

**PARC NATUREL REGIONAL
ET
RESERVES NATURELLES
DE CORSE**



TRAVAUX SCIENTIFIQUES

Année 1986 N°

8

SCANDOLA :

LES ACTIVITES AGRICOLES AU XX EME SIECLE

DE 1914 A NOS JOURS

Par A. M. GIANETTI

A noter : Les articles publiés dans le cadre des travaux scientifiques du Parc Naturel Régional de Corse et des Réserves Naturelles sont présentés sous la responsabilité de leurs auteurs.
Cette étude a pu être menée à bien grâce au concours financier de l'Assemblée de Corse.

S O M M A I R E
-:-:-:-:-:-:-:-

PREAMBULE

INTRODUCTION.....	p 1
I) OCCUPATION DU SOL SUR LA RESERVE.....	p 2
II) LES CULTURES.....	p 4
III) L'ELEVAGE.....	p 9
IV) AUTRES VESTIGES DE LA PRESQU'ILE.....	p 12
V) GIROLATA.....	p 14
BIBLIOGRAPHIE.....	p 17
ANNEXE.....	p 18

P R E A M B U L E

-!:-!:-!:-!:-!:-!:-!:-!:-!:-

Cette étude sur l'occupation humaine de la Réserve de Scandola doit être considérée comme un simple complément d'information à deux études parues antérieurement (1) : d'une part, un historique sur l'occupation de la presqu'île, de l'antiquité à la fin de l'ancien régime par Mesdemoiselles ALFONSI et GIANNETTI ; d'autre part, l'étude de Mademoiselle RUGIERI Catherine qui porte plus spécialement sur "la Pression Humaine à Scandola au XIX ème siècle".

Cette nouvelle publication a pour but de retracer le plus précisément possible les dernières activités agricoles et pastorales, encore en vigueur, sur la presqu'île au XX ème siècle et d'analyser les causes de leur déclin et de leur mort.

(1) Etudes parues dans la collection du PNRC respectivement en 1983 et 1981.

I N T R O D U C T I O N

--::--::--::--::--::--::--::--::--::--::--

Avant d'entreprendre notre étude sur la survivance des activités agricoles et pastorales au XX ème siècle sur la presqu'île de Scandola, il est, nous semble-t-il, intéressant de rappeler brièvement, combien elles étaient florissantes dans le courant du siècle précédent.

C'est au cours du XIX ème siècle, que furent construites les bergeries et aires à blé, encore visibles aujourd'hui (23 sur la presqu'île, 15 sur la Réserve). C'était un habitat dispersé à l'exception de deux points forts : Elbo qui regroupait 6 bergeries et Focolare qui à lui seul en comptait 8 à la fin du siècle.

Chaque cabane abritait un berger ou quelquefois une famille entière.

La réserve exploitée au maximum de ses possibilités, offrait alors, l'aspect d'un véritable quadrillage de murets formant des terrasses, élevés pour consolider les parcelles en retenant la terre.

I) OCCUPATION DU SOL SUR LA RESERVE

	Aires à blé	Bergeries	Four
Elbo	X	XXXXXX	X
Bascia-Casgiu	X	X	
Pulinosa	X	O O	
Muracciu	X	X	
Gattaghiu	X	X	
Ponte	X I	X	X
L'Impozaccia	X	O	
Ruzzaghiu	X	X O	
Cala Libra	X I		
U Fornu	X	X	X
Solana	X	X	
Ficaccia	X	O	

Légende :

O : Grotte Naturelle aménagée servant de bergerie.

I : Pierre plate, lisse, légèrement inclinée sur laquelle on posait les gerbes de blé pour les battre avec un bâton.

Cette mise en valeur était cependant source d'un travail pénible, de longue haleine et rapportant peu. Le sol était médiocre, la configuration du terrain se prêtait mal aux labours, qui se faisaient le plus souvent à la pioche. Les rendements très faibles étaient de l'ordre de 5 à 6 décalitres/1.

Il existait sur la presqu'île sept points d'eau : leur débit était faible mais suffisant pour subvenir aux besoins des bergers.

LOCALISATION :

- Girolata,
- Elbo (en haut de la vigne),
- Punta Rossa,
- Punta Pulinosa,
- Rafitaghia,
- Baloto,
- Puppiaghia (source la plus importante).

Dans de telles conditions, l'abandon progressif de toute culture sur ces terrains n'est pas étonnant. Les seuls progrès émanant de leur extension et non point d'une amélioration des rendements et de la productivité.

La période de la désertification des terres alla de pair avec le début de l'exode dans les villages, avec le départ d'une grande partie de leur population jeune dans les villes insulaires ou sur le continent.

II) LES CULTURES

En 1914, le processus d'abandon des terres qui commença vers 1870-80 est déjà bien entamé. Presque toutes les terres sont retournées à l'état de friche. Les témoignages sont formels, personne ne se rappelle avoir vu la Réserve, ni même la presqu'île ensemencées après cette date à l'exception des trois zones clefs de la presqu'île, zones les premières occupées dans l'antiquité et les plus fréquentées par les bergers: La Marine d'Elbo, Focolare, Girolata et ses alentours immédiats dont Cabanello.

Au col de la Foata, on trouve encore aujourd'hui les vestiges d'une bergerie, d'un four et d'une aire à blé. Leur propriétaire, un habitant de Bonamanacce, laissa entendre que depuis 1897, il n'était plus retourné là-bas. Basgia-Casgiu, fut cultivé jusqu'en 1912-13 par J.P. NEGRONI, berger à Cabanello.

A) Nature des différentes activités agricoles sur les quatre territoire encore cultivés de la presqu'île :

1) CABANELLO :

Monsieur NEGRONI, berger du lieu, y entretint jusqu'à son départ en 1950, une petite vigne d'environ 150 pieds.

2) FOCOLARE :

Cette zone avait été très fréquentée au XIX ème siècle par les bergers Niolins.

Jusqu'en 1920, une parcelle d'environ un hectare et demi, entourée de maquis, y était ensemencée en céréales (blé et un peu d'orge) par une de ces familles (famille GEROMINI de Bonamanacce).

On y trouvait aussi une petite vigne, quelques figuiers, amandiers et 3 ou 4 chataigniers qui subirent après cette date un abandon progressif.

3) La Marine d'ELBO :

La Marine d'Elbo futensemencée jusqu'en 1942 par les 3 bergers qui y séjournèrent.

Une grande parcelle d'environ 1 à 2 hectares avait été défrichée et entourée d'un muret en pierre pour protéger les cultures de la dent des bêtes, en particulier des vaches. A l'intérieur de celle-ci, les trois bergers avaient délimité leur propre lopin de terre(1).

Une petite vigne, elle aussi protégée par un mur avait été plantée en 1918 par une famille de Niolins. Elle fut rachetée par J.Pierre NEGRONI qui, marié à Girolata, en laissa par la suite l'entretien à Bati LUCCIANI. elle a toujours été un peu entretenue jusqu'en 1982-83.

Mentionnons aussi la présence dans la vigne de quelques figuiers sauvages.

4) GIROLATA :

a) Les céréales :

Comme à ELBO, toute culture céréalière cessa à GIROLATA à partir de 1942 ; jusqu'à cette date, les quelques parcelles encore cultivées appartenaient à la famille CECCALDI et étaient toujours mises en valeur par des cultivateurs du village moyennant une redevance en nature d'1/5 de la récolte (en juin 1910, CASANOVA Etienne donne à Ferdinand CECCALDI : 7 décalitres de blé soit 14 F et 9 décalitres d'orge soit 9 F).

.../...

(1) Cette parcelle qui vient d'être défrichée, est bien visible à l'heure actuelle grâce aux murets qui la délimitent.

A partir de 1920, le seul terrain encore ensemencé à Girolata, et ce jusqu'en 1942, se situe au Piano ou F. CECCALDI possède 42 ares de terre. Toutes les autres parcelles portent mention de friches ou terres vaines.

b) La Vigne :

Elle fut exploitée jusqu'aux environs des années 1940-50.

Girolata possédait avant cette période un hectare vingt neuf cultivé en vignoble et formé par de petites parcelles :

- 4 petites parcelles au Piano :
 - + 17,35 ares,
 - + 17,34 ares, appartenant à CECCALDI F.
 - + 14,07 ares,
 - + 32,80 ares, appartenant à BENEDETTI E.

- 1 parcelle à Girolata même :
 - + 47,44 ares appartenant à LUCCIANI J.

c) Autres cultures :

Elles aussi vont subir un abandon progressif. Le grand champ de figuiers, planté par F. CECCALDI, au-dessus d'une nappe phréatique et dont la commercialisation des fruits avait été pendant longtemps une grande source de revenus pour les habitants du village, ne fut pratiquement plus entretenu. Les vieux arbres n'étant plus remplacés ni les figues vendues.

.../...

Les amandiers et figuiers de Barbarie subirent le même sort.

Dans le temps, chaque famille possédait quelques pieds de ces derniers. Leurs fruits servant à engraisser les cochons. Sa production était facile (il suffisait d'enterrer une feuille et d'y poser une pierre dessus. Au bout de 3-4 ans l'arbuste était bien développé).

B) Les Pratiques Culturelles

Les pratiques culturelles, sur ces quelques parcelles encore mises en valeur, ne connurent aucune évolution, aucune amélioration. Les procédés et le matériel utilisé restaient traditionnels et rudimentaires.

1) Cultures Céréalières :

Comme dans le passé, la préparation de ces terrains se faisait selon le principe du "Diceppu", déboisement en profondeur, permettant de disposer d'un terrain cultivable pendant plusieurs années.

On pratiquait un double démaquisage : le 1er se déroulait en été et était suivi d'un labour de surface. Le second avait lieu en automne (sur un couvert végétal clairsemé. On labourait de nouveau, sur une terre ramollie par les premières pluies : par ce procédé, les racines enfouies sous terre, et à demi-pourries, pouvaient être plus facilement dégagées.

Chaque année, la parcelle mise en cultures subissait ces 2 labours saisonniers avant d'être ensemencée (octobre, novembre).

Les terres étaient travaillées un an sur deux de manière :

- à ne pas être épuisées par des labours successifs
- à apporter l'engrais nécessaire au terrain par le passage des animaux l'année de jachère.

La récolte, fin juin pour l'orge, fin juillet pour le blé, était manuelle. On utilisait toujours la faucille "falge" pour la moisson.

Les gerbes de blé étaient alors transportées sur l'aire où elles étaient battues non plus à l'aide de 4 à 5 mulets comme par le passé, mais par une paire de boeufs tirant derrière eux un rouleau de pierre (U Tribbiu).

La récolte était ensuite emmenée, à dos de mulet vers les moulins de Porto et Galéria.

Dans de telles conditions, les rendements n'évoluèrent pas. En 1940, ces terrains donnaient toujours en moyenne 6 à 8 décalitres/1, 12 décalitres, les années les meilleures.

Aussi la production céréalière était-elle destinée uniquement à une auto consommation familiale.

2) La Vigne :

Les plans des vignes d'Elbo et Cabanello avaient été prélevés sur ceux de Girolata. Par contre, personne ne connaît l'origine de cette dernière. Les vieux l'appellent "Vigne Corse" et pensent qu'elle a été plantée il y a très longtemps.

a) Culture :

Elle était vouée à des procédés traditionnels. La vinification restait très archaïque.

La vigne était plantée en ligne dans des fossés creusés à la pioche. On la faisait pousser sur échaldas. En février-mars, elle était taillée, les ceps enlevés, la terre était binée et béchée autour de chaque pied. On pratiquait le marcottage.

b) Vinification :

Les vendanges terminées, le vin était fabriqué sur place. Comme par le passé, on utilisait une simple cuve de maçonnerie sur laquelle reposait un réservoir en bois dans lequel on foulait le raisin aux pieds. Le jus obtenu s'écoulait dans la cuve, où on le laissait fermenter 8 jours avant de le mettre en tonneau.

Le marc servait à la fabrication de l'eau de vie.

La récolte suffisait tout juste à une consommation familiale.

III) L'ELEVAGE

Le XIX^{ème} siècle avait vu la presqu'île envahie saisonnièrement par les bergers des communes du Niolo. Les vestiges des bergeries (23 sur la presqu'île) sont les preuves les plus frappantes de cet afflux. Une des dernières bergeries construite sur la réserve fut celle d'Elbo en 1935 par Monsieur NEGRONI.

Un maximum de profit était alors tiré de la presqu'île, L'îlot de Gargalo, réputé pour avoir de bons paturages était lui-même mis à contribution. Les Girolatais surtout, y débarquaient les jeunes cabris et leur mère pour qu'ils aient de l'herbe tendre.

.../...

Progressivement, et à cause des mêmes difficultés survenues dans le domaine agricole, la profession disparaîtra et les bergers cesseront de fréquenter la région. En 1920, déjà, seuls 4 bergers continuent à fréquenter la presqu'île.

Trois secteurs sont encore habités :

- La Marine d'Elbo : par Mr J.A. NEGRONI, berger de Castellacce (1), avec un troupeau d'environ 100 têtes.
par Mr GERONIMI M., berger de Bonamanacce (1), avec un troupeau de 100 têtes environ.
par Mr J. ACQUAVIVA, berger de Girolata avec un troupeau d'environ 150 à 200 bêtes.
- Focolare : par Mr. GERONIMI. Il y faisait paître environ 200 bêtes.
- Cabanello : par Mr. J.A. NEGRONI (surnommé Cabanello d'où le nom donné à la région), avec un troupeau de 200 bêtes environ.

Au total, 800 à 900 têtes de bétail sur la presqu'île. Essentiellement des chèvres auxquelles venaient s'ajouter une vingtaine de vaches par berger. Messsieurs NEGRONI et GERONIMI abandonnèrent leur métier, respectivement, en 1950 et 1952.

.../...

(1) Hameaux de Calacuccia.

Le troupeau de chèvres de Monsieur ACQUAVIVA continua à fréquenter Elbo jusqu'en 1958.

Enfin, et ce jusqu'en 1980, seul un berger Girolatais continua à visiter régulièrement la vallée pour rassembler un petit troupeau de vaches.

Pour ces quelques bergers, la vie continuait à être régie par le rythme saisonnier, immuable, de la transhumance.

Comme par le passé, chaque année, en octobre, nos bergers quittaient leur village pour la piaghia. Ils y laissaient les troupeaux en liberté et remontaient au village pour aider leur famille à ramasser les châtaignes (octobre-novembre). Ce n'est qu'en décembre, époque de la mise bas, qu'ils redescendaient pour s'installer définitivement, jusqu'au mois de juin dans les bergeries d'Elbo.

Les conditions de vie étaient toujours aussi rudes : inconfort, solitude, difficulté de ravitaillement, travail dur, continuaient à être le lot quotidien de ces hommes.

MODE DE VIE :

A partir du mois de décembre, époque de mise bas, les bergers devaient faire preuve d'une attention constante à l'égard des futures mères. Chaque cabri, dès sa naissance, et ce jusqu'à ce qu'il marche seul, devait être enfermé dans un enclos où chaque soir, il fallait faire rentrer les mères afin de les allaiter.

Par contre, la surveillance du troupeau en lui-même ne posait pratiquement plus de problèmes, compte tenu de

.../...

de l'importance des terres vagues par rapport aux rares parcelles cultivées, entourées d'un muret.

Les chevreaux sevrés, vers février, leur principale occupation sera la fabrication des fromages. Leur conservation était difficile. On les stockait souvent dans des grottes pour plus de fraîcheur, mais on ne les gardait pas plus de quinze jours. On les chargeait donc régulièrement sur le dos de mulets et comme par le passé on allait les vendre à Galéria. là, des négociants achetaient le stock de fromage et se chargeaient de le distribuer à travers la région.

La vente des cabris se faisait par le même biais : dès qu'ils atteignaient 40 jours, on les tuait et les transportait à Galéria.

La conséquence d'une moindre fréquentation de la presqu'île, et de l'abandon des cultures, fut l'augmentation du nombre de têtes par troupeau. A la fin du XIX ème siècle, on comptait 150 à 200 têtes de bétail pour 4 ou 5 bergers girolatais, en 1940-50, 3 bergers mais des troupeaux de 200 à 300 têtes.

IV) AUTRES VESTIGES D'OCCUPATION DE LA PRESQU'ILE

A) Le Charbon de Bois :

Une étude assez complète a déjà été menée à bien par Mademoiselle C. RUGGIERI. Nous ne reprenons ce chapitre que pour apporter quelques précisions supplémentaires.

.../...

1) Fabrication du charbon :

Pratiquement toute les essences qui composent le maquis convenaient à la fabrication du charbon de bois : philaires, arbousiers, bruyère et même les chênes verts, malgré l'interdiction, étaient coupés. On ne choisissait que des arbustes adultes.

2) Procédé :

Le bois était empilé, de manière à former une pyramide sur une aire circulaire. On le recouvrait de maquis et de terre et on le brûlait. Grâce à ce procédé, on obtenait une combustion lente, sans flamme, permettant de récupérer du charbon.

Aujourd'hui encore, les emplacements des anciennes "Carbonara", aires où se faisait le charbon sont encore discernables. En effet, en ces endroits, le sol très appauvri par cette mise à feu continue pendant trois ans, n'a pas permis à la végétation de repousser de façon aussi dense que par le passé. Le maquis y est donc clairsemé et bas, car, seuls, quelques cistes y poussent.

Les alentours de la marine d'Elbo étaient exploités. Monsieur NEGRONI, propriétaire du four, avait été contacté pour fournir régulièrement du pain à l'équipe d'Italiens qui travaillaient dans le secteur.

B) Incendies :

La presqu'île de Scandola n'a jamais été atteinte, de mémoire de berger, par les incendies.

.../...

V) GIROLATA

Ce petit port, à l'origine inhabité, subira lui aussi une évolution importante.

Pendant toute la période qui s'étend du XVII^{ème} siècle à la fin de l'époque impériale, Girolata, jouera un double rôle de vigie et de point d'appui constructeur. Sa tour, qu'entouraient de profonds fossés, était pourvue d'une profonde citerne. Sa garnison pouvait soutenir un siège. Le site n'était pas habité en permanence, jusqu'au début du XIX^{ème} siècle, seuls quelques bergers y séjournaient l'hiver dans des cabanes rudimentaires.

A partir de ce moment, l'histoire du village peut se découper en quatre périodes :

- 1800 à 1850 : Progressive sédentarisation, peu importante, mais effective d'anciens transhumants niolins.
- 1850 à 1890 : Le village se compose surtout de cultivateurs ; ils défrichent les terrains, construisent des terrasses, travaillent pour le compte des notables du village.
- 1890 à 1950 : Le village est composé de bergers-agriculteurs, car Niolins et gens d'Otta et Evisa se sont mélangés. Depuis 1918, une grande partie de la population jeune est partie. L'école du village ouverte en 1922 est fermée en 1945.

.../...

- 1950 à 1985 : Après une phase de dépeuplement qui culmine au milieu des années 60, le village se "repeuple" en partie avec une population nouvelle composée de marginaux et de continentaux. Le village abandonne son caractère agricole pour se tourner vers une économie construite sur un tourisme de masse.

A) Population de Girolata : 1851 - 1982.

1851 : 35 habitants
1866 : 75 habitants
1872 : 58 habitants
1881 : 76 habitants
1906 : 54 habitants
1950 : 43 habitants
1965 : 9 habitants
1982 : 18 habitants.

B) Catégories sociales :

Les structures de l'habitat permettaient de distinguer trois couches sociales à Girolata.

Tout en haut, possédant la plus grande maison du village, ancienne résidence du commandant de la garnison de la tour (la première en montant de la plage), la famille des anciens propriétaires de Girolata, la famille CECCALDI. Originaire d'Evisa, cette famille dû sa notoriété à un de leurs ancêtres Jean-Chrysostome CECCALDI, lieutenant de canonnier garde-côte, commandant de la tour pendant la Révolution et l'Empire. Il mourut en 1838.

.../...

Son fils Gabriel fut inspecteur général du Service de Santé des armées. Il meurt à Evisa en 1869.

Son petit fils, Ferdinand fut l'ami intime et le médecin personnel de Napoléon III avant d'être nommé inspecteur général de Médecine à Evisa (1).

Grâce à son amitié avec Napoléon III, il entra en possession de la presque totalité des terres de Girolata. Les habitants l'appelaient "Sgio" et dépendaient de lui à plusieurs titres. Il possédait en plus des terres, la seule aire à blé du village et un four à pain (2).

Il prélevait 1/5 sur les récoltes des paysans et percevait des droits de pâture sur ses champs (2).

Ensuite, en montant plus haut dans le village, on descend dans la hiérarchie de la notabilité : 2 maisons isolées se détachent (maison à étages, vaste, aux plafonds en voute). Ces maisons appartenaient à des notables locaux militaires.

Les autres habitations sont le plus souvent accolées entre elles par petits groupes. Ces groupes résultant soit de liens familiaux, soit de liens de solidarité. Les maisons étaient petites, l'intérieur généralement constitué d'une seule pièce, le sol et le toit étaient de terre battue.

C'est là qu'étaient la plupart des habitants, cultivateurs et bergers.

(1) Mademoiselle BENEDETTI, propriétaire d'une partie de la tour aujourd'hui, est le descendant par les femmes du frère de Ferdinand, Gabriel CECCALDI.

(2) cf. études précédentes et chapitre sur les activités agricoles à Girolata.

B I B L I O G R A P H I E

-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!-!

Cette étude repose principalement sur des témoignages
oraux d'anciens bergers :

- LUCCIANI Ange Baptiste de Girolata,
- NEGRONI J. André de Castellace,
- GERONIMI Marcel de Bonamanacce.

Ouvrages :

- LUCCIANI Michel : Analyse sociologique d'un village
Corse : Girolata.
Mémoire de maitrise 1982.
- Petit Marseillais : 4 octobre 1937 : Girolata.
- Matrice cadastrale Girolata XX ème siècle
A.D. AJACCIO.

A N N E X E

-:-:-:-:-:-:-

TARIFS DES SERVICES ET DENREES : Année 1910, 1911 et 1912.

A) Travail de la vigne :

1 journée	2,50 F
Ecraser le raisin (1j)	2,50 F
Taille de la vigne (1j)	2,50 F
Enlever les ceps (1j)	1,00 F
Mettre les échaldas (1j)	1,00 F
Mur de la vigne (1j)	2,50 F

B) Droit de Patûre et Infractions :

1 Vache	1 ère fois	7,00 F
	2 ème fois	12,00 F
1 Cheval	1ère fois	2,50 F
	2 ème fois	12,00 F
1 Chèvre		3,00 F

Revenu_herbe_du_Piano :

- Année 1911 :	120,00 F
- Année 1912 :	90,00 F

Revenu herbe du Cavone, Punta, Muzilaghiu, Bogaronagno:

30,00 F par champ.

C) Location d'une Cabane :

1 Mois : 2,00 F

D) Divers :

1 décalitre chataignes	0,50 F
1 décalitre d'amandes	2,25 F
1 décalitre d'orge	1,00 F
1 décalitre de blé	2,00 F
1 Kg de farine	0,25 F
1 livre d'herbe marine	1,00 F
1 litre de vin	0,50 F
1 brocciu	4,00 F
1 cochon	12,00 F
1 coq	1,25 F
1 cabri (4 livres)	0,80 F
1 fromage (2 livres)	1,00 F
5 livres de miel	2,50 F
10 merles	2,25 F
1 Kg figues de Barbarie.	5,00 F

Extrait du livre de compte de Ferdinand CECCALDI (années
1910, 1911 et 1912)

