

COURRIER



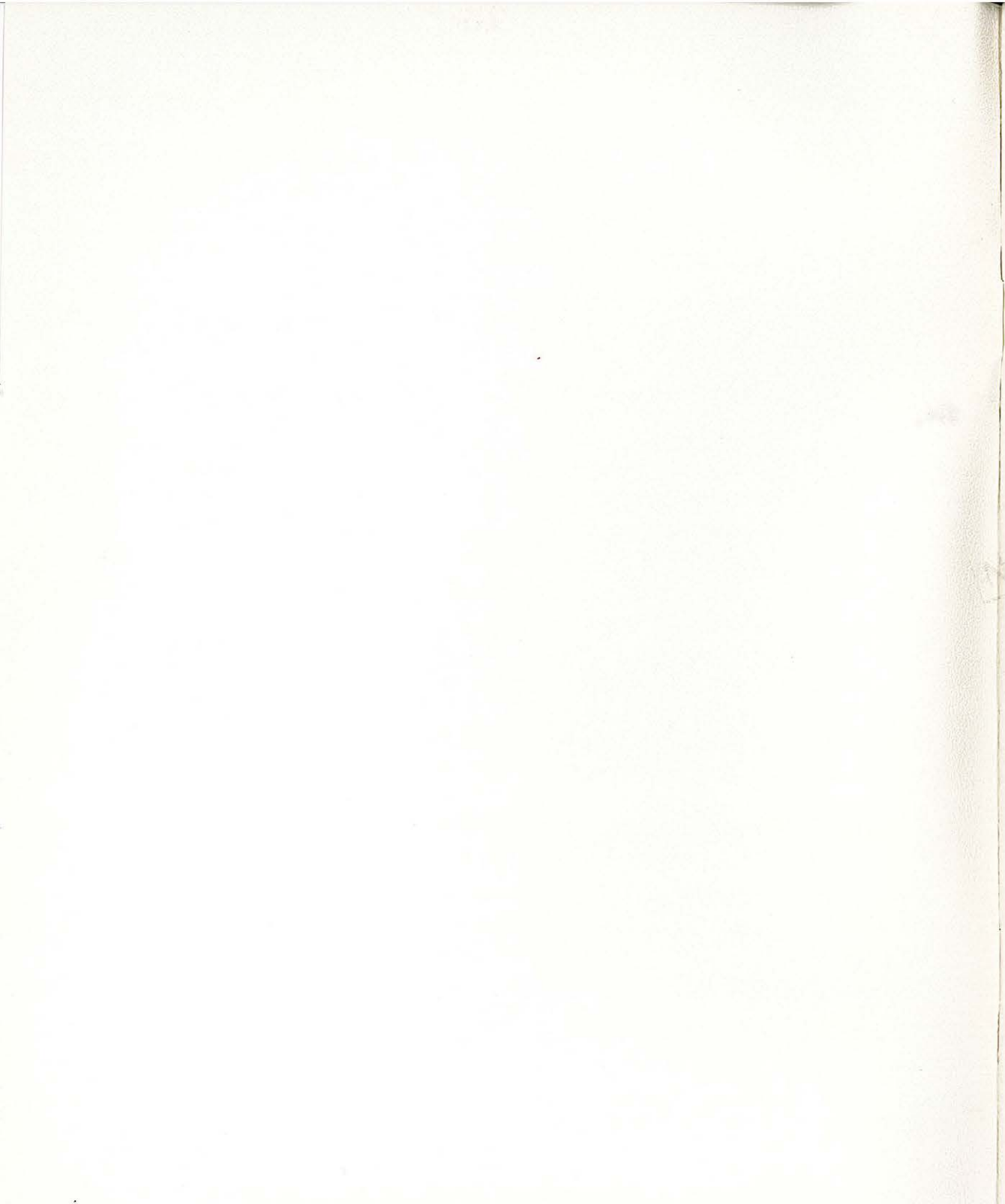
du PARC
de la
CORSE

BIBLIOTHÈQUE
DE L'UNIVERSITÉ
de CORSE
323 (P)

Spécial



u castagnu

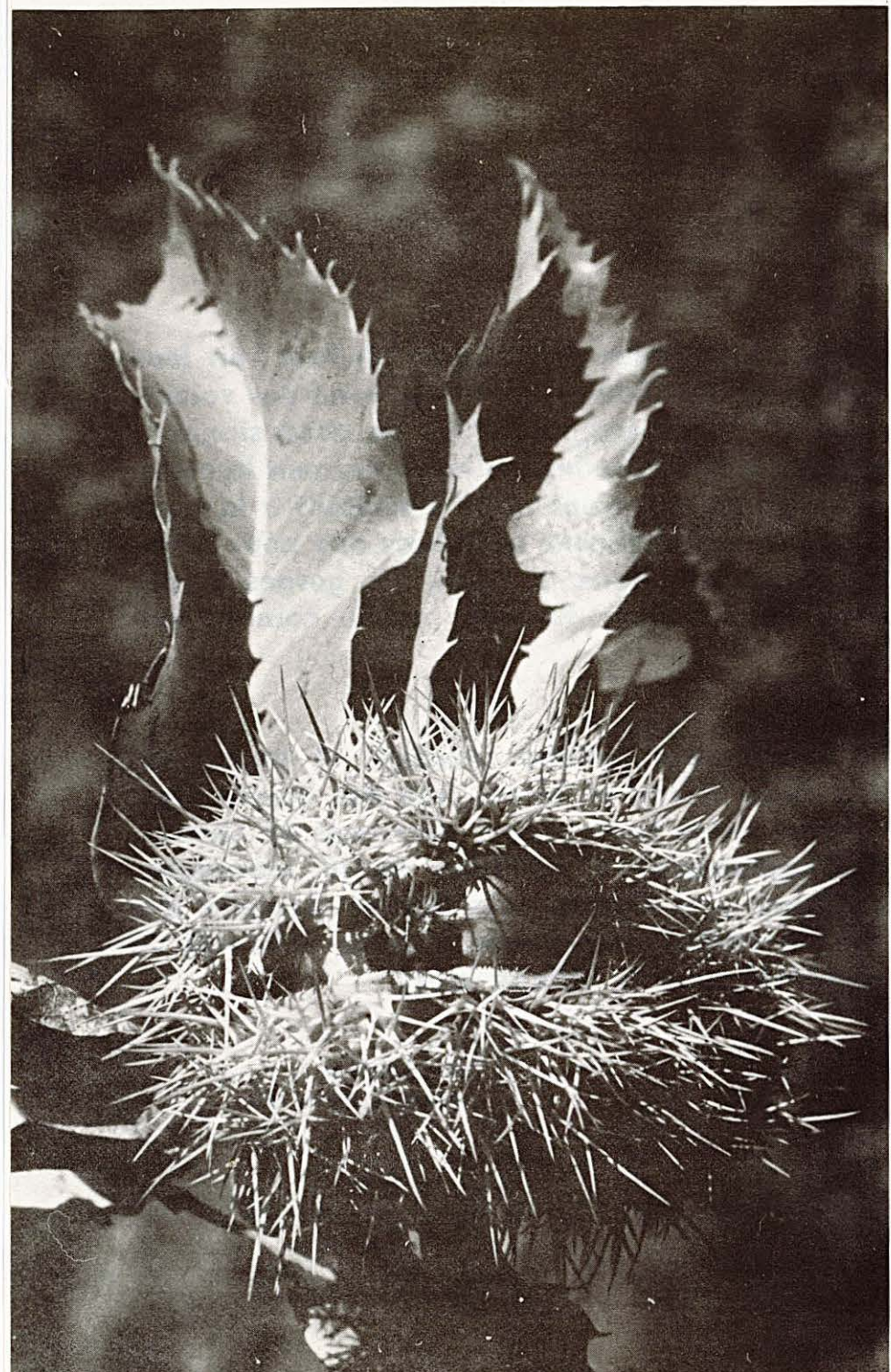


Les châtaigneraies de la Corse ! Il faut voir leur moutonnement de verdure monter du fond des vallées à l'assaut de la montagne ! Elles en ascensionnent les pentes, en escaladant les hauteurs, cernent la crête, descendent dans le torrent et ne s'arrêtent à la zone déjà froide où commencent les hêtres que pour dévaler précipitamment dans le creux des gorges et des ravins où leur rondeur feuillue ondoie comme une mer...

Dans leur ombre fraîche sourdent et jasant les sources ; l'eau froide et bleue, fille des neiges éternelles, court entre leurs troncs crevassés et chenus. Elles se rencontrent à mi-flanc de la montagne, attirées l'une vers l'autre : la source descend des hauteurs, la châtaigneraie monte de la vallée et de leur rencontre naît le village corse.

Jean LORRAIN

Heures de Corse. 1905



Sommaire

* Éditorial

* Fiche signalétique du châtaignier

* Note sur la propriété arboraire en Corse

* La châtaigneraie corse

- AUTREFOIS, HEURS ET MALHEURS SUIVANT L'HISTOIRE.
 - Sous la République de Gênes.
 - Au temps du Royaume de France.
 - Dans nos cantons, à la fin du XIX^e siècle.
- HIER ENCORE, UN RITE DE SOLIDARITE VILLAGEOISE.
 - A raccolta di e castagne.
- AUJOURD'HUI, UNE PRISE DE CONSCIENCE UNANIME ET UNE TENTATIVE CONCERTÉE DE SAUVETAGE.
 - Avec les chantiers de jeunes en Castagniccia.
 - Avec la SOMIVAC.
 - Avec le Parc.

* Quelques recettes et quelques proverbes

Editorial



A l'histoire de la Corse est liée la silhouette robuste, ombreuse et rassurante du châtaignier.

Un arbre inscrit dans son sol depuis quelque vingt-cinq millions d'années, un arbre bien-aimé au temps de la République de Gênes, un arbre frère de résistance dans les révoltes du XVIII^e siècle, un arbre manne pour ce désert de cimes et de roches qu'est — déjà ! — la Corse de l'intérieur à l'aube du XX^e siècle.

Car la châtaigne fut, pour l'île, "le pain d'aujourd'hui et le pain de demain, le pain de l'été et le pain de l'hiver".

Depuis cent ans, pourtant, la châtaigneraie est en déclin.

Oubliée comme source nourricière — sauf aux temps douloureux des deux guerres mondiales —, exploitée uniquement pour son tanin dans la région de Ponte-Leccia et aux abords de la Castagniccia, elle se meurt... tout naturellement, d'ailleurs, puisque l'homme lui-même a quitté sa terre natale.

Des milliers et des milliers d'hectares d'arbres malades, se dressant sur un océan d'arbousiers, de bruyères et de ronces : voilà le triste spectacle de nos monts et de nos vallées.

Aujourd'hui, les choses semblent changer.

Avec la prise de conscience de l'existence, dans l'île, d'un déséquilibre humain et économique qu'il faut bien corriger, avec la volonté des jeunes Corses à vouloir revenir vivre chez eux, avec ce regain d'intérêt national pour "les régions de montagne", tous les organismes insulaires de rénovation rurale redécouvrent l'existence de la châtaigneraie et l'opportunité, — mieux la nécessité — de son sauvetage.

Etudes entreprises, réunions nombreuses, actions engagées : le renouveau s'amorce.

La châtaigneraie corse sera-t-elle sauvée ?

Redevenira-t-elle, non seulement indispensable à l'équilibre naturel de notre île, mais économiquement rentable ?

Il faudra, pour sa régénération, des hommes de bonne compétence, et de ferme volonté, des moyens financiers et une infinie patience.

Il faudra, surtout, une dynamique unitaire.

Nous faisons confiance aux "nouveaux bâtisseurs" de ce magnifique patrimoine végétal que fut la châtaigneraie corse.

Nous leur faisons confiance pour associer, dans nos villages revivifiés, l'arbre et l'homme.

Mais qu'ils ne nous déçoivent pas par une réflexion brouillonne, des actions sporadiques ou sans lendemain.

Notre espérance doit se nourrir du sentiment de leur travail et de leur entente d'hommes responsables devant un pari difficile à tenir.

R. JUDAIS BOLELLI



Fiche signalétique du châtaignier en France

Le châtaignier se rencontre, en France, dans les régions d'origine géologique ancienne, constituées par des sols acides. Ses zones de prédilection comprennent principalement la Bretagne, le Limousin, les Cévennes, la Montagne Noire, les Pyrénées, les Maures, l'Esterel et la Corse.

Dans ces régions, les massifs importants, châtaigneraies de haute futaie ou taillis denses, sont constitués par le "*Castanea sativa*" ou châtaignier indigène.

SES EXIGENCES

- Sol :

Il aime les sols légers, à base de sable siliceux, de graviers granitiques, ou venant de décomposition des schistes, des gneiss, des grès.

Il vient bien dans les terres volcaniques, les alluvions modernes profondes, dépourvues de calcaire...

Les racines sont sensibles à une humidité excessive. Elles aiment cependant un sol frais, mais bien drainé, redoutant les terrains trop mouillés, compacts et mal aérés.

Semblant peu exigeant quant à la richesse du sol, ayant dû se contenter trop souvent de terres médiocres, en terre profonde il amplifie aisément son système racinaire, atteint rapidement un bon développement et porte de très belles récoltes.

- Climat :

On trouve le châtaignier indigène sous les climats :

- maritime atlantique breton et pyrénéen, à hiver relativement doux et été pluvieux ;
- méditerranéen, à été chaud et sec ;
- continental, à hiver rigoureux et été chaud.

Il est un arbre de plaine, de coteaux, de demi-montagne même, mais dans cette dernière localisation, une fructification intéressante ne peut avoir lieu qu'au-dessous de 800 mètres. Cependant, en raison de la situation insulaire, en Corse, le châtaignier pousse et fructifie bien à 1.200 mètres.

Son cycle de végétation s'étendant de mars-avril à octobre-novembre, il peut être sensible aux gelées de printemps. Par contre, il craint peu les froids rigoureux d'hiver, sous réserve que ceux-ci s'installent et persistent en leur temps normal.

Par ailleurs, les fonds de vallées humides et fraîches sont à éviter, d'une part, en raison des risques de gelées de printemps et, d'autre part, des brumes froides pouvant se manifester dès septembre ; ces dernières favorisent le développement de l'antracnose des feuilles, entraînant la destruction de celles-ci et, en conséquence, un arrêt dans le développement des fruits.

Dans les régions chaudes, le châtaignier indigène préfère les expositions nord ou est ; les expositions sud et ouest sont à éviter en raison des coups de soleil, particulièrement néfastes aux troncs des jeunes arbres.

Pour qu'un châtaignier atteigne une belle taille et donne des fruits de bon calibre, il faut une quantité importante



d'eau, surtout dans la période août-septembre, pendant laquelle les fruits se développent et prennent leur grossueur définitive : 700 mm d'eau par an est un minimum de pluviométrie au-dessous duquel il est imprudent de descendre.

SES CARACTERISTIQUES

- Port :

Le châtaignier fruitier, greffé ou non, est généralement cultivé en châtaigneraie-futaie de hautes tiges, dont les éléments peuvent atteindre des dimensions très importantes et des âges pluricentenaires. On connaît quelques spécimens de châtaigniers géants, tel celui de la ferme de la Rue, à La Chapelle-Thireuil, dans les Deux-Sèvres, qui mesure 14 mètres à la base et 13 mètres à 3 mètres du sol. Certains châtaigniers de l'Etna, énormes, et d'âge impressionnant, sont devenus de véritables "monuments historiques".

Notons que le port varie selon les variétés et les densités de peuplement, allant du type semi-érigé, qui boule à l'état adulte, au type élancé, vertical, lorsque la plantation se présente en massifs.

- Rameaux :

Les rejets de souches sont drus, trapus, rectilignes, souples, non cassants. De couleur généralement verte dans le jeune âge, ils tournent au brun noirâtre, brun-rouge, brun olivâtre, brun-jaune et gris. Ils sont lenticellés, glabres et fortement côtelés : 5 côtelures principales. En coupe, la moelle affecte la forme d'une étoile à 5 branches, dont chaque pointe correspond à une côtelure principale du rameau.

- Bourgeons :

Les bourgeons sont très gros, brun-rouge, de forme triangulaire, à base large. Non pileux, ou à pilosité faible, avec poils très courts, ils sont insérés sur le rameau selon une disposition du type 2/5.

- Feuilles :

De forme elliptique, oblongue ou ovale, lancéolée, elles sont grandes, acuminées. Le limbe est plat, ou légèrement caréné, plus ou moins brillant, symétrique, à bords fortement dentelés. La base des feuilles jeunes est ronde ou ovale, non dentée ; celle des feuilles adultes est cordiforme récurrente, non dentée. Le pétiole, plus ou moins long, a une insertion large, trapue, avec trois côtelures y convergeant.

- Fleurs :

Sur le châtaignier, fleurs mâles et fleurs femelles se rencontrent sur le même pied, mais sont nettement séparées sur le rameau porteur, qui est une pousse de l'année.

Les fleurs mâles, groupées soit sur des chatons unisexués, soit en partie supérieure de chatons androgynes, sont jaunes, à odeur forte.

Les fleurs femelles sont groupées par trois, en inflorescences situées à la base des chatons androgynes. Chaque fleur, renfermant plusieurs ovules, peut donner un fruit à une ou plusieurs graines. Dans le premier cas, le fruit est un marron, dans le second, une châtaigne.

La floraison a lieu en mi-juin ou début juillet.

- Bogues :

Elles sont de dimensions variables, selon les types considérés : petites



(4-5 cm), pour les sauvages, grosses à très grosses (10-15 cm), dans les types améliorés. Insérées sur un rameau de l'année par un pédoncule plus ou moins long, elles se trouvent placées dans la partie subterminale à terminale des rameaux. Les aiguillons sont drus, piquants, à ramifications enchevêtrées masquant la paroi externe de la bogue. La déhiscence est variable ; chez certains types, les bogues s'ouvrent entièrement en deux ou quatre valves, laissant échapper les châtaignes et ne tombant elles-mêmes que bien après ;

chez d'autres, l'ensemble bogue et fruits tombe au sol ; la bogue peut n'être que partiellement éclatée, ce qui complique les opérations de récolte.

- Fruits :

Leurs formes sont variables, allant de celle de la gousse d'ail à la forme triangulaire, elliptique plus ou moins longue et ronde. Le péricarpe, plus ou moins épais, est de couleur variable, du brun rouge foncé, voire noirâtre, à l'acajou et au brun chocolat. Cette enveloppe, lisse en général, peut être côtelée et porter des stries noirâtres plus ou moins larges.

La base du fruit porte une cicatrice, trace de son insertion dans la bogue, plus ou moins importante, mais ne remontant jamais sur les parties latérales. La surface lisse, de couleur claire, porte en sa partie centrale une impression plus ou moins ponctuée noire, épousant la forme d'une étoile à branches multiples.

La grosseur des fruits est évaluée en "calibre", qui correspond au nombre de fruits frais contenus dans un kilogramme. Ce nombre varie de 50-60 pour les belles variétés cultivées, à 250-300 chez les types non greffés. La saveur de la chair est plus ou moins sucrée, et peut atteindre une certaine amertume chez les types sauvages.

Note sur la propriété arboraire en Corse

Le fait est bien connu des propriétaires fonciers de Corse : on possède souvent des arbres sur une terre qui ne nous appartient pas, ou, inversement, on est propriétaire d'une terre qui porte des arbres appartenant à un autre propriétaire.

Spécifions qu'il s'agit seulement d'arbres donnant des fruits comestibles, oliviers, pommiers, pêchers, figuiers, noyers, châtaigniers..., et que le maquis, par exemple, n'est jamais l'objet d'un droit de propriété distinct de celui du sol...

Ce droit de propriété portant sur des arbres est absolu, c'est-à-dire que leur propriétaire n'est tenu de verser aucune redevance, du moins avant le XIX^e siècle, au propriétaire du sol et qu'il peut en disposer à bon gré. Bien mieux, le propriétaire du sol est tenu de ne pas laisser paître du bétail autour des arbres tant que dure la récolte des fruits.

La propriété arboraire n'est pas non plus limitée dans le temps, comme on pourrait le croire, puisqu'un arbre n'est pas éternel, car si un arbre meurt, son

propriétaire a généralement le droit d'en replanter un autre à sa place.

Bien que l'Administration se soit efforcée à plusieurs reprises de mettre fin à cet état de choses, les cas de propriété arboraire sont encore nombreux.

D'innombrables documents attestent qu'ils l'étaient encore bien davantage avant le XIX^e siècle et il suffit de parcourir un registre de notaire pour constater que des arbres fruitiers étaient vendus, donnés ou échangés, sans qu'il fût question de la terre qui les portait...

De nos jours encore, dans beaucoup de cas de propriété arboraire, le sol appartient à la commune. C'est ainsi que la grande châtaigneraie de Renno, dont la plus grande partie des habitants se partagent la propriété est tout entière plantée sur un terrain communal...

Un ensemble de documents forts intéressants nous permet d'ailleurs de nous faire une idée de l'importance de cette propriété arboraire sur des terres communales avant les partages du XIX^e siècle.

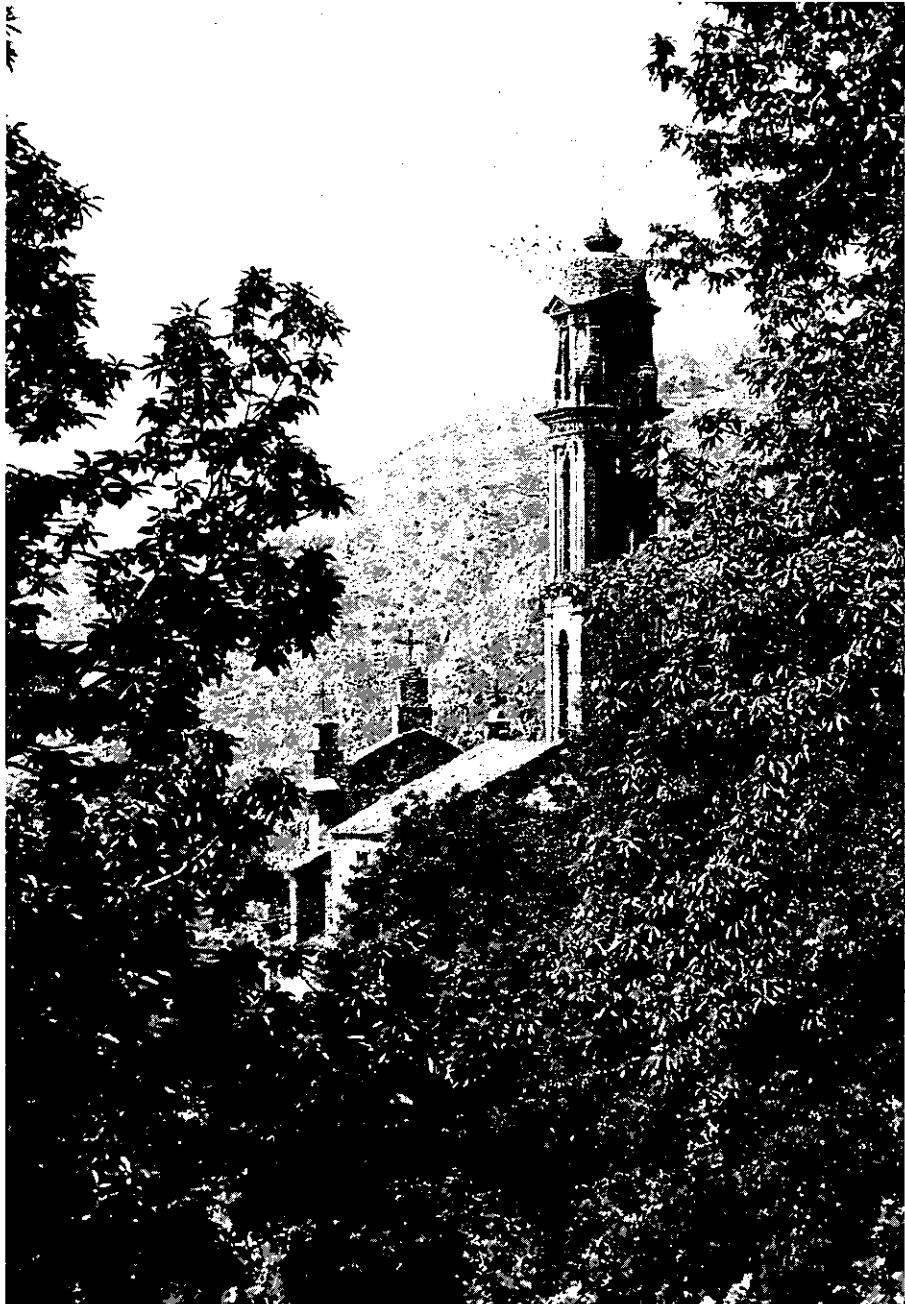


Vers 1826, l'Administration départementale, qui faisait un gros effort pour persuader les communes de procéder au partage de leurs biens communaux, s'aperçut que dans l'arrondissement d'Ajaccio beaucoup de particuliers avaient planté des châtaigniers sur ces biens, et, ne comprenant nullement cette superposition de deux droits de propriété distincts, estima qu'il s'agissait là d'usurpations. Le Préfet demanda à tous les maires de cet arrondissement de lui adresser la liste de ces particuliers avec le nombre de châtaigniers possédés par chacun d'eux et l'époque de la plantation des arbres.

Certaines de ces listes sont relativement courtes, celles de Bastelica ou de Balogna, par exemple.

D'autres, au contraire, attestent que tous les habitants, ou presque, de la commune étaient propriétaires de châtaigniers sur le sol communal. A Patricciola, chaque habitant ne possédait qu'un petit nombre d'arbres : de 1 à 5. Ailleurs, par contre, le nombre de châtaigniers possédés par chaque habitant était souvent considérable — 100, 200 ou même davantage — et à Guagno, le total pour l'ensemble de la commune se monte au chiffre impressionnant de 7.200 arbres.

Les cas de terres communales occupées par des arbres appartenant à des particuliers sont beaucoup plus rares dans les arrondissements de Bastia et de Corte et apparaissent toujours comme des usurpations pures et simples.



« Echelonnés un peu à l'aventure autour d'un clocher isolé, comme les campaniles d'Italie, les villages corses dominent toujours la vallée et, contemplatifs en même temps qu'instinctivement pratiques, puisque toujours à portée de l'eau et de l'ombre, ils se posent invariablement devant un vaste horizon... »

Au début du XVIII^e siècle déjà, la communauté de Vignale di Marana demandait au Gouverneur d'interdire la plantation de châtaigniers sur les terres communales, "ce qui, disait-elle, avec le temps pourrait constituer un droit de propriété sur ces terres".

De même, au XIX^e siècle, les maires des communes de l'arrondissement de Corte et, en particulier, du Niolo, en transmettant au Préfet la liste des châtaigniers plantés sur les biens communaux signalent que ce sont là des usurpations qu'il faut interdire...

De nos jours encore, une commune comme Bocognano tolère cette plantation. Jadis, toutes les communautés voyaient là un excellent moyen de développer l'arboriculture et, en particulier, la culture du châtaignier, arbre qui, on le sait, a joué un rôle considérable dans l'économie de la Corse.

"Toute la commune en jouit (des châtaigniers), pouvait écrire le maire de Pastricciola au Préfet le 27 août 1853, et il n'y a aucune autre substance dans la commune pour le soutien de chaque individu, comme les propriétaires, les laboureurs, les bergers ; et tout autre artisan a profité de planter et jouit de cette substance de châtaigniers, aujourd'hui en culture, excepté ceux qui sont oisifs et quelque petite fraction d'oisifs qui voudraient passer le temps aux frais du public"...

Bien mieux, la délibération du Conseil Municipal du 13 juillet 1853 nous révèle que "depuis le souvenir des plus âgés de cette commune, il est existé un usage, et il est tout ailleurs en vigueur, que personne ne pouvait, ni ne peut s'approcher à planter un arbre près de celui d'un autre propriétaire, ou y faire aucune culture contre la volonté du propriétaire du châtaignier, à la distance que l'on peut jeter avec violence un instrument que l'on appelle Rostaja (1)

autour de l'arbre et qui fait 40 mètres de distance du même ; que cette coutume a fonction de loi inviolable dans ce pays depuis un temps immémorial et qu'elle est toujours en vigueur ; que, d'après cette coutume, tout le monde a planté à côté de ses châtaigniers que lui avaient laissé ses ancêtres et maintenant tout le territoire se trouve couvert de châtaigniers immenses"...

Un tel document met clairement en valeur le motif d'intérêt général qui a poussé les communautés à autoriser leurs membres à planter des arbres sur le sol communal et aussi l'organisation collective qui a présidé à ces plantations qui n'ont pas été faites au hasard, mais ont toujours été groupées sur un même point du territoire communal pouvant être soumis commodément à la surveillance des gardes communaux...

Pierre LAMOTTE
Revue "Etudes Corses", n° 12
Ajaccio 1956.

(1) Sorte de serpe à long manche.

La Châtaigneraie Corse

AUTREFOIS, HEURS ET MALHEURS SUIVANT L'HISTOIRE

Sous la République de Gênes

Après avoir pratiqué une politique agricole basée sur la production de céréales, car le blé manqua cruellement, de 1580 à 1590 notamment, la République de Gênes élargit ses objectifs et ses moyens. Elle mit sur pied toute une organisation qui développa la polyculture et favorisa la plantation d'arbres dits "des cinq espèces", châtaignier, figuier, mûrier, olivier et vigne.

Toute personne qui s'engageait à planter un certain nombre de ces espèces — 161.135 arbres auraient été plantés en 1643 — bénéficiait de faveurs, allant jusqu'à des remises de peine pour les hommes qui tombaient sous le coup d'une condamnation, même grave. De plus, l'abattage des arbres ne pouvait se faire qu'avec l'autorisation du Gouverneur.

Voici un court extrait du Rapport Officiel, présenté le 6 février 1648 par Cesare DURAZZO aux Sérénissimes Collègues :

"Vos Seigneuries Sérénissimes ont souhaité voir introduire dans ce Royaume six sortes d'arbres, figuier, amandier, noyer, mûrier, châtaignier, olivier. Partout, on plante les quatre premières de ces espèces pour satisfaire aux besoins familiaux ; les deux dernières seules, châtaignier et olivier, produisent pour le commerce et le nombre de ces arbres est en voie d'augmentation rapide. On plante beaucoup de châtaigniers domestiques et on en greffe beaucoup de sauvages ; on peut dire aujourd'hui que chaque piève abonde en châtaigniers, surtout dans la région de Bastia, au point de pouvoir nourrir une année entière toute la province du Deça-des-Monts".

Traduit de l'Italien
(Gênes, Archivio di Statio,
Corsica, 403).



Au temps du royaume de France

Le rattachement de la Corse à la France, le 15 mai 1768, changea la politique agricole de l'île. Reprochant à la culture du châtaignier de favoriser la paresse et la rébellion des insulaires, l'Etat Royal recommande de planter du blé, de la vigne, des oliviers et des prairies artificielles.

Nous reproduisons, tel qu'il apparaît dans le "Code Corse" aux Archives

Départementales d'Ajaccio, l'arrêt du Conseil d'Etat du Roi, daté du 22 juin 1771.

Notons que cet arrêt ne fut pas respecté, qu'il fut remplacé, en 1773, par un autre arrêt "où l'on reconnaissait que les châtaigniers étaient, pour les habitants de certains cantons, un moyen d'existence nécessaire dans les temps de disette et, dans tous les temps, un objet de commerce avantageux".

**ARRÊT DU CONSEIL
D'ÉTAT DU ROI,**

*Portant défenses de planter des
Châtaigniers dans les terres
labourables.*

Du 22 Juin 1771.

Extrait des Registres du Conseil.

LE ROI étant informé du préjudice que porte en Corse à l'Agriculture, le nombre trop multiplié des châtaigniers, & ne pouvant voir qu'avec peine, que des terrains très-étendus & les plus propres à toute autre espèce de productions beaucoup plus profitables, sont uniquement employés à des plantations de cet arbre, ce qui prive l'Isle d'avantages considérables qu'elle retireroit de la culture des blés & des grains de toute espèce, de celle des prairies, de la vigne, des oliviers & des mûriers : Et Sa Majesté ayant fait connoître à ses nouveaux sujets, dans l'assemblée de la Nation en consulte, qui s'est tenue au mois de septembre dernier, les inconvéniens & les abus de la préférence qu'ils ont donnée

jusqu'ici à ce genre de plantations, Elle auroit reçu de la part de la Nation des assurances positives du desir qu'elle a elle-même qu'il y soit incessamment apporté remède par une loi qui assujettisse à des formalités capables de renfermer dans de justes bornes la culture de cet arbre; à quoi voulant pourvoir : Oûi le rapport, & tout considéré ; **LE ROI ÉTANT EN SON CONSEIL**, fait très-expresses inhibitions & défenses à toutes personnes, de planter des châtaigniers dans aucun terrain de l'île de Corse, susceptible d'être ensemencé de blés ou autres grains, ou d'être converti en prairies naturelles ou artificielles, ou planté de vignes, d'oliviers ou de mûriers; en conséquence, Sa Majesté a ordonné & ordonne qu'à l'avenir tout propriétaire, fermier, locataire ou autre détenteur, à quelque titre que ce soit, d'un fonds de terre en Corse, qui voudra y planter des châtaigniers, sera tenu d'en faire préalablement sa déclaration, & d'en obtenir la permission du sieur Intendant & Com-

396 CODE CORSE.

— missaire départi dans l'île de Corse, par requête qui sera envoyée aux Podesstats particuliers & Pères du commun de la communauté dans le territoire de laquelle se trouvera ledit fonds : Veut Sa Majesté que lesdits Podesstats & Pères du commun en reconnoissent par eux-mêmes ou par Experts à ce connoissans, la nature & l'exposition, & qu'ils en dressent procès-verbal dans lequel ils déclareront si ledit terrain n'est susceptible d'aucune autre culture plus avan-

tageuse, circonstance dans laquelle seule ladite permission pourra être accordée; & enverront lesdits Podesstats, ledit procès-verbal audit sieur Commissaire départi qui pourra refuser ou restreindre la permission à lui demandée; Sa Majesté lui attribuant pour raison de ce que dessus, toute cour, juridiction & connoissance qu'Elle interdit à toutes ses Cours & autres Juges, sauf l'appel en son Conseil; & fera le présent arrêt exécuté nonobstant opposition ou autres empêchemens quelconques & pour lesquels ne sera différé.

CODE CORSE.

FAIT au Conseil d'État du Roi, Sa Majesté y étant, tenu à Versailles le vingt-deux juin mil sept cent soixante-onze.

Signé MONTEYNARD.

Dans nos cantons, à la fin du XIX^e siècle

Maximilien BIGOT, juge de paix à Bastelica, a fait paraître, en 1889, une étude fort intéressante :

"Paysans corses en communauté : porchers-bergers des montagnes de Bastelica".

Cet excellent observateur a noté non seulement les us et coutumes des habitants, mais les moindres détails de la vie quotidienne de toute une famille, feuilletant son livre de comptes, ce qui est la meilleure façon de pénétrer dans son intimité.

Dépenses et recettes sont soigneusement consignées et l'on peut lire, au chapitre XVI, "Comptes annexés aux budgets" :

EXPLOITATION DES ARBRES (1) :

Recettes :

Récoltes de : 5 châtaigniers, donnant chacun 30 dal de châtaignes fraîches en moyenne, 150 dal ; 20 châtaigniers, donnant chacun 15 dal de châtaignes fraîches, en moyenne (300 dal) les uns comme les autres à 0,45 F, soit ensemble une valeur de 202,50 F, répartie comme suit : 55 dal consommés à l'état frais (45 pour la nourriture de la famille, 10 pour celle du cochon domestique), 24,75 F ; 395 dal séchés et donnant 187,50 dal de châtaignes séchées à 1,12 24,75 F

Emploi des 187,50 dal de châtaignes sèches : 80 dal échangés auprès des paysans de la plaine contre 40 dal (360 kg) de froment, 80 F ; 19,50 dal vendus, 21,85 F ; 53,50 dal consommés pour la nourriture de la famille, 59,35 F ; 34,50 dal consommés pour celle des bœufs, des chevaux et du cochon domestique, 38,60 F . 199,80 F

Dépenses :

Cueillette et séchage des châtaignes :
Nettoyage du sol sous les châtaigniers avant la récolte ; mère de famille, 4 j. à 0,75 F 3,— F
Récolte et séchage ; mère de famille, 15 j., fille aîn., 25 j. à 0,75 F — 30,— F
Bois à brûler et 6 bourrées pour opérer le séchage 12,— F
Transport des châtaignes au village ; 2^e fils, 3 j. à 1,50 F, 2 chevaux, 3 j. chacun à 1,50 F 13,50 F
Fouillage des châtaignes sèches, à pieds d'homme pour les décortiquer ; journaliers, 4 journées à 1 F, plus la nourriture estimée à 2 F et comprise dans les dépenses
de la famille 4,— F

Le chapitre XXII s'intitule :

"Sur la récolte et la conservation des châtaignes".

Rien de plus naturel que de se demander comment les propriétaires d'arbres (châtaigniers, chênes ou oliviers), qui ne possèdent pas en même temps la terre où ces arbres sont plantés, procèdent à la récolte des fruits, châtaignes, glands ou olives. Ce singulier genre de propriété enclavée n'est pas rare (1) ; une coutume a donc dû s'établir pour régler la question. Il s'agit, par exemple, ici, des châtaigniers : au moment de la récolte des châtaignes, on a soin de nettoyer le terrain sous les arbres ainsi aliénés, et l'on délimite, au pied de chacun d'eux, le périmètre dans lequel chaque propriétaire d'arbre doit ramasser la châtaigne. On évite ainsi les discussions qui pourraient s'élever à propos de l'enchevêtrement des branches, entre arbres voisins. Pour tracer ces différents périmètres, on se sert des herbes et des feuilles mortes, recueillies sur le sol.

Dans quelques conditions que se fasse la récolte, telle est habituellement l'abondance de la châtaigne, qu'il en faut faire des conserves, et le procédé de conservation consiste à la sécher. La plus grande partie de la récolte est donc soumise au traitement que voici. La plupart des habitations sont bâties sur un terrain incliné, de sorte que le côté sud des maisons forme un rez-de-chaussée servant de cave et d'écurie, tandis que le premier étage s'ouvre du côté du nord, de plain-pied avec le sol ; c'est le contraire lorsque la cave ou l'écurie ont leur ouverture du côté du nord. Il arrive donc que la plupart de ces caves et écuries sont creusées dans la montagne. C'est là que l'on met le bois à brûler, le foin, etc.

(1) Cf dans ce même courrier "Note sur la propriété arboraire".

(1) Nous n'avons retenu que l'exploitation des châtaigniers.



Au-dessus de la cave est la partie habitée de la maison. Elle se compose, même dans les plus modestes conditions, d'une salle au fond de laquelle se voit une petite fenêtre sans vitres, fermée par un contre-vent. A côté de la fenêtre, est le lit, souvent unique, dans lequel couche alors toute la famille, père, mère et enfants des deux sexes. Près de la porte, se trouve le foyer. Dans certaines maisons, le foyer occupe près de la moitié de la salle, et est séparé par une cloison du compartiment où l'on dort. Il n'y a pourtant pas de cheminée dans la maison, et même s'il y en a une dans le compartiment du foyer, elle ne sert que pendant l'été.

Le feu, depuis le mois de septembre, se fait au foyer. Sur ce foyer, au centre, on place, bout à bout, plusieurs gros morceaux de bois, dont la flamme s'élève librement, vive et joyeuse, en même temps que la fumée se répand dans toute la salle et s'échappe par le plafond ou grillage en bois, de toute l'étendue de la salle du foyer. Sur cette claire-voie (grata), on étend les châtaignes fraîches en couche épaisse et on les remue tous les trois ou quatre jours.

A l'action de la chaleur du foyer, et au contact de la fumée, la peau de la châtaigne se dessèche, puis la châtai-

gne elle-même. La fumée monte ensuite dans le grenier et s'échappe au dehors, à travers les tuiles en terre rouge ou en bois. Il n'y a jamais de plafond dans les greniers, qui contiennent souvent le four à faire cuire le pain.

Quand la châtaigne est sèche, on la met dans un sac (sacula) que l'on frappe violemment contre une pierre ; le plus souvent à Bastelica un homme ou une femme met, dans une petite caisse, une certaine quantité de châtaignes, et piétine dessus, nu-pieds, jusqu'à ce que la châtaigne devienne blanche.

Quand elle est débarrassée par ce frottement de sa première et de sa seconde enveloppe, on la vend à raison de 1,20 F le décalitre. Elle sert à la nourriture des animaux domestiques, et à celle des personnes, par passe-temps, pendant les longues courses à pied, dans la montagne ou à la plaine.

Réduite en farine, elle forme la base principale de la nourriture de la majorité des habitants. On la réduit en farine, à l'aide des moulins que fait tourner le Prunelli, et dont les meules de granit proviennent des flancs de la montagne. On la mange cuite à l'eau, dans un chaudron, avec un peu de sel, et on tourne la bouillie avec un bâton jusqu'à ce qu'elle soit dure.

Puis on renverse le chaudron sur une table ou sur une serviette ; à l'aide d'un fil, on coupe en tranches ce pâté humide : c'est la "polenta". On la mange ainsi, soit seule, soit avec du rôti, soit avec du "brocciu".

C'est un met que l'on trouve promptement délicieux, parce que la châtaigne du pays a un parfum et un suc qu'on ne trouve pas ailleurs.

Extrait de la revue "U Muntese", 1971



HIER ENCORE, UN RITE AUTOMNAL DE SOLIDARITE VILLAGEOISE

A raccolta di e castagne

Toccu ottobre, in Castagniccia, si face forestu. I zitelli di u paese s'accòglienu e giranu per tuttu dicendu : « Dumane, forestu ! forestu ! ». U mere mette l'affissi chi i maghjali di banda o casani dèvenu esse chjosi. E bande còllanu in muntagna o fàlanu in pieghja ; i casani sò chjosi in càrciula o in un chjostru. Alcuna bestia chi li piace e castagne un pò esse capiata in ni castagneti.

Quandu e castagne prumaticce sò cascade, si diràscanu l'ùltime filette e si cèrcanu i cuglidori.

A miò tempi, tuttu u mondu andava à coglie ; un restàvanu in casa che i vechjoni e i zitelli in fasce ; ancu e mamme facianu una scappata in foresta per cògliesine dui o tre sportelli. Oghje chi c'è menu castagni (a tinta e a malatia i stèrpanu in quattru e quattru) nimu vole più esse coglidore. Si e gioanotte, dopu e strite di i babi, si decidenu, vanu à e castagne in scarpine à tacchi alti, in guanti, e cu i so mantelli di pannu.

Un a mi sentu di parlà di a raccolta di e castagne di sti tempi chi a moda s'è ficcata in l'ùltimi 'rataghji di i nostri paesi.

Dunque parlemu di u principiu di stu sèculu, quandu a gioientù sapia esse alegra, e chi si vidianu scherzà l'omi di quarant'anni sottu à i castagni.

Tandu u patrone facia di à i so coglidori : « Dumane mettimu ; ghjunghjite di bon'ora ! ». E à ghjornu s'andava duv'ed'ellu à piglià sacchi, sportelli e ruspaghjole. Una appressu à l'altru s'andava à u castagnetu primaticciu. Più u patrone era riccu più l'infilarata era longa ; ognunu dicia a soia e si ridia à dalli dalli.

Ghjunti à u locu, u più vechju o u patrone insegnava e manesche ; tutti infilati, à dui passi unu di l'altru, i cuglidori fàcenu à collera ; si coglie, i sportelli s'èmpienu à furia, e ruspaghjole sèrvenu pocu ch'un c'è ancu tante cuscògliule. Maschi e femine si lùttanu à u primu chi empie ; ognunu deve cullà a manesca duve li tocca, senza circa i lochi pendii duve si sò amassate e castagne. L'omi pèrdenu quasi sempre ma credu ch'elli a fàccinu à posta.

Si conta fole, si canta, si ride. Di tantu in tantu u patrone face un rimpròveru : a zitelletta torna rossa e u so innamoratu strigne i denti. Ma sùbitu si ricumencia à ride, à cantà e à coglie. I sacchi s'èmpienu à furia.

In più bella si sente u sunagliulime di e tintenne e di e campanelle di e mule e di i sumeri. U mulatteru sciacca tre sacchi à mula e si ne va fendu chjoccà u stafile. In piena castagnera i sumeri un hanu tempu mancu à roncà : un fàcenu che magna e triscina. Ingràssanu anch'elli d'ottobre !

A meziornu si sposta. Cinque minutu nanzu un gioanottu ha incesu u focu e fattu tre o quattru speti di scopa secca per l'arustisciula. Ognunu apre u tuva-



glioiu e caccia pane e cumpane. Si vede certe sgherbe di prisuttu chi accòzzanu l'apittitu ancu à i malati; s'infirzanu in quelli speti e si rùstenu à quella fiara di scopi e di conochjule. Si magna, si conta sdrùcciuli e si ride. I pettirossi saltich-jèghjanu à l'intornu fendu : « Chji ! chji ! » e quandu si ripiglia u travagliu si trapèntanu nantu à i rùsgiuoli di pane e si ne imbràscanu.

Si coglie torna, si canta e si ride. Certe volte, si parla d'amore, e quelle e quelli chi u fàcenu càlanu u capu e cercanu à cambià discorsu; ma i vechji maliziosi stuzzicanu una stonda. Eppo' si ride, si canta e si coglie.

A sera, un si sposta che quandu u sole è ciottu ancu nantu à e muntagne; è quasi notte. Si 'junghje duve u patrone à ingrata. E donne dimmèzanu i sacchi, si fàcenu pone e i còllanu in grate. I gioanotti fàcenu i furzuti e còllanu i sacchi pieni. In quattru palate è netta a piezza chi era piena di sacchi imburati finu à in bocca.

Tutti i 'jorni sò listessi. A l'ùltimi 'jorni e ruspaghjole travàglianu in furia per scopre e poche castagne piatte sottu e cuscògliule.

Si passa duie o tre volte sottu à tutti i castagneti. A l'ultima ruspera, appressu à i coglitori vènu e l'ariaghjole chi rùspanu ore sane per trovà duie castagne. Sò donne poare e cuntente quandu elle hanu coltu dui sportelli per ghjornu.

U 'jornu di Tutti i Santi, un si coglie, chi è gran' festa. Nanzu messa, i coglitori vanu à puli a casa di u patrone ; dettu messa, sò tutti invitati à magnà a pulenda.

Dopu cullazione, u proprietariu chi ha vigne in piaghja passa una botte di vinu novu ; s'èmpie e damisgiane e si sciumbra ! si canta e si ride ! A sera, i gioanotti si tènenu per e spalle e piglianu u stradone cantendu ; appressu vanu e gioanotte à braccetta cu i merletti infiammati ; ridenu per nunda e si l'ascianu arruz-zicà.

U 'jornu dopu, si coglie. Un 'ora nanzu 'jornu, sona a messa di i morti. Una donna à famiglia ghjunghje in chjesa cun un sportellone pienu di castagne scelte e u ribocca in un scornu vicinu à l'altare. U cantu di u prete è pietosu a massa di e castagne s'alza. A ghjornu, tuttu è finitu. A gioventù ritorna à coglie cantendu e ridendu ; e vèduve cu u mandilone neru in capu lacrimèghjanu tuttu u 'jornu.

A raccolta finisce quasi sempre l'ultimi 'jorni di nuvembre. I proprietari più forti piglianu e 'jurnate per finilla almenu à Santa Lucia.

Per paga, u patrone dava ad ogni coglitore vinti decaltri di castagne bianche ; e donne chi ghjunghjanu un chercu di legne minute ogni sera ricevienu sei decaltri di castagne verdi, scelte per fà fasgiule.

A contà st'usi di trenta anni fà, mi sò ritrovatu zitellu, e u ma penseru era sottu à i castagni à coglie e à ride.

Lasciatemi suspirà chi quelli un si videranu mai più !

Eviva u Prugressu ! Pòvera Còrsica !!

Thomas-Pascal PERETTI
Annu Corsu. 1929.

(Extrait de l'Anthologie
de la littérature corse).

TRADUCTION :

La récolte des châtaignes

Dès les premiers jours d'octobre, en Castagniccia, le signal de la récolte est donné. Les enfants du village se réunissent et répandent partout la nouvelle : « demain c'est la récolte » (1). Le maire fait afficher l'arrêté municipal interdisant la divagation des porcs. Les troupeaux de porcs vont à la montagne ou à la plaine, les autres sont enfermés dans une cave ou dans un enclos. Aucun animal domestique friand de châtaignes ne doit se trouver dans les châtaigneraies.

Quand les premiers fruits sont tombés, on arrache à nouveau les fougères récalcitrantes et on recrute les ramasseurs.

(1) N.D.T. : De nombreux mots du texte original sont intraduisibles en langue française, tant il est vrai qu'une langue exprime une société et une manière de voir et de faire le monde. Cette évidence rend assez aléatoire les notations « signal de la récolte » pour « forestu », « troupeaux » pour « bande », « ouvriers agricoles » pour « coglitori »... Elle fait parfois de la traduction une explication du texte corse.

Quand j'étais jeune, tout le monde allait ramasser les châtaignes ; seuls restaient chez eux les vieillards et les nourrissons ; mêmes les mères trouvaient le temps d'aller dans la forêt et d'y remplir deux ou trois paniers. Aujourd'hui, il y a moins de châtaigniers (l'abattage des arbres pour la confection du tanin et la maladie les élimine bien vite) et personne ne veut plus aller ramasser les châtaignes. Si les jeunes filles s'y décident c'est après avoir entendu mille cris de leur père, et elles y vont chaussées de souliers à talons hauts, gantées, et elles portent des manteaux de drap.

Je n'ai guère le cœur à évoquer la récolte des châtaignes de nos jours, car la mode n'a pas épargné les derniers séchoirs de nos villages.

Nous évoquerons donc les premières années de ces siècles, ce temps révolu où la jeunesse savait être joyeuse, cette heureuse époque où l'on voyait des hommes de quarante ans plaisanter sous les châtaigniers.

En ce temps-là, le propriétaire disait à ses ouvriers agricoles : « demain venez très tôt ! ». Et, dès qu'il faisait jour, on allait chez lui pour prendre des sacs, des paniers et des "ruspaghjole". L'un après l'autre on allait dans une châtaigneraie dont les fruits étaient déjà tombés. Plus le propriétaire était riche, plus la compagnie s'étirait sur le sentier ; chacun disait la sienne et on riait tout son saoul.

Sur place, le plus vieux, ou le propriétaire, indiquait la manière de procéder ; tous alignés, à deux pas l'un de l'autre, les ramasseurs progressent en montant ; on ramasse, les paniers s'emplissent très vite, les "ruspaghjole" servent fort peu car il n'y a guère de feuilles mortes. Entre filles et garçons, c'est la course pour remplir les paniers ; chacun doit atteindre le sommet de la rangée qui lui a été attribuée sans rechercher les replis de terrain où les châtaignes se sont accumulées. Les hommes perdent presque toujours, mais je crois qu'ils le veulent bien.

On raconte les histoires, on chante, on rit. De temps en temps, le propriétaire fait quelque réprimande : une jeune fille rougit et son amoureux serre les dents. Mais tout aussitôt on recommence à rire, à chanter et à ramasser. Les sacs s'emplissent très vite.

Soudain, on entend les sonnailles et les clochettes des mules et des ânes. Le muletier met trois sacs sur chaque mule et s'en va, en claquant son fouet. Lorsque la récolte bat son plein, les ânes n'ont même pas le temps de braire : ils mangent et ils transportent les châtaignes. C'est qu'ils grossissent, eux aussi, au mois d'octobre !

A midi, on s'arrête. Cinq minutes auparavant, un jeune homme a allumé un feu et confectionné trois ou quatre broches de bûche sèche. Chacun déploie sa serviette et sort son repas. On peut voir des tranches de jambon qui feraient venir l'eau à la bouche des malades ; on les enfile dans les broches et on les fait rôtir à la flamme des bûches et des branches sèches de châtaignier. On mange, on raconte des histoires drôles et on rit. Les rouges-gorges sautillent alentour en poussant de petits cris, et quand on se remet à l'ouvrage, ils se précipitent sur les miettes de pain et s'en empressent.

Le travail reprend, on chante et on rit. Parfois on parle d'amour, et ceux qui se sentent concernés baissent la tête et voudraient bien changer de conversation, mais les vieux, malicieux, insistent encore quelque temps. Et on rit, on chante et on ramasse des châtaignes.

Le soir, on ne s'arrête que lorsque le soleil a cessé de briller sur les montagnes ; il fait presque nuit. On va chez le propriétaire et on emmagasine les châtaignes. Les femmes ont pris soin de vider la moitié de leur sac, elles se font aider pour le charger sur leur dos et elles le montent au séchoir. Les jeunes gens veulent montrer leur force et ils montent les sacs pleins. En un clin d'œil la place est nette, qui était encombrée de sacs pleins à ras bord.

Tous les jours se ressemblent. Aux derniers jours de la récolte, cependant, les "ruspaghjole" travaillent sans cesse pour découvrir les dernières châtaignes cachées sous les feuilles mortes.

On passe deux ou trois fois dans toutes les châtaigneraies. Lors du dernier passage, après les ramasseurs, viennent les glaneuses, et elles grattent la terre des heures durant pour trouver quelques châtaignes. Ce sont des femmes pauvres et elles sont contentes quand elles ont ramassé deux paniers par jour.

Le jour de la Toussaint, on ne travaille pas car c'est une grande fête. Avant la messe, les ramasseurs vont nettoyer la maison du propriétaire ; après la messe, tous sont invités à manger la "pulenda".



Après le repas de midi, le propriétaire qui a des vignes à la plaine sacrifie un tonneau de vin nouveau ; on emplit les bonbonnes et on boit ! On chante et on rit ! Le soir, les jeunes gens se prennent par les épaules et vont sur la grand-route en chantant ; les jeunes filles suivent : elles se donnent le bras, leurs joues sont colorées, elles rient pour un rien et elles ne sont pas farouches.

Le jour suivant, on recommence à travailler. Une heure avant le jour, la cloche annonce la messe des Trépassés. Une femme par famille va à l'église avec un grand panier de châtaignes soigneusement triées et elle les dépose dans un coin, près de l'autel. Le chant du prêtre est triste et le tas de châtaignes croît. Quand il fait jour, tout est fini. Les jeunes gens reprennent leur travail en chantant et en riant ; les veuves, leur grand foulard noir sur la tête, pleurent toute la journée.

La récolte se termine presque toujours à la fin du mois de novembre. Les gros propriétaires emploient des ouvriers agricoles jusqu'à la Sainte-Lucie, au moins.

Comme salaire, le propriétaire donnait à chacun vingt décalitres de châtaignes blanches ; les femmes qui apportaient un fagot de bois menu chaque soir percevaient six décalitres de châtaignes fraîches, spécialement destinées à faire les marrons.

J'ai évoqué ces usages vieux de trente ans et j'ai retrouvé mon enfance ; je me suis revu sous les châtaigniers, travaillant et riant...

Laissez-moi soupirer, car ces heureux temps ne reviendront plus !

Vive le progrès ! Pauvre Corse !

Traduit par Toussaint CASTA.

AUJOURD'HUI, UNE PRISE DE CONSCIENCE UNANIME ET UNE TENTATIVE CONCERTÉE DE SAUVETAGE

Dans la Charte de Développement Economique de la Corse, adoptée à l'unanimité le 4 juillet 1975 par le Conseil Régional, le Docteur CASILE, Président du Conseil Général de la Corse du Sud, avait fait inclure l'amendement suivant :

« Arbre tutélaire de la montagne corse, le châtaignier périlite et risque de disparaître. Facteur de reboisement, de lutte contre l'érosion et l'incendie, il a nourri nos ancêtres. Aujourd'hui, son intérêt est écologique, agricole et industriel (bois, tanin, industries alimentaires). De plus, la cueillette et l'industrie sont génératrices d'emplois. Il est enfin la pierre angulaire de l'élevage porcin, qui devra être réglementé pour pallier son caractère destructif. Il reste l'élément de la spécification corse. »

« Des primes à la plantation, voire à la cueillette, des avantages de transport à l'exportation seraient autant d'incitations au renouveau de la châtaigneraie corse. »

Cet amendement n'était pas un de ces vœux pieux, dont le destin s'étirole au fil du temps.

Il correspondait au sentiment, de plus en plus profond, qu'avec le déclin de la châtaigneraie s'amplifiait le déclin de la Corse de l'intérieur.

Il lançait un appel angoissé et il fut, de toute évidence, entendu. (1)

Depuis deux ans, l'on parle fréquemment de notre "civilisation de la châtaigne". Mieux, il semble bien que l'on agisse.

En 1975, une mission de l'Institut National de la Recherche Agronomique en Castagniccia et dans le Niolu se préoccupe de la maladie de l'encre et se trouve confrontée à un mal plus fulgurant encore, provoqué par "l'endothia parasitica", champignon parasite d'origine asiatique.

En 1976, un technicien castanéicole est nommé : "Monsieur châtaignes" parcourt les villages, conseille, provoque des réunions.

Des Syndicats de Propriétaires et Exploitants de Châtaigniers se créent dans chacune de nos "régions de montagne" ; deux "Contrats de Pays" se mettent en place à Castagniccia et dans le Haut Taravo, des élèves du Collège Agricole de Montesoro se rendent "sur le terrain", des Associations de défense de la châtaigneraie voient le jour, la Direction Départementale de l'Agriculture ouvre une nouvelle pépinière.

Les journalistes informent, sensibilisant l'opinion publique, car l'effort à soutenir est tel que nul ne doit rester indifférent.

Reste, au-delà des déclarations et des intentions, le travail quotidien qui doit sauver la châtaigneraie.

Déjà des organismes sont à l'œuvre : avec l'Association "A Rustaghja", avec la SOMIVAC, avec le Parc Naturel Régional, allons dans nos châtaigneraies.

(1) Le Docteur CASILE est décédé le 11 octobre 1977.

Nous lutterons pour que sa volonté soit maintenue, que son espérance devienne réalité.



Avec les chantiers de jeunes, le nettoyage des châtaigniers en Castagniccia

Cet été, dans le cadre de la sauvegarde de la châtaigneraie corse, des chantiers de jeunes, répondant à l'appel lancé par l'Association "A Rustaghja" et la S.I.C.A. de Castagniccia, ont participé au nettoyage des châtaigniers. Du 20 juillet au 31 août, ces équipes de bénévoles, venus des quatre coins d'Europe, sont intervenues dans l'Ampugnani, l'Orezza, l'Alesani et dans la région de Zuani-Tallone.

Ces garçons et ces filles, parmi lesquels se trouvaient des Italiens, des Turcs, des Allemands, des Belges, des Continentaux, appuyés et encadrés par de jeunes Corses, ont vécu une expérience enrichissante tant sur le plan collectif que personnel, grâce à une approche originale de cette région vitale de la Corse, et à une découverte particulière des problèmes de l'île. Ces chantiers, surtout, démontraient le désir, de plus en plus profond de ces jeunes, de concilier l'esprit de détente et de vacances, à la volonté d'une action utile dans un cadre nouveau. C'est ainsi que de multiples contacts s'établirent entre ces étudiants, ces lycéens, pour la plupart issus du nord de l'Europe, et les habitants de Castagniccia, à la mentalité et aux coutumes si différentes. L'échange se révéla fructueux, et nombreux furent ceux qui promirent de revenir, démontrant, s'il en était besoin, l'intérêt de telles rencontres. Les propriétaires de châtaigneraies, de leur côté, se sont déclarés fort satisfaits de ces interventions.

Si ces actions ont beaucoup apporté aux participants étrangers, il ne faut pas oublier le cadre dans lequel elles s'inscrivent et la portée qu'elles auront dans les mois à venir.

Le cadre, c'est celui de la S.I.C.A. de Castagniccia ; le but, c'est de donner un souffle nouveau à la production castanéicole.

— Les chantiers sont constitués par le nettoyage et l'élagage des arbres, maillons essentiels pour le départ d'une intervention exceptionnelle.

— Dans un deuxième temps, ce sera le ramassage du fruit, qui sera entrepris aux mois d'octobre et de novembre, par les propriétaires, avec l'aide de lycéens que l'Association accueillera durant la semaine de vacances de la Toussaint.

— Les châtaignes collectées passeront par les unités de conditionnement établies à San Lurenzu : 400 tonnes devront être ainsi traitées.

— De là, une partie de la récolte fraîche sera exportée sur Rungis ; l'autre, séchée, sera mise à la vente locale.

L'expérience démontrera que la commercialisation des variétés corses, très prisées par les connaisseurs, peut se faire à une grande échelle, que le rapport est intéressant et qu'ainsi la Castagniccia peut retrouver la vitalité économique par l'exportation de ses produits.

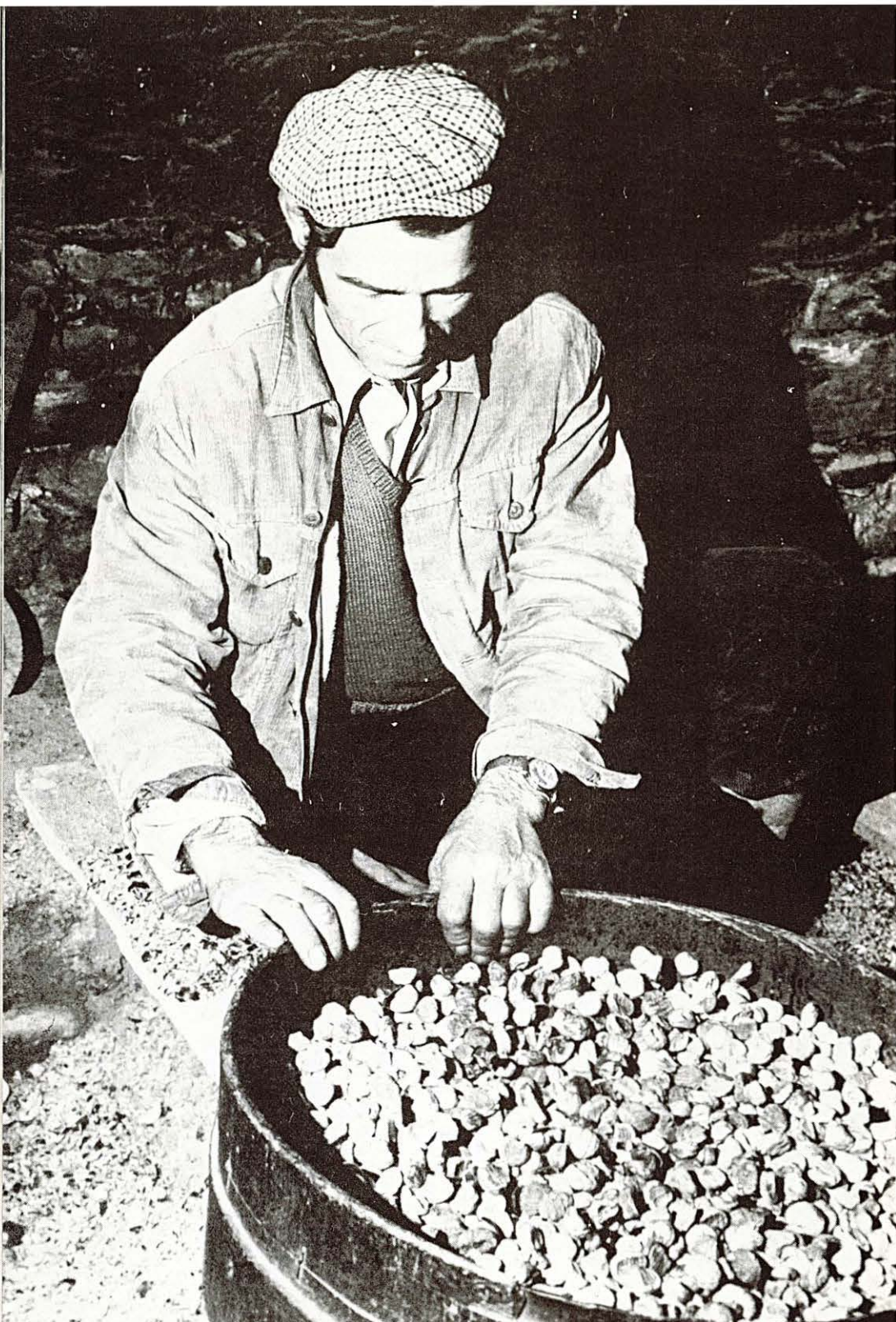
Et sinon ?

Sinon, on ne peut que s'inquiéter de l'avenir de ce verger absolument unique en Europe. L'abandon systématique des arbres au maquis, donc aux feux, a créé un terrain favorable à l'extension d'une maladie nouvelle et fulgurante, le chancre, qui provoque leur disparition rapide.

Le remède existe, mais, pour vacciner les arbres, il faut des hommes : il faut des propriétés entretenues en état de production, car s'il est utile de soigner la maladie, il est plus primordial encore de la prévenir.

Pour cela, "A Rustaghja" et la S.I.C.A. de Castagniccia mettent actuellement sur pied des moyens de travail. Cela ne suffit pas : il faut de la part des habitants de la Castagniccia, de tous les insulaires qui veulent redresser la situation économique de leur île, une participation active et réelle sur le terrain. Ce n'est qu'à ce prix que l'on redonnera vie à la Corse de l'intérieur.

Association "A RUSTAGHJA".



Avec la société de mise en valeur agricole de la Corse, les I.R.A.M. au service de la châtaigneraie

Dans le cadre de la rénovation de l'intérieur de l'île, à la demande du Parc Naturel Régional, la SOMIVAC met aujourd'hui certaines de ses « interventions pour la renaissance de l'agriculture en montagne » — les I.R.A.M. —, au profit de la sauvegarde de la châtaigneraie.

Ainsi, dans la région d'Evisa et dans celle de Zicavo, divers travaux de démaquisage, d'entretien, d'élagage ont été entrepris, et plusieurs dossiers sont sur le point d'aboutir.

En Castagniccia, la SOMIVAC mène actuellement un certain nombre d'actions exemplaires et affine ses études.

Nous n'avons pas, sur ces travaux, de précisions suffisantes qui puissent être rapportées dans ce Courrier, mais nous savons que cette Société envisage de leur consacrer un grand nombre de pages dans l'un des prochains numéros de sa Revue.

Avec le parc... la remise en état de la châtaigneraie est-elle rentable ?

Entendons-nous bien : nous tenterons de démontrer, dans cette courte étude, la seule et stricte rentabilité économique de la remise en état de la châtaigneraie en Corse.

Sur le plan écologique, il est évident que cette remise en état est absolument indispensable. D'elle, en effet, dépendent le maintien du couvert végétal, le freinage des incendies, la sauvegarde des sources... Mais ces critères ne sont, hélas, que rarement pris en compte dans les décisions des « financiers ».

*
**

Prenons comme base de démonstration un hectare de châtaigneraie jugé encore « assez valable ». Nous savons que cet hectare de référence ne représente pas l'état moyen de la châtaigneraie insulaire, mais ce qu'il y a, aujourd'hui, de meilleur, ce par quoi il importe de commencer, dans un travail de régénération.

Eléments de calcul

1) Relatifs à la châtaigneraie :

Un hectare clôturé.

— Nettoyé chaque année avant récolte, mais non arrosé et non entretenu.

— Planté de 60 arbres, âgés de 80 à 150 ans, non élagués depuis 40 ans.

2) Relatifs aux châtaigniers :

— Un état sanitaire encore satisfaisant, donnant une production de 5 « bacini » par arbre.

3) Relatifs aux prix :

— Une heure de travail, comptée au S.I.M.C., soit 14 F avec charges, pendant laquelle on peut ramasser 3 « bacini » de châtaignes.

— 1 kg de châtaignes fraîches, vendu 1,20 F.

— 1 kg de farine de châtaigne, vendu 9 F.

De ces données, nous déduisons :

- Recettes

L'hectare retenu produit 5 bacini $\times$ 60 arbres, soit 300 bacini, soit encore : 2.400 kg de châtaignes fraîches.

Vendues directement, ces châtaignes fraîches représentent $2.400 \times 1,20$ F, soit 2.880 F.

Transformées en farine, elles donnent 800 kg (1), représentant une recette de 800×9 F, soit 7.200 F.

- Dépenses

Nettoyage de la châtaigneraie	20 h	280 F
Récolte des châtaignes	100 h	1.400 F
Transport (forfait)		200 F
Séchage	60 h	840 F
Prélèvement du meunier	10 %	720 F

Soit, en fin de compte :

— En option châtaignes fraîches :
Recettes : 2.880 F. Dépenses : 1.880 F.
Bénéfice : 1.000 F.

— En option farine :
Recettes : 7.200 F. Dépenses : 3.440 F.
Bénéfice : 3.760 F.

*
**

Reprenons maintenant le calcul, avec le même hectare de châtaigniers, mais 6 ans après élagage. Nous pouvons admettre que la production est alors de 12 bacini par arbre.

(1) Trois kilos de châtaignes fraîches donnent 1 kilo de farine.

- Recettes

— L'hectare produira 12×60 , soit 720 baci-ni, soit encore 5.760 kg de châtaignes fraîches.

— Vendues directement les châtaignes fraîches représentent : $5.760 \times 1,20$ F, soit 6.912 F.

Transformées en farine, elles donnent 1.920 kg représentant une récolte de 17.280 F.

- Dépenses

Nettoyage de la châtaigneraie	20 h	280 F
Taillies d'entretien (40 h par an en moyenne) ..	40 h	560 F
Récolte des châtaignes	240 h	3.360 F
Transport (forfait)		400 F
Séchage	80 h	1.120 F
Prélèvement du meunier	10 %	1.728 F

Soit finalement :

— En option châtaignes fraîches :
Recettes : 6.912 F. Dépenses : 4.600 F.
Bénéfice : 2.312 F.

— En option farine :
Recettes : 17.280 F. Dépenses : 7.448 F.
Bénéfice : 9.832 F.

Nous pouvons donc dire que, pour l'hectare retenu, l'élague apporte, à partir de la sixième année, un bénéfice *supplémentaire* annuel de 6.000 F en option farine et de 1.300 F en option châtaignes fraîches.

Avant d'aller plus loin, il importe de noter que :

1° Entre la première et la cinquième année après l'élague, le revenu moyen est équivalent à ce qu'il était avant élague.

2° Une bonne commercialisation de la châtaigne fraîche devrait permettre d'atteindre le prix de 3 F le kilo.

3° D'après une étude de la Chambre Départementale d'Agriculture de la Corse du Sud, la valorisation de la châtaigne par le porc serait supérieure à celle obtenue par la commercialisation de la farine. Même si elle est discutable, cette donnée ne fait que renforcer notre démonstration.

Coût de l'élague :

Ce coût est évidemment très fortement dépendant de l'état de la châtaigneraie à élague. Par ailleurs, aucune donnée chiffrée sérieuse n'a été réellement établie à ce jour, à notre connaissance.

Il apparaît néanmoins qu'une moyenne de 10 heures par arbre est un maximum.

Soit un coût à l'hectare de $10 \text{ h} \times 14 \text{ F} \times 60 \text{ arbres}$: 9.600 F que nous porterons à 10.000 F, en négligeant sciemment les recettes (bois de chauffage, piquets de clôture) que peut apporter un tel travail.

La question se pose donc :

Est-il « rentable » d'investir une somme de 10.000 F dans l'élague d'un hectare de châtaigneraie, pour obtenir, à partir de la sixième année, un bénéfice *annuel* supplémentaire de 6.000 F, tout en rénovant le capital ?

Pour tout économiste, la réponse est évidemment : « oui ».

Cette démonstration faite, nous rappelons que nous sommes pleinement conscients que cette étude est très sommaire :

Nous sommes partis de données précises, qui ne sont pas générales ; nous n'avons pas parlé de la maladie contre laquelle il faudra lutter ; nous avons supposé la châtaigneraie clôturée, ce qui est rarement le cas.

Il n'en demeure pas moins que ces chiffres nous paraissent probants. Il y a donc intérêt, sur le strict plan économique, à régénérer, dès maintenant, les « bonnes » parties de la châtaigneraie corse.

Une étude plus approfondie permettrait d'indiquer jusqu'où l'on peut aller, dans cette régénération en fonction de l'état de la châtaigneraie, mais, a priori, environ 40 % de celle-ci pourraient être récupérables.

Le reste demandera des aides importantes dans le cadre d'une politique volontariste, qui tienne compte de l'intérêt écologique de ce couvert végétal.

Notons cependant, pour tempérer l'optimisme de ces calculs, que deux problèmes subsistent :

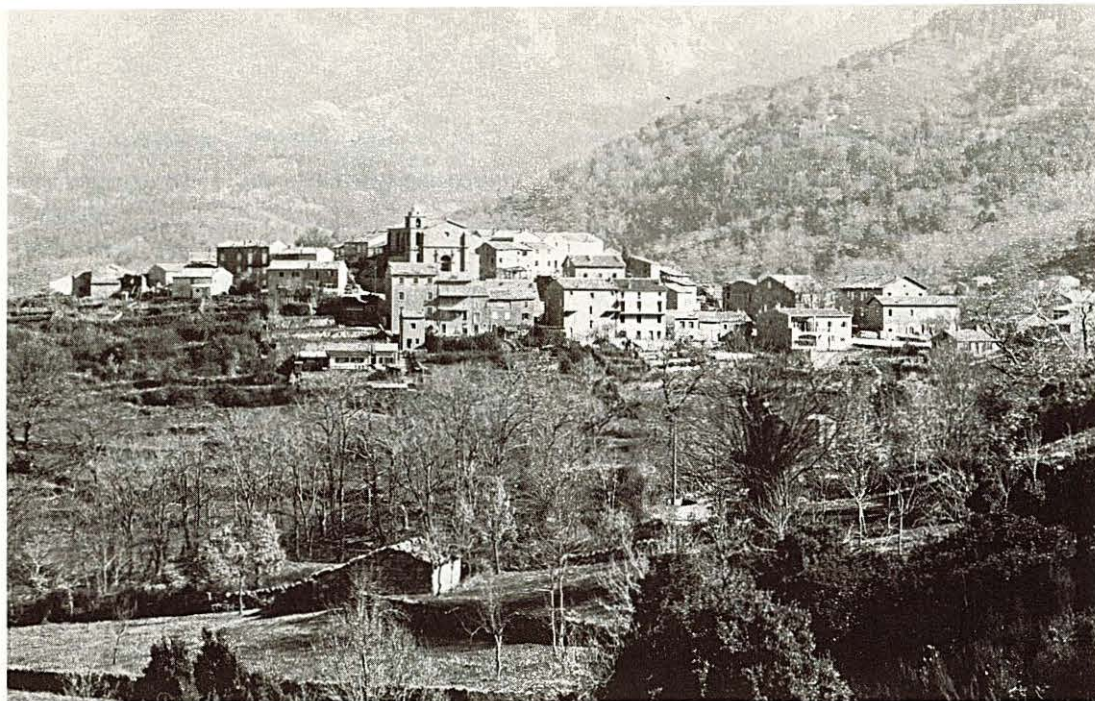
— Le problème des clôtures, lié au mode actuel d'élevage des porcs.

— Le problème beaucoup plus grave, de la main d'œuvre, car un hectare de châtaigneraie régénéré demande plus de 400 heures de travail, dont plus de la moitié pour la cueillette.

Le travail de soins et de cueillette que demande la châtaigneraie est donc créateur d'emplois... Mais rares sont encore ceux qui sont prêts à occuper ces emplois.

Faut-il alors tenter de mécaniser la cueillette ?

M. LEENHARDT



Les actions sur le terrain

Symbole des traditions et des solidarités de nos montagnards, témoin d'un passé austère vécu sous son ombre, mauvaise conscience des temps présents, car son abandon pèse au cœur des Corses, le châtaignier pouvait-il rester à l'écart des préoccupations majeures du Parc Naturel Régional ?

Déjà, en 1966, bien avant la création du Parc, le Professeur Roger MOLINIER considérait, dans son rapport sur la protection de la faune et de la flore en Corse, le sauvetage de la châtaigneraie comme un acte essentiel et indiquait certaines mesures à prendre.

Reprenant ces idées, le Parc, dès sa mise en place incluait, dans un plan global de rénovation rurale, la relance effective d'une "politique de la châtaigne".

Aujourd'hui, il mène un ensemble d'actions concrètes qui commencent à "faire tache d'huile" et sont réconfortantes à enregistrer.

- LES PLANTATIONS :

En 1975, dans le haut Taravo notamment, est menée une première prospection de terrains communaux susceptibles d'accueillir deux ou trois plantations de châtaigniers.

L'objectif était d'une part de sensibiliser les populations sur le déclin de ce patrimoine essentiel, d'autre part, de reboiser et de tenter une expérience de mise en valeur par greffage, taille, élagage, qui pourrait être suivie par la suite en liaison avec le Conseiller Castanéicole.

Malgré les difficultés à trouver des terrains communaux libres et d'une étendue suffisante, trois opérations ont été programmées, l'une à Cozzano sur un terrain de 7 hectares, l'autre à Tasso, sur 5 hectares, la troisième à Corte sur 1 hectare.

A Cozzano :

Les travaux sont menés sur un terrain mis à la disposition du Parc pour une durée de 15 ans par la commune de Cozzano, sous la responsabilité du chef de secteur Sud, Jean ANGELINI, avec les guides Jean-François QUILICI, Xavier LUCIANI, Léon CECCALDI, François ORSETTI, Jean-Paul QUILICI, aidés, à l'occasion, par deux ou trois ouvriers de la région.

Après le démaquisage, la création de banquettes, la pose de la clôture, 500 pieds de châtaignier sont plantés, dans des conditions souvent dures, sous la pluie, dans un terrain accidenté, aux roches "réfractaires" à la simple pioche.

Ces efforts seront récompensés car l'on a pu voir reverdir au printemps de cette année quelque 480 pieds de châtaignier qu'il faudra entretenir et arroser régulièrement.

A Venaco :

La plantation d'environ 60 pieds de châtaignier, augmentée, cette année, d'une trentaine de pieds, s'est faite avec la participation importante des élèves du Collège Agricole de Montesoro et les jeunes Venacais.

A Tasso et à Corte, les terrains ont été nettoyés pour recevoir les 600 pieds de châtaignier que le secteur Sud et le secteur Haute-Montagne s'approprient à planter et à entretenir.

Toutes ces plantations ont pu être effectuées grâce aux plants fournis gratuitement par la Direction Départementale de l'Agriculture, à laquelle est rattachée la pépinière de Castelluccio. Bientôt, d'autres plants proviendront des pépinières de Zipitoli, près de Bastelica, récemment créées par la D.D.A.

S'il est utile d'entreprendre des plantations et de préparer ainsi l'avenir, le problème le plus urgent, le plus actuel, reste la sauvegarde et la régénération de la châtaigneraie existante, aujourd'hui vieillie, abandonnée aux offenses du temps et de la maladie.

Un travail s'impose, le nettoyage systématique des parcelles plantées.

LE NETTOYAGE DE LA FORET DES CINQ COMMUNES

Une plantation, effectuée, il y a environ vingt ans, sur la forêt des cinq communes — Frassetto, Quasquara, Guitera, Corrano et Zevaco —, entre le pont du Broncu et le Col d'Arsula, compte encore 300 à 400 pieds de châtaignier, sauvés de la dent du bétail.

En accord avec l'Office National des Forêts et les cinq communes concernées, les agents du secteur Sud s'approprient à dégager les arbres d'un sous-bois envahissant et cette parcelle de châtaigneraie devrait, l'an prochain, être en pleine production.

LA LUTTE CONTRE LE CHANCRE

Le conseiller castanéicole, M. VINCENSINI, a inclus dans son programme de travail quelques journées d'information sur la maladie du chancre à l'intention des agents du Parc.

Certains guides ont eu, par ailleurs, l'occasion de visiter la petite unité de conditionnement de San Lorenzo, en Castagniccia.

Pour le Parc Régional, la lutte contre le chancre se traduit, dans un premier temps, par l'individualisation des souches afin de déterminer les caractères du champignon hypovirulent à inoculer pour traiter la châtaigneraie. Pour ce faire, il participe au recueil des échantillons nécessaires dans les divers secteurs du Parc, échantillons qui sont ensuite acheminés vers les laboratoires spécialisés.

Une première démonstration d'inoculation contre le chancre a été tentée à Palneca, mais l'arbre à traiter, dont le chancre avait été individualisé six mois plus tôt s'était défendu et s'était débarrassé tout seul de son champignon : ce qui n'a pas empêché la démonstration de se faire !...

LES MOULINS

Oghje desertu e smantillatu
Castillacciu ch'ha resu l'arme,
Di dulore pitrificatu
U mulinu un ha pui larme.

Les moulins à châtaignes apportaient aux paysages de la Corse intérieure cette note de chaleur vivante qui émane des travaux accordés à la nature et à ses saisons.

Pourquoi ne pas leur restituer leurs "lettres de noblesse", et mieux, leur fonction ?

Le Parc Régional a entrepris leur restauration, lorsque celle-ci s'avère possible et... rentable, ne serait-ce que pour sauver de l'oubli l'un des plus purs témoins des vieilles traditions insulaires.

A Ghisoni, dans le secteur Centre, le moulin vivait ses derniers jours, encore qu'il tournât quelques heures par an grâce à de subtils bricolages et à la foi du meunier.

Les propriétaires ont accepté de le mettre à la disposition du Parc pour le faire revivre. La bonne volonté de tous aidant, il tourne aujourd'hui et il moud, avalant ses kilos de châtaignes qu'il transforme, sans effort, en farine blonde.

A Sempolo, dans le Taravo, le moulin du maire se remet en état. Reste à trouver un artisan capable de refaire les "cueilleurs de bois" qui entraînent son mécanisme.

A Soccia, un troisième moulin, en état de marche, recevra une toiture neuve et les quelques petites "retouches" qui lui donneront un air de jeunesse.

D'autres moulins tourneront dans nos villages.

Le Parc Régional est fermement décidé à poursuivre l'expérience passionnante de la régénération de la châtaigneraie qui doit participer à la renaissance de l'intérieur de la Corse.

J. LEONI

Une expérience, l'élagage d'une parcelle de châtaigneraie à Evisa

Au printemps de cette année, M. propriétaire à Evisa, acceptait de mettre à la disposition du Parc une parcelle de terrain plantée en châtaigniers pour y mener une expérience d'élagage.

Ce travail accompli par les guides du secteur Nord, à la lune d'août, a donné un aperçu sur le coût réel d'un élagage. Il a suscité un vif intérêt parmi la population et induit un certain nombre de réflexions.

La parcelle compte 30 châtaigniers non élagués depuis plus de 50 ans, mais son sol est parfaitement entretenu.

LE COUT DE L'ELAGAGE

Deux guides, munis de deux tronçonneuses et d'une grande échelle, ont élagué pendant 7 jours, à raison de 8 heures par jour : ce qui donne en moyenne 14 arbres "remis à neuf" par jour.

Le matériel employé se compose d'une tronçonneuse de 7 CV, coûtant 2.000 F et d'une tronçonneuse de 3 CV, coûtant 800 F.

Le prix d'une journée de travail étant estimé à 120 F par homme, la dépense journalière pour l'élagage de 4 châtaigniers se répartit comme suit :

Hommes :	120 F × 2 :	240 F
Matériel :		50 F (amortissement)
		25 F (carburant, huile)
		315 F

Soit environ 80 F par châtaignier et 2.400 F pour 30 châtaigniers.

LE NETTOYAGE DE LA PARCELLE APRES ELAGAGE

Une grande partie du bois coupé peut être exploitée comme bois de chauffage, chaque arbre élagué fournissant environ 2 m³ de bois, à condition que la parcelle soit accessible à des engins motorisés, ce qui fut le cas du terrain d'Evisa. Quelques billots peuvent servir en menuiserie, ou être débités en piquets pour clôtures.

Le coût prévisionnel du nettoyage de la parcelle nous paraît pouvoir être estimé équivalent à celui de l'élagage, soit environ 80 F par arbre.

Le coût total serait donc de l'ordre de 160 F par arbre.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'élagage traditionnel avec une échelle comporte de grands risques de chute, du fait de la hauteur des châtaigniers, de la grosseur des branches à couper et du mauvais état général des arbres, en partie vermoulus.

Un engin tout terrain, muni d'un élévateur hydraulique, type E.D.F. ou P.T.T. réduirait fortement les risques d'accident et permettrait un travail plus rapide, donc un coût moins onéreux.

Cette expérience nous conduit à dire que le prix de cette opération reste élevé, si elle est menée dans des conditions sensiblement identiques à celles que l'équipe du Parc a trouvées sur la parcelle d'Evisa.

Il n'en demeure pas moins qu'en l'état actuel des choses, c'est-à-dire en travail artisanal, toute opération d'élagage se chiffrera aux environs de cette dépense.

Il faudra donc allouer aux propriétaires de châtaigniers une prime d'incitation de l'ordre de 50 % des frais, c'est-à-dire 80 F par arbre.

G. FERACCI

Chef du secteur Nord.

"Le châtaignier", thème d'animation scolaire

Le service "Animation" du Parc Régional a entrepris, depuis trois ans, une campagne de sensibilisation sur l'importance économique et historique de la châtaigneraie auprès de la jeunesse scolaire insulaire.

En 1974, un long poème "U lamentu di u castagnu", ou "La complainte du châtaignier", a été illustré et commenté par les élèves sous la forme d'un concours auquel cent dix classes ont participé.

Ce concours mettait l'accent sur l'abandon tragique d'une châtaigneraie, autrefois vivante et productrice.

En 1975, un concours-enquête a été à nouveau lancé : les textes, les photos, les dessins, les proverbes de 45 classes ont été recueillis et présentés sous forme de livrets, résultant d'un travail d'équipe.

Certains de ces textes d'enfants témoignent d'une réelle sensibilité :

« Châtaignier, mon ami, tu vis dans la montagne et je ne te vois pas souvent ! Et pourtant, depuis quelques semaines, nous parlons de toi chaque jour, nous apprenons avec notre maîtresse à te connaître, à t'aimer...

Nous avons appris tant de choses à ton sujet !

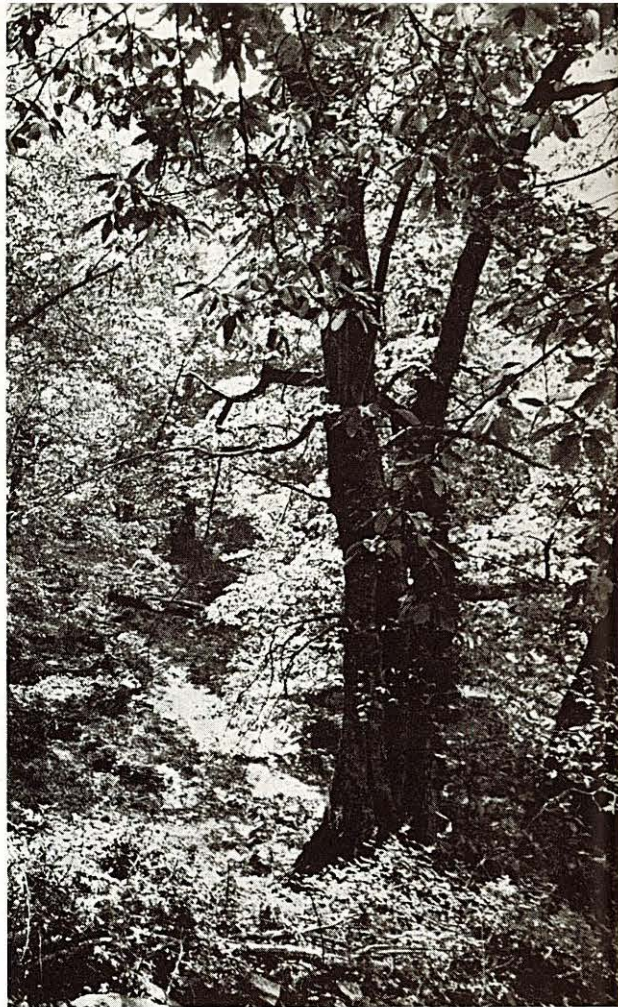
Tu es grand et bel arbre, peut-être le plus beau de la forêt avec tes feuilles brillantes et vertes en été, jaunes et rousses en automne.

Nous savons, à présent, combien depuis toujours nos ancêtres t'ont respecté, parce que tu étais le symbole de la tradition. Quand un châtaignier mourait, aussitôt on en replantait un à sa place. Ton fruit a été pendant longtemps la nourriture des pauvres et, de ton bois, à la chaleur si douce, tu les as réchauffés durant les interminables hivers.

Oui, nous savons tout cela maintenant et c'est avec beaucoup d'émotion que nous te disons "au revoir". Nous souhaitons que tu vives longtemps et toujours dans notre île.

Puissent la maladie et la main de l'homme t'épargner, pour que jamais ne disparaisse notre forêt nourricière et protectrice, notre si belle castagniccia. » (1)

Parallèlement à ces deux concours, le service Animation a édité et rendu opérationnels, sous forme de prêt, deux documents pour les enseignants : l'un sur la châtaigne, l'autre sur la farine de châtaigne et son utilisation.



Ces fiches sont composées de vingt diapositives et d'un texte pour le maître, charge à celui-ci d'adapter ces documents au niveau de sa classe.

Ce travail est complété par une exposition photo sur le châtaignier. Elle circule à travers l'île.

P. LEJEAL

Quelques recettes...

Lorsqu'un habitant du canton d'Alesani marie une de ses filles, il fait, dit-on, servir à ses convives, le jour des noces, vingt-deux mets différents, tous préparés avec de la farine de châtaignes. (1)

Aujourd'hui, la "pulenda", bouillie assez épaisse pour être découpée en tranches, se mange accompagnée de "figatellu", de fromage frais, d'œufs, de viande de porc...

Voici quelques recettes que tout le monde, en Corse, connaît et apprécie :

I GRANAGHJOLI OU I BRILLULI

Mettre de l'eau à chauffer avec une pincée de sel. Lorsque celle-ci commence à bouillir, verser, par petite quantité, la farine, en battant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux, jusqu'à consistance d'une pâte crémeuse. Laisser cuire 10 minutes environ, en remuant fréquemment.

Verser dans des assiettes creuses et consommer avec du lait froid.

I NICCI

Délayer la farine de châtaignes dans de l'eau froide, légèrement salée, pour obtenir une pâte très fluide. Verser cette pâte sur l'un des "fers de crêpes" légèrement chauffé et graissé au lard.

Sur la plaque ainsi garnie, appliquer le deuxième fer, lui-même chauffé et graissé. Inverser les fers pour dorer chaque face du "niccu".

Manger avec du "brocciu".

A TORTA

Préparer une pâte légère, avec farine, eau légèrement salée et une cuillerée à soupe de lait.

Huiler un moule à tarte. Y verser cette pâte en l'arrosant de quelques gouttes d'huile d'olive. Garnir de noix et mettre à four chaud.

E FASGIOLE

Pour bien réussir "e fasgiole — les châtaignes grillées —, avoir un bon "caldarustu" (2) et un beau feu de bois.

A l'aide d'un couteau, entailler chaque châtaigne. Les mettre dans le "caldarustu" et les faire sauter cinq minutes sur grande flamme. Les laisser dorer en secouant le récipient de temps à autre.

Servir les châtaignes chaudes.

(1) Recherches sur la Corse. F. ROBIQUET 1835.

(2) Récipient en terre glaise ou en tôle percé de gros trous et muni d'une anse.



Et quelques proverbes

« Castagna sopra a rata, invernu assicuratu »

Châtaignes sur claie, hiver assuré.

« Per Santa Catalina, tasta a to farina »

A la Sainte-Catherine, goûte ta farine.

« Casa et castagnetu
Un t'inchietta di u freddu »

*Avec maison et châtaigneraie,
N'aie pas souci du froid.*

« Pane di legno e vino di petra »

*Pain de bois (farine de châtaigne)
et vin de pierre (eau de source).*

« Per Santu Austinu, a castagna e cum'un lupinu »

*A la Saint-Augustin, la châtaigne
a la grosseur d'un lupin.*

« Pulenda e vino, toscu finu »

De la polenda et du vin font vrai poison.

« Pace, salute et tre castagne a ricciu ! »

*Paix, santé et trois châtaignes par
bogue.*

« Chi rimena a pulenta, leca
u pulintaghiu »

Qui remue la "pulenta" lèche le bâton.



Toutes les photographies de ce courrier sont du PARC NATUREL REGIONAL

ASSOCIATION DES AMIS DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA CORSE

A D H E S I O N

NOM :

Prénom :

Adresse :

Désire adhérer à l'Association des Amis du Parc.

A, le

Signature :

Cotisation annuelle :

	Avec abonnement au courrier	Sans abonnement
Membre actif	25 F	10 F
Personne morale	65 F	50 F
Association scolaire	35 F	20 F
Jeunes jusqu'à 21 ans ...	20 F	5 F

ABONNEMENT AU COURRIER DU PARC :

4 numéros : 15 F

Adhésions et abonnements :

L'Association des Amis du Parc Naturel Régional de la Corse

Palais Lantivy . 20000.AJACCIO

Directeur de la publication:
MICHEL LEENHARDT
Préfecture de la Corse
20 - AJACCIO



Impression OFFICE CORSE DE PUBLICITE. Ajaccio