

# Le plateau de Luviu lieu d'estive et de tradition

C'est à 1 280 mètres d'altitude que culmine le plateau de Luviu. Il se dévoile au bout de la piste forestière 223, au cœur du massif de l'Ospedale, à l'ombre des pins larriciu. Les immortelles parfument le bord de la piste de terre qui y conduit, laissant progressivement la place aux fougères.

Une épaisse pelouse naturelle habille le sol et quelques bergeries de pierres sèches ou de bois semblent endormies à l'ombre de la pinède. L'été, ce lieu offre une pause salutaire pour les randonneurs de passage et certaines familles propriétaires de bergeries viennent y passer la journée pour trouver un peu de fraîcheur.

## La dernière bergère de Luviu

Le plateau domine la vallée du Cavu mais également celle de l'Osu, autrefois lieu d'estive des bergers de Sainte-Lucie-de-Porto-Vecchio et de Lecci. Aujourd'hui, les bergeries sont principalement des résidences secondaires pour les nouvelles générations pastorales. Cependant, sur le plateau, une dernière famille continue à perpétuer ce savoir-faire rural.

"Quand j'étais enfant, il y avait une dizaine de familles avec chacune 4 ou 5 enfants, ce qui faisait du monde, de l'animation. Sans compter les animaux parce que chaque famille avait une bonne centaine de bêtes", raconte Rosetta Fresi, la dernière bergère du plateau qui produit encore du fromage avec ses fils.



Il ne reste plus qu'une bergerie en activité sur le plateau de Luviu où la famille Fresi perpétue la tradition pastorale. / PHOTOS F.M.



Rosetta Fresi, dernière bergère du plateau, a transmis le savoir-faire fromager à ses fils.

Grâce à leur travail, le plateau retrouve ses traditions d'antan d'avril à octobre. Malgré le confort sommaire, la famille perpétue avec passion ce savoir-faire et continue à inscrire l'histoire pastorale de ce lieu dans la réalité actuelle.

"Les gestes se répètent, comme aller prendre l'eau à la fontaine. La seule différence, c'est que les tâches de l'époque étaient partagées, nous allions prendre l'eau tous ensemble", confie Rosetta assise devant sa bergerie. Rosetta est très attachée à ses racines : "Je suis née en hiver et dès le premier printemps, j'étais ici, dans cette même bergerie et ma mère avant moi ya grandi aussi. C'était un paradis pour nous", se souvient-elle.

## Respect des traditions

C'est dans le respect du savoir qui lui a été transmis qu'elle continue de faire ses fromages : de petites tommes de lait de chèvre. "Il n'y a pas de machine ici, tout se fait à la main. Les chèvres sont traitées deux fois par jour et il faut environ quatre litres de lait pour faire un fromage", explique-t-elle. Sur le plateau, les chèvres sont en liberté toute la journée, elles se nourrissent de l'herbe qui y est encore abondante et verte durant l'été.

Le plateau de Luviu offre un point de vue vertigineux sur les vallées environnantes. Des crêtes de granite rose se détachent des montagnes et donnent au panorama un caractère particulier. Un site qui semble figé dans le temps...

**FAUSTINE MINIGHETTI**