile, la catégorie de l'huile (extra vierge, vierge, etc.), le mode de production (extraction à froid, etc.), la date de récolte et la date limite d'utilisation optimale. Les mentions facultatives, telles que les certifications ou les labels de qualité, peuvent également être ajoutées sur l'étiquette, mais doivent être vérifiables et conformes à la législation en vigueur.

En Italie, plusieurs systèmes de certification sont en place pour garantir la qualité et l'authenticité de l'huile d'olive. Par exemple, le label *DOP (Denominazione di Origine Protetta)* est délivré aux huiles d'olive qui proviennent d'une région géographique spécifique et qui respectent des normes de production strictes. De même, le label *IGP (Indicazione Geografica Protetta)* est accordé aux huiles d'olive dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une région spécifique.

⁹⁵ <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/06/13/097G0189/sg> (consulté le 15/06/2023)

Il est important de souligner que le non-respect de la législation italienne en matière de contrôle de qualité de l'huile d'olive peut entraîner des sanctions légales et des amendes. Les organismes de contrôle, tels que le Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Ligure en Ligurie, veillent à ce que les producteurs respectent les normes établies et mènent des inspections régulières pour s'assurer de la conformité.

La législation italienne donc effectue un contrôle très sévère sur la qualité de l'huile d'olive. Les normes de qualité, les analyses chimiques et sensorielles, les exigences d'étiquetage et les systèmes de certification contribuent à garantir que l'huile d'olive produite en Italie soit de haute qualité, authentique et conforme aux attentes des consommateurs.

2.2.7) L'embouteillage

L'embouteillage de l'huile d'olive est une étape cruciale du processus de production, qui garantit la préservation de sa qualité et de ses caractéristiques organoleptiques. En Italie, pays réputé pour sa production d'huile d'olive de qualité, des réglementations strictes encadrent les phases d'embouteillage pour assurer la conformité aux normes alimentaires et protéger les droits des consommateurs. Dans ce paragraphe, nous explorerons la réglementation italienne concernant les phases d'embouteillage de l'huile d'olive, en mettant en évidence le droit du contrôle alimentaire et le droit à l'image.

Le droit du contrôle alimentaire joue un rôle essentiel dans la réglementation des phases d'embouteillage de l'huile d'olive en Italie. Les principales normes alimentaires applicables à l'embouteillage de l'huile d'olive sont énoncées dans le décret législatif n° 155 du 26/05/1997⁹⁶. Ce décret établit les catégories et les critères de qualité de l'huile d'olive, ainsi que les exigences d'étiquetage et de traçabilité.

En ce qui concerne l'embouteillage, le décret législatif n° 155 du 26/05/1997 stipule que les contenants utilisés pour l'huile d'olive doivent être conformes aux normes de sécurité alimentaire et d'hygiène. Ils doivent être fabriqués à partir de matériaux approuvés, tels que le verre ou le plastique alimentaire, et ne doivent pas altérer la qualité de l'huile. De plus, les contenants doivent être scellés de manière à garantir l'intégrité du produit et prévenir toute contamination.

Les informations obligatoires sur l'étiquette comprennent l'origine de l'huile, la catégorie d'huile (extra vierge, vierge, etc.), le mode de production (extraction à froid⁹⁷, etc.), la date de récolte et la date limite d'utilisation optimale. Ces informations doivent être clairement indiquées et lisibles sur l'étiquette pour informer les consommateurs de manière adéquate.

En ce qui concerne le droit à l'image, la réglementation italienne impose également des restrictions concernant les images et les déclarations qui peuvent être utilisées sur l'emballage de l'huile d'olive. L'utilisation d'images ou de déclarations trompeuses ou fausses est strictement interdite. Les images et les déclarations doivent être conformes à la réalité du produit et ne doivent pas induire les consommateurs en erreur.

⁹⁶ *Ibidem*

⁹⁷ Pour ce qui concerne l'extraction à froid elle est aujourd'hui l'unique méthode permise par la loi italienne, les autres méthodes comme l'extraction à pression mécanique sont interdites par la loi à cause de la profonde dégradation de qualité que la chaleur engendre au produit. Pour des majeurs renseignements on renvoie le lecteur au texte de loi n°155 du 26/05/1997

Il est important de souligner que le non-respect de la réglementation italienne concernant les phases d'embouteillage de l'huile d'olive peut entraîner des sanctions légales et des amendes. Les organismes de contrôle, tels que le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts, veillent au respect de ces réglementations et mènent des inspections régulières pour s'assurer de la conformité.

En conclusion, la réglementation italienne encadre de manière stricte les phases d'embouteillage de l'huile d'olive, en accordant une attention particulière au droit du contrôle alimentaire et au droit à l'image. Les normes alimentaires et les exigences d'étiquetage visent à garantir la sécurité alimentaire et à fournir des informations précises aux consommateurs. De même, les restrictions sur les images et les déclarations protègent les droits des consommateurs contre toute tromperie. Il est essentiel que les producteurs et les acteurs de l'industrie de l'huile d'olive respectent ces réglementations pour maintenir la confiance des consommateurs et préserver la réputation de l'huile d'olive italienne sur le marché international.

2.3) LES PECULIARITES ORGANOLEPTIQUES ET CHIMIQUES DE L’HUILE D’OLIVE EXTRA-VIERGE ‘RIVIERA LIGURE DI LEVANTE DOP’

2.3.1) La méthode de dégustation de l’huile d’olive.

La dégustation de l'huile d'olive est un art à part entière. Les experts en dégustation sont chargés d'évaluer les caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive, telles que l'arôme, la saveur et la texture, afin de déterminer sa qualité et son profil sensoriel. En Italie, pays réputé pour sa production d'huile d'olive de haute qualité, la carrière de dégustateur professionnel est réglementée par des lois spécifiques. Dans ce paragraphe nous explorerons la méthode de dégustation de l'huile d'olive et mentionnerons les articles de loi dans le droit italien qui régissent la carrière du dégustateur professionnel d'huile d'olive.

La dégustation de l'huile d'olive suit un processus structuré qui met en valeur les différentes caractéristiques de l'huile. Voici les étapes clés de la méthode de dégustation :

Analyse visuelle : Lors de l'analyse visuelle, l'huile d'olive est observée dans un verre spécial pour évaluer sa couleur et sa clarté. La couleur peut varier du jaune pâle au vert foncé, en fonction de la variété d'olive et du stade de maturité.

Analyse olfactive : L'analyse olfactive consiste à inhaler les arômes de l'huile d'olive pour en évaluer l'intensité et la complexité. Les arômes peuvent varier d'herbacés à fruités, avec des notes de fruits frais, d'herbes, d'amandes, etc.

Analyse gustative : L'analyse gustative se fait en prenant une petite quantité d'huile dans la bouche et en la faisant circuler pour percevoir les différentes saveurs. Les saveurs peuvent être fruitées, amères et épicées, avec des variations selon la variété d'olive et le processus de production.

La carrière du dégustateur professionnel d'huile d'olive en Italie est réglementée par des lois spécifiques. Parmi celles-ci, nous pouvons mentionner :

- 1) La loi n° 214/2001 : Cette loi a établi un cadre pour la reconnaissance officielle des dégustateurs professionnels d'huile d'olive en Italie. Elle définit les exigences de formation et les critères d'évaluation pour devenir un dégustateur professionnel agréé ;
- 2) L'arrêté ministériel du 1er mars 2006 : Cet arrêté ministériel détaille les procédures et les modalités d'organisation des cours de formation pour les dégustateurs professionnels d'huile d'olive. Il établit les critères pour l'obtention du certificat de dégustateur professionnel ;

3) L'arrêté ministériel du 18 avril 2008 : Cet arrêté ministériel précise les critères et les procédures pour l'organisation des examens de certification des dégustateurs professionnels d'huile d'olive. Il définit les modalités d'évaluation des compétences sensorielles des candidats.

Ces lois visent à garantir l'intégrité et la compétence des dégustateurs professionnels d'huile d'olive en Italie. Elles assurent que seules les personnes qualifiées et formées peuvent exercer cette profession, ce qui contribue à maintenir la réputation de l'huile d'olive italienne sur les marchés nationaux et internationaux.

En conclusion, la méthode de dégustation de l'huile d'olive est un processus précis qui permet d'évaluer ses caractéristiques sensorielles. En Italie, la carrière de dégustateur professionnel d'huile d'olive est réglementée par des lois spécifiques, telles que la loi n° 214/2001 et les arrêtés ministériels du 1er mars 2006 et du 18 avril 2008. Ces lois garantissent que seules les personnes qualifiées et compétentes peuvent exercer cette profession

2.3.2) Les particularités chimiques de l'huile d'Olive Extra-Vierge Riviera Ligure di Levante DOP.

L'huile d'olive extra-vierge Riviera Ligure di Levante DOP est une appellation d'origine protégée (DOP) qui met en valeur les qualités uniques de cette huile produite dans la région de la Ligurie, en Italie. La dénomination, la composition chimique et la composition organoleptique de cette huile sont réglementées par des décrets législatifs spécifiques. On explorera les caractéristiques chimiques et organoleptiques de l'huile d'olive extra-vierge Riviera Ligure di Levante DOP en faisant référence aux décrets législatifs qui régissent cette appellation d'origine.

Le décret législatif n° 214/2001 établit les règles pour la dénomination et la composition de l'huile d'olive extra-vierge Riviera Ligure di Levante DOP. Selon ce décret, pour bénéficier de l'appellation DOP, l'huile d'olive doit être produite à partir d'olives provenant des variétés d'oliviers typiques de la région, telles que la Taggiasca, la Razzola et la Pignola. Ces olives doivent être récoltées à maturité optimale et extraites mécaniquement dans les 48 heures suivant la récolte.

Du point de vue chimique, l'huile d'olive extra-vierge Riviera Ligure di Levante DOP présente des caractéristiques distinctives. Le décret législatif établit les limites pour certains paramètres chimiques, tels que l'acidité libre exprimée en acide oléique, qui doit être inférieure à 0,5%. Cette faible teneur en acidité est un indicateur de la fraîcheur de l'huile et de sa qualité.

Les caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive extra-vierge Riviera Ligure di Levante DOP sont également définies par la réglementation. Selon le décret législatif, l'huile doit présenter des qualités sensorielles spécifiques pour être qualifiée d'extra-vierge. Ces qualités comprennent un arôme fruité, des notes d'herbes fraîches, une saveur harmonieuse avec une légère amertume et une sensation épicée en fin de bouche. Ces caractéristiques organoleptiques définissent le profil gustatif typique de cette huile d'olive.

Il est important de souligner que ces caractéristiques chimiques et organoleptiques sont évaluées par des panels d'experts lors de dégustations officielles conformes aux normes internationales. Ces dégustations sont réalisées par des dégustateurs agréés et suivent des protocoles stricts pour garantir l'objectivité et la précision des évaluations.

La réglementation de l'huile d'olive extra-vierge Riviera Ligure di Levante DOP contribue à préserver la qualité et l'authenticité de cette huile. Elle protège également les intérêts des producteurs et des consommateurs en garantissant que seules les huiles qui répondent

aux critères spécifiques peuvent porter cette appellation d'origine. Cette réglementation offre aux consommateurs l'assurance de l'origine et de la qualité de l'huile d'olive qu'ils achètent.

L'huile d'olive extra-vierge Riviera Ligure di Levante DOP se distingue par ses caractéristiques chimiques et organoleptiques spécifiques, qui sont réglementées par des décrets législatifs. Cette réglementation garantit la composition et la qualité distinctive de cette huile, et offre aux consommateurs une assurance quant à son origine et à sa qualité.

2.3.3) Analyse d'une étiquette de bouteille d'huile d'olive.

Lorsqu'il s'agit d'huile d'olive, l'étiquette joue un rôle essentiel en fournissant des informations précieuses aux consommateurs sur l'origine, la qualité et les caractéristiques du produit. En Italie, pays réputé pour sa production d'huile d'olive de haute qualité, la législation encadre strictement l'impression des étiquettes d'huile d'olive pour garantir la transparence et la protection des consommateurs. Dans cet article, nous explorerons la législation italienne qui régit l'impression des étiquettes d'huile d'olive, en mettant l'accent sur les principaux points et exigences légales.

La législation italienne exige que certaines informations obligatoires figurent sur l'étiquette de l'huile d'olive. Celles-ci comprennent l'origine de l'huile, la catégorie de l'huile (extra vierge, vierge, etc.), le mode de production (extraction à froid, etc.), la date de récolte et la date limite d'utilisation optimale. Ces informations doivent être clairement visibles et lisibles sur l'étiquette.

Selon la législation, les informations sur l'étiquette doivent être rédigées en langue italienne. Cela garantit que les consommateurs italiens peuvent comprendre facilement les informations sur le produit et prendre des décisions éclairées.

Les caractères utilisés sur l'étiquette doivent être suffisamment grands et lisibles pour faciliter la lecture. La législation italienne établit des directives spécifiques concernant la taille et la clarté des caractères afin de garantir que les informations sur l'étiquette sont facilement perceptibles par les consommateurs.

Si l'huile d'olive porte une appellation d'origine protégée (DOP, IGP, etc.), la législation italienne impose des règles supplémentaires d'étiquetage. Cela peut inclure l'utilisation de logos spécifiques, de mentions géographiques ou de symboles qui indiquent l'origine protégée du produit.

La législation italienne interdit toute fausse déclaration sur l'étiquette de l'huile d'olive. Les informations fournies doivent être véridiques, précises et ne doivent pas induire les consommateurs en erreur. Cela inclut les déclarations sur la qualité, l'origine ou les certifications.

Si l'étiquette de l'huile d'olive contient des allégations de santé, la législation italienne impose des règles strictes. Les allégations doivent être fondées sur des preuves scientifiques solides et doivent respecter les réglementations spécifiques relatives aux allégations de santé des denrées alimentaires.

Il est important de noter que la législation concernant l'impression des étiquettes d'huile d'olive vise à protéger les intérêts des consommateurs en fournissant des informations

transparentes et précises sur le produit. Les producteurs d'huile d'olive doivent respecter ces règles pour éviter des sanctions légales et garantir la confiance des consommateurs.



Image39: Exemple d'etiquette d'huile d'olive Riviera Ligure Ponente" depuis <https://www.liguriafood.it/2018/08/01/lolio-dop-frantoio-marco/>, consulté le 05/08/2023

2.4) HISTOIRE DE LA PRODUCTION DE L'HUILE D'OLIVE DANS LE PARC DE CINQUE TERRE

2.4.1) La production ante-industrielle⁹⁸ et les nouveaux outils de transformation des olives en huile d'olive

Le Parc UNESCO des Cinque Terre, situé sur la côte ligure en Italie, est non seulement réputé pour ses paysages spectaculaires et ses villages pittoresques, mais aussi pour sa production d'huile d'olive de qualité exceptionnelle.

Au cours du XXe siècle, l'industrie de l'huile d'olive dans cette région a connu des changements significatifs, passant d'une production traditionnelle à une production plus moderne et industrialisée.

Pendant de nombreuses années, la production d'huile d'olive dans les Cinque Terre était basée sur des méthodes artisanales et traditionnelles. Les olives étaient récoltées à la main dans les oliveraies et transportées vers les moulins à huile locaux. Là, elles étaient pressées à l'aide de meules en pierre ou de presses hydrauliques pour extraire l'huile. Ce processus était souvent laborieux et nécessitait un travail manuel intense.

L'avènement de la production industrielle de l'huile d'olive a été révolutionné par cinq différents compagnies qui ont été les fournisseurs des producteurs d'huile d'olive dans la région :

- 1) Peralisi est l'un des leaders mondiaux dans la fabrication de machines pour la production d'huile d'olive. Fondée en 1888 en Italie, cette entreprise propose une large gamme d'équipements, tels que des décanteurs centrifuges, des presses à vis et des broyeurs, qui permettent de réaliser le processus de trituration et d'extraction de l'huile d'olive de manière efficace et hautement productive ;
- 2) En deuxième lieu on a la compagnie Alfa Laval, qui est une société suédoise spécialisée dans les solutions de séparation et d'échange thermique. Elle offre également des équipements avancés pour l'industrie de l'huile d'olive, notamment des centrifugeuses et des décanteurs qui permettent une extraction efficace de l'huile d'olive à partir de la pulpe ;
- 3) Mori-Tem est une société basée en Italie, réputée dans la conception et la fabrication de machines pour la production d'huile d'olive, leur gamme de produits comprend des

⁹⁸ "On définit production pre- ou ante-industrielle la production qui est antérieure à l'industrialisation, entendue aussi bien au sens absolu qu'en référence à des territoires ou secteurs d'activité économique spécifiques : civilisation, société." depuis <https://www.treccani.it/vocabolario/preindustriale/> consulté le 13/08/2023

Pour ce qui concerne l'industrie de l'huile d'olive en Italie on peut affirmer que le procès véritable d'industrialisation des moulins à huile est commencé dans les années '50 du XXème siècle.

broyeurs, des malaxeurs, des décanteurs centrifuges et des équipements de stockage, qui sont utilisés pour les différentes étapes du processus de production d'huile d'olive ;

4) Oliomio est une marque de Mori-Tem, elle est spécialisée dans la fabrication de petites machines industrielles pour la production d'huile d'olive, leurs équipements sont adaptés aux oléiculteurs et producteurs d'huile d'olive de petite à moyenne échelle, offrant des solutions compactes et efficaces pour la trituration et l'extraction de l'huile ;

5) HAUS, une entreprise basée en Turquie, propose une gamme complète de centrifugeuses, de décanteurs et d'autres équipements pour l'industrie de l'huile d'olive. Leurs machines sont connues pour leur haute performance, leur efficacité énergétique et leur qualité de construction.

Au fil du temps, la demande croissante pour l'huile d'olive des Cinque Terre a conduit à l'introduction de méthodes de production plus modernes et efficaces. Au cours du XXe siècle, les moulins traditionnels ont été remplacés par des installations industrielles dotées de technologies avancées.

Les olives sont maintenant récoltées mécaniquement à l'aide de machines spéciales, ce qui permet un gain de temps considérable.

La production industrielle de l'huile d'olive présente de nombreux avantages par rapport aux méthodes traditionnelles. Les machines modernes permettent de réduire les délais de production, d'augmenter la capacité de traitement des olives et d'obtenir une huile d'olive de qualité constante. De plus, les procédés de trituration, malaxage et extraction de l'huile ont été améliorés, garantissant ainsi une meilleure conservation des propriétés organoleptiques de l'huile d'olive.

Malgré la montée en puissance de la production industrielle, certaines exploitations agricoles dans les Cinque Terre ont fait le choix de préserver les méthodes traditionnelles de production d'huile d'olive. Ces petites productions artisanales ont réussi à se maintenir en mettant l'accent sur la qualité plutôt que sur la quantité. Ces huiles d'olive de niche sont souvent produites en utilisant des variétés d'olives locales et en respectant des techniques de production ancestrales, malheureusement elles doivent toujours savoir trouver un équilibre entre la loi italienne qui prévoit l'utilisation de machines d'avant-garde à des fins sanitaires et la tradition de la production oléicole.

L'industrialisation de la production d'huile d'olive a eu un impact significatif sur l'économie locale des Cinque Terre, en fait elle a permis de créer de nombreux emplois dans le secteur agricole et de contribuer à la prospérité économique de la région; de plus, l'huile d'olive produite dans les Cinque Terre est devenue un produit d'exportation

important, renforçant ainsi le prestige de la région en tant que producteur d'huile d'olive de qualité.

La production industrielle de l'huile d'olive dans le Parc UNESCO des Cinque Terre a connu une transformation majeure au cours du XXe siècle pendant les années '70. Des méthodes traditionnelles de production manuelle sont passées à des techniques modernes et industrialisées.

Cependant, malgré cette évolution, la région a réussi à préserver des exploitations agricoles artisanales qui maintiennent les méthodes traditionnelles pour produire des huiles d'olive uniques. L'industrialisation de la production a contribué à stimuler l'économie locale et à renforcer la réputation des Cinque Terre en tant que producteur d'huile d'olive de renom. Aujourd'hui, cette région continue de produire certaines des huiles d'olive les plus appréciées au monde.

2.4.2) De la création de la coopérative agricole des Cinque Terre des années '40 du XXème siècle à nos jours.

Au cœur de l'histoire agricole de la Province de La Spezia, et donc du Parc des Cinque Terre, se trouve la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA), une organisation qui représente et défend les intérêts des agriculteurs de la région. Dans cet essai, nous allons explorer l'histoire de la CIA dans la province de La Spezia, en mettant en évidence son rôle, son évolution et son impact sur le développement agricole local.

La CIA a été créée en 1944 en Italie, dans le contexte de la Seconde Guerre mondiale et de la reconstruction du pays. Son objectif principal était de représenter et de défendre les intérêts des agriculteurs italiens, en particulier dans le domaine de la politique agricole et des politiques économiques. Dans la province de La Spezia, la CIA est rapidement devenue un acteur majeur dans la promotion de l'agriculture locale et la défense des droits des agriculteurs.

L'un des rôles clés de la CIA dans la province de La Spezia était de favoriser la modernisation de l'agriculture locale. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, de nombreux agriculteurs de la région ont dû faire face à des défis tels que la pénurie de ressources, les dommages causés par la guerre et la nécessité de se reconstruire. La CIA a eu un rôle assez important en encourageant l'adoption de nouvelles techniques agricoles, en facilitant l'accès aux ressources et en promouvant la formation des agriculteurs.

Dans les décennies qui ont suivi sa création, la CIA de La Spezia a été un moteur important du développement agricole local. Elle a contribué à la modernisation des exploitations agricoles, à l'amélioration des techniques de production, à la diversification des cultures et à l'adoption de pratiques agricoles durables.

La Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) a été très active dans la promotion de politiques agricoles favorables aux agriculteurs de la province de La Spezia. L'une de ses principales préoccupations a été de garantir des prix équitables pour les produits agricoles des agriculteurs locaux et d'améliorer leur accès aux marchés.

Pour atteindre cet objectif, le syndicat des agriculteurs a mené des initiatives visant à renforcer la position des agriculteurs sur le marché. Elle a plaidé en faveur de politiques de prix justes, qui prennent en compte les coûts de production et permettent aux agriculteurs de réaliser des revenus décents.

La CIA a travaillé en collaboration avec les institutions publiques, les associations de consommateurs et d'autres acteurs du secteur agricole pour influencer les politiques et les réglementations en faveur des agriculteurs.

Une autre action importante a été de promouvoir des mécanismes de commercialisation efficaces pour les agriculteurs, également elle a favorisé la création de systèmes de distribution et de vente directs, tels que les marchés de producteurs et les circuits courts, qui éliminent les intermédiaires et permettent aux agriculteurs de vendre leurs produits directement aux consommateurs. Ces initiatives ont permis aux agriculteurs de bénéficier de marges plus élevées et de maintenir un contact direct avec leurs clients.

La CIA a également joué un rôle clé dans l'amélioration de l'accès des agriculteurs aux marchés nationaux et internationaux. Elle a fourni une assistance et des conseils aux agriculteurs pour les aider à se conformer aux normes et aux exigences de qualité requises sur les marchés. De plus, elle a promu des programmes de formation et d'éducation pour renforcer les compétences commerciales des agriculteurs, leur permettant ainsi de négocier de manière plus efficace et de s'adapter aux évolutions du marché.

En soutenant des politiques agricoles favorables, la CIA a cherché à garantir la viabilité économique des exploitations agricoles dans la province de La Spezia. En obtenant des prix équitables pour leurs produits et en améliorant leur accès aux marchés, les agriculteurs ont été en mesure de maintenir et de développer leurs activités agricoles. Cela a contribué à la préservation du tissu agricole local, à la création d'emplois et au maintien de la sécurité alimentaire régionale.

Un autre aspect notable de l'histoire de la CIA dans la province de La Spezia est son rôle dans la préservation des traditions agricoles locales. La Spezia est une région riche en spécialités agricoles, telles que l'huile d'olive, les agrumes, les herbes aromatiques et le vin. La CIA a travaillé activement pour préserver ces traditions, en valorisant les produits locaux, en soutenant les agriculteurs et en promouvant la qualité et l'authenticité des produits du terroir.

Au fil des ans, la CIA de La Spezia a élargi son champ d'action pour répondre aux nouveaux défis auxquels les agriculteurs étaient confrontés. Elle s'est engagée dans des initiatives de protection de l'environnement, de développement rural et de promotion du tourisme agricole. La CIA a également été un acteur clé dans la promotion des produits du terroir et de l'agrotourisme, contribuant ainsi à la diversification économique de la région.

En fait, la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) a joué un rôle essentiel dans la création et la promotion des appellations d'origine protégée (DOP), des appellations d'origine contrôlée (DOC) et des indications géographiques protégées (IGP) en Ligurie. Ces certifications garantissent l'origine et la qualité des produits agricoles locaux, et la

CIA a joué un rôle actif dans leur développement. Voici un aperçu du rôle de la CIA dans la création de ces labels en Ligurie, avec des dates clés.

L'une des premières initiatives de la CIA dans ce domaine remonte aux années 1960, lorsque l'association a commencé à promouvoir la valorisation des produits locaux en Ligurie. Dans les années qui ont suivi, la CIA a travaillé en collaboration avec les institutions locales, les producteurs et les experts agricoles pour identifier les produits traditionnels de la région qui méritaient une reconnaissance officielle. C'est ainsi que les premières appellations d'origine ont vu le jour.

En 1996, la CIA a soutenu activement la création de la première appellation d'origine contrôlée (DOC) en Ligurie : le "Riviera Ligure di Ponente DOC". Cette appellation couvre principalement les vins produits dans la province de Savone, en mettant l'accent sur les cépages locaux tels que le Vermentino et le Pigato. La création de cette DOC a permis de valoriser les vins de qualité de la région et de promouvoir leur reconnaissance sur les marchés nationaux et internationaux.

La CIA a également joué un rôle déterminant dans la création des indications géographiques protégées (IGP) en Ligurie. En 2000, l'IGP "Olio Riviera Ligure" a été créée grâce aux efforts de la CIA et des producteurs d'huile d'olive de la région. Cette IGP garantit l'origine et la qualité des huiles d'olive produites dans la région de la Riviera Ligure, en mettant en avant les variétés d'olives typiques de la région, telles que la Taggiasca.

En 2016, grâce aux efforts de la CIA et des producteurs locaux, une autre IGP a été créée en Ligurie : "Focaccia di Recco col Formaggio". Cette IGP reconnaît la fameuse focaccia de Recco, une spécialité culinaire typique de la région, composée d'une fine pâte à base de farine, d'eau, de sel et de fromage.

Grâce à ces certifications, la CIA a contribué à valoriser les produits agricoles traditionnels de la Ligurie, en assurant leur reconnaissance et leur protection. Les DOP, DOC et IGP permettent aux producteurs locaux de mettre en valeur leur savoir-faire, de préserver les méthodes de production traditionnelles et de garantir la qualité des produits aux consommateurs.

2.4.4) La compagnie Lucchi & Guastalli s.r.l.

Au sein de cette région, l'entreprise de Marco Lucchi se distingue par son engagement envers l'excellence et sa contribution à l'industrie de l'huile d'olive. Dans cet essai, nous explorerons l'histoire, les valeurs et les réalisations de l'entreprise de Marco Lucchi en Ligurie.

L'entreprise de Marco Lucchi est profondément attachée à la tradition oléicole de la Ligurie. Marco Lucchi, en tant qu'oléiculteur passionné, perpétue les méthodes de production ancestrales transmises de génération en génération. Il veille à respecter les techniques traditionnelles de culture des oliviers et de récolte des olives, garantissant ainsi l'authenticité et la qualité de son huile d'olive.

L'entreprise de Marco Lucchi met l'accent sur la culture d'oliviers autochtones typiques de la Ligurie, tels que la Taggiasca. Ces variétés spécifiques confèrent à son huile d'olive des saveurs uniques et une identité régionale distincte. La sélection méticuleuse des olives et la gestion attentive des vergers contribuent à obtenir une huile d'olive exceptionnelle en termes de goût et d'arôme.

Marco Lucchi accorde une grande importance à la durabilité environnementale et à la préservation des écosystèmes locaux. Son entreprise adopte des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, en utilisant des méthodes de culture biologique et en évitant l'utilisation de produits chimiques nocifs. Cette approche respectueuse de l'environnement se reflète dans la qualité et la pureté de son huile d'olive.

L'entreprise de Marco Lucchi a été récompensée à plusieurs reprises pour la qualité exceptionnelle de son huile d'olive. Ses produits ont obtenu des distinctions dans des concours nationaux et internationaux, ce qui témoigne de l'excellence et de la reconnaissance de son travail. Ces récompenses renforcent la réputation de l'entreprise et contribuent à sa notoriété en tant que producteur d'huile d'olive de premier plan en Ligurie.

Marco Lucchi est un fervent défenseur de la communauté locale. Il soutient activement les initiatives sociales et culturelles dans la région de la Ligurie. Sa volonté de contribuer au bien-être de la communauté fait de son entreprise un acteur important dans le développement socio-économique de la région.

- **Conclusion du chapitre**

En conclusion de ce chapitre, nous avons plongé au cœur des enjeux qui orchestrent la production de l'huile d'olive, à la fois dans un contexte global et au sein du cadre singulier du Parc UNESCO des Cinque Terre et de ses environs immédiats. Notre exploration nous a permis de saisir les subtilités chimiques des sols, d'explorer les variétés d'oliviers qui prennent racine dans ce territoire unique, en mettant particulièrement l'accent sur les variétés endémiques qui engendrent l'huile d'olive DOP Riviera Ligure di Levante. En parallèle, nous avons examiné les mesures législatives qui encadrent la culture biologique, un choix éclairé par leur rôle déterminant dans la définition de la pratique de la culture et de la nature du produit fini consommé.

En parcourant les étapes du processus de production de l'huile d'olive, nous avons capturé les particularités qui distinguent cet élixir. Des vergers aux pressoirs, chaque étape a été détaillée pour éclairer la complexité et le soin inhérents à la création de l'huile d'olive. De plus, nous avons levé le voile sur le rôle du syndicat qui sert de guide aux agriculteurs pour résoudre les questions légales et les conseille tout en facilitant leur accès aux financements régionaux soutenus par la CEE. Cette étroite collaboration reflète l'importance d'une infrastructure solide pour soutenir la durabilité et la croissance des activités agricoles.

Enfin, le cas concret de la Compagnie Agricole privée Lucchi & Guastalli nous a offert une vision palpable des défis et des triomphes rencontrés par une entreprise au sein du Parc. De la préservation des traditions locales à l'innovation, en passant par la gestion des ressources et la satisfaction des normes, cette entreprise a démontré que la production d'huile d'olive dans ce paysage remarquable est une entreprise multidimensionnelle nécessitant un équilibre subtil.

En somme, ce chapitre a révélé que la production d'huile d'olive ne se limite pas à une simple transformation, mais plutôt à une histoire complexe tissée de facteurs naturels, culturels, législatifs et économiques. Les Cinque Terre se dressent non seulement comme une toile de fond pittoresque, mais également comme une plateforme où les traditions ancestrales se mêlent à l'innovation, créant un paysage harmonieux qui célèbre la nature, la culture et la collaboration.

- **TROISIÈME CHAPITRE : LE PAYSAGE ET LA VALORISATION DU TERRITOIRE DU PARC DES CINQUE TERRE**

- **Introduction du chapitre**

Dans ce chapitre on examinera brièvement des dictés associés à la conception du paysage en Europe et en Amérique Latine. On a décidé de faire référence à l'Amérique Latine, en particulier avec l'Argentine, à cause des forts liens que cette dernière et la Ligurie partagent sur le point de vue culturel ainsi que historique.

Ensuite on a approfondi trois éléments qui caractérisent avec force l'asset général du paysage et qu'ils sont de dérivation de l'œuvre anthropique tels que l'hydraulique, les chemins de fer et les murs à sec.

D'autre côté on a examiné l'influence que ce paysage a exercée sur la littérature mondiale en inspirant l'œuvre d'un des poètes les plus célèbres de l'histoire de la littérature italienne et européenne.

Enfin on a effectué des propositions pour la valorisation du territoire en se basant également sur certains projets qui ont déjà été réalisés à l'intérieur du parc et qu'on pourrait élargir afin de créer un nouveau système de valorisation du paysage de l'huile d'olive.

3.1) L'EVOLUTION DE LA CONCEPTION DU PAYSAGE

3.1.1) La perception du paysage du monde latin au XXe siècle.

Le mot "paysage" est un terme couramment utilisé pour décrire la beauté naturelle et la configuration géographique d'un lieu. Cependant, l'origine de ce mot est souvent méconnue. Dans cet essai, nous allons explorer l'origine du mot "paysage", remonter dans le temps pour découvrir son évolution linguistique et son lien avec la perception culturelle de notre environnement.

Le mot "paysage" dérive du mot français "pays", qui signifie "région", "territoire" ou "patrie". Son origine se trouve dans le latin "*pagus*", qui désignait une division territoriale de la Rome antique. Au fil du temps, le mot "pays" a évolué pour inclure une signification plus large, englobant l'ensemble d'un territoire et de son environnement naturel.

Le concept de paysage a évolué au fil des siècles, passant d'une simple notion géographique à une perception esthétique et culturelle plus complexe. Au Moyen Âge, le paysage était souvent considéré comme un simple décor pour les récits religieux ou les

scènes de vie quotidienne. Cependant, à partir de la Renaissance, il a commencé à être apprécié pour sa beauté intrinsèque, inspirant les artistes et les poètes.

La peinture a joué un rôle essentiel dans la reconnaissance et l'appréciation du paysage en tant que sujet artistique distinct. Les artistes des mouvements picturaux tels que la Renaissance et le romantisme ont commencé à représenter des scènes naturelles dans leurs œuvres, soulignant la beauté et la diversité de la nature. Ces représentations ont contribué à façonner notre perception moderne du paysage en tant qu'élément esthétique. Au-delà de sa signification géographique, le paysage est devenu un élément central de l'esthétique et de la contemplation de la nature. Des penseurs tels que le philosophe allemand Immanuel Kant ont souligné l'importance de l'expérience esthétique du paysage, en tant que source de plaisir et de réflexion. Ainsi, le paysage est devenu une notion chargée d'émotions, d'inspiration et de connexion avec notre environnement naturel.

Le paysage est étroitement lié à l'identité culturelle d'une société. Il reflète les caractéristiques uniques d'une région donnée, ses ressources naturelles, son climat et sa topographie. Les paysages emblématiques deviennent souvent des symboles culturels et des lieux de fierté nationale, renforçant ainsi les liens entre les populations et leur environnement.

L'origine du mot "paysage" remonte à des siècles d'évolution linguistique et culturelle. De son origine latine "*pagus*" à sa signification contemporaine, le paysage est devenu bien plus qu'un simple concept géographique. Il est devenu un élément essentiel de notre appréciation esthétique de la nature, une source d'inspiration artistique et un reflet de notre identité culturelle. En comprenant l'origine et l'évolution du mot "paysage", nous pouvons mieux apprécier la richesse et la diversité de notre environnement naturel.

3.1.2) La perception du paysage dans le monde européen au XXIème siècle

Le paysage a toujours été une source d'inspiration pour l'humanité, tant sur le plan esthétique que spirituel. Au cours des XXe et XXIe siècles, la perception du paysage a évolué de manière significative, influencée par des dates historiques clés, des notions de philosophie esthétique et la relation entre l'homme et la planète. Dans cet essai, nous explorerons ces aspects pour mieux comprendre comment notre vision du paysage a changé au fil du temps.

Au début du XXe siècle, l'art et la philosophie ont été profondément marqués par les mouvements modernistes. Parmi eux, le cubisme a remis en question la représentation traditionnelle du paysage en décomposant les formes et en les reconstituant sous une nouvelle perspective. Pablo Picasso et Georges Braque ont exploré cette nouvelle approche, fragmentant les paysages en formes géométriques abstraites. Cette période a ouvert la voie à une remise en question des conventions artistiques et à une nouvelle manière de percevoir le paysage.

Au milieu du XXe siècle, le mouvement de l'art abstrait a également joué un rôle majeur dans la perception du paysage. Des artistes tels que Mark Rothko et Barnett Newman ont créé des œuvres non représentatives qui exprimaient des émotions et des expériences spirituelles. Les couleurs et les formes de leurs tableaux évoquaient des sensations et des humeurs plutôt que des lieux spécifiques. Cette approche a marqué un tournant dans la façon dont nous interprétons le paysage, en mettant l'accent sur l'expérience subjective plutôt que sur la représentation fidèle.

Dans les années 1960 et 1970, la prise de conscience croissante des problèmes environnementaux a influencé la perception du paysage. Des événements clés tels que le mouvement hippie, la publication du livre "Silent Spring" de Rachel Carson en 1962 et la première Journée de la Terre en 1970 ont attiré l'attention sur les conséquences de l'activité humaine sur la planète. Ces événements ont favorisé l'émergence d'un mouvement environnementaliste qui a réorienté notre relation avec le paysage. Le paysage est devenu un objet de préservation et de respect, nécessitant une gestion durable de nos ressources naturelles.

Au cours des dernières décennies, la perception du paysage s'est encore transformée avec l'avènement des nouvelles technologies et des médias numériques. L'art numérique et la réalité virtuelle offrent de nouvelles possibilités de représenter et d'explorer le paysage. Des artistes et des designers utilisent des outils numériques pour créer des paysages virtuels, mêlant réalité et fiction, tradition et innovation. Cette approche soulève des

questions sur la nature même du paysage et sur notre capacité à le percevoir de manière authentique dans un monde de plus en plus technologique.

En conclusion, la perception du paysage aux XXe et XXIe siècles a connu une évolution significative, influencée par des dates historiques clés, des notions de philosophie esthétique et la relation entre l'homme et la planète. Des mouvements artistiques tels que le cubisme et l'art abstrait ont remis en question les conventions et ont privilégié une approche subjective et émotionnelle du paysage. La prise de conscience environnementale a réorienté notre relation avec le paysage, en mettant l'accent sur la préservation et la durabilité. Enfin, l'avènement des nouvelles technologies a ouvert de nouvelles perspectives sur la représentation et l'exploration du paysage. Le paysage continue d'évoluer et de nous interpeller, nous invitant à réfléchir à notre place dans le monde naturel qui nous entoure.

3.1.3) La perception du paysage dans l'amérique latine entre les XXème et XXIème siècles

L'Amérique latine est une région d'une richesse paysagère unique, comprenant notamment l'Amazonie et les Andes. Au cours des XXe et XXIe siècles, la perception de ces paysages a évolué, influencée par des dates historiques marquantes, des notions de philosophie esthétique et la relation complexe entre l'homme et la planète.

Au XXe siècle, plusieurs événements ont eu un impact majeur sur la perception du paysage en Amérique latine. La montée du mouvement indigéniste, qui s'est intensifiée dans les années 1920 et 1930, a mis en lumière la valeur culturelle et environnementale des paysages latino-américains. Les artistes et les intellectuels ont commencé à s'intéresser de près à la préservation des traditions indigènes et à la protection des écosystèmes uniques tels que l'Amazonie et les Andes. Des mouvements politiques et sociaux, tels que la Révolution mexicaine de 1910 et la Révolution cubaine de 1959, ont également renforcé la sensibilisation à la nécessité de préserver les paysages en tant qu'héritage culturel et naturel.

La philosophie esthétique a également joué un rôle clé dans la perception du paysage latino-américain. Le concept de "sublime" a été abordé par des penseurs tels que le philosophe argentin José Vasconcelos et le poète chilien Vicente Huidobro. Le sublime fait référence à une expérience esthétique qui suscite un sentiment d'admiration mêlé de crainte devant la grandeur et la puissance de la nature, par exemple, les paysages imposants de l'Amazonie et des Andes, avec leur biodiversité exceptionnelle et leurs

montagnes majestueuses, ont souvent été perçus comme des manifestations du sublime, inspirant des sentiments de fascination et d'humilité face à la nature.

La relation entre l'homme et la planète en Amérique latine a connu des évolutions significatives au XXe et XXIe siècle.

L'Amazonie, considérée comme le "poumon de la Terre", est devenue un enjeu majeur de préservation et de développement durable. Au cours du XXe siècle, des initiatives de conservation ont été mises en place pour protéger cette région vitale, mais elles ont également été confrontées à des défis tels que la déforestation et l'exploitation illégale des ressources naturelles. La prise de conscience environnementale s'est intensifiée au XXIe siècle, avec des mouvements tels que "Lungs of the Earth" et des campagnes pour la protection de l'Amazonie.

Les Andes, quant à elles, ont une signification culturelle profonde en Amérique latine. La cordillère des Andes, avec ses sommets enneigés, ses vallées fertiles et ses vestiges archéologiques des civilisations anciennes, est un lieu d'une grande importance spirituelle et historique. Les peuples indigènes des Andes, tels que les Quechuas et les Aymaras, entretiennent une relation étroite avec ces paysages, les considérant comme sacrés et nourriciers. Cependant, l'urbanisation croissante et l'exploitation des ressources ont également eu un impact sur les écosystèmes des Andes, posant des défis pour la préservation de ces paysages emblématiques.

En conclusion, la perception du paysage en Amérique latine entre le XXe et le XXIe siècle a été influencée par des événements historiques, des notions de philosophie esthétique et la relation entre l'homme et la planète. L'Amérique latine a fait face à des défis complexes en matière de préservation des paysages emblématiques tels que l'Amazonie et les Andes, tout en cherchant à préserver leur valeur culturelle et environnementale. La prise de conscience environnementale croissante et les mouvements de préservation ont eu un rôle crucial dans la redéfinition de la relation entre l'homme et ces paysages exceptionnels. Il reste essentiel de poursuivre les efforts de conservation et de développement durable afin de préserver ces joyaux naturels pour les générations futures.

3.2) LE PAYSAGE DES TERRASSES D'OLIVERAIES AINSI QUE SES PRINCIPALES COMPOSANTS

3.2.1) Le changement du paysage des Cinque Terre entre les XX^{ème} et XXI^{ème} siècles

3.2.1.1) le rôle du chemin de fer des Cinque Terre.

L'histoire du chemin de fer dans le parc national des Cinque Terre en Italie est fascinante, avec de nombreux événements et acteurs clés qui ont façonné son développement. À travers les XIX^e, XX^e et XXI^e siècles, le chemin de fer a connu des transformations significatives, avec des implications politiques, économiques et sociales.

L'introduction du chemin de fer dans les Cinque Terre remonte au XIX^e siècle. La construction de la ligne de chemin de fer reliant Gênes à La Spezia a commencé en 1861. La société britannique "Great Northern of Italy Railway Company" a été chargée de réaliser les travaux, avec des ouvriers italiens, français et suisses. Les difficultés techniques étaient nombreuses en raison du terrain escarpé et accidenté des Cinque Terre. Pour relever ce défi, des tunnels, des viaducs et des ponts ont été construits pour relier les villages entre eux et avec les autres villes italiennes.

L'importance stratégique de la ligne de chemin de fer des Cinque Terre a été reconnue pendant la période du fascisme en Italie. Dans les années 1920 et 1930, le régime fasciste de Mussolini a investi massivement dans les infrastructures, y compris le chemin de fer. La construction de la ligne de chemin de fer des Cinque Terre a été accélérée et considérée comme une vitrine du progrès et de la modernité du régime fasciste. Les ouvriers italiens et étrangers, provenant principalement du nord de l'Italie et des pays voisins, ont été mobilisés pour mener à bien ce projet ambitieux.

Le chemin de fer de Ligurie a joué un rôle essentiel dans le développement économique de la région, il a facilité les échanges commerciaux et le transport de marchandises, en particulier pour l'industrie locale de la pêche et de l'agriculture. Les villages des Cinque Terre sont devenus plus accessibles pour les touristes, ce qui a favorisé le développement de l'industrie touristique et contribué à l'économie locale.

Au cours du XX^e siècle, le chemin de fer des Cinque Terre a subi des changements majeurs, malheureusement, avec l'essor de l'automobile et l'amélioration des infrastructures routières, le transport ferroviaire a connu un déclin. Les voies ferrées ont été progressivement abandonnées et certaines sections ont été désaffectées. Cependant, dans les années 1980, une prise de conscience de l'importance du patrimoine ferroviaire

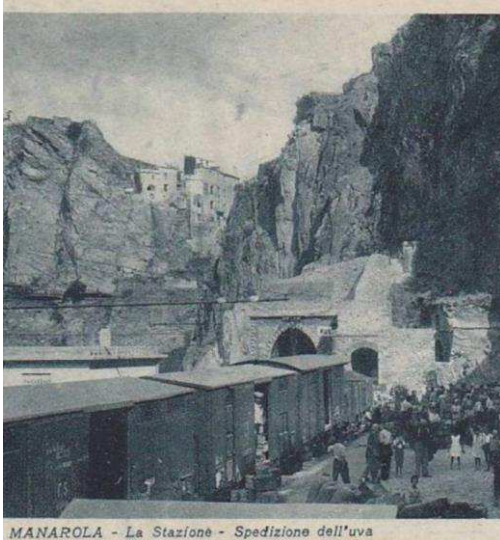


Image 42: Gare de Manarola, années '20 du XX^{ème} siècle, ici on voit l'utilisation du chemin de fer pour le transport des travailleurs saisonniers
https://www.marklinfan.com/ff/topic.asp?TOPI_C_ID=3107&whichpage=3



Image 42: Gare de Corniglia pendant les années '90 du XX^{ème} siècle. Depuis ibidem, consulté le 10/08/2023

3.2.1.2) Le monorail et l'agriculture mécanisée en pendance

Les premières idées et concepts ont émergé au milieu du XX^e siècle, lorsque les ingénieurs locaux ont cherché des moyens novateurs de connecter les zones montagneuses isolées aux centres urbains et aux zones côtières. L'un des premiers systèmes de monorail a été mis en service dans les années 1960, reliant des villages éloignés et difficilement accessibles. Cette innovation a rapidement captivé l'attention des habitants et des experts du transport.

Dans les années '70 du XX^{ème} siècle le Monorail a commencé à être appliqué à l'agriculture dans la région. C'est ici que le monorail a trouvé une application précieuse. En utilisant des cabines suspendues le long d'une seule voie, le monorail offre un moyen efficace de transporter des produits agricoles tels que les olives, les légumes et les fruits des montagnes vers les zones de traitement et de distribution en évitant les routes sinueuses et les chemins escarpés. Cette innovation a non seulement réduit les coûts de transport, mais a également contribué à préserver la qualité des produits grâce à des trajets plus courts et plus doux.⁹⁹

• ⁹⁹ Angelo Bo, Riccardo Lisci, Marco Rimediotti, Beatrice Pesenti Barili Daniele Sarri, Gaetano Tirrò, Marco Vieri, "La meccanizzazione dell'olivo e della vite in Regione Liguria", Prampolini, Catania, 2013

Le monorail en Ligurie a également été transformé en une attraction touristique unique en son genre. Les voyageurs du monde entier affluent vers la région pour vivre une expérience inédite en empruntant ces monorails panoramiques. Les cabines offrent des vues spectaculaires sur les montagnes verdoyantes, les vallées pittoresques et la côte méditerranéenne scintillante. Les infrastructures modernes et sûres garantissent une expérience mémorable pour les visiteurs de tous âges.¹⁰⁰

À mesure que la technologie évolue, le monorail en Ligurie continue de s'adapter pour répondre aux besoins changeants de la région. Les plans de développement futurs incluent des améliorations pour augmenter la capacité de transport, réduire l'empreinte écologique et accroître l'accessibilité aux zones les plus éloignées. De plus, l'intégration de sources d'énergie renouvelable, telles que l'énergie solaire, contribue à faire du monorail un système de transport encore plus durable.

Le monorail dans ce territoire incarne l'alliance entre l'histoire, l'innovation et la durabilité. Des racines profondes dans le passé de la région aux applications modernes dans l'agriculture et le tourisme, le monorail a su se réinventer pour servir une variété de besoins. En tant que symbole de progrès, il montre comment des idées audacieuses peuvent transcender les obstacles géographiques et économiques pour créer un avenir meilleur.



Image 43: Monorail, moteur et siège pour le conducteur.
 Depuis: <https://www.argalombardia.eu/monerosso-riapre-la-via-dei-limoni-raggiungibile-treni-cremagliera/> consulté le 20/07/2023



Image 43: Marco Lucchi, "Le monorail de l'Entreprise agricole Lucchi & Guastalli", Monterosso (SP), 18/05/2021

¹⁰⁰ <https://www.cittadellaspezia.com/2022/01/28/cinque-terre-una-monorotaia-elettrica-trasportera-le-persone-via-dellamore-no-al-numero-chiuso-si-al-numero-giusto-428942/> consulté le 10/08/2023

3.2.1.3) Les aqueducs en Ligurie, des landmarks paysagers romains à l'installation de l'aqueduc d'aujourd'hui

L'eau a toujours été une ressource essentielle pour la vie et le développement des communautés humaines.

Déjà depuis l'époque romaine en Ligurie on a rencontré plusieurs tracés d'aqueducs et de canalisations qui avaient un rôle d'importance primaire dans le développement des villes ainsi que de l'agriculture.

La ville de Gênes abrite plusieurs vestiges d'aqueducs romains. L'aqueduc antique de Gênes, connu sous le nom d' "*Acquedotto Romano di Genua*", est un exemple notable. Il acheminait l'eau depuis les montagnes environnantes jusqu'à la ville.

Luni, une ancienne colonie romaine près de La Spezia, renommée pour sa production de marbre blanc, possède des vestiges d'un aqueduc romain bien conservé. Cet aqueduc alimentait en eau les thermes romaines de la ville.

La ville de Ventimiglia abrite les vestiges des thermes romains, qui étaient alimentés par un système d'aqueducs. Ces vestiges témoignent de l'importance des bains publics dans la vie quotidienne des Romains.

Dans les régions rurales de l'arrière-pays de la Ligurie, il est possible de trouver des vestiges d'aqueducs, notamment des sections de canalisations en pierre ou des traces de supports d'arches afin d'alimenter les centres de productions agricoles.

Pendant le moyen âge le territoire intérieur de Ligurie était administré par une série de familles aristocratiques telles que les comtes de Fieschi, ou les Doria, dont les impressionnants tombeaux en marbre blanc et pierre noire remontant au XIII^{ème} et XIV^{ème} siècle sont encore présents dans l'abbaye de San Fruttuoso de Camogli.

Également après les grandes familles aristocratiques on compte les grandes abbayes de la région qui ont eu une forte implication dans la transformation du paysage pour comment on le connaît aujourd'hui. (Cardini, 2004)

Dans le territoire sont présentes différentes grandes abbayes: San Fruttuoso est située dans la commune de Camogli, l'abbaye de San Fruttuoso est l'une des plus célèbres abbayes bénédictines de la Ligurie. Fondée au Xe siècle, elle est nichée dans un cadre magnifique, entre la mer et les montagnes. L'abbaye a joué un rôle majeur dans la canalisation des eaux et la création de terrasses agricoles en Ligurie Orientale. Aujourd'hui elle est patrimoine de l'Humanité.

Abbaye de San Colombano : Située dans la commune de Bobbio, dans la province de Piacenza (région voisine de l'Émilie-Romagne), l'abbaye de San Colombano a été fondée

au VIIe siècle. Bien que située en dehors des frontières administratives de la Ligurie, elle est historiquement liée à la région et a exercé une influence significative sur le développement de la foi chrétienne en Ligurie.

Abbaye de San Girolamo al Monte di Portofino : Également connue sous le nom d'abbaye de Cervara, cette ancienne abbaye bénédictine est située à Santa Margherita Ligure, près de Portofino. Fondée au XIe siècle, elle est connue pour son architecture médiévale bien préservée et son emplacement panoramique surplombant la mer.

Abbaye de San Pietro in Portovenere : Située dans la commune de Portovenere, l'abbaye de San Pietro remonte au XIIIe siècle. Elle est perchée sur un promontoire rocheux offrant une vue spectaculaire sur le golfe de La Spezia. L'abbaye a joué un rôle important dans la préservation de la foi et de la culture dans la région.

En analysant toutes les structures est possible rescontrer surtout dans le haut moyen age un role important dans la conformation du paysage et des canalisations d'eau.¹⁰¹

L'aqueduc du Tigullio en Ligurie est une remarquable réalisation d'ingénierie qui a joué un rôle essentiel dans l'approvisionnement en eau de la région. Voici une histoire détaillée de cet aqueduc, en mettant l'accent sur les ingénieurs impliqués, les dates de construction et l'entreprise qui gère aujourd'hui les ressources hydriques.

L'aqueduc du Tigullio a été construit au début du XXe siècle pour répondre aux besoins croissants en eau potable des villes et des villages de la région. Les travaux de construction ont débuté en 1906 et se sont achevés en 1914, après plusieurs années d'efforts et de planification minutieuse. Les dates exactes de construction peuvent varier légèrement en fonction des différentes phases et sections de l'aqueduc.

Les ingénieurs qui ont supervisé la construction de l'aqueduc du Tigullio étaient des experts en hydraulique et en génie civil. Parmi eux, on peut citer l'ingénieur Luigi Marilli et l'ingénieur Arturo Danusso, qui ont eu un rôle clé dans la conception et la réalisation de l'infrastructure.

L'entreprise qui a été chargée de la construction de l'aqueduc du Tigullio était la Società Acquedotto Tigullio. Cette entreprise a été créée spécifiquement pour ce projet et était composée d'une équipe d'ingénieurs, d'architectes et d'ouvriers qualifiés. Elle a été responsable de la coordination des travaux de construction, de la planification du tracé de l'aqueduc et de la gestion des différentes étapes du processus de construction.

¹⁰¹ Pour des majeurs approfondissements on renvoie le lecteur à l'ouvrage de Ross Balzaretto, *'Dark Age Liguria Regional Identity and Local Power, C. 400-1020'*, Bloomsbury academic, London, 2013

L'aqueduc du Tigullio a été conçu pour capturer et acheminer l'eau des sources de montagne vers les villes et les villages de la région. Les sources principales étaient situées dans les montagnes de l'arrière-pays, comme le Monte Gottero et le Monte Caucaso. Les ingénieurs ont conçu un système de canalisations et de tunnels pour acheminer l'eau sur de longues distances, en surmontant les obstacles naturels tels que les vallées et les ravins. Une fois l'eau captée, elle était acheminée vers les différents réservoirs de stockage, où elle était traitée pour garantir sa potabilité. Des techniques de filtrage, de décantation et de désinfection étaient utilisées pour éliminer les impuretés et les agents pathogènes, assurant ainsi la qualité de l'eau distribuée aux habitants.

La gestion des ressources hydriques dans la région du Tigullio est actuellement assurée par Acquedotto Ligure S.p.A., une société qui gère les services d'eau potable de plusieurs communes de la région, y compris celles desservies par l'aqueduc du Tigullio. Acquedotto Ligure S.p.A. est responsable de l'exploitation, de la maintenance et de la mise à niveau des infrastructures hydriques, ainsi que de la fourniture d'une eau potable de qualité à la population.

L'aqueduc du Tigullio en Ligurie est une réalisation d'ingénierie remarquable qui a permis d'approvisionner en eau potable les villes et les villages de la région. Les ingénieurs Luigi Marilli et Arturo Danusso, ont été les concepteurs et les réalisateurs de cet aqueduc. La Società Acquedotto Tigullio a été l'entreprise chargée de la construction, tandis qu'Acquedotto Ligure S.p.A. assure aujourd'hui la gestion des ressources hydriques dans la région. Cet aqueduc est un exemple important de l'ingéniosité et de l'expertise des ingénieurs du début du XXe siècle, qui ont contribué à améliorer la qualité de vie des habitants de la région.



Image 44: L'Aqueduc du Tigullio, Val Bisagli, sur le territoire de la mairie de Garbagli, depuis <https://www.101giteinliguria.it/acquedotto-storico-di-genova/> consulté le 15/08/2023

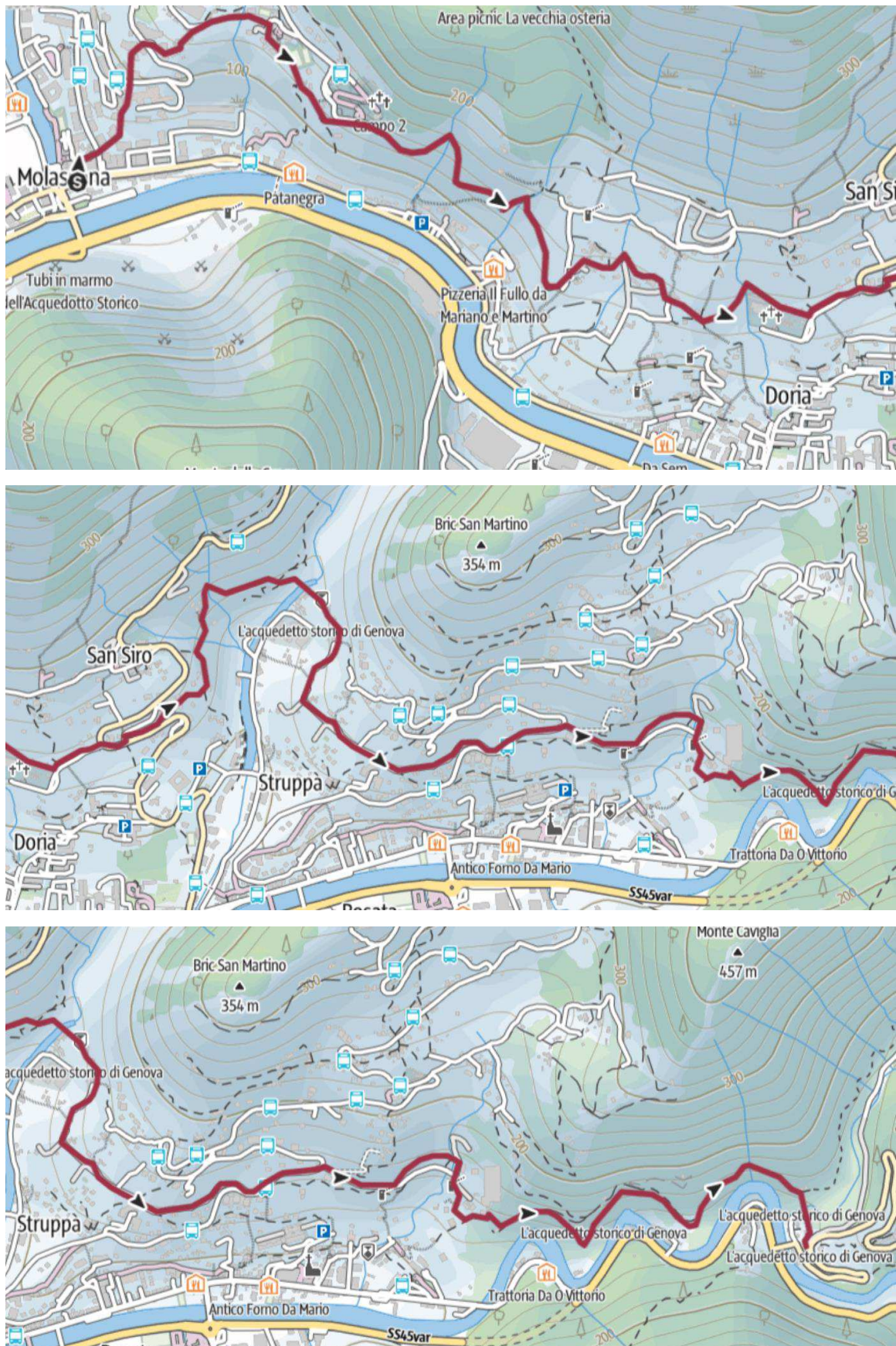


Image 45: Carte du parcours de l'aqueduc historique du Tigullio, aqueduc historique de la ville de Genova. Depuis <https://www.101giteinliguria.it/acquedotto-storico-di-genova/> consulté le 15/08/2023

3.2.1.3) Le changement apporté par le tourisme de masse, l'évolution du tourisme entre le XIX^{ème} et le XXI^{ème} siècle.

La Ligurie, a connu une évolution remarquable dans le domaine du tourisme au cours des deux derniers siècles. Des villes pittoresques de la côte comme Gênes, Portofino et les Cinque Terre, aux paysages enchanteurs de l'arrière-pays montagneux, la Ligurie a su attirer l'attention des voyageurs du monde entier.

Au cours du XIX^e siècle, la Ligurie a commencé à attirer l'attention des voyageurs étrangers, en particulier des aristocrates et des artistes qui cherchaient inspiration et beauté. La ville portuaire de Gênes, avec son riche patrimoine historique, a joué un rôle essentiel dans le développement du tourisme ligurien. De célèbres personnalités comme Lord Byron et Charles Dickens ont visité Gênes, contribuant à sa renommée internationale.

Au tournant du XX^e siècle, la Ligurie a connu un essor du tourisme balnéaire. Des stations balnéaires élégantes, telles que Sanremo et Portofino, ont attiré une clientèle fortunée à la recherche de détente et de luxe. La région a également vu l'émergence de la Riviera italienne, une destination prisée par la haute société européenne. Des hôtels prestigieux, tels que l'Hôtel de Paris à Sanremo et l'Hôtel Splendido à Portofino, ont été érigés pour accueillir ces visiteurs fortunés.

Au cours du XX^e siècle, les paysages préservés des Cinque Terre, composés de cinq villages pittoresques accrochés aux falaises, sont devenus une attraction touristique majeure. Des efforts considérables ont été déployés pour préserver l'architecture traditionnelle et l'environnement naturel de la région, ce qui a abouti à son inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 1997. Cette reconnaissance a attiré un nombre croissant de visiteurs, mais a également nécessité une gestion touristique plus soutenable.

Pendant les dernières décennies, la Ligurie a été confrontée aux défis posés par la surfréquentation touristique et l'impact environnemental. Les autorités locales, en collaboration avec des compagnies de transport comme la compagnie ferroviaire Trenitalia, ont pris des mesures pour promouvoir un tourisme durable dans la région. Des efforts ont été déployés pour encourager l'utilisation des transports en commun, limiter l'accès aux zones fragiles et promouvoir des pratiques respectueuses de l'environnement. L'accès aux informations et à la planification des voyages a été facilité par les plateformes de réservation en ligne et les médias sociaux. Les visiteurs peuvent maintenant partager leurs expériences en temps réel et découvrir de nouveaux endroits loin de la route. En

attirant de nouveaux visiteurs et en dévoilant les trésors cachés de la région, les blogueurs et les influenceurs qui ont un rôle clé.

De son essor initial au XIXe siècle à son évolution moderne axée sur la durabilité, le tourisme en Ligurie a connu une transformation remarquable. Des lieux emblématiques tels que Gênes, les stations balnéaires luxueuses et les Cinque Terre ont attiré des visiteurs du monde entier, contribuant à l'économie locale et à la préservation du patrimoine culturel. Les compagnies de transport et les autorités locales ont eu un rôle important dans la promotion du tourisme durable, garantissant ainsi la préservation des trésors naturels de la région pour les générations futures. Alors que la Ligurie continue d'évoluer, le tourisme reste un pilier essentiel de son identité, offrant aux visiteurs une expérience inoubliable entre histoire, culture et paysages.

3.2.2) Le rôle des murs en pierre sèche, la protection et l'exigence de valorisation d'un patrimoine immatériel de l'humanité

3.2.2.1) Les murs en pierre sèche patrimoine immatériel UNESCO

Les murs en pierre sèche se distinguent comme des joyaux du patrimoine paysagé, à la fois en Ligurie et dans toutes les variétés de mariages paysagers de la Méditerranée.

En réalité, en décembre 2018, le mur en pierre sèche a été déclaré patrimoine immatériel de l'UNESCO. Lors de la 13e session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, qui s'est tenue à Port-Louis, à l'île Maurice, l'UNESCO a reconnu cette méthode de construction traditionnelle comme faisant partie du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cela met en évidence l'importance culturelle, historique et environnementale des murs en pierre sèche dans diverses régions du monde et met en avant l'importance de préserver cette technique traditionnelle.

En effet, à Port-Louis, à l'île Maurice, lors de la 13e session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, l'UNESCO a reconnu cette technique de construction traditionnelle comme faisant partie du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cela souligne l'importance des murs en pierre sèche en termes de culture, d'histoire et d'environnement dans diverses régions du monde et soulève l'importance de conserver cette technique traditionnelle. Convention intergouvernementale pour la protection du patrimoine culturel immatériel organisée par l'UNESCO.

Il a été reconnu cette méthode de construction traditionnelle comme faisant partie du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Cela met en évidence l'importance culturelle, historique et environnementale des murs en pierre sèche dans diverses régions du monde et met en avant l'importance de préserver cette technique traditionnelle. Ces structures ancestrales, qui parsèment les collines et les terrasses de la Ligurie, jouent un rôle essentiel dans la préservation de l'écosystème local et témoignent de l'ingéniosité humaine. Dans ce paragraphe nous explorerons le rôle emblématique des murs en pierre sèche dans le patrimoine paysager de Ligurie, mettant en lumière leur importance culturelle, environnementale et esthétique¹⁰².

Le mur en pierre sèche est bien plus qu'une simple construction en pierre. Il représente un savoir-faire traditionnel transmis de génération en génération, une pratique culturelle profondément enracinée dans de nombreuses régions du monde. L'UNESCO reconnaît

¹⁰²[https://www.unesco.it/it/patrimonioimmateriale/detail/674#:~:text=L%27%22Arte%20dei%20muretti%20a,del%20Patrimonio%20Immateriale%20dell%27UNESCO.\(15/07/2023\)](https://www.unesco.it/it/patrimonioimmateriale/detail/674#:~:text=L%27%22Arte%20dei%20muretti%20a,del%20Patrimonio%20Immateriale%20dell%27UNESCO.(15/07/2023))

que cette technique de construction, utilisant uniquement des pierres soigneusement empilées sans aucun liant, incarne une connaissance et des compétences uniques qui méritent d'être préservées. En inscrivant le mur en pierre sèche sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité, l'UNESCO affirme l'importance de préserver ce patrimoine culturel vivant.

Les murs en pierre sèche sont souvent les témoins silencieux d'une histoire riche et complexe. Dans de nombreuses régions du monde, ils ont été construits il y a des siècles pour délimiter les terres agricoles, créer des terrasses en pente et soutenir les cultures en terrain montagneux. Ces murs témoignent de l'ingéniosité humaine, de l'adaptation aux contraintes environnementales et de la connexion entre les communautés locales et leur environnement naturel. De plus, ces structures traditionnelles en pierre sèche offrent des avantages écologiques significatifs en prévenant l'érosion des sols, en régulant le drainage de l'eau et en préservant la biodiversité.

La reconnaissance du mur en pierre sèche en tant que patrimoine immatériel de l'UNESCO souligne l'importance de préserver cette tradition ancestrale. En effet, de nombreux facteurs menacent la survie de cette pratique. Les changements socio-économiques, l'urbanisation croissante et l'évolution des techniques de construction ont conduit à une diminution de l'utilisation du mur en pierre sèche dans de nombreuses régions. La perte de ce savoir-faire traditionnel aurait des conséquences néfastes sur les paysages culturels, l'équilibre écologique et la diversité culturelle. La préservation et la transmission de cette pratique sont donc essentielles pour préserver notre héritage commun¹⁰³.



Image 46: Terrasses de la Vallée do Douro en Portugal réalisées avec murs en pierre sèche, Portugal. Depuis <https://www.livingtours.com/pt/tour/passeio-premium-douro> consulté le 15/08/2023

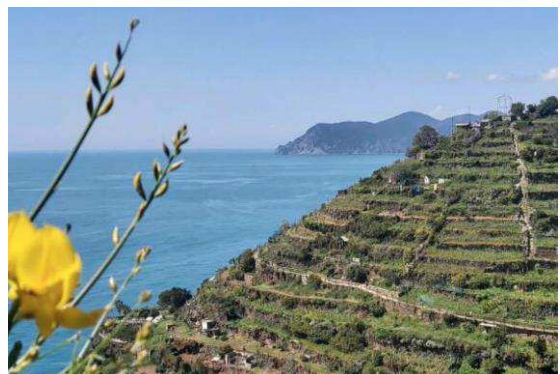


Image 47: Terrasses en Manarola réalisées avec murs en pierre sèche dite "Amphithéâtre des Géants", <https://www.cittadellaspezia.com/2023/05/07/muri-a-secco-nuova-procedura-per-la-richiesta-di-materiale-lapideo-495035/> consulté le 15/08/2023

¹⁰³ Maristella Storti, "Il Paesaggio Storico delle Cinque Terre, individuazione di regole per azioni di progetto condivise", Thèse de Doctorat en projection du paysage, Université de Florence, 2003, vol IV, pag. 477.

3.2.2.2) Les étapes de réalisation des murs en pierre sèche

La construction des murs en pierre sèche est un art ancien qui remonte à des milliers d'années. Cette technique de construction durable et ingénieuse a été utilisée dans de nombreuses régions du monde, telles que l'Espagne, le Portugal, ou la Grèce, par exemple. Le mur en pierre sèche il a été utilisé pour créer des structures solides sans utiliser de mortier. Ici on examinera les étapes essentielles de la réalisation des murs en pierre sèche, mettant en lumière le savoir-faire nécessaire pour créer ces structures emblématiques.

La première étape dans la construction d'un mur en pierre sèche est la préparation du site. Cela implique le dégagement de la zone et le nivellement du sol. Les contours et les dimensions du mur sont définis, et des repères sont placés pour guider la construction. La sélection des pierres appropriées est également effectuée à ce stade. Les pierres doivent être solides, de forme irrégulière et bien adaptées les unes aux autres pour assurer la stabilité de la structure.

Elles constituent une partie essentielle de la construction du mur en pierre sèche. Les fondations sont nécessaires pour stabiliser la structure et répartir le poids de manière uniforme. Des pierres plus grosses et plus solides sont utilisées pour créer une base solide. Les pierres sont soigneusement empilées, en veillant à ce qu'elles s'encastrent les unes dans les autres. Une attention particulière est portée à l'alignement et à l'aplomb des pierres pour garantir la stabilité du mur.

L'empilement des pierres : l'étape suivante consiste à empiler les pierres pour former le corps du mur. Les pierres sont sélectionnées en fonction de leur taille et de leur forme, de manière à les emboîter de manière stable. Les plus grosses pierres sont placées à la base, tandis que les plus petites sont utilisées pour remplir les espaces entre les pierres plus volumineuses. Les pierres sont soigneusement ajustées pour assurer un ajustement serré et une cohésion solide sans l'utilisation de mortier.

L'inclinaison et la finition : l'inclinaison du mur est un aspect crucial de sa construction. Les murs en pierre sèche sont généralement construits avec une légère inclinaison vers l'intérieur pour renforcer leur stabilité. Cette technique, combinée à l'ajustement précis des pierres, permet de créer une structure solide capable de résister aux forces naturelles telles que le vent ou les secousses sismiques. Une fois que la hauteur souhaitée est atteinte, le mur est souvent terminé avec une finition de pierres plates sur le dessus pour protéger contre l'érosion et ajouter une esthétique supplémentaire.

L'entretien continu : la construction d'un mur en pierre sèche ne se limite pas à sa réalisation initiale. L'entretien régulier est essentiel pour préserver la solidité et la durabilité de la structure. Les pierres instables ou endommagées doivent être remplacées, et les joints entre les pierres doivent être vérifiés pour assurer l'intégrité du mur. L'entretien régulier garantit que le mur en pierre sèche reste fonctionnel et esthétiquement agréable pendant de nombreuses années.

La construction des murs en pierre sèche est un art ancestral qui nécessite un savoir-faire précis et une compréhension profonde des matériaux utilisés. Les étapes de la réalisation de ces structures remarquables impliquent la préparation minutieuse du site, la création de fondations solides, l'empilement astucieux des pierres et la finition soignée. Les murs en pierre sèche, témoins du génie humain et de l'adaptation aux environnements naturels, sont des exemples remarquables de construction durable et esthétiquement attrayante. Préserver et apprécier cet art millénaire est essentiel pour assurer la pérennité de ces structures et préserver notre héritage culturel.¹⁰⁴

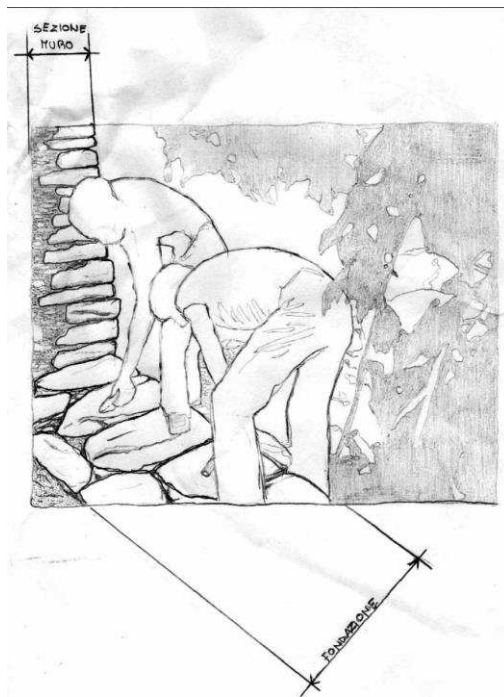


Image 48: Création de la fondation du mur en pierre sèche, depuis Alberto Colombo, Roberto De Franchi, Simona Martini, Gianluca Pesce, Fabrizio Tavaroli, ‘Manuale per la costruzione dei muri a secco, linee guida per la manutenzione dei terrazzamenti delle Cinque Terre’, Tipografia Ambrosiana, Busalla, 2004. p.25

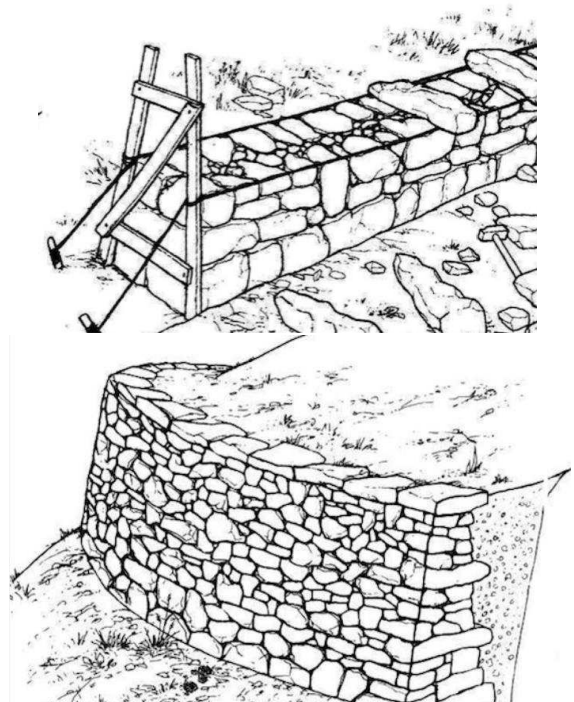


Image 49: Étapes réalisation mur en pierre sèche pour terrasse, depuis <https://caillouxducausse.fr/savoir-plus/> consulté le 15/08/2023

¹⁰⁴ Alberto Colombo, Roberto De Franchi, Simona Martini, Gianluca Pesce, Fabrizio Tavaroli, ‘Manuale per la costruzione dei muri a secco, linee guida per la manutenzione dei terrazzamenti delle Cinque Terre’, Tipografia Ambrosiana, Busalla, 2004.

3.2.2.3) La transmission du patrimoine immatériel des murs à sec, le rôle des migrants.

La transmission du patrimoine du mur en pierre sèche en Ligurie est confrontée à divers enjeux, mais un acteur clé émerge pour contribuer à sa préservation : les migrants. Ces travailleurs venus d'autres régions ou pays apportent avec eux des compétences et une main-d'œuvre essentielles pour maintenir vivante cette tradition ancestrale.

Nous explorerons les enjeux auxquels est confrontée la transmission du patrimoine du mur en pierre sèche en Ligurie, en mettant en évidence le rôle crucial des migrants dans ce processus.

La transmission du savoir-faire du mur en pierre sèche est souvent réalisée de manière intergénérationnelle, où les connaissances et les compétences sont transmises des anciens aux plus jeunes. Cependant, au fil du temps, cette transmission directe a diminué, principalement en raison de changements socio-économiques et de l'évolution des modes de vie. Les jeunes générations se tournent souvent vers d'autres opportunités professionnelles, ce qui entraîne une perte potentielle de ce savoir-faire. C'est ici que les migrants entrent en jeu, apportant leur expertise et leur volonté d'apprendre pour maintenir cette tradition vivante.

Les migrants jouent un rôle crucial dans la préservation du patrimoine du mur en pierre sèche en apportant avec eux des compétences et une main-d'œuvre précieuses. De nombreux migrants ont déjà une expérience dans la construction de murs en pierre sèche, soit dans leur pays d'origine, soit grâce à des formations antérieures. Leur connaissance de techniques similaires et leur habileté manuelle facilitent la transmission et la préservation de cette tradition. De plus, leur engagement en tant que travailleurs permet de maintenir la construction et la restauration des murs en pierre sèche, assurant ainsi la continuité de ce patrimoine.

En fait en Octobre 2019 la Commission Européenne a ouvert le financement du projet *Stonewalls for Life*, qui a pour objectif exactement l'intégration des populations de migrants défavorisées soit en Ligurie que dans la province de Barcelone en Espagne.¹⁰⁵

L'apport des migrants à la transmission du patrimoine du mur en pierre sèche en Ligurie favorise également la valorisation de la diversité culturelle. Leur présence et leur participation à la préservation de cette tradition enrichissent le tissu culturel de la région. Les échanges interculturels qui se produisent entre les migrants et les communautés locales permettent une meilleure compréhension mutuelle, la diffusion de connaissances

¹⁰⁵ <https://www.stonewalls4life.eu/timeline/?lang=it> (consulté le 05/07/2023)

et une ouverture aux différentes perspectives. Cela renforce le caractère dynamique et vivant du patrimoine culturel ligurien, tout en créant des ponts entre les différentes cultures représentées.

Malgré l'importance des migrants dans la transmission du patrimoine du mur en pierre sèche, certains défis subsistent. Il est nécessaire de créer des environnements propices à l'apprentissage et à l'échange, favorisant l'intégration des migrants dans la communauté locale. Des programmes éducatifs et des initiatives de formation adaptés peuvent être mis en place pour faciliter la transmission des compétences et la préservation du savoir-faire. Il est également essentiel de reconnaître et de valoriser le rôle des migrants dans la préservation du patrimoine culturel, en encourageant la coopération interculturelle et en favorisant leur participation active.

La transmission du patrimoine du mur en pierre sèche en Ligurie est confrontée à des enjeux importants, mais les migrants jouent un rôle crucial dans sa préservation. Leur apport en compétences et en main-d'œuvre permet de maintenir vivante cette tradition ancestrale. Leur participation favorise également la valorisation de la diversité culturelle et contribue à la dynamique du patrimoine ligurien. En reconnaissant leur rôle et en créant des environnements favorables à l'apprentissage et à l'échange, nous pouvons assurer la pérennité de ce patrimoine précieux et promouvoir une compréhension mutuelle entre les communautés locales et les migrants.



Image 50: Deux professionnels formés par le projet Stonewall for life, depuis <https://www.stonewalls4life.eu/in-the-cinque-terre-where-breaking-stone-is-an-art/> consulté le 15/08/2023



Image 51: Deux participants aux projet "Stonewall for life", principalement les adhérents à ce projets sont des maçons venus d'est Europe, depuis <https://www.stonewalls4life.eu/about/> consulté le 15/08/2023

3.2.3) Le dialogue entre le *genius loci* ligurien et la littérature du XX^{ème} siècle

3.2.3.1) Le Poète Eugenio Montale prix Nobel littérature 1975.

Eugenio Montale, l'un des plus grands poètes italiens du XX^e siècle, est connu pour son écriture complexe et introspective, ainsi que pour sa relation profonde avec sa terre natale, la Ligurie. Dans cet paragraphe, nous explorerons la vie de Montale, sa poétique unique et sa relation intime avec les paysages et les émotions de sa terre ligurienne. Son travail illustre l'impact puissant que peut avoir un lien profond avec la terre d'origine sur la créativité d'un artiste.

Eugenio Montale est né le 12 octobre 1896 à Gênes, en Ligurie, une région côtière de l'Italie. Son enfance et son adolescence ont été marquées par la beauté sauvage de la mer et des collines liguriennes. Montale a travaillé dans le journalisme et a été impliqué dans la résistance pendant la Seconde Guerre mondiale. Son premier recueil de poésie, "*Ossi di seppia*" (Les Os de Seiche), publié en 1925, a marqué le début de sa carrière littéraire, il a ensuite reçu le prestigieux Prix Nobel de littérature en 1975.

La poétique de Montale se caractérise par son langage lyrique symbolique, son introspection et son exploration des paradoxes de la condition humaine. Ses poèmes expriment souvent des sentiments de solitude, de désenchantement et de désir de transcendance. Montale utilise une imagerie précise et évocatrice pour capturer les nuances subtiles de la nature et les émotions profondes de l'âme humaine. Sa poésie est empreinte de réalisme, de métaphores audacieuses et de réflexions sur la condition de l'homme moderne.

La Ligurie a joué un rôle central dans la poésie de Montale. Les paysages côtiers, les collines escarpées et la mer méditerranéenne ont nourri son imaginaire et ont été une source d'inspiration inépuisable. Montale exprime un attachement profond à sa terre natale, capturant sa beauté sauvage ainsi que les contrastes entre la nature et la vie urbaine. Ses poèmes célèbrent la mer, les oliviers, les paysages rocheux et les villages pittoresques de la Ligurie, tout en reflétant également une certaine mélancolie et une conscience des menaces qui pèsent sur cet environnement fragile.

La relation de Montale avec la Ligurie va au-delà d'une simple description pittoresque. Il utilise les paysages et les éléments naturels de la Ligurie comme des métaphores de l'existence humaine. Les collines abruptes, la mer tourmentée et les rochers escarpés deviennent des symboles des défis et des épreuves auxquels nous sommes confrontés dans la vie. Montale explore la fragilité de l'existence et la quête de sens à travers le filtre de sa terre natale, donnant à ses poèmes une profondeur et une universalité émotionnelle.

Eugenio Montale est non seulement un maître de la poésie italienne, mais aussi un poète profondément lié à sa terre natale, la Ligurie. Son écriture introspective et lyrique reflète sa relation intime avec les paysages, les émotions et les contrastes de cette région côtière. Montale nous rappelle que notre lien avec notre terre d'origine peut être une source inépuisable d'inspiration et de compréhension de la condition humaine. Son œuvre continue d'illuminer la beauté et la complexité de la Ligurie, ainsi que les interrogations universelles de l'existence humaine.

3.2.3.2) La relation entre la perception du paysage d'oliveraies du Parc des Cinque Terre et la poésie de Eugenio Montale.

La poésie italienne du XXe siècle regorge de chefs-d'œuvre intemporels, et parmi eux, "*La fine dell'infanzia*" (La fin de l'enfance) de Eugenio Montale est une pièce poétique qui se distingue par sa profondeur émotionnelle et sa réflexion sur la nostalgie et la perte. Ce poème est issu du recueil "*Ossi di seppia*" (Os de Seiche), publié en 1925, qui a marqué un tournant dans la carrière littéraire de Montale. Dans cette section on plongera dans les thèmes et les images évocatrices de ce poème, explorant la manière dont Montale capture avec subtilité les émotions complexes liées à la fin de l'enfance.

Dans "*La fine dell'infanzia*", Montale utilise des images saisissantes pour exprimer la nostalgie et la perte de l'innocence de l'enfance. Les descriptions de la mer, des collines et des éléments naturels sont chargées d'émotions, créant une atmosphère poétique riche et évocatrice. Les métaphores visuelles, telles que "*un mare pulsante, sbarrato da solchi, crespato e fiocoso di spume*" (une mer palpitante, barrée de sillons, hérissée et floconneuse d'écume), nous plongent dans le monde sensoriel de Montale, renforçant l'impact émotionnel du poème.

Le poème évoque également la confrontation inévitable avec la réalité et la fin de l'innocence de l'enfance. Montale évoque la transformation des paysages de l'enfance, des collines aux maisons de briques séculaires, avec des tamaris pâles. Ces images symbolisent le passage du temps et la prise de conscience de la fragilité de l'existence humaine. L'auteur évoque également les "*stente creature perdute in un orrore di visioni*" (les créatures chétives perdues dans un horreur de visions), suggérant une perte de repères et l'entrée dans un monde complexe et parfois terrifiant.

Au milieu de ce tourbillon d'émotions et de changements, Montale explore la recherche d'un centre, d'un point d'ancrage. La maison près de la mer devient un refuge, un "*chiuso asilo*" (abri clos) de l'enfance émerveillée. C'est là que l'âme trouve un consensus externe, où les choses se vêtent de noms et où le monde retrouve un sens. Montale rappelle ainsi la nécessité d'un ancrage dans un monde en constante évolution, un besoin de stabilité et de connexion à ses racines.

Le poème soulève également la question de la quête intérieure de l'âme inquiète qui ne se décide pas. Montale explore les tourments de l'existence humaine et la recherche de sens à travers la musique de l'âme. Les images ambiguës et les apparences trompeuses

deviennent une métaphore de cette quête perpétuelle, où la poésie devient le moyen de donner une voix à l'inquiétude et à l'exploration des profondeurs de l'être.

"*La fine dell'infanzia*" de Eugenio Montale est un exemple poignant de la manière dont la poésie peut exprimer les émotions complexes liées à la fin de l'enfance, à la nostalgie et à la perte de l'innocence. Montale utilise des images puissantes pour capturer les changements et les confrontations inévitables de la vie, tout en soulignant la recherche d'un centre et d'une stabilité dans un monde en constante évolution. À travers ce poème, Montale nous invite à réfléchir à notre propre passage de l'enfance à l'âge adulte, à la recherche de sens et à la quête perpétuelle de l'âme inquiète, qui a développé une relation particulière avec ces paysages emblématiques.

On va maintenant considérer la relation entre la poétique de Montale et sa perception des oliveraies du Parc des Cinque Terre. Nous analyserons comment ces paysages ont influencé son imaginaire poétique et comment sa poésie révèle une profonde connexion émotionnelle avec cette région.

Les oliveraies du Parc des Cinque Terre, avec leurs rangées d'arbres majestueux et leurs terrasses en pierre, offrent une toile de fond pittoresque à la poésie de Montale. Ces paysages préservés évoquent la tradition séculaire de la culture de l'olivier en Ligurie, qui a façonné l'identité de la région. Montale est sensible à la beauté sereine de ces oliveraies, à leur relation avec le sol rocailleux et à la présence de la mer environnante, ce qui se reflète dans son écriture.

Montale exprime une profonde symbiose entre la nature et la poésie dans ses écrits. Les paysages d'oliveraies du Parc des Cinque Terre sont souvent décrits avec une attention méticuleuse aux détails, aux couleurs et aux textures, faisant écho à la vision minutieuse de Montale en tant que poète. Ses mots évoquent les nuances de vert des feuilles d'olivier, la douceur des collines et l'étreinte de la mer, créant ainsi une poétique de la fusion entre l'homme et la nature.

Dans ses poèmes, Montale explore la temporalité et la mémoire, des thèmes intimement liés à la perception des paysages d'oliveraies. Les oliviers, avec leurs racines ancrées dans le sol, incarnent l'histoire et la mémoire de la terre. Montale utilise leur présence pour évoquer un sentiment de continuité et de permanence face à l'éphémère de l'existence humaine. Les oliveraies deviennent ainsi des témoins silencieux du passage du temps, des siècles d'histoire et des vicissitudes de la vie.

La mélancolie, un thème récurrent dans la poésie de Montale, trouve une résonance particulière dans la perception des oliveraies du Parc des Cinque Terre. Ces paysages évoquent la solitude et la réflexion profonde, invitant à une introspection sur la nature de l'existence et de la condition humaine. Les oliveraies deviennent des espaces de méditation, où Montale cherche à donner un sens à la fugacité de la vie et à trouver une harmonie fragile au sein de la nature changeante.

Les paysages d'oliveraies du Parc des Cinque Terre ont exercé une influence significative sur la poésie de Eugenio Montale. Sa perception minutieuse de ces paysages transparaît dans sa poésie, où il explore la relation intime entre l'homme et la nature, la temporalité et la mémoire, ainsi que la quête de sens et la mélancolie de l'existence humaine. Ces paysages emblématiques continuent d'inspirer les poètes et les visiteurs du parc, témoignant de la beauté intemporelle et de la poésie qui résident dans les oliveraies des Cinque Terre.

Sans le travail de Montale probablement aujourd'hui nombreuses artistes n'auront jamais connu la force de la capacité inspiratrice du Parc des Cinque Terre.

3.3) PROPOSITIONS POUR LA VALORISATION DU PAYSAGE ET DU PATRIMOINE IMMATERIEL OLÉICOLE

3.3.1) Conservation et diffusion du patrimoine immatériel d'un paysage oléicole unique, les potentialités des nouvelles technologies.

On a pu observer comment le paysage oléicole des Cinque Terre est un écosystème fragile et complexe qui représente un héritage culturel et environnemental unique. Il offre une combinaison harmonieuse de collines en terrasses, d'oliveraies, de murs en pierre sèche et de villages traditionnels, créant ainsi un paysage d'une beauté exceptionnelle. Ce paysage est le résultat d'une relation étroite entre les habitants de la région et la nature, où des pratiques agricoles traditionnelles sont transmises de génération en génération.

La conservation du paysage oléicole des Cinque Terre est confrontée à plusieurs défis. L'évolution des modes de vie, l'urbanisation croissante et les pressions économiques menacent la pérennité de ce patrimoine. Les pratiques agricoles traditionnelles sont en déclin, tandis que les connaissances et les compétences liées à la culture de l'olivier sont peu à peu perdues. Il est donc crucial de mettre en place des mesures de préservation efficaces pour maintenir l'intégrité et la valeur du paysage, sans négliger les plus nouvelles technologies pour la valorisation du Patrimoine qui peuvent le rendre accessible à tout le genre humain dans tout le globe terrestre.

Les méta-données, c'est-à-dire les informations supplémentaires qui décrivent, contextualisent et préservent les ressources culturelles, peuvent avoir un rôle très important dans la conservation et la diffusion du patrimoine immatériel du paysage oléicole des Cinque Terre.

Les méta-données peuvent inclure des informations sur les pratiques agricoles traditionnelles, les variétés d'oliviers, les techniques de récolte et de transformation, les connaissances locales et bien d'autres aspects liés au paysage. Elles peuvent être collectées, organisées et diffusées via des plateformes en ligne, des bases de données ou des applications mobiles, facilitant ainsi l'accès et la transmission des connaissances.

Les méta-données peuvent également inclure des informations telles que le titre, l'auteur, la date de création, la description, les mots-clés, la localisation géographique, le format, la taille, les droits d'accès, les liens vers des ressources connexes, et bien d'autres encore. Elles permettent de documenter et de décrire les données, ce qui facilite leur recherche, leur organisation, leur partage, leur préservation et leur réutilisation.

Dans le contexte du patrimoine culturel, les méta-données sont essentielles pour la préservation et la diffusion des ressources culturelles immatérielles, comme les traditions,

les savoir-faire, les pratiques, les histoires et les coutumes. Elles permettent de documenter et de contextualiser ces éléments, de les rendre accessibles à un large public, et de faciliter la recherche, l'étude et la préservation de ce patrimoine.

Les méta-données ont également un rôle vitale dans le domaine de la gestion de l'information, des bibliothèques numériques, des archives, de la recherche scientifique et de nombreux autres domaines où il est nécessaire de décrire, d'organiser et de gérer efficacement les données et les ressources.

Les méta-données offrent de nombreux avantages dans la conservation et la diffusion du patrimoine immatériel du paysage oléicole des Cinque Terre. Elles permettent de préserver les connaissances traditionnelles, de sensibiliser le public à l'importance de ce patrimoine, d'encourager la recherche et l'innovation dans le domaine agricole, et de faciliter la collaboration entre les différentes parties prenantes, notamment les agriculteurs, les chercheurs, les institutions culturelles et les visiteurs. De plus, les méta-données contribuent à la promotion du tourisme culturel durable en mettant en valeur l'histoire et la valeur culturelle du paysage oléicole.

Maintenant on analysera un aspect innovant des nouvelles technologies qui sûrement aura un rôle révolutionnaire si appliqué dans le monde de la culture : les hologrammes.

En fait, dans un monde où la technologie évolue à un rythme effréné, de nouvelles possibilités émergent pour préserver et mettre en valeur notre patrimoine paysager. L'une de ces avancées technologiques les plus prometteuses est l'utilisation des hologrammes. Les hologrammes offrent un moyen innovant de présenter et de protéger notre patrimoine naturel et culturel, en créant des expériences immersives et interactives pour les visiteurs. Les hologrammes sont des représentations tridimensionnelles d'objets ou de personnes qui semblent flotter dans l'espace sans support physique. Ils sont créés grâce à des techniques avancées de projection lumineuse et de visualisation informatique. Les hologrammes peuvent être vus sous différents angles, offrant ainsi une expérience visuelle réaliste et captivante.

L'un des aspects les plus intéressants de l'utilisation des hologrammes dans la valorisation du patrimoine paysager est la capacité à recréer des environnements naturels disparus ou menacés. Par exemple, grâce à des scans précis et à des modèles numériques, il est possible de recréer des paysages anciens ou des écosystèmes fragiles qui ont subi des changements drastiques au fil du temps. Les visiteurs peuvent ainsi plonger dans un monde révolu et se familiariser avec la biodiversité et la beauté de ces écosystèmes disparus.

De plus, les hologrammes peuvent être utilisés pour mettre en évidence des caractéristiques géologiques uniques, telles que des formations rocheuses, des cascades ou des volcans éteints. Les visiteurs peuvent les observer sous tous les angles, ce qui offre une compréhension plus approfondie de leur formation et de leur importance géologique. Les hologrammes sont également un moyen puissant de présenter et de préserver le patrimoine culturel associé aux paysages. Par exemple, des représentations holographiques de personnages historiques peuvent raconter des histoires sur l'évolution d'une région, sur les coutumes et les traditions locales. Les visiteurs peuvent interagir avec ces hologrammes, poser des questions et en apprendre davantage sur le passé.

De plus, les hologrammes peuvent être utilisés pour recréer des scènes historiques dans leur contexte d'origine. Imaginez-vous en train de marcher dans un village médiéval et de voir des hologrammes de personnes s'adonnant à des activités quotidiennes, recréant ainsi l'atmosphère et l'ambiance de l'époque. Cela permettrait aux visiteurs de voyager dans le temps et de vivre une expérience immersive unique.

Les hologrammes offrent également un outil puissant pour sensibiliser et éduquer les visiteurs sur l'importance de préserver notre patrimoine paysager. Grâce à des présentations interactives, des hologrammes peuvent expliquer les enjeux environnementaux actuels, tels que le changement climatique ou la dégradation des écosystèmes. Les visiteurs peuvent ainsi comprendre les défis auxquels notre patrimoine paysager est confronté et être encouragés à agir pour le préserver.

Les hologrammes ouvrent de nouvelles perspectives passionnantes dans la valorisation du patrimoine paysager. Ils permettent de recréer des environnements naturels disparus, de préserver le patrimoine culturel et d'offrir des expériences immersives uniques. En utilisant cette technologie de manière responsable, nous pouvons sensibiliser les visiteurs à la beauté et à la fragilité de notre patrimoine naturel et culturel, tout en les incitant à s'engager dans sa préservation. Les hologrammes sont une révolution dans la mise en valeur du patrimoine paysager et promettent de créer des expériences inoubliables pour les générations présentes et futures.

3.3.2) Muséalisation du patrimoine matériel, création d'un écomusée du paysage des terrasses d'oliveraies dans une structure abandonnée sur le sol public au sein du parc.

Dans ce paragraphe on exposera la possible création d'un écomusée du paysage des terrasses d'oliveraies dans une structure abandonnée sur le sol public au sein du parc

L'huile d'olive est un pilier de la culture et de l'économie locale, et il est donc vital de créer un musée dédié à cet élément emblématique de la région, un musée différent du musée Carli, qui a pour objectif de célébrer l'histoire d'une seule compagnie, ici on célèbre les gardiens de ce paysage culturels, qui sont les petits producteurs.

Ce projet vise à concevoir un musée interactif et éducatif qui mettra en valeur l'histoire, la production et les traditions liées à l'huile d'olive dans la zone du Parc des Cinque Terre et de Ligurie.

Le musée aura pour objectif de préserver et de promouvoir le patrimoine culturel et agricole de la région, en mettant en avant l'importance de l'huile d'olive dans l'histoire et la tradition ligurienne.

La structure muséale sera un espace éducatif qui offrira aux visiteurs l'opportunité d'en apprendre davantage sur le processus de production de l'huile d'olive, de la culture des oliviers à l'extraction de l'huile. Des ateliers interactifs, des démonstrations et des dégustations permettront aux visiteurs d'explorer tous les aspects de cet artisanat millénaire.

Il pourrait y avoir un point d'attraction touristique qui encouragera le tourisme durable en mettant en valeur les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et en soulignant l'importance de la biodiversité dans la production de l'huile d'olive.

Le musée travaillera en étroite collaboration avec les producteurs locaux d'huile d'olive afin de promouvoir leurs produits, d'encourager le commerce local et de soutenir les initiatives de développement durable. Une exposition interactive retracera l'histoire de la production d'huile d'olive en Ligurie, en mettant en évidence les techniques traditionnelles et les innovations modernes. Des artefacts historiques, des photographies et des vidéos seront utilisés pour illustrer l'évolution de l'industrie de l'huile d'olive, ou, comment on avait hypotisée dans la section précédente, d'utiliser des hologrammes à ce propos.

Une section du musée sera consacrée au processus de production de l'huile d'olive, depuis la récolte des olives jusqu'à l'extraction de l'huile. Les visiteurs pourront observer des maquettes et des démonstrations pratiques pour comprendre toutes les étapes impliquées.

Un jardin spécialement conçu en terrasses abritera les variétés d'oliviers typiques de la région, permettant aux visiteurs de se familiariser avec les différentes espèces et variétés d'olives utilisées dans la production d'huile d'olive en Ligurie.

Le musée offrira des ateliers pratiques où les visiteurs pourront participer à des activités telles que la cueillette des olives, la dégustation d'huiles et la fabrication de produits à base d'huile d'olive, comme du savon ou des cosmétiques.

Un espace dédié aux dégustations permettra aux visiteurs de découvrir les différents saveurs et qualités de l'huile d'olive de la région. Des experts seront présents pour guider les dégustations et partager leur expertise sur les caractéristiques gustatives et les accords culinaires. Également les producteurs du Parc qui n'ont pas un espace adapté dans leur domaine pourront utiliser ces espaces pour des dégustations et des présentations des produits de leur compagnie agricole aux touristes, en créant un plan équitable d'utilisation de la salle de dégustation.

Le Musée de l'Huile d'Olive en Ligurie sera un lieu captivant qui mettra en valeur l'histoire, la culture et la production de l'huile d'olive dans la région. Il offrira aux visiteurs une expérience immersive et éducative, tout en promouvant le développement durable, le commerce local et la préservation du patrimoine. Ce musée sera une véritable vitrine de l'huile d'olive ligurienne, contribuant ainsi à renforcer son rayonnement national et international.

En outre, en considérant que aujourd'hui on doit savoir valoriser le patrimoine en utilisant toujours des nouvelles idées révolutionnaires afin de rendre la propre institution muséale majoritairement connue et visitable on fera ici une proposition de projet qu'on espère de pouvoir rendre réelle dans le futur.

Afin de poursuivre cet objectif on introduit le projet Nemo's Garden conçu en 2012 par l'entrepreneur ligurien Sergio Gamberini, fondateur de la compagnie Oceandrive, en conjugant deux de ses activités préférées : la plongée et le jardinage.

Le nom "Nemo" fait référence au célèbre roman de Jules Verne, "Vingt Mille Lieues sous les Mers", qui a inspiré les concepteurs du projet à explorer le monde sous-marin et à le relier à l'art et à la culture.

En fait avec le projet Nemo's Garden ils ont créé des structures spéciales, appelées "biosphères", qui ont été conçues pour abriter des cultures sous-marines. Ces biosphères sont constituées de dômes en plastique transparent qui flottent à la surface de l'eau et créent un environnement hermétique et contrôlé pour les plantes telles que le Basilic, la plante symbole de Ligurie, mais également menthe thym, marjolaine et fraises.

Au centre de la structure est placée une structure artistique dite ‘‘Arbre de la Vie’’, similaire au symbole du Pavillon de l’Italie de l’Expo à Milan en 2015¹⁰⁶, cette structure abrite un système de canaux de registration de la pression à l’intérieur et à l’extérieur des capsules, des composants chimiques de l’atmosphère des capsules et de l’état de santé en générale des plantes qui est communiqué à une centraline de commande sur la côte qui surveille tout l’état de la structure 24h sur 24.

L’objectif du projet Nemo’s Garden est de créer un système alternatif d’agriculture, particulièrement dédié aux zones où les conditions environnementales, les difficultés économiques ou morphologiques du territoire rendent extrêmement difficile l’agriculture. En fait l’idée le projet Nemo's Garden est née de la volonté de trouver des solutions alternatives pour la production alimentaire face aux défis posés par le changement climatique et la raréfaction des terres cultivables. L’agriculture sous-marine offre une approche innovante en exploitant les ressources marines inexploitées pour la culture des plantes.¹⁰⁷

En se confrontant avec des agronomes on a pu asserir que, dans l’éventuelle possibilité d’agrandissement des structures des biosphères sur modèle de celles du projet Nemo’s Garden, on pourrait également cultiver des plantes ligneuses à taille majeure en cultivation réalisée avec sol fertile et non cultivation hydroponique.

Ici il intervient notre idée de créer un jardin sous-marin à biotype méditerranéen, où la plante reine est l’olivier.

En faite, on peut calculer l’espace occupée par une plante, dans ce cas un olivier, en connaissant son hauteur grâce à la théorie de projection de la couronne.

À cela on appliquera un exemple: Un Olivier d’hauteur de 2m environs, occupera un espace de 4m². À cela on doit ajouter l’espace occupé par le vase qui a une hauteur de 1,5m environs, donc on doit calculer le cube de un carré de 4m² multiplié pour 4m hauteur de l’arbre l’hauteur du vase.

Donc on a besoin d’un espace de 14m³ pour cultiver un arbre d’olivier sous eau. L’olivier, comment toutes les autres plantes ligneuses, prospèrent avec des congeneres, donc on va dire qu’une culture de trois plantes d’oliviers aurait besoin d’un dôme d’environ 42m³

En faitem avec la correcte fertilisation, la correcte illumination artificielle ainsi que la correcte irrigation la vie et la prospérité de la plante sont assurés.

¹⁰⁶ Carlo Biraghi, Maria Ferrari Farnia, Fabio Preda, ‘‘Padiglione Expo Milano 2015. Spazi, Forme, Significati’’ Fabbrica dei Segni, Milano, 2015.

¹⁰⁷ <http://www.nemosgarden.com> consulté le 17/07/2023

On rappelle que celle ci est une hypothèse de valorisation du patrimoine, il faut se mettre en compétition avec le tourisme des pays extra-européens.

De cette façon on pourrait créer un parc sous-marin et un musée d'art subaquatique unique dans le monde, un lieu qui fait comprendre que l'abandon du territoire d'origine nous porterait à devoir faire face à des nouvelles solutions, solutions qui pourraient créer des opinions diversifiées et critiques.

Enfaite les besoins naturels de l'oliviers sont assurés grâce à avec la correcte fertilisation du terrain, la correcte illumination artificielle ainsi que la correcte irrigation.

Je rappelle que celle ci est une hypothèse de valorisation du patrimoine, il faut se mettre en compétition avec le tourisme naissant des ex-pays en voie de développement, qui sont en grande amélioration pour idées, originalité et compétitivité.



Image 52: Le système du Projet Nemo's Garden, depuis <http://www.nemosgarden.com/gallery/> consulté le 17/07/2023

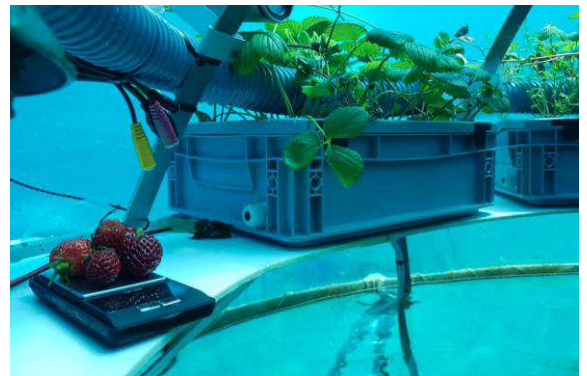


Image 53: La culture des fraises à l'intérieur des cloches du Nemo's Garden, depuis source Ibidem, consulté le 17/07/2023



Image 54: L'Arbre de la Vie à Milan réalisé pour l'Expo International du 2015 par Marco Balich, depuis <https://blog.urbanfile.org/2015/11/18/zona-expo-lalbero-della-vita-per-la-terza-ci-eta-piu-visitata-ditalia/> consulté le 17/07/2023

3.3.3) Propositions pour faire face à l'abandon du territoire.

Développement économique et infrastructures : Le gouvernement a mis en place des incitations fiscales, des subventions et des programmes de développement économique spécifiques pour attirer les investissements et créer des opportunités d'emploi dans les régions rurales et les petits territoires. Cela peut inclure le soutien à l'agriculture locale, le développement du tourisme rural, l'amélioration des infrastructures de transport et de communication, ainsi que la promotion des petites entreprises et de l'entrepreneuriat local.

Services publics : Il est essentiel de maintenir des services publics de base dans les petites localités, tels que les écoles, les hôpitaux, les bureaux de poste et les services de transport en commun. Les gouvernements peuvent adopter des mesures pour garantir l'accès à ces services, même dans les régions moins peuplées, afin de faciliter la vie des résidents et de les encourager à rester.

Les initiatives visant à renforcer le tissu social et la vie communautaire peuvent être mises en place. Cela peut inclure le soutien aux associations locales, aux activités culturelles et sportives, ainsi que la promotion de l'implication des résidents dans la prise de décision locale. Les gouvernements peuvent également encourager la création de réseaux de solidarité et de coopération entre les petites localités pour partager les ressources et les bonnes pratiques.

Est fondamental garantir un accès aux technologies de l'information et de la communication : il faut assurer une connectivité Internet fiable et rapide est crucial pour permettre aux petites localités de rester connectées au reste du pays et du monde. Les gouvernements peuvent investir dans l'infrastructure de haut débit et offrir des incitations aux fournisseurs de services pour étendre leur couverture dans les zones rurales.

Dans certains cas, il peut être nécessaire de mettre en place des programmes de revitalisation urbaine pour rénover les zones dégradées et rendre les petits territoires plus attrayants pour les résidents et les visiteurs. Cela peut inclure la réhabilitation des bâtiments abandonnés, la création d'espaces publics et de parcs, ainsi que l'amélioration de l'esthétique générale des localités¹⁰⁸.

La vie des jeunes devrait être facilitée, les salaires des dépendants devraient être augmentés aux mêmes niveaux des autres pays Européens tels que Espagne, France et Allemagne, ainsi que l'imposition d'un salaire minimum.

108

- **Conclusion du chapitre**

En conclusion, ce chapitre a mis en évidence les liens entre la conception du paysage en Europe et en Amérique Latine, en se focalisant sur le parc des Cinque Terre en Italie.

Ainsi que, les éléments majeurs du paysage, forgés par l'intervention humaine - notamment l'hydraulique, les chemins de fer et les murs en pierres sèches, ont été explorés pour leur rôle central dans la définition de l'environnement.

L'interaction entre ce paysage et la littérature mondiale a été illustrée par l'œuvre d'un éminent poète italien et européen, soulignant la fusion entre art et nature.

Enfin, des propositions pragmatiques ont été formulées pour magnifier le territoire, en s'appuyant sur les initiatives existantes au sein du parc des Cinque Terre.

Ces idées ouvrent la voie à un futur durable, préservant le patrimoine culturel et propulsant des perspectives nouvelles.

En synthèse, ce chapitre a révélé l'entrelacement entre conception paysagère, littérature et développement territorial, à travers le prisme captivant du parc des Cinque Terre. Cela renforce l'idée que les paysages sont des témoins vivants de l'histoire, inspirant un dialogue profond entre l'homme et son environnement.

- **CONCLUSIONS GÉNÉRALES**

(Osservazioni, conclusione generale, risposta alla problematica & suggestioni per future ricerche)

La valorisation du patrimoine du paysage culturel des terrasses d'oliviers du Parc UNESCO des Cinque Terre en Italie nécessite une approche holistique qui prend en compte la préservation de l'environnement, la promotion de la culture locale, le tourisme durable et la participation communautaire. Voici les solutions que actuellement ont été mis en place pour la préservation et la valorisation de ce patrimoine.

Ils ont été mis en place des programmes éducatifs locaux et des campagnes de sensibilisation pour informer les habitants, les visiteurs et les écoliers sur l'histoire, la valeur culturelle et l'importance environnementale des terrasses d'oliviers. Cela peut renforcer le respect et la compréhension de ce patrimoine unique.

On a encouragé un tourisme durable en limitant le nombre de visiteurs et en régulant les activités touristiques pour minimiser les impacts négatifs sur l'environnement et la culture locale. Promouvoir des activités respectueuses de l'environnement telles que la randonnée, le cyclisme et l'agrotourisme.

Ils ont été créés des itinéraires culturels et des circuits de randonnée qui mettent en valeur les terrasses d'oliviers, en incluant des panneaux d'information, des points de vue et des

arrêts pour permettre aux visiteurs d'apprécier pleinement la beauté et l'histoire de ces terrasses.

Il a été impliquée activement la communauté locale dans la gestion et la prise de décisions concernant la préservation et la promotion du patrimoine des terrasses d'oliviers. Cela afin de favoriser sentiment de responsabilité et d'appropriation parmi les habitants.

Il a été encouragé la création artistique et culturelle locale inspirée par les terrasses d'oliviers, comme des expositions, des performances et des événements. Cela peut contribuer à une meilleure compréhension et appréciation de la culture locale.

Ils ont été activement promus les produits locaux issus des oliveraies, tels que l'huile d'olive et les produits dérivés, en mettant en avant leur qualité et leur lien avec le patrimoine culturel. Cela peut soutenir l'économie local e tout en célébrant la tradition.

Il a été investi dans la restauration et l'entretien des terrasses d'oliviers pour les maintenir en bon état. Cela pourrait également créer des opportunités d'emploi pour les membres de la communauté locale.

En collaboration avec des organisations locales, régionales et internationales les infrastructures territoriales ont travaillé pour obtenir des financements, partager des expertises et renforcer les efforts de valorisation du patrimoine.

Recherche et Documentation : Encourager la recherche scientifique et l'enregistrement documentaire de l'histoire, de l'évolution et de la biodiversité associées aux terrasses d'oliviers. Cela peut contribuer à une meilleure compréhension de l'importance de ce patrimoine.

En mettant en œuvre une combinaison de ces solutions, le paysage culturel des terrasses d'oliviers du Parc UNESCO des Cinque Terre pourrait être préservé, valorisé et apprécié de manière durable par les générations actuelles et futures.

Si les mesures actuellement en place pour valoriser le patrimoine du paysage culturel des terrasses d'oliviers du Parc UNESCO des Cinque Terre en Italie ne semblent pas donner les résultats souhaités, voici quelques idées pour les améliorer :

Évaluation et Révision : Effectuer une évaluation approfondie de l'efficacité des mesures en cours pour identifier les lacunes et les domaines nécessitant des améliorations. Réviser la stratégie en fonction des enseignements tirés de cette évaluation.

Consultation Communautaire Renforcée : Impliquer davantage la communauté locale dans la planification, la mise en œuvre et l'évaluation des mesures. La participation active des habitants peut garantir que les solutions sont adaptées aux besoins et aux aspirations de la population locale.

Contrôle et Application : Renforcer la régulation et la surveillance des activités touristiques et des pratiques agricoles pour veiller à ce qu'elles respectent les normes de durabilité et de protection environnementale. Des sanctions appropriées peuvent être mises en place en cas de non-respect.

Campagnes de Sensibilisation Continues : Continuer à sensibiliser les visiteurs et les habitants sur l'importance du patrimoine des terrasses d'oliviers et les avantages d'un tourisme durable. On pourrait utiliser des supports variés tels que des vidéos, des réseaux sociaux, des expositions et des événements.

Il faut utiliser la technologie pour améliorer l'expérience des visiteurs tout en minimisant les impacts. Par exemple, des applications mobiles interactives peuvent guider les visiteurs à travers les terrasses d'oliviers tout en leur fournissant des informations culturelles et environnementales.

Il faut offrir des formations aux membres de la communauté locale impliqués dans la gestion des terrasses d'oliviers, afin de renforcer leurs compétences en matière de préservation, de communication et de gestion durable.

On a pu voir que ils on pourrait améliorer la mis en place des collaborations avec des organisations internationales, des universités , des experts en développement durable et des entreprises pour apporter des expertises complémentaires et des ressources financières.

On pourrait proposer des initiatives économiques qui bénéficient à la communauté locale tout en préservant les terrasses d'oliviers. Cela pourrait inclure la création de marchés locaux, la promotion de produits artisanaux ou la mise en place d'ateliers touristiques.

Il faut effectuer régulièrement des évaluations d'impact pour mesurer les résultats des mesures mises en place. Cela permettra de suivre les progrès réalisés et d'apporter des ajustements en temps réel si nécessaire.

Pour la préservation et la valorisation d'un patrimoine culturel est nécessaire un engagement à long terme. Il est important de maintenir l'effort et l'attention au fil du temps, en impliquant les générations actuelles et futures dans ce processus.

Également serait important dans le cas les mesures actuellement en place pour valoriser le patrimoine du paysage culturel des terrasses d'oliviers du Parc UNESCO des Cinq

Terre ne semblent pas donner les résultats souhaités, on pourrait mettre en place les solutions suivantes :

Évaluation et Révision : Effectuer une évaluation approfondie de l'efficacité des mesures en cours pour identifier les lacunes et les domaines nécessitant des améliorations. Réviser la stratégie en fonction des enseignements tirés de cette évaluation.

- 1) Consultation Communautaire Renforcée : Impliquer davantage la communauté locale dans la planification, la mise en œuvre et l'évaluation des mesures. La participation active des habitants peut garantir que les solutions sont adaptées aux besoins et aux aspirations de la population locale.
- 2) Contrôle et Application : Renforcer la régulation et la surveillance des activités touristiques et des pratiques agricoles pour veiller à ce qu'elles respectent les normes de durabilité et de protection environnementale. Des sanctions appropriées peuvent être mises en place en cas de non-respect.
- 3) Campagnes de Sensibilisation Continues : Continuer à sensibiliser les visiteurs et les habitants sur l'importance du patrimoine des terrasses d'oliviers et les avantages d'un tourisme durable. Utilisez des supports variés tels que des vidéos, des réseaux sociaux, des expositions et des événements.
- 4) Innovation Technologique : Utiliser la technologie pour améliorer l'expérience des visiteurs tout en minimisant les impacts. Par exemple, des applications mobiles interactives peuvent guider les visiteurs à travers les terrasses d'oliviers tout en leur fournissant des informations culturelles et environnementales.
- 5) Programmes de Formation : Offrir des formations aux membres de la communauté locale impliqués dans la gestion des terrasses d'oliviers, afin de renforcer leurs compétences en matière de préservation, de communication et de gestion durable.
- 6) Partenariats Stratégiques : Collaborer avec des organisations internationales, des universités, des experts en développement durable et des entreprises pour apporter des expertises complémentaires et des ressources financières.
- 7) Création de Valeur Économique : Mettre en place des initiatives économiques qui bénéficient à la communauté locale tout en préservant les terrasses d'oliviers. Cela pourrait inclure la création de marchés locaux, la promotion de produits artisanaux ou la mise en place d'ateliers touristiques.

- 8) **Évaluation des Impacts** : Effectuer régulièrement des évaluations d'impact pour mesurer les résultats des mesures mises en place. Cela permettra de suivre les progrès réalisés et d'apporter des ajustements en temps réel si nécessaire.
- 9) **Engagement à Long Terme** : La préservation et la valorisation d'un patrimoine culturel nécessitent un engagement à long terme. Il est important de maintenir l'effort et l'attention au fil du temps, en impliquant les générations actuelles et futures dans ce processus. L'amélioration de ces mesures peut nécessiter du temps et des ressources, mais en adoptant une approche adaptative, en tirant des leçons des échecs et en capitalisant sur les réussites, il est possible de créer une stratégie plus efficace pour valoriser le paysage culturel des terrasses d'oliviers des Cinque Terre, afin d'aider les producteurs qui en sont les véritables gardiens, ainsi que de le rendre plus accessible à tous ceux qui veulent découvrir un lieu où s'unissent histoire, nature et force de volonté.
Pour ce qui concerne les propositions pour un travail suivant cela serait intéressant l'exploration du patrimoine industriel du monorail et de sa valorisation, mais surtout ça se rend nécessaire une catalogation des oliviers centenaires à l'intérieur de la région afin de protéger et valoriser un patrimoine qui n'a jamais été catalogué.

ANNEXE I

La Fine dell'Infanzia ¹⁰⁹

“Rombando s'ingolfava

dentro l'arcuata ripa

un mare pulsante, sbarrato da solchi, cresputo e fioccoso di spume.

Di contro alla foce

d'un torrente che straboccava

il flutto ingialliva.

Giravano al largo i grovigli dell'alighe e tronchi d'alberi alla deriva.

Nella conca ospitale

della spiaggia

non erano che poche case

di annosi mattoni, scarlatte,

e scarse capellature

di tamerici pallide

*più d'ora in ora; stente creature perdute in un orrore di visioni. Non era lieve guardarle
per chi leggeva*

in quelle apparenze malfide

la musica dell'anima inquieta che non si decide.

*Pure colline chiudevano d'intorno marina e case; ulivi le vestivano qua e là disseminati
come greggi, o tenui come il fumo di un casale che veleggi
la faccia cadente del cielo.*

Tra macchie di vigneti e di pinete petraie si scorgevano

calve e gibbosi dorsi

di collinette: un uomo

*che là passasse ritto su un muletto nell'azzurro lavato era stampato per sempre - e nel
ricordo.*

*Poco s'andava oltre i crinali prossimi di quei monti; varcarli pur non osa la memoria
stancata.*

*So che strade correvano su fossi incassati, tra garbugli di spini, mettevano a radure, poi
tra botri,*

¹⁰⁹ Eugenio Montale, traduit par Patrice Angelini “Os de Seiche. Ossi di Seppia. Edition bilingue” Gallimard, Paris, 1966. p. 139

*e ancora dilungavano
verso recessi madidi di muffe,
d'ombre coperti e di silenzi.
Uno ne penso ancora con meraviglia
dove ogni umano impulso
appare seppellito
in aura millenaria.
Rara diroccia qualche bava d'aria
sino a quell'orlo di mondo che ne strabilia.
Ma dalle vie del monte si tornava. Riuscivano queste a un'instabile vicenda d'ignoti
aspetti
ma il ritmo che li governa ci sfuggiva.
Ogni attimo bruciava
Negl'istanti futuri senza tracce.
Vivere era ventura troppo nuova
ora per ora, e ne batteva il cuore.
Norma non v'era
solco fisso, confronto,
a sceverare gioia da tristezza.
Ma ri-addotti dai viottoli
alla casa sul mare, al chiuso asilo
della nostra stupita fanciullezza,
rapido rispondeva
a ogni moto dell'anima un consenso esterno, si vestivano di nomi
le cose, il nostro mondo aveva un centro.
Eravamo nell'età verginale
in cui le nubi non sono cifre o sigle
ma le belle sorelle che si guardano viaggiare. D'altra semenza uscita
d'altra linfa nutrita
che non la nostra, debole, pareva la natura. In lei l'asilo, in lei
l'estatico affisare; ella il portento
cui non sognava, o a pena, di raggiungere l'anima nostra confusa.
Eravamo nell'età illusa.
Volarono anni corti come giorni,*

*sommerse ogni certezza un mare florido
 e vorace che dava ormai l'aspetto
 dubbioso dei tremanti tamarischi.
 Un'alba dovè sorgere che un rigo
 di luce sulla soglia
 forbita, ci annunciava come un'acqua;
 e noi certo corremmo
 ad aprire la porta
 stridula sulla ghiaia del giardino.
 L'inganno ci fu palese.
 Pesanti nubi sul torbato mare
 che ci bolliva in faccia, tosto apparvero.
 Era in aria l'attesa
 di un procelloso evento.
 Strania anch'essa la plaga
 dell'infanzia che esplora
 un segnato cortile come un mondo! Giungeva anche per noi l'ora che indaga.
 La fanciullezza era morta in un giro a tondo.
 Ah il giuoco dei cannibali nel canneto,
 i mustacchi di palma, la raccolta
 deliziosa dei bossoli sparati!
 Volava la bella età come i barchetti sul filo del mare a vele colme.
 Certo guardammo muti nell'attesa del minuto violento;
 poi nella finta calma
 sopra l'acque scavate
 dovè mettersi un vento.*

“La Fin de l'Enfance”¹¹⁰

*Rugissant, il s'engouffrait
 dans la rive arquée
 une mer palpitante, barrière de sillons, hérissée et floconneuse d'écume.
 En contrebas de l'embouchure*

¹¹⁰ Eugenio Montale, traduit par Patrice Angelini “Os de Seiche. Ossi di Seppia. Edition bilingue” Gallimard, Paris, 1966. p. 139

*d'un torrent débordant
les flots jaunissaient.
Les entrelacs des algues et les troncs d'arbres à la dérive tournoyaient au large.
Dans le creux accueillant
de la plage
il n'y avait que quelques maisons
de briques séculaires, écarlates,
et de rares chevelures
de tamaris pâles
plus chétives d'heure en heure ; créatures languissantes perdues dans un horreur de
visions. Ce n'était pas aisé de les regarder
pour celui qui lisait
dans ces apparences malveillantes
la musique de l'âme inquiète qui ne se décide pas.
Pourtant, des collines entouraient la mer et les maisons ; des oliviers les habillaient,
dispersés ici et là comme des troupeaux, ou légers comme la fumée d'une maison qui
glisse
le visage incliné du ciel.
Parmi les taches de vignes et de pinèdes rocheuses on apercevait
les dos chauves et bossus
de petites collines : un homme
qui passerait là droit sur un mulet dans l'azur lavé serait gravé pour toujours - et dans le
souvenir.
On ne s'aventurait guère au-delà des crêtes proches de ces montagnes ; la mémoire
fatiguée n'osait même pas les franchir.
Je sais que des routes couraient sur des fossés encaissés, entre des enchevêtrements
d'épines, elles débouchaient sur des clairières, puis entre des ravins,
et s'allongeaient encore
vers des replis humides de moisissures,
de ténèbres couverts et de silences.
J'en pense encore avec émerveillement,
où chaque impulsion humaine
semble ensevelie
dans une aura millénaire.*

*Quelques souffles rares de vent
jusqu'à cette bordure de monde qui nous émerveille.
Mais on revenait des chemins de la montagne. Ils réussissaient à une aventure instable
d'aspects inconnus,
mais le rythme qui les gouverne nous échappait.
Chaque instant brûlait
Dans les instants futurs sans traces.
Vivre était une aventure trop nouvelle
heure après heure, et le cœur en battait.
Il n'y avait pas de norme
de sillon fixe, de confrontation,
pour séparer la joie de la tristesse.
Mais de nouveau amenés par les sentiers
à la maison près de la mer, à l'abri clos
de notre enfance émerveillée,
une réponse rapide
s'accordait à chaque mouvement de l'âme, les choses se vêtaient de noms,
notre monde avait un centre.
Nous étions dans l'âge virginal
où les nuages ne sont pas des chiffres ou des sigles
mais les belles sœurs qui se regardent voyager. D'une autre semence sortie
d'une autre sève nourrie
que la nôtre, faible, semblait la nature. En elle l'asile, en elle
le regard extatique ; elle était le prodige
que notre âme confuse ne rêvait même pas, ou à peine, d'atteindre.
Nous étions dans l'âge illusoire.
Les années ont volé comme des jours courts,
un océan luxuriant a englouti chaque certitude
et vorace il avait désormais l'aspect
douteux des tamaris tremblants.
Un matin il devait se lever qu'un rayon
de lumière sur le seuil
poli, nous annonçait comme une eau ;
et nous avons certainement couru*

*pour ouvrir la porte
qui grinçait sur les graviers du jardin.
La tromperie fut évidente.
De lourds nuages sur la mer trouble
qui nous bouillonnait sur le visage, apparurent aussitôt.
L'attente était dans l'air
d'un événement orageux.
Étrange aussi la plage
de l'enfance qui explore
une cour marquée comme un monde ! L'heure de l'enquête nous a également atteints.
L'enfance est morte en un cercle tournant.
Ah, le jeu des cannibales dans les roseaux,
les moustaches de palmiers, la récolte
délicieuse des douilles tirées !
L'âge charmant volait comme les petits bateaux sur le fil de la mer à voiles gonflées.
Nous avons certainement regardé muets en attendant la minute violente ;
puis dans le calme apparent
sur les eaux creusées,
un vent s'est levé où se nicher.*

ANNEXE II

a) Interview au dr. Marco Lucchi, propriétaire du moulin à huile Lucchi & Guastalli ¹¹¹

Bonjour M. Lucchi, je voulais vous demander de bien vouloir vous interviewer pour cette thèse de spécialisation en gestion des techniques, patrimoine, territoire de l'industrie.

Marco Lucchi : Très volontiers

Comment est née votre entreprise agricole ? J'ai vu que l'entreprise s'appelle Lucchi e Guastalli

Marco Lucchi: La compagnie agricole est née en 1994 par Lucchi et Guastalli, deux techniciens de la région de Ligurie, qui ont cependant ont commencé à cultiver l'olivier de manière autonome dans la province de La Spezia.

On était deux techniciens qui travaillaient dans la province de Gênes, dont moi j'étais responsable de l'assistance aux exploitations agricoles, notamment dans le secteur oléicole.

Puis, en 2002, il a été mise en vente le moulin à huile de Santo Stefano Magra, où nous allions en tant que clients et, avec mon collègue Mr. Guastalli, nous avons décidé de le reprendre, abandonnant notre emploi pour la région, créant notre propre entreprise agricole à plein temps en tant que producteurs.

Ensuite, on a rejoint le moulin à huile, une entreprise de transformation artisanale qui transforme les olives pour son propre compte et pour des tiers.

Ceci est le moulin le plus important en termes de dimensions et de potentiel dans tout l'est de la Ligurie, notre approche était celui de deux techniciens agronomes, qui venaient de l'extérieur et non une entreprise qui se transmettait de père en fils.

¹¹¹ Selon la procédure spécifique de la loi n°633/1941 du code législatif italien par les articles 10 et 320 du codex civil italien ainsi que des articles 96 et 97 de la loi du 22/04/1941 n° 633, Mr Lucchi a donné son accord pour cette interview verbalement et par écrit.

C'était différent de la généralité des entreprises, disons que celui-ci est un milieu qui est fortement traditionnaliste, et dans notre cas nous avons toujours été une entreprise innovante. Nous avons donc été la première entreprise à transformer l'huile d'olive dans une direction d'impact environnemental minimale dans le sens où nous sommes étés les premiers à avoir introduit des technologies sans production de déchets polluants dans la région.

Notre biomasse que nous produisons sous forme de déchets est transformée par le biogaz en électricité.

Les noyaux sont récupérés, la partie ligneuse du bois d'olivier est récupérée, le chauffage dans le moulin est réalisé avec notre biomasse, donc pratiquement il y a le recyclage complet de la partie énergétique du grignon et des noyaux.

Cela permet également d'éviter la dilution dans l'extraction de l'huile dans une centrifugeuse, qui se fait exclusivement pour séparer les types de déchets afin de destiner le grignon pour une grignonnerie¹¹². Comme nous n'avons pas à utiliser ces destinations, nous n'avons pas besoin de cette dilution et par conséquent l'huile en a également bénéficié en termes de qualité car, n'étant pas lavée à l'eau, elle a une teneur en polyphénols antioxydants qui est le plus élevé parmi les entreprises liguriennes, il s'agit donc d'une innovation technologique.

Entre autres choses, nous introduisons cette année une autre machine innovante, une première pour la Ligurie qui est le proto réacteur, une machine qui effectue le broyage des olives, c'est-à-dire la phase d'extraction de l'huile des cellules non traditionnelles 40 50 minutes mais dans les quatre 5 minutes, augmentant ainsi encore la qualité de l'huile. La persistance des parfums, des arômes. C'est donc une entreprise immédiatement innovante et toujours prête à essayer de nouvelles technologies.

Et en ce qui concerne les Cinque Terre, on m'a dit que vous êtes l'un des plus grands propriétaires de cette partie de la région et que les agriculteurs des Cinque Terre viennent produire de l'huile d'olive chez vous, quelle est l'extension Moyenne d'une propriété ici?

Marco Lucchi: Donc, la principale culture, la principale culture des Cinque Terre, c'est la viticulture, l'oléiculture. Le deuxième est le numéro deux. Et celle-ci, où nous nous trouvons actuellement, est la plus grande oliveraie des Cinque Terre et fait environ un

¹¹²

hectare. L'entreprise moyenne des Cinque Terre est très petite, la taille des entreprises est de 3000 à 5000 mètres. Ensuite, les propriétés sont encore plus fractionnées et donc la plupart ne sont pas des entreprises avec un numéro de TVA, mais sont des amateurs, des personnes qui cultivent la terre familiale et donc 1000 mètres 2000 mètres. Les fermes qui sont sur le marché en tant que caves sont un peu plus grandes, mais un hectare, un hectare et demi sont les dimensions maximales de ces entreprises. Et j'ai dit que la vigne est le produit principal l'olivier est un produit qui a certainement une tradition locale car il y a aussi de vieilles oliveraies dans la région par exemple des dalles etc. des plantes très anciennes donc vous pouvez aussi voir vers Monterosso il y a des zones qui sont aujourd'hui fortement interdits mais l'olivier a été quelque peu délaissé dans les années depuis qu'il y a eu le D.O.P. Il y a eu une certaine reprise et notamment dans cette zone, dans cette zone où nous sommes, il y a eu des propriétaires qui ont investi dans l'oléiculture, c'étaient mes clients car je réponds en partie à votre question. des Cinque Terre viennent à mon moulin car il n'y a pas de moulin dans les Cinque Terre qui y travaille. Le plus proche est le mien dans la région de Santo Stefano. Ou il y en a dans l'arrière-pays de Spezia ou il y en a un à Levanto, par exemple. Mais ici, dans les Cinque Terre, ce n'est pas le cas. Ceux qui ont planté ces 500 plantes où nous sommes aujourd'hui étaient mes clients qui ont ensuite cessé leur activité en 2018 et m'ont confié l'activité que j'ai repris avec grand plaisir car c'est une région extrêmement belle et avec une huile qui diffère de celle du Val di Magra et nous a donc permis de créer une nouvelle ligne de produits d'amélioration, mais toujours liée à la D.O.P. Riviera Ligurienne.

En parlant de cela, pourriez vous me parler un peu plus de la naissance de la DOP Riviera Ligurienne Orientale. Comment est-il né, en quelle année ?

Marco Lucchi: La DOP Riviera Ligure a été la première région italienne à créer une DOP régionale. Avant la Riviera ligurienne, il y avait l'AOP de Brisighella qui était une petite région de l'Émilie. En tant que région, la Ligurie a été la première à faire l'AOP. Cette dernière a été réalisée principalement à partir du Ponente car la zone de plus grande production, je dirais 75% de la production, est concentrée dans la province d'Imperia et donc l'initiative est née là-bas. Mais il s'est tout de suite rendu compte que l'oléiculture était, disons, la caractérisation paysagère de toute la Ligurie de Vintimille à Portonovo et que tout l'arc ligure est caractérisé par l'oléiculture. Ainsi au-delà de l'aspect économique, il était également important de valoriser le pétrole pour la récupération et l'entretien du

territoire dans des zones où il y avait peu de production pour le marché ou du moins submergées. C'était donc la Riviera di Levante. Mais dans tous les cas, ce sont des millions d'oliviers qui ont dû être récupérés pour l'entretien de la zone où l'olivier est abandonné. La terre se dégrade, il y a des glissements de terrain, il y a des incendies, il y a une instabilité hydrogéologique. Par conséquent, l'amélioration de la D.O.P. Qui est une valorisation économique, destinée à la fois aux entreprises professionnelles plus disons structurées que l'on trouve dans la région d'Imperia mais aussi à l'ensemble du territoire ligure pour l'entretien et l'entretien du territoire et donc la DOP a été créée en 1996 qui a pris la dénomination D.O.P.

Et parlez-moi un peu du monorail, comment est-il arrivé ? Quoi? Quelle est sa fonction ? Pourquoi est-ce si important dans le pays ici en Ligurie ?

Marco Lucchi: Mais c'est vraiment une caractéristique des Cinque Terre. Le monorail, qui est un brevet suisse, est une production suisse, a été introduit dans les années 90 précisément à l'initiative du Parc des Cinque Terre car on s'est rendu compte qu'il n'était pas possible de gérer la culture de ces terres car il n'était pas possible de construire des routes, car l'orographie est telle qu'il est impossible même de penser à construire des routes sur ces collines. Il y a peu de routes et la plupart des terres sont inaccessibles par les routes et dans tous les cas la route passe en dessous, mais il faut ensuite monter 300 mètres à travers les terrasses pour pouvoir atteindre les oliveraies ou les vignes et cela rend la culture absolument peu rentable. L'idée est venue au parc dans ces années et grâce aussi au financement de l'Unesco etc., on a pensé à ces supports qui sont vraiment efficaces car ils atteignent n'importe quel point des oliveraies et des vignes, vous permettant de transporter le matériel et d'apporter vaut le produit. Par conséquent, amener les raisins dans les caves avec plus de facilité pour effectuer les traitements, etc. et c'est certainement l'une des clés du maintien de l'oléiculture et de la viticulture qui est actuellement dans les Cinque Terre. Maintenant, il existe des preuves d'expérimentation, par exemple, de traitements phytosanitaires qui sont un autre problème de gestion des vignobles et des oliveraies qui se fait avec des drones et il existe des preuves pour être en mesure de le faire. Aussi parce qu'il est très probable qu'il y ait des blessures dans ces conditions de travail, travailler en combinaison avec des arroseurs qui montent et descendent ces marches de pierre provoque souvent des blessures et pose un problème

non seulement de coût, mais aussi de santé. De personnes. En conséquence, des systèmes de traitement avec des drones sont testés.

Merci et je voulais vous demander comment vous pensez que le tourisme peut vous aider dans la production ici. Quelles sont les conséquences ces dernières années ont été des années de production importante ou non et le tourisme a permis de faire face ou non à ces pénuries de production.

Au-delà de la production, qu'elle soit grande ou petite, le problème est le coût de production dans cette production extrêmement élevée, accentuée lorsque la production fait défaut. Mais même dans le cas de la viticulture, la production est un peu plus constante. Mais dans tous les cas les coûts sont très élevés et le prix du marché qui est payé, bien qu'il soit un prix élevé par rapport à des produits équivalents, est rarement en mesure de couvrir l'intégralité des frais de gestion de l'entreprise, y compris les besoins d'investissements, etc. C'est là que le tourisme aide. Le tourisme est une grande ressource, il y a un grand flux de touristes ici. Restauration.

Donc, même ce changement de sensibilité peut conduire à une amélioration du comportement envers le respect de la nature à votre avis?

Marco Lucchi: Mais ce oui dans le sens que pourtant c'est que c'est une culture qui doit être en équilibre avec l'environnement car c'est une culture très manuelle et très bien, disons, de sa nature en équilibre avec la nature car en attendant ici par exemple nous avons aussi des abeilles donc nous devons faire des traitements de défense contre les parasites compatibles avec la culture et l'élevage des abeilles. Mais c'est la nature même du territoire qui le rend compatible avec l'environnement. C'est un promontoire dans la zone que nous essayons de maintenir avec un impact environnemental minimal.

Et l'Unesco vous aide quand il y a des moments difficiles? Que voudriez-vous que l'Unesco fasse de plus ?

Marco Lucchi: Franchement, je ne sais pas ce que fait l'Unesco, car c'est une relation qu'elle entretient avec le parc. Il existe des sources de financement qui sont principalement accordées sont des fonds de la Région Ligurie, du PSR qui est d'origine

européenne. Le fait d'être un site du patrimoine de l'UNESCO a aidé à certains moments à la récupération des structures, donc des murs en pierre sèche et de la construction du monorail. Mais il est plus important, à mon avis, que l'autofinancement se développe justement grâce à l'intégration avec le tourisme, car il ne faut pas trop attendre d'aide de l'extérieur, il faut essayer de s'y créer.

Je vous remercie pour cette excellente interview, vous avez pu m'aider à rédiger ma these. Marco Lucchi : Avec plaisir et je vous souhaite également de bonnes vacances.



AUTORISATION POUR LA PUBLICATION D'INTERVIEW AINSI QUE MATÉRIEL PHOTOGRAHIQUE

Moi soussigné MARCO LUCCHI, né(e) à BOLOGNA ()
 le 28/03/1963 demeurant à VEZZANO LIGURE
(SP), VIA GIARDINO 23 19020 CAP
 code postale _____ représentant légal de _____

ATTESTE SUR L'HONNEUR QUE J'AUTORISE GRACIEUSEMENT SANS LIMITE DE TEMPS

Conformément à l'art. 10 et 320 du Code civil italien. et à l'art. 96 et 97 de la loi du 22.4.1941, n. 633, "Loi sur le droit d'auteur", pour la publication et / ou la diffusion sous la quelconque forme que ce soit des photos et interviews studios de vidéos effectuées à FABIO MANCINI né à ATESSA (CH) il 04/09/1995 demeurant en FOSSACESIA (CH), VIALE DEI PIOPIPI n. 41 CAP 66022 pour la rédaction du mémoire de fin d'études du diplôme de deuxième cycle en Techniques Patrimoine Territoire de l'Industrie Erasmus Mundus.

Avec le titre provisoire de "Réflexion sur le contexte du Parc Unesco des Cinque Terre, Ligurie, Italie : Valorisation des paysages de l'huile d'olive en voie d'extinction" qui sera soutenue auprès de l'Université de Évora Portugal pendant l'année académique 2022/2023, sous la direction et responsable de mémoire Mme Antonia Fialho Costa

Il reconnaît que les fins de ces publications sont simplement de nature informative et vulgarisée des activités culturelles, éducatives et de recherche de l'Université et que la création et l'utilisation des images susmentionnées ne sont effectuées que pour la poursuite de ses fins académiques, sans tout profit à bout lucratif.

Il est conscient que l'utilisation des images doivent être considérées comme entièrement gratuites. Il est interdit leur utilisation dans des contextes qui compromettent l'honneur, la réputation et la bienséance de la personne représentée, ainsi que les institutions de l'Université de Padova, l'Université Paris 1 - Panthéon Sorbonne, l'Université de Évora sont exonérées de toute responsabilité inhérente à une utilisation incorrecte par des tiers du images publiées

Lieu, Date MONTEROSSO 28/07/2022

Signature du concerné Marco Lucchi

Signature de l'étudiant Fabio Mancini

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

- Giuseppe Albertoni, Simone Collavini, Tiziana Lazzari *“Introduzione alla Storia Medievale”*, Il Mulino, Bologna, 2020.
- Marie Claire Amouretti, Georges Comet, Claude Ney, Jean-Louis Paillet, *“À propos du pressoir à huile: de l'archéologie industrielle à l'histoire”*, dans *Mélanges de l'Ecole Française de Rome Antiquité*, tome 96 n°1, pp. 379-421, 1984.
- Ross Balzaretto, *“Dark Age Liguria Regional Identity and Local Power, C. 400-1020”*, Bloomsbury academic, London, 2013
- Heather Bateman, Steve Curtis, Katy McAdam, *“Dictionary of Agriculture”*, A&C Black, London, 2006
- Guillaume Besnard, Jean Frédéric Terral, Amandine Cornille, *“On the origins and domestication of the olive: a review and perspectives”*, in *Annals of Botany*, Vol. VII, Oxford Academic, Oxford, 2018.
- Carlo Biraghi, Maria Ferrari Farnia, Fabio Preda, *“Padiglione Expo Milano 2015. Spazi, Forme, Significati”* Fabbrica dei Segni, Milano, 2015.
- Angelo Bo, Riccardo Lisci, Marco Rimediotti, Beatrice Pesenti Barili Daniele Sarri, GaetanoTirró, Marco Vieri, *“La meccanizzazione dell'olivo e della vite in Regione Liguria”*, Prampolini, Catania, 2013
- Catia Brillì, *“Genoese Trade and Migration in the Spanish Atlantic, 1700–1830”*, Cambridge University Press, Cambridge, 2016
- Giulia Caneva, Diego Moreno, Roberta Cevasco, Maria Angela Guido, Carlo Montanari, *“L'approccio storico – archeologico alla copertura vegetale: il contributo dell'archeologia ambientale e dell'ecologia storica”*, dans *“La biologia vegetale per i beni culturali”*, Vol. II°, pp. 463-494, Nardini Editore, Florence, 2005
- Franco Cardini, *“L'Italia Medievale”*, Touring Club Italiano edizioni, Milano, 2004
- Vincenzo Curci, *“Manuale dell'Olio d'Oliva”*, Calderini Edagricole, Bologna, 2001
- Maria Elisa Clodoveo, Filomena Corbo, Riccardo Almirante, *“ Estrazione con ultrasuoni, più resa e qualità dell'olio”*, dans *“L'informatore Agrario”*, n°42, Ed. Uniba Facoltà Agraria, Bari, 2018
- Alberto Colombo, Roberto De Franchi, Simona Martini, Gianluca Pesce, Fabrizio Tavaroli, *“Manuale per la costruzione dei muri a secco, linee guida per la manutenzione dei terrazzamenti delle Cinque Terre”*, Tipografia Ambrosiana, Busalla, 2004.
- Zeffiro Ciuffoletti, *“Olivo, tesoro del Mediterraneo”*, Alinari, Firenze 2004

- Pierre Da Passano, *‘Histoire de l’annexion de la Corse’*, Horvath, Roanne, 1990.
- Eschyle, traduit par Giulia Morani, Moreno Morani, *‘Tragedie e Frammenti di Eschilo’*, Utet, Torino, 1987.
- European Commission, *‘The EU helps reboot Europe’s tourism’*, EU Commission Press Agency, Bruxelles, 2021;
- Giuseppe Felloni, *‘La rivoluzione dei trasporti in Liguria nel secolo XIX’*, dans *Atti della Società Ligure di Storia Patria*, N.S., II, n°38, pp. 881-895, Società Ligure di Storia Patria, Genova, 1998.
- Giulio Ferroni, *‘Storia della Letteratura Italiana. Il Novecento ed il nuovo millennio’*, Vol. IV, Mondadori, Milano, 2021.
- Gian Pietro Gasparini, *‘Il vino delle Cinque Terre e le trasformazioni ottocentesche’*, in *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in onore di Giovanni Rebora*, Philobiblon Edizioni, Ventimiglia, pp. 88-108.
- Jean Marie Gehu., *‘Dictionnaire de sociologie et synécologie végétales. Fédération Internationale de Phytosociologie’*, J. Cramer, Berlin-Stuttgart, 2006
- Alfred Grove, Oliver Rackham, *‘The Nature of Mediterranean Europe. An Ecological History’*, Yale University Press, New Haven , 2001.
- Salvador Rivas-Martínez, *‘Avances en Geobotánica. Discurso de Apertura del Curso Académico de la Real Academia Nacional de Farmacia del año 2005’*, Real Academia Nacional de Farmacia, Madrid, 2005.
- Commission Européenne, Directive 92/43/CEE DEL CONSIGLIO del 21 maggio 1992 relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche (GU L 206 del 22.7.1992, pag. 7).
- Marc Jakobs, *‘Le paysage’*, Infolio, Gollion, Suisse, 2008.
- Mario Labò, *‘I Palazzi di Genova di PP. Rubens e altri scritti d’architettura’*, Tolozzi, Pontremoli, 1970.
- Enzo Lippolis, Giorgio Rocco, *‘Archeologia Greca. Cultura, Società e produzione’*, Mondadori, Milano, 2011;
- Louis XIV, trad. par Gigliola Pasquinelli, *‘Memorie di Luigi XIV’*, Bollati Boringheri, Torino, 1961.
- Anna Maria Guccini, *‘Le ruote dell’olio. Atti dei convegni ‘I frantoi da olio sulle antiche vie del sale’*, Thèodolite, Milano, 2021.

- Bruno Massabò, Vincenzo Tiné, ‘*Storie dalla terra e dal mare, archeologia in Liguria 2000-2015*’, Sagep, Genova, 2016.
- Domenico Musti, ‘*Storia Greca, linee di sviluppo dall’età micenea all’età romana*’, Laterza, Roma, 2006.
- Eugenio Montale, traduit par Patrice Angelini ‘*Os de Seiche. Ossi di Seppia. Edition bilingue*’ Gallimard, Paris, 1966.
- Diego Moreno, Carlo Montanari, ‘*Mas allà de la percepcìon: hacia una ecología histórica del paisaje rural en Italia*’, dans «Cuadernos Geográficos», n°43, Universidad de Granada, 2008, pp. 29-49.
- Giuseppe Fontanazza ‘*Olivicoltura Intensiva Meccanizzata*’, Edagricole, Bologna, 1993.
- Gabriele Gasparro, Carlo Magni, ‘*Il Marketing del Consumatore, strategie e strumenti delle scelte gastronomiche*’, Accademia Italiana della Cucina. Roma, 2007.
- Giulio Giaccaro : « *Gênes et la Ligurie à l’époque contemporaine* », Gênes, Sagep, 1980,
- Paolo Giardinelli ‘*Tradizioni Popolari in Liguria*’, dans ‘*Atti Della Società Ligure Di Storia Patria*’, Vol. XLIV (CXVIII) Fasc. II, Ed. Regione Liguria, Genova, 2004, pag. 335-392
- Gianfranco Liguri, June Di Schino, Massimo Stefani, ‘*L’oro del Mediterraneo. Olio d’Oliva. 6000 anni tra storia, arte, medicina e religione*’, Goware, Firenze, 2006.
- Paolo Lingua, ‘*Breve Storia dei Genovesi*’, Laterza, Bari, 2015.
- Valentina Moneta, Claudia Parola, ‘*Oltre la rinaturalizzazione*’, Oltre Edizioni, Sestri Levante, , 2014
- Franco Montanari, ‘*GI, vocabolario della lingua greca*’, Loescher, Milano, 2008
- Silverio Pachioli, ‘*L’Olivo, patologia e difesa delle culture mediterranee*’, Tipografia Rosetana, Roseto degli Abruzzi, 2019.
- Paolo Passaglia, Andrea Pertici, ‘*Manuale di Diritto Costituzionale Italiano ed Europeo, Volume III: Le fonti del Diritto e gli organi di Garanzia Giurisdizionale*’, Torino, Giappichelli, 2019
- Danilo Presotto, ‘*Genova 1656-1657, cronache di una pestilenza*’, *Atti della Società Ligure di Storia Patria*, Vol. 5, n° 2, 1965, pp. 313-437
- Massimo Quaini, ‘*Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*’, Camera di Commercio di Savona, Savona, 1973.

- Betto Salvucci, ‘*Dall’Olivo all’Olio, storia, tradizioni, miti e curiosità*’, Tipografia S. Giuseppe, Pollenza (MC), 2002.
- Francesco Sbordone ‘*Ricostruzione dei frammenti di Strabone, Geografia VII*’, dans *Illinois Classical Studies*, Vol VII N°2, University of Illinois Press, Champaign, 1982
- Charles Singer, Erik Holmyard, Trevor Williams, ‘*Storia della Tecnologia, dai tempi primitive alla caduta degli antichi imperi*’, Vol. I, Bollati Boringhieri, Torino, 2012.
- Frank Spooner, ‘*L’Economie Mondiale et les Frappes Monétaires en France. 1493-1680*’, Armand Colin éditeur, Paris 1956.
- Maristella Storti, ‘*Il Paesaggio Storico delle Cinque Terre, individuazione di regole per azioni di progetto condivise*’, Thèse de Doctorat en projection du paysage, Université de Florence, 2003, vol IV, pag. 477.
- Touring Club Italiano, ‘*Le Citta dell’Olio*’, Touring Editore, Milano, 2001
- Marco Vieri, Giuseppe Zimbalatti, ‘*La Meccanizzazione dell’Olivicoltura Italiana*’, in *Accademia Nazionale dell’Olivo*, vol. XV, Avril 2012, pag. 3-37.
- Katherine Danielle White, ‘*Greek and Roman technology*’, Thames and Hudson, London. 1984
- Katherine Danielle White, ‘*Farm Equipment in the Roman World*’, Cambridge University Press, Cambridge, 1967.
- Flavio Zammarella, Giorgio Fontana, ‘*Oli da olive. Testi unificati, aggiornati e coordinati delle normative nazionali, comunitarie e internazionali per la produzione e il commercio.*’, Hoepli, Milano, 2004

SITOGRAFIE

- <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:2013;10> (25/04/2023)
- <https://www.altalex.com/documents/leggi/2007/04/12/legge-06-04-2007-n-46>
(11/07/2023)
- <http://www.parconazionale5terre.it/Fpage.php?id=419> (17/05/2023)
- https://www.unesco.org/archives/multimedia/document-1680?TSPD_101_R0=080713870fab200083d1223a3ec5703f4eb90d98b4756f82d1a4a7989cd8dda8548918f2864a4b4f08e0e57dca143000121070188e0d11a8d59b57fb4829ade35684f8686f5134e96bf2e88e1b74ddd9ce0a8792971b27edeaf549d184f0f7b (18/02/2023)
- <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2014/11/18/14A08883/sg> (17/05/2023)
- <https://geoportal.regione.liguria.it/archivio-focus/item/693-alberi-monumentali-d-d-n-69-2021.html> (17/05/2023)
- <http://www.vitalieghianda.it/vitalfranzsito/images/relazionevitali.pdf> (15/05/2023)
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX%3A31992L0043>
- [https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers16-\(17/05/2023\)07/010045068.pdf](https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers16-(17/05/2023)07/010045068.pdf) (17/05/2023)
- <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/ape-nera-del-ponente-ligure/> 15 05 2023
- <https://www.ilsecoloxix.it/genova/2012/11/15/news/la-liguria-segreta-degli-anfibi-1.38000529> (articolo giornale) (15/05/2023)
- <https://www.beniculturali.it/luogo/abbazia-di-san-fruttuoso> (16/05/2023)
- <https://whc.unesco.org/fr/criteres/> (17/05/2023)
- <http://www.dipbot.unict.it/frame/vegetazionemarina.htm> (05/02/2023)
- http://lrv.regione.liguria.it/liguriass_prod/articolo?urndoc=urn:nir:regione.liguria:legge:1985-03-18;12 05/06/2023
- <https://www.youtube.com/watch?v=FbIF1Q31zBQ> ibidem
- <https://www.senato.it/istituzione/la-costituzione/principi-fondamentali/articolo-9>
- https://natura.legambiente.it/wp-content/uploads/Legge_394-1991_Legge_quadro_aree_protette.pdf
- https://www.ansa.it/liguria/notizie/2018/07/15/processo-5-terre-bonanini-in-carcere_5a737464-7300-4b5f-940f-a9468ead656e.html
- <http://www.levanto.com/1princip/mpcm.htm> consulté le 10/07/2023

- <https://www.cittadellaspezia.com/2022/01/28/cinque-terre-una-monorotaia-elettrica-trasporterale-persone-via-dellamore-no-al-numero-chiuso-si-al-numero-giusto-428942/> consulté le 10/08/2023
- <http://www.iscum.it> consulté le 04/04/2023
- <https://hispania.revistas.csic.es/index.php/hispania/article/view/690/687>
- https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/16047/BeltranPeraltaYolandaNatalia_Treball.pdf?sequence=1 consulté le 05/07/2023
- <file:///Users/AntoniaConde%201/Downloads/Dialnet-PracticasAlimentariasEnLosSiglosXVIIYXVIIIEnElCler-3074460.pdf>
- <https://journals.openedition.org/mediterraneec/342> consulté le 05/07/2023
- [: https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers16-07/010028306.pdf](https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers16-07/010028306.pdf) consulté le 05/07/2023
- <https://uniroma1.academia.edu/VincenzaFerrara/CurriculumVitae> consulté le 05/07/2023
- https://www.ansa.it/liguria/notizie/2022/01/01/parco-5-terre-stagione-positiva-ma-condizionata-da-pandemia_a34330ae-3dbb-40a1-9b42-a4f7b2129b33.html consulté le 05/07/2023
- https://www.researchgate.net/publication/336830550_Impatto_degli_ungulati_sulla_biodiversita_Marzo_2016_Parco_nazionale_delle_Cinque_Terre_-_Universita_di_Pisa consulté le 05/07/2023
- <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/06/13/097G0189/sg> (15/06/2023)
- <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:1991-12-06;394> 10/07/2023
- <https://www.mase.gov.it/normative/l-31-dicembre-1982-n-979-disposizioni-la-difesa-del-mare-gu-18-gennaio-1983-n-16-so> (consulté 10/07/2023)
- <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1992/02/25/092G0211/sg#:~:text=La%20fauna%20selvatica%20e%27%20patrimonio,danno%20effettivo%20alle%20produzioni%20agricole.> ((consulté 10/07/2023)
- https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development/country/italy_fr (consulté le 10/07/2023)
- <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:decreto.legislativo:1995-03-17;220> (consulté le 10/07/2023)

- [https://eur-lex.europa.eu/FR/legal-content/summary/production-and-labelling-of-organic-products-until-2021.html#:~:text=Règlement%20\(CE\)%20n°%20834%2F2007%20du%20Conseil%20du,intégrées%20dans%20le%20document%20original](https://eur-lex.europa.eu/FR/legal-content/summary/production-and-labelling-of-organic-products-until-2021.html#:~:text=Règlement%20(CE)%20n°%20834%2F2007%20du%20Conseil%20du,intégrées%20dans%20le%20document%20original). (consulté le 10/07/2023)
- <https://www.liguriafood.it/2019/10/22/la-razzola-cultivar-dellestremo-levante/> (05/08/2023)
- <https://www.cucchiaio.it/articolo/Focaccia-col-formaggio-di-Recco-la-ricetta-di-Manuelina/> 10/07/2023
- <https://olivoelilio.edagricole.it/ricerca-scientifica/intelligenza-artificiale-riconosce-taggiasca-ligure-dop-da-contraffazione/> (05/08/2023)
- <https://www.oliocarli.it/magazine/tesori-di-gusto/olive-taggiasche> (05/08/2023)
- <https://www.dire.it/07-06-2023/919290-abbattuta-la-famiglia-di-cinghiali-che-aveva-invaso-la-spiaggia-di-camogli/> (05/08/2023)
- https://www.beniculturalionline.it/location-2893_Museo-Preistorico-Nazionale-dei-Balzi-Rossi.php (05/08/2023)
- https://www.persee.fr/doc/rea_0035-2004_1996_num_98_3_4657?q=Prométhée+délivré+liguriens 01/08/2023
- <https://www.rolliestradenuove.it/rollo/14-palazzo-di-nicolosio-lomellino/> 05/08/2023
- [https://www.treccani.it/enciclopedia/genova_\(Dizionario-di-Storia\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/genova_(Dizionario-di-Storia)/) 05/08/2023
- <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/1992/05/13/110/sg/pdf> 10/07/2023
- <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/ape-nera-del-ponente-ligure/> 15/07/2023
- <http://www.museodellolivo.com> consulté le 10/07/2023
- https://www.crea.gov.it/documents/68457/0/Liguria_inCifre_2023_WEB.pdf/74fd07f3-eb0d-b11c-828f-f79634f2b9a0?t=1686753094481 consulté le 10/07/2023
- <https://www.cittadellaspezia.com/2022/07/04/a-levanto-mostra-permanente-della-cultura-materiale-completati-il-restyling-e-i-nuovi-allestimenti-delle-sale-452029/> consulté le 10/07/2023
- <http://www.museodellolivo.com/i-percorsi-tematici/umano-e-divino> 10/07/2023
- <https://www.pestogenovese.com/fr/blog/specialita-della-liguria/pesto-genois> consulté le 10/07/2023
- https://natura.legambiente.it/wp-content/uploads/Legge_394-1991_Legge_quadro_aree_protette.pdf consulté le 10/07/2023

- <https://www.agenziaentrate.gov.it/portale/documents/20143/2471167/RISOLUZIONE+F24+INARCASSA.pdf/0af72058-8b26-1a35-61e5-0fd50e56e939> consulté le 17/05/2023 consulté le 05/06/2023
- <https://olivoelilio.edagricole.it/ricerca-scientifica/raccolta-meccanizzata-olive-qualita-olio/> consulté le 18/06/2023
- <https://www.liguriafood.it/2018/08/01/olio-dop-frantoio-marco/> consulté le 05/08/2023
- <https://www.treccani.it/vocabolario/preindustriale/> consulté le 13/08/2023
- https://www.marklinfan.com/f/topic.asp?TOPIC_ID=3107&whichpage=3 consulté le 10/08/2023
- <https://www.stonewalls4life.eu/timeline/?lang=it> consulté le 05/07/2023
- <https://www.cittadellaspezia.com/2023/05/07/muri-a-secco-nuova-procedura-per-la-richiesta-di-materiale-lapideo-495035/> consulté le 15/08/2023
- <https://www.livingtours.com/pt/tour/passeio-premium-douro> consulté le 15/08/2023
- <https://caillouxducausse.fr/savoir-plus/> consulté le 15/08/2023
- <http://www.nemosgarden.com> consulté le 17/07/2023