

A CRONICA

Le journal de l'histoire du Cap Corse
édité par l'Association Petre Scitte

AGRICULTURE ET ELEVAGE DANS LE CAP CORSE

Octobre 1996

Hors-Série N°4

EDITORIAL.

Agriculture et élevage, un des termes au moins est a priori surprenant dans ce Cap Corse cité comme région maritime par excellence.

Mais en toutes choses, il convient de nuancer les stéréotypes, et le Cap qualifié de région exclusivement maritime en est un..

Cette partie de la Corse avait aussi des activités typiquement pastorales et agricoles.

Comme nous le verrons en parcourant ce numéro, la microrégion qui nous occupe, a, de tout temps, conjugué une espèce de triptyque : agriculture, élevage et activités maritimes.

Dans leur configuration géographique, les montagnes ont « les pieds dans l'eau ». Des effets originaux n'ont pas manqué de découler de cette situation.

Mer et montagne, associés sur le plan géographique, furent également entièrement liés, en symbiose même, sur les secteurs économiques et humains.

Veut-on des exemples de cette imbrication des activités :

- les travailleurs journaliers, terriens par nature empruntaient la route maritime pour aller dans les « agriates » ou dans la plaine orientale.

- les transports de denrées produites par l'agriculture et l'élevage se faisaient souvent par la mer d'une « marine » à l'autre. Les routes, à partir du XIXème siècle, ont progressivement remplacé ce moyen de transport jusqu'à sa disparition finale au XXème siècle.

-parfois les journaliers, laboureurs ou cultivateurs au printemps et en été, devenaient marins en hiver. Ces caractéristiques ne se retrouvent pas dans la Corse intérieure, sauf rares exceptions.

Bien sur, les « marines » habitées en permanence (peu nombreuses) avaient une population et des activités essentiellement tournées vers la mer. Ces activités ont contribué à forger des psychologies différentes : le berger suivant ses troupeaux dans la solitude des montagnes ne pouvait réagir comme le

PRIX : 40 FRANCS

marin au contact de populations et d'individus divers.

Cette différence mer/montagne est présente dans toute la Corse, le Cap ne fait pas totalement exception.

Ce numéro hors-série rappelle entre autres que :

- les Capcorsins pratiquaient la culture du cédrat. Nos contemporains auraient bien du mal à reconnaître ce fruit et encore moins l'arbre qui le produit.

- les délits ruraux furent innombrables; ce qui ternit un peu l'image d'une Corse idyllique, mythique, qui n'existe, hélas, que dans certaines imaginations. Aujourd'hui le triptyque maquis, incendies, urbanisation sauvage a fini de détruire agriculture, élevage, activités maritimes, mots qui ne se conjuguent plus qu'au passé.

Antoine Poletti

Directeur de la publication

Page 3: quelques aspects de la commercialisation du cédrat à Nonza avant 1861 par J.S Nugues.

Page 11 : le rapport Rouvière (II) : un des premiers plans pour le développement de l'agriculture dans le Cap Corse par J.C Liccia.

Page 14 : le blé et la vigne à Olmeta di Capicorsu au XIXème siècle par P. Vecchioli.

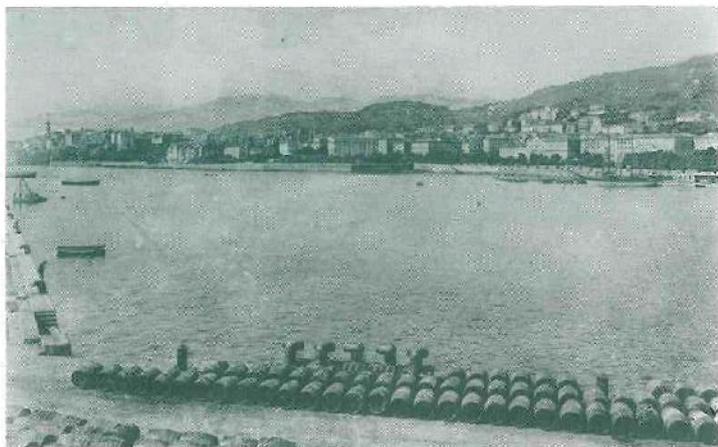
Page 19 : Echos du Cap Corse.

Page 20: Agriculture et délits ruraux, l'exemple de Centuri (1785-1792) par J.C Liccia.

Page 27 : Economie du Cap Corse en 1769, arrêts sur images d'un agent recenseur français par J. Denis.

Page 39 : Ersa, le « libro delle bestie » par J.C Liccia.

Page 43 : quelques exemples de bergeries à l'extrémité nord ouest du Cap Corse par F. Lorenzi.



Fûts de cédrats destinés à l'exportation sur le port de Bastia



La marine de Nonza (état primitif)

QUELQUES ASPECTS DE LA COMMERCIALISATION DU CEDRAT A NONZA A TRAVERS LES ARCHIVES DE LA FAMILLE BENIGNI AVANT 1861.

Le champ de recherche servant à l'élaboration de cet article ne nous délivrera que quelques bribes non négligeables de la culture et la commercialisation du cédrat à Nonza entre 1830 et 1870. C'est donc 136 pièces des archives de la famille Benigni de Nonza et la matrice cadastrale de 1861 qui nous donneront l'essentiel de la matière pour ce sujet.

Giacomo Santo Benigni (1806-1873) était célibataire, maire de Nonza entre 1847 et 1873, capitaine au cabotage, propriétaire avec son frère François d'un brick goélette « Les deux frères¹ ». Il nous laisse ses carnets de notes et comptes de voyages ainsi qu'une correspondance qu'il entretenait avec Livourne ou le continent. Ses fonctions de premier magistrat de la commune dans la deuxième partie de la période concernée nous éclairent grâce aux diverses copies d'actes administratifs sur un secteur d'activité qui animera et intéressera toutes les familles de Nonza.

Un commentaire situe l'importance du cédrat à Nonza par rapport aux autres communautés du Cap² : « Il représentait en 1863, 67 hectares plantés dans le Cap Corse, 31 ha à Luri et 16 à Rogliano ». Le cadastre donne pour Nonza à la même époque 8 hectares, mais il représentait 60 % de l'assiette foncière en n'occupant que 1 % de la surface cultivable.

Nous nous efforcerons de donner pour la période qui nous intéresse quelques éléments sur la culture du cédrat et les différents problèmes qu'il générera dans la communauté au moment de son expansion dans les années 1860. Mais c'est surtout sa commercialisation à partir de Nonza, avant la construction de la route, qui nous montrera le dynamisme d'une génération à bien des titres novatrice. Une génération qui inspirera à l'administration des registres du contrôle de Bastia, la remarque suivante : « Les vallées, les ravins, les coteaux, les montagnes, tout est cultivé et souvent dans la perfection³ ».

ORIGINE

Il est difficile de définir l'origine de cette culture à Nonza. Le premier document qui mentionne « *e piede di limie* » est un acte d'achat en 1834 d'un jardin au couvent que Pietro Benigni reçoit de Francesco Maria Antonetti. Si l'on considère le carnet de comptes des Benigni où la commercialisation significative des cédrats cueillis à Olmeta, Ogliastru ou Nonza est effective dès 1837, on peut alors estimer l'origine des plantations entre les années 1825-1830.

Cet agrume demandant beaucoup d'eau en période estivale, c'est le cadastre et la chronologie des travaux d'irrigation, qui nous désignent comme premiers sites d'implantation les quartiers du « *convento* », « *Fontana* » (eaux de Ste Julie), « *Aghjula* », « *Novachielli* ou *Navachielli* », « *Costa* » et « *Marina* » bénéficiant d'une source de résurgence.

CULTURE (carte des parcelles complantées en cédratiers)

Le Bastia journal du 16/8/1892 rendant compte de la conférence de Linguizzetta, nous indique que cette plante délicate craignait les courant d'air qui s'établissaient entre la montagne et la plaine. Il fallait donc choisir un

¹ Le premier bateau de ce nom fut acquis en 1840 par F. Benigni, il fut démoli aux « Pierres plates » à Marseille en 1849. La même année à Cagnano est construit le deuxième navire pour les Benigni, un brick goélette jaugeant 59 tonneaux (les reçus sont signés de M. Biaggini). En 1879, il appartient au Capitaine Deffendini et il est naufragé à Calzarello (Ref famille Legrand et A Cronica N° 6 p 3).

² « *Del mediterraneo al Caribe* », Etude sur l'industrialisation du cédrat à Porto-Rico 1891-1960, par Mlle Karen Orengo-Serra, Archives départementales HC, 35174.

³ « Les caractères de la population. », La Corse et les Corses sous le second empire, C.R.D.P. de la Corse, 1990.

emplacement abrité (au besoin au moyen de haies de bruyères bien serrées « *e sepe* ») à une altitude inférieure à 300 m. Une fois le terrain bien préparé (défoncé profondément⁴) amendé, on procédait à la plantation des sujets.

L'auteur de l'article (Cecchino) déplorait le mode de multiplication par bouturage, usité en Corse. « Pour faire plus vite on plante par boutures à demeure, ce qui donne des plants venant il est vrai, assez tôt à la production, mais de peu de durée et exposés à des maladies qui compromettent les récoltes ».

Pour s'assurer des sujets robustes capables de résister aux maladies cryptogamiques et aux insectes, il préconisait celui des semis. « Les sauvageons ainsi obtenus, ne donneraient des fruits qu'au bout de douze ans, mais pour hâter la fructification on greffe en écusson au mois d'août de la 2ème année ». La mise à demeure intervenait après 5 ans de pépinière. Les arbres à tige unique de 75 à 80 cm avant la formation de la charpente devaient être espacés de 4 à 5 m. On devait éviter toute culture étrangère (haricots, pommes de terre, tomates entre les cédratiers) On peut douter du suivi de cette dernière observation par les « *munzinehi* ».

La taille de l'arbre en goblet intervenait au printemps. On devait supprimer les gourmands et les branches qui garnissaient l'intérieur de l'arbre pour améliorer la circulation de l'air et du soleil. Les piquants qui auraient abimé les fruits par temps de vent, étaient à tailler. Le sol aurait demandé à être fumé, mais on ne trouve pas de trace d'importation d'engrais minéral pour l'époque qui nous concerne. Cet état de choses était alors compensé par un binage fréquent et peut-être par un engrais vert comme la fève. Le compte rendu de Bastia Journal préconisait aussi les traitements contre les maladies de l'arbre et du fruit qui étaient le Kermès⁵, la fumagine et le goureme. On utilisait une lessive au savon noire pour détruire les oeufs de l'insecte, le lait de chaux contre la fumagine. La gomme du fruit produite par une mouche devait être détruite par la bouillie bordelaise ou la décoction de tabac (« *Erbatavacca* »).

LE RESEAU D'IRRIGATION

Cette activité devenant attractive, les premiers problèmes d'eau devaient se faire ressentir vers 1850 où le maire demande à être instruit de ses prérogatives en matière de réglementation dans la distribution des eaux d'arrosage.

Un arrêté municipal du 16 juillet 1854 viendra réglementer et répartir les eaux pour les quartiers de « *Novacchielli, Cadimerco, Ajola, Castagni, Olivella et Costa* ». En 1855, une société d'irrigation réunissait les propriétaires des 55 parcelles du « *Guadoni, Novacchielli, Costa et Croce* ». L'acte du 17 mars 1855 prévoit l'abandon d'une parcelle au *Guadoni* par le Dr. Manfredi (époux d'Angelis) pour la construction d'un réservoir (« *a pozza communa* ») et d'un canal jusqu'à *Panicale* et le *Prunellu*. Ce dernier recevait déjà ses eaux de l'Oru depuis 1833.

Plus près du village les propriétés de *Guaida, Cane Mortu* et *Fornellu* étaient desservies par le réservoir du *Chitosu Vecchju* appartenant aux De Gentile, Pallavicini et Franceschi. D'autres construisaient leur réseau d'alimentation individuellement. C'est le cas en 1865 de François Pictri qui canalise sa source de *Viacava* sur 350 m jusqu'au Solaro ou Sylvestre Mattei qui la mène sur 2000 m à Algajola. Jean Baptiste Filipetti creuse lui, une galerie en 1866 sous la route impériale à *Piscina* pour alimenter ses planches de cédratiers.

A partir de 1866, il semble qu'une extension des cultures au *Cane Mortu* ou au *Prunellu* devait rompre l'équilibre de l'alimentation en eaux à partir du seul bassin de réception du *Castagni*. Deux gros litiges devaient surgir :

1^o) d'ordre privé ; il s'agissait du partage des eaux de l'*Oro* et de l'*Origone* entre les réservoirs Antonetti ou d'Angelis qui situés côte à côte devaient desservir des directions bien différentes, le *Cane Mortu* pour le premier, le *Prunellu* et *Panicale* pour le second.

2^o) Mais c'est surtout le litige des eaux communales de *Calle al Trappolo* qui devait générer une crise au sein même du conseil municipal, au point de ne pouvoir délibérer pendant près de deux ans. Il s'agissait au départ d'effectuer des recherches pour augmenter la production d'eau communale. Mais très vite, deux questions se posent. Comme la source trouvée se situait au-dessus du *Cadimerco* et l'*Oru*, devait-on canaliser l'eau jusqu'au

⁴ Il arrivait à Nonza que l'on construise des parcelles entières pour l'occasion avec apport de terre; ainsi en est-il de celles que l'on voit accrochés sous la route, irrigués autrefois par le « *salto* » qui appartenait au douanier Grisoni.

⁵ Dans un état du 27/6/1874 sur la situation des cédratiers à Canari pendant l'hiver 1874 (6000 dont 1000 plantés dans l'année), le maire évoque le gel qui n'a pas provoqué de dégâts, ainsi que le manque de produits contre les insectes. On apprend que cette culture n'existe pas à Olcani.



bassin du *Guadoni* privilégiant ainsi les quartiers du *Navacchielli*, *Costa* et au-dessous, ou devait-on laisser les eaux obtenues s'écouler dans leur ravin naturel ? Mais dans ce cas on risquait de voir augmenter le captage privé des Bianchi à *Cadimercu* et alimenter le réseau du *Cane Mortu*. De même, la commune devait-elle, pour faire quelques revenus, vendre cette eau à l'heure ou à la *Pozza* au plus offrant ou suivant les usages « immémoriaux » ? Les droits s'établissant alors en fonction des surfaces à irriguer, évitant en cela les abus qui auraient privé les plus démunis.

Il semble que l'expérience communale de *Calle al Trappolo* en est restée au stade des polémiques, pétitions, etc. Toujours en 1866, une société privée dite « *Cataru di Cadimercu* » réunissant 11 propriétaires, entreprit des recherches et utilisera le réservoir d'Angelis. Elle aura pour objet l'entretien du réseau d'irrigation de l'*Oru*. Elle subsistera jusqu'en 1941.

POLICE RURALE

En raison d'un espace irrigable très restreint et puisque le cédrat ne supportait pas l'altitude, les Nunzinci devaient repousser leurs cultures potagères vers la *Renaghju*, l'*Olivella*, le *Chiosu Vecchju* ou le *Cadimercu* (l'*Ortu*) aux limites des anciennes « *prese* » et des libres parcours. Cet état de fait n'était pas sans grossir le contentieux qui existait déjà avec les bergers d'Olmeta. De même, les larcins dans les jardins ou les planches à cédrats, rendaient nécessaire l'emploi de gardes champêtres dont la nomination pouvait faire des envieux⁶.

La délibération du Conseil Municipal du 9 juin 1851 nous indique que la vacance depuis 6 mois à cet emploi avait produit les plaintes des propriétaires dont les « cultures avaient été mortellement endommagées par les bestiaux de toutes espèces ». Le conseil vote la nomination de deux gardes champêtres. Le traitement de 400 frs par an était pris à raison de 100 frs dans les fonds publics puisqu'ils avaient la surveillance des biens communaux, et 300 frs étaient à la charge des propriétaires par le moyen d'une contribution extraordinaire. (Le vote se faisait à la majorité des 9 conseillers municipaux et des 9 plus forts contribuables).

Sur le sujet, on trouve parfois des actes administratifs qui apparaîtraient bien curieux de nos jours. Ainsi le maire d'Olmeta, Dominique Poggi, qui par un arrêté du 16 août 1857 approuvé par le conseil de préfecture, interdit de sortir et de circuler sans lampe hors des habitations la nuit. Cela pour prévenir les vols...

LA COMMERCIALISATION

Le cédrat mûr n'est pas comestible mais il se vendait bien. Il fournissait après traitement de bons desserts que le dix-neuvième siècle popularisait et notamment hors saison fruitière ou pour les pays nordiques. La récolte se faisait à l'automne et devait être trîcée avant d'être entreposée dans un endroit frais et sec en attendant l'embarquement à la marine ou au couvent.

COMMANDES

Deux lettres, l'une de Toulouse en 1837, l'autre de Marseille en 1845, nous éclairent sur la demande. « Nous venons vous demander si nous pouvons compter sur votre promesse que vous fîtes à M. Chavailler lors de son passage chez vous, pour l'achat de citrons et ponciers de votre pays. Nous voudrions en connaître l'époque de la récolte, le prix qu'il nous coûterait les 50 kg mis à l'eau de mer ou en caisse » ou cette autre « Je veux aujourd'hui vous écrire la présente pour vous dire qu'il me faudrait réserver en ponsire, gros fruit pour mettre en caisse la quantité de mille à douze cent fruits bien choisis, bien empapillotés et bien maniés. Ces fruits étant destinés à être réexpédiés en caisse... Il me faudrait de même dont portion au plutôt vingt barriques bordelaises de ce fruit en quarthier, mais ayez soin d'y mettre du fruit vert à gros quarthiers autant que possible, ces dites vingt barriques, je vous les enverrai par le bâtiment de Monsieur votre frère... Je dois aussi lui remettre une vingtaine de caisses pour contenir les ponsires entiers ».

Par contre Monsieur Raynaud de Nice par l'intermédiaire de Alewyn de Gênes donne sa préférence « aux cédrats verts plus parfumés et plus appréciés dans le nord que le cédrat blanc⁷ ».

⁶ Dans la doléance du canton pour le tirage du conseil de révision de juin 1862, on retrouve la difficulté des maires d'attribuer ces postes, car à l'unanimité ils demanderont l'embrigadement des gardes champêtres.

⁷ Lettre du 6/5/1844.

En 1844, un contrat passé à Gênes le 13 août entre GS Benigni et Enrico Alewyn, prévoyait l'obligation de fournir à M. Raynaud de Nice 75 à 100 « *fusti cedri verdi di Corsica in salamoja di perfetta qualità dell'allora venturo raccolto* » et d'en consigner la moitié dans le courant du mois d'octobre. Ce qui par un calcul rapide auquel on doit soustraire 20 % de tare nous donne une commande estimée entre 21 et 29 tonnes de fruits.

LES RECOLTES

Les notes de GS Benigni décrivent des comptes « *arrangiati con Giuseppe Pietri⁸ e Salicetti¹⁰* » sur des récoltes à Olmeta, Nonza et Ogliastro, dès 1837. Parmi les principaux producteurs cités à cette époque, on note les Preziosi, Giorgetti et Benigni sur Ogliastro, les Antonetti, Bianchi De Gentile, Pietri, Antonorsi à Nonza et Deffendini, Pietri et Masini pour Olmeta. On observe encore des achats par la mer sur Farinole.

Il arrivait qu'elles soient achetées (« *bruti* ») à 25 centimes le « *rubbo* »¹¹ comme à Olmeta ou à 35 centimes (« *netti* »). Mais faute de liquidités, les gros producteurs étaient associés aux gains et aux pertes. Aussi au cours des trois « *tagliate nei giardini* » entre août et février on devait prendre soin d'écarter les fruits de moindre qualité (« *u scartu* ») ou ceux qui risquaient de compromettre le restant.

LA PREPARATION

Les expéditions vers Livourne, Marseille ou Nice généralement au nombre de trois étaient préparées dans « *i magazzini* » à la marine. Les notes présentent les comptes de chaque propriétaire et leur récolte. Un récapitulatif des dépenses et le décompte des emballages achetés ou loués nous aide à suivre l'exécution chronologique des travaux.

Les propriétaires louaient donc les « *botte* » ou les « *barili* » qui avaient été nettoyés à cette occasion et les fruits coupés en quartiers les remplissaient au fur et à mesure des « *tagliate* ». On devait prendre soin de recouvrir d'eau de mer. On note quand le temps le permettait les nombreuses allées et venues du « *schiffo* »¹² ou du « *latinu* » à partir du « *schiohu* » ou « *stiohu* ». Il chargeait des fruits dans les marines à Farinole, Negro ou Albo ainsi que les « *botte al molo* » à St Florent ou Fornali qui depuis longtemps abritaient les plus gros navires dont disposaient les Nonzais.

A mesure que les récoltes se faisaient, se constituait la cargaison, et l'on transvasait dans des emballages toujours plus importants. « *Una botta piccola di Pietri'antonio Pietrotti in cambio 7 zucche* »¹³ ou « *una botta da Barbagelata in cambio di barili 2 1/2* ». Et bien sûr fallait-il périodiquement changer l'eau de mer, ce qui n'était pas une mince affaire.

LA MARINA

Quand on se souvient de la configuration de la marine de Nonza avant sa disparition dans les années 1960 sous le stéril, on se doute que préparer une cargaison de cinquante barriques ne devait pas être chose aisée¹⁴.

Outre le magasin des Benigni¹⁵ qui bordait le « *gutellu* » en entrant de la mer sur la droite, on trouvait de l'autre côté de la « hâle à terre » celui plus important des Bernardini et ceux des Antonorsi et Padovani. En remontant le chemin vers le village on passait devant les bâtiments à étage des De Gentile, des Bianchi et Antonetti. Derrière et plus au sud ceux des Pietri et Mattei, à l'écart était celui des Amadei de Nonza. On retrouve dans les attendus d'une délibération du conseil municipal du 2 novembre 1853, l'importance de ces opérations de préparation. Celle-ci avait bien sûr été dictée sur les réclamations des Capitaines de Tartanes dont faisait partie le maire ou les patrons de Gondole et bateaux de pêche. « Que lors des récoltes des cédrats et dans les circonstances où l'on débarque des marchandises, les opérations sont entravées et puisque l'impossibilité de déposer les marchandises

⁸ En assimilant le « *fusto* » à la barrique des précédentes livraisons sur Nice soit 352 Kg.

⁹ Il était le demi-frère de l'épouse de Francesco Benigni.

¹⁰ Dominique Salicetti, propriétaire d'Ogliastro, distingué en 1853 par la société d'agriculture d'arrondissement pour la culture du cédrat. Cf : « La Corse et les corses sous le second Empire », CRDP de la Corse 1990 Ajaccio.

¹¹ Rubbo = 8,150Kg.

¹² Notamment le St Christophe de 2 tonneaux de Giuseppe Pietri que le receveur des douanes à St Florent réinvitait en 1845 à se conformer à la loi qui, depuis 1841, prévoyait l'inscription en blanc sur fond noir du nom du bâtiment et du port, à la poupe de l'esquif.

¹³ A zucca = contenance de 12 litres.

¹⁴ Le désir d'un port abri à Albo ou d'une jetée avec débarcadère à la marine de Nonza a toujours été énoncé lors des tirages du Conseil de Révision et notamment de juin 1862.

¹⁵ Acquis en 1831 de Pierre d'Angelis.

sur la plage, que le commerce de cette commune prenant tous les jours des dimensions plus importantes surtout pour le commerce des cédrats lequel exige un large espace surtout pour la préparation des fruits ce pour l'emplacement des futailles qui les contiennent ».

LES « CARUBI »¹⁶

Est-ce pour ces raisons, puisque la question reste entière en 1855, ou pour un problème de conservation¹⁷ lié peut-être à la mauvaise nature des arbres, que les Pietri construiront un nouveau magasin ?

Ce bâtiment de 13 m x 5,5 m attire toute notre attention. Il se trouve à l'écart des embruns de novembre, dans leur propriété des « Carubi » sur le chemin vicinal N°5 entre la chapelle de Ste Julie et la Marine. L'architecture de cet ensemble nous montre deux voûtes en encorbellement¹⁸ de la même technique que nos « paghlaghi » ou nos « stazzi ». Nous sommes là, pourtant bien loin des « prese » ou des fibres parcourus.

A l'intérieur, les hautes ouvertures, nous suggèrent que les voûtes de 3,80 m de hauteur aient permis un stockage bien aéré sur deux niveaux. La prise d'air au nord était protégée par un « appicciu » qui prolonge l'ensemble de 3 m. Construit postérieurement, il pouvait soit augmenter la capacité de stockage ou servir de dépôt pour les emballages. Coté sud, l'ouverture, au sommet d'un escalier extérieur, donnait accès à un éventuel deuxième niveau de stockage grâce aux poutres (« travi ») scellées dans la largeur du bâtiment à deux mètres de hauteur. Mais c'est le doublage par un deuxième mur protecteur contre les pluies (par temps d'est), qui est le plus révélateur de la fonction conservation de la construction. La préparation des fruits se faisant au fur et à mesure, il fallait pouvoir réguler les retards d'expédition par grosse mer.

A partir de ce moment, on ne peut plus douter que c'est de cédrats dont il est question. Un canal amène l'eau dans une pile à l'intérieur même de la pièce. Ce qui rapproché des achats de sel qui reviennent souvent dans les notes (même « per uso di casa ») nous interpelle. En arrière de la construction on remarque deux plates-formes surélevées et dallées sur lesquelles on pouvait accéder par des marches. Les murettes édifiées perpendiculairement pouvaient servir de support de claies. Il est donc vraisemblable que ces plate formes exposées ouest permettaient une meilleure manipulation à hauteur d'homme, pour les opérations « di u sceltu » et « u scartu ». La première déterminant les meilleurs fruits destinés à être placés entiers en caisse et la seconde éliminant les fruits abîmés de ceux qui découpés en quartiers devaient être mis en « salamoja » dans les « barilli » puis dans les « botte ». Enfin une rampe depuis les Carubi donnait accès à la mer sous le « monte ». Le chargement à cet endroit du « Neptune »¹⁹ Brick goélette de 51 tonneaux leur appartenant n'était pas impossible avec un palan.

Il est certain qu'après les années 1855, la commercialisation des cédrats à Nonza se diversifie. Le magasin le plus important à la marine était celui de François Bernardini qui était allié aux Giuliani, Antonorsi, Angeli. La matrice cadastrale de 1861 nous le désigne comme le 9ème Propriétaire de cédratiers derrière F De Gentile, C Valery, PS Bianchi, S d'Angelis, J Manfredi, JT Benigni, JB Giraldi et D Giannoni. N'étant pas marin lui-même, une lettre en 1845 nous le dit en contact avec la Capitaine de la Tartane la « Santa Giulia » Marcantetti pour livrer 4 tonnes de cédrats à Gènes. Une note de GS Benigni décompte pour décembre 1863 et janvier 1864 « viaggi di Genova e Livorno... noleggiato da Bernardini carigo di botte timie » qui produisent net pour le navire 685 F. Nonza compte d'autres navires ancrés à St Florent. C'est le cas depuis 1852 du « beuf » de 34 tonneaux de Giuseppe Maria Secola²⁰ ou 1855 de la « Gundola », « l'hyvers », de 10 tonneaux en indivis entre les Pietri, Agostini, Antony et les Antonorsi. Puis, au besoin, on utilisera les services de navires de St Florent comme la bombarde de M. Caratini ou plus tard, le « Joseph Herbin ».

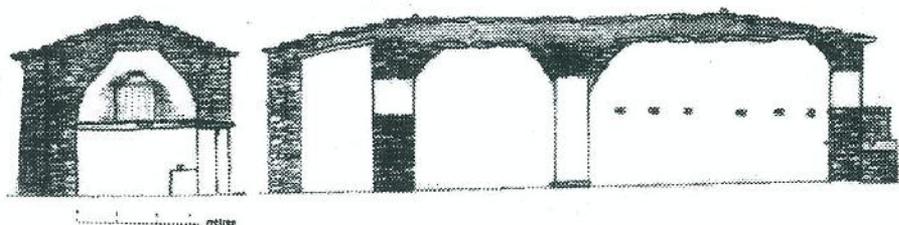
¹⁶ En l'absence d'archives sur ce bâtiment, nous pouvons que nous fier à nos observations sur site.

¹⁷ En 1857 par exemple, une lettre de Marseille accuse de réception de 16 barriques avec 20% de fruits gâtés.

¹⁸ « c'est une technique simple qui permet de couvrir de faibles portées par encorbellement d'une assise de pierre l'une par rapport à l'autre. On appelle ce procédé « fausse voûte » car les pierres ne sont pas dressées les unes contre les autres d'une manière rayonnante, mais simplement posées par assise avec dépassement de la rangée supérieure sur la rangée inférieure ». Cf. J.L. Massot dans « Maisons rurales en Provence », 1979.

¹⁹ Construit en 1846 à Cagnano (Archives Départementales H.C. 20P 3/7).

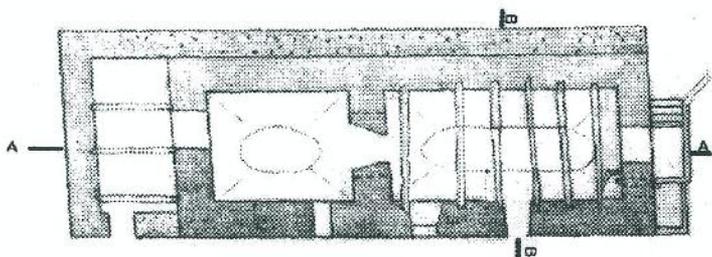
²⁰ Veuf de Paule Xavier Bernardini en 1846, avant d'épouser en 1861 Maria Catarina Antonorsi.



Coupe B.

Coupe A.

Les "GARUBI".



Les « Carubi »

LE RESEAU COMMERCIAL

Au fil des correspondances on perçoit le système qui permettra à cette communauté, isolée, reliée par la route seulement en 1861, d'entretenir une vie économique intense, des liens avec les confiseurs à Marseille, Avignon, Montpellier, Toulon ou le Nord.

Les intermédiaires étaient les négociants ou expéditionnaires de navires qui recevaient les commandes, les transmettaient et établissaient les contrats. Les plus importants pour GS Benigni étaient : Celly e Michou, 7 rue de Suffren Marsiglia, M Raynaud, 2 rue du château à Nice et Giuseppe Gaigalupo, « *Piazza di a banca in Genova* ». La commercialisation s'établissait par l'intermédiaire des capitaines dont les expéditionnaires connaissaient parfaitement les mouvements. Il n'était pas rare de voir arriver à Nonza une lettre de Marseille ou Nice par Gênes ou Livourne en moins de 8 jours.

En 1864, Nonza, chef lieu du canton, à qui on a promis la communication avec Bastia et St Florent par la diligence des messageries, est oublié dans la liste des localités devant être reliées au grand centre par un fil télégraphique. Aussi dans un brouillon de pétition sur le sujet, on note l'un des arguments concernant le commerce: « Dans ce canton un bon nombre de capitaines marins caboteurs, quelques uns au longcours, et pour la plus part amateurs, qui ont besoin d'être au courant du prix des denrées²¹ sur les places de Marseille, Nice, Gênes, Livourne et Bastia...afin de pouvoir les vendre et embarquer en temps utile, car le cédrat déprécie vite lors de la récolte. N'est-il pas vrai que nous sommes obligés à ces époques là, d'envoyer des estafettes à plus de 65 Kilomètres de distance²² afin d'obtenir les renseignements nécessaires? »

Une autre revendication concernera les compétences de la brigade des douanes à Nonza²³ qui, semble-t-il, n'était pas habilitée à percevoir des droits de sortie. Dans un rapport du 27/4/1862 au directeur des douanes, le maire fait état, de la contrainte pour les producteurs de cédrat et commerçants de se présenter au bureau de St Florent.

LA FIN DU MONOPOLE

La route dessert Nonza dès 1861, les différentes rivalités cristallisées sur des problèmes d'irrigation, vont évidemment pousser les propriétaires à se tourner vers Bastia d'où venaient déjà les collecteurs. D'Olmeta nous parvient le document qui nous fait saisir l'ampleur et l'apprêté des situations qui évoluent.

Dans ces griefs contre les maires de Nonza et d'Olmeta, M. Dominici, propriétaire de cette commune, évoque un arrêté municipal du 19 septembre 1869 non approuvé. Cet acte administratif entraverait le commerce du cédrat afin d'en assurer le monopole aux Sieurs Poggi Dominique et Benigni Jaques Toussaint, les deux maires. « En effet comment concevoir que l'on puisse exécuter un pareil arrêté qui tendrait à rendre impossible la vente du cédrat le jour où un autre acheteur se présenterait dans la commune et possible seulement le jour où il conviendrait aux sus dénommés de se livrer à des opérations de commerce qui forment la principale branche de leur industrie ».

On se trouvait donc là, à la fin d'une époque en pleine révolution des transports, provoquée par la route bien sûr mais aussi par la vapeur. Si Nonza comme d'autres communautés du Cap Corse avait pu, commercialiser directement sa production de cédrats, elle devait à présent passer la main aux maisons Bastiaises plus aptes à centraliser toutes ces opérations.

Remerciements à Mme Jeannine Legrand pour nous avoir aimablement communiqué ces documents.

Jean-Sylvestre Nugues

²¹ Exportations citées plus haut dans le document : céréales, huile, charbon, chêne vert...

²² Nonza Bastia par Olmeta 15 Km, et 32 Km par la route dès 1861.

²³ « Selon l'importance du trafic local, le brigadier-buraliste était compétent en matière de cabotage, de réglementation relative à la navigation et les perceptions des droits qui en découlent, de la recette des taxes sanitaires, de recevoir les manifestes et certaines déclarations d'importation. En 1866, l'organisation ne comportait pas moins de 12 Recettes buralistes de l'espèce réparties sur la côte... » dont Nonza. Cf « Histoire de la douane en Corse », Albert Laot, La Marge, 1987.

LE RAPPORT ROUVIERE (deuxième partie) : UN DES PREMIERS PLANS POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE DANS LE CAP CORSE

Il y a plus de quatre ans, nous évoquions dans ces colonnes une description du Cap Corse datée de 1775 et rédigée par le délégué de l'intendant pour le Cap Corse, André François Claude Rouvière¹.

Cette description était en fait une « lettre introductive » à quatre mémoires, rédigés par le même Rouvière, où l'auteur propose à ses supérieurs quelques idées pour améliorer la situation de notre microrégion, dans les domaines de l'agriculture, de l'industrie et du commerce.

Il nous a semblé important de revenir sur ce document, en publiant l'intégralité du mémoire n°1 qui traite de l'agriculture. Nous le ferons suivre de quelques commentaires.

Rappelons enfin que André Rouvière vécut quelques années à Tomino, au hameau de Mandolacce, et qu'il fut un observateur privilégié de la vie dans le Cap Corse, dans le dernier quart du XVIIIème siècle.

« La province du Cap Corse est pauvre, même misérable. La cause de cette pauvreté est dans le peu de produit que les habitans du pays retirent de leurs cultivations actuelles. Ces cultivations sont uniquement bornées à la vigne. Deux seules années stériles en vin réduisent à la mendicité le peuple qui ne peut se récupérer de ses pertes sur aucune autre espèce de recolte. Il est donc évident que le seul moyen de parer à des inconveniens aussi réels, consiste à multiplier les sortes ou especes de cultivations, afin que lorsqu'une recolte manquera, une autre plus abondante puisse dédomager le cultivateur.

Ce principe établi, il s'agit de connaitre les différentes cultivations qu'on pourroit de préférence introduire dans le pays, ainsi que la maniere de les y introduire et de les y maintenir.

Il n'y a pas de pays plus semblable au Cap Corse que la Provence. Ce pays ainsi que le Cap Corse est rempli de montagnes, il est sans bois, sans eau et est exposé à des vents furieux qui y dominent dans toutes les saisons. Le climat y est le même ou peu s'en faut. Cependant le vin n'est pas la seule production qu'on y recueille, on y cultive encore avec avantage le murier, l'olivier, le figuier dont le fruit séché offre une branche de commerce, le

safran et les pommes de terre qui sont d'une si grande ressource pour les pauvres.

Voilà les genres de cultivations qu'on peut introduire en toute sureté dans le Cap Corse. Elles n'y sont pas étrangères, il ne s'agit que de les favoriser et de les y augmenter.

Il n'y a pas de communautés ou il n'y ait déjà quelques pieds de muriers, mais ces muriers qu'on ne sait ni planter ni cultiver ni tailler sont dans le plus grand désordre, ils donnent peu de feuilles et le peuple qui les voit dans cet état de langueur n'est pas excité à en multiplier l'espece, dont les nouveaux plans d'ailleurs ne sont pas aisés à trouver.

Si donc le gouvernement vouloit favoriser cette plantation dans le Cap Corse, il seroit necessaire qu'on distribua d'abord gratis à chaque communauté une certaine quantité de plans qui seroient pris dans la pepiniere du Roi a Bastia; qu'on envoya vers le commencement de novembre, un homme instruit (l'inspecteur de l'agriculture par exemple qui etant deja aux appointemens du Roi ne donneroit pas lieu) une nouvelle depense) dans les communautés de la province pour qu'il visita leurs territoires, y indiqua les terrains qu'il croiroit les plus propres à la plantation dont il d'agit, et fit lui même placer dans quelques uns de ces terrains en presence des officiers municipaux et des notables des communautés respectives, une partie des plans distribués pour la communauté, afin qu'on apprit de lui la vraie maniere de faire ces sortes de plantation, et comme les Corses naturellement peu laborieux, et esclaves obstinés de leurs usages, pourroient ne pas vouloir se conformer à cette maniere de planter penible par la profondeur et la largeur que l'on donne aux fosses qui doivent recevoir les arbres, on pourroit contraindre ceux qui demanderoient des plans à suivre la maniere de planter qui leur auroit été indiquée par l'inspecteur d'agriculture et les officiers municipaux seroient chargés de veiller à ce qu'ils s'y conformassent exactement.

Au surplus cette premiere visite de la part de l'inspecteur de l'agriculture ne seroit pas la seule qu'il eut à faire. Il seroit necessaire qu'il retourna l'année d'ensuite pour visiter ces nouvelles plantations, qu'il enseigna aux habitans des

¹ Cf Le Rapport Rouvière, A Cronica n°3, page 18.

communautés la manière de tailler les arbres, et à cet effet il feroit tailler devant lui tant ceux qui existent déjà depuis longtemps que ceux qu'on auroit planté dans l'année. et au moyen de ces précautions nullement couteuses à l'Etat, le pays se peupleroit de bons arbres, et on pourroit par la suite y elever commodement une quantité de vers à soye dont le produit ne contribueroit pas peu à y porter l'abondance.

Cependant comme ces arbres sont d'un produit un peu tardif, qu'on ne peut commencer à recueillir sa feuille que cinq ou dix ans après qu'il a été planté, que sa plantation et son entretien pendant les premières années sont couteux et penibles surtout dans des lieux qu'il faudra défricher, il paraitroit convenable que le Gouvernement, pour encourager les habitans que ces difficultés retiendroient peut être, accorda pour chaque communauté une récompense au particulier qui dans l'année auroit fait la plus nombreuse plantation. On pourroit accorder pour cette récompense l'exemption de la quote part de la subvention que ce particulier auroit du payer pour la même année. L'appas de ce profit feroit travailler une infinité de personnes et l'agriculture y gagneroit de toutes parts.

Il faudroit une même récompense pour le particulier qui planteroit dans l'année le plus grand nombre d'oliviers. Cette espece d'arbre dont il y a déjà dans la province une grande quantité pourroit cependant s'y multiplier encore. Sa culture est peu penible, toutes sortes de terroir lui conviennent. On en voit naître dans des fentes de rochers, combien de terres couvertes de makis dans le voisinage des communautés qui seroient d'un produit considerable si elles etoient plantées de ces sortes d'arbres, mais l'espece en est dégénérée en Corse, les olives y sont extremement petites et donnent tres peu d'huile, consequemment le gouvernement pour mettre à profit cette nouvelle plantation pourroit fournir dans chaque communauté des plans de Provence et des greffes pour les sauvageons. L'inspecteur de l'agriculture dans sa tournée indiqueroit la manière d'enter ces sortes d'arbres et il seroit ordonné à tout particulier qui feroit de nouveaux plans de les enter avec ces greffes

Quant aux figuiers c'est un arbre qui se plait dans le terroir du Cap Corse ou il y en a une grande quantité. Pour exciter les habitans à en augmenter les plantations, il suffiroit de leur apprendre la manière d'en bien faire secher le fruit, ce qu'ils ignorent, et de leur en faciliter ensuite le debit pendant les premières années en chargeant quelques negociants de leur en faire l'achat. Sans

cette précaution l'habitant qui ne sauroit d'abord quoi faire de ses fruits qui ne seroient connus nulle part, se degouteroit bientôt du soin de les faire secher et ne chercheroit certainement pas à en augmenter le produit par de nouvelles plantations.

Il en faudroit user de même pour la cultivation du saffran. Cette plante croit naturellement dans ce pays, on en foule aux pieds une infinité dans les chemins sans les connoître, il ne s'agiroit que d'en faire venir une certaine quantité d'oignons de Provence pour avoir la bonne espece et d'en distribuer quelques mesures dans les communautés, d'indiquer la manière de le cultiver qui est tres facile et peu penible, puisqu'on ne les change de place que tous les deux ans, et d'en faciliter au commencement le debit. Le saffran produit la même année qu'on le plante.

Quant aux pommes de terre leur utilité est universellement reconnue, mais cette utilité seroit encore plus grande dans le Cap Corse qui manque de grains, que par tout ailleurs, surtout si on peut parvenir à en faire du pain. Le seul moyen dont il semble que le gouvernement pourroit se servir pour en faire adopter la cultivation seroit d'en faire distribuer dans les années peu abondantes en grain, aux pauvres paysans des quelques communautés et surtout dans les tems ou le travail manque à ces sortes de gens. La faim les forceroit d'abord d'en manger et une fois qu'ils y seroient accoutumés ils chercheroient sans doute à en cultiver pour se mettre à l'abri du besoin. Le Gouvernement n'ajouteroit pas par là une nouvelle branche au commerce, mais la charité momentanée qu'il feroit et qui ne pourroit jamais être beaucoup dispendieuse donneroit un moyen sur à une infinité de ses sujets de se nourrir.

On ne propose pas de favoriser dans le Cap Corse la culture des grains. Outre que les terres y sont généralement peu propres à ces sortes de cultivation, on a encore à y essayer dans le moment de la moisson des vents furieux qui ne laissent souvent pas un seul épis sur pied. C'est une expérience faite.

Au moyen des cultivations qu'on propose dans ce mémoire d'introduire ou d'augmenter dans le Cap Corse, ce pays changeroit bientôt de face, la misère y disparoitroit, et si l'on n'y pouvoit jamais acquerir cette opulence que procurent les terres fertiles en grains, on parviendroit au moins à s'y mettre à l'abri des besoins. Le peuple auroit à travailler toute l'année, le commerce croitroit, et il en resulteroit necessairement pour le gouvernement une augmentation de revenus dans les droits de gabelle et de subvention ».

Ce mémoire, qui se révèle finalement très clair, mérite néanmoins quelques observations.

Tout d'abord, précisons qu'il se situe dans ce mouvement qui débute juste après la conquête et la bataille de Ponte Novu. L'administration française est désireuse, dès son arrivée en Corse, de mieux connaître son nouveau territoire. Pour cela, elle va entreprendre très tôt deux vastes opérations. Il s'agit tout d'abord de recenser la population de l'île puis, dans un second temps, d'en connaître sa géographie, ses productions et la répartition de la propriété du sol : ce sera le colossal plan terrier.

Une deuxième étape consiste cette fois-ci à établir des projets pour l'avenir de l'île qui, malgré les possibilités qu'on lui accorde, est bien loin d'avoir mis en place toutes les solutions pour son développement.

Les historiens insulaires, en particulier Ange Rovère², se sont attachés à démontrer que la Corse devient durant cette période un terrain d'expérience pour les idées des théoriciens physiocrates. C'est indubitablement dans ce cadre qu'il faut placer le rapport Rouvière.

Rouvière aborde son mémoire de manière abrupte et peu nuancée : « *Le Cap Corse est pauvre, même misérable* ». Nous ne nous attarderons pas sur cette affirmation quelque peu erronée et qui ne prend surtout pas en compte les disparités entre communes et la très mauvaise répartition des richesses au sein d'un même village.

Il part cependant d'un constat réaliste en ce qui concerne l'entière dépendance de l'économie microrégionale vis à vis de la production viticole et sur la nécessité de varier les sources de revenus agricoles.

Conscient du climat qui y règne et des contraintes qu'il induit, Rouvière, comparant le Cap Corse à la Provence, propose le développement de la culture du murier, de l'olivier, du figuier et du safran³.

Pour Rouvière, il s'agit essentiellement ici d'apprendre aux habitants à cultiver puisque, visiblement :

- on ne sait ni planter, ni cultiver, ni tailler le murier (on se demande alors comment les habitants de Pino peuvent avoir 206 pieds de murier sur leur territoire en 1770 ? Les ont-ils placé là pour faire de l'ombre ?)

- on ne sait pas greffer les oliviers (ce qui semble vrai)

- on ne sait pas faire sécher les figues (?)

² On se référera par exemple aux chapitres que M. Rovère a écrit dans le *Mémorial des CorSES*, Tome II.

³ En fait, il s'agit essentiellement du murier et du safran, l'olivier et le figuier étant déjà particulièrement répandus.

- on ne sait pas cultiver le safran (on a surtout pas désiré le cultiver)

Il souhaite aussi l'introduction de la pomme de terre pour remédier à l'insuffisance du blé qu'il sait difficile à cultiver et qui permettrait ainsi un apport non négligeable en cas de disette.

On aura aussi relevé :

- les problèmes envisagés pour la plantation du murier : « (...) *Les CorSES naturellement peu laborieux, et esclaves obstinés de leurs usages, pourraient ne pas vouloir se conformer à cette manière de planter pénible par la profondeur et la largeur que l'on donne aux fossés* (...) ».

- les méthodes prévues pour l'introduction de la pomme de terre : « (...) *en faire distribuer dans les années peu abondantes en grain aux pauvres paysans* (...). *La faim les forcerait d'abord d'en manger et une fois qu'ils y seraient accoutumés ils chercheraient sans doute à en cultiver* (...) ».

- la nécessité d'assurer la commercialisation des productions (les patrons-marins capcorsins qui sillonnaient la Méditerranée depuis des siècles étant incapables de vendre leurs productions, cela est bien connu ...)

- la conclusion finale : « (...) *on parviendrait au moins à s'y mettre à l'abri des besoins, le peuple aurait à travailler toute l'année, le commerce croîtrait* » mais aussi « *il en résulterait nécessairement pour le gouvernement une augmentation de revenus dans les droits de gabelle et de subvention* »... On n'était pas toujours désintéressé, même au siècle des lumières.

Peut-on penser que la mise en place des propositions de Rouvière aurait vraiment changé quelque chose ? Nous l'ignorons.

Les Capcorsins n'avaient peut-être pas attendu la venue du subdélégué de l'intendant pour évaluer l'intérêt de nouvelles cultures, pour savoir qu'ils risquaient la famine, en cas de mauvaises récoltes en vin. Ils connaissaient leur territoire, ses contraintes et les marchés porteurs à l'exportation.

Ils n'hésiteront pas à adopter, au siècle suivant et sans l'intervention de l'Etat, une nouvelle plantation qui fut un vrai succès : le cédrat.

Ils surent aussi tirer profit, à Brando ou Sisco, de la culture des fleurs pour les parfums...

Ne jugeons pas trop durement le Sieur Rouvière. Il était à l'image de la société dans laquelle il a grandi, avec les idées qu'elle véhiculait. Il était lui aussi « esclave obstiné de ses usages ».

Nous le sommes sans doute aussi.

Jean-Christophe Liccia

LE BLE ET LA VIGNE A OLMETA DI CAPICORSU AU XIX^{ème} SIECLE

(Extrait du livre III de la Monographie de Monsieur Paul Félix Vecchioli)

Les façons culturales, en 1862, avaient atteint une sorte de perfection dans leur archaïsme. Des semailles aux moissons, elles se déroulaient de façon quasi immuable depuis des siècles : c'est dire si on avait eu le temps de les figner !

Un labour préparatoire était donné en mai, après le « debbiu » traditionnel. Ce premier labour, appelé justement « a maghiera », avait pour but, non seulement d'ameublir et de nettoyer le terrain, mais encore d'empêcher les mauvaises herbes de repousser, le soleil de l'été aidant, et de maintenir, en profondeur, grâce aux orages d'août, un certain degré d'humidité. Le deuxième labour avait lieu aux semailles. Quand le terrain était resté longtemps en jachère, plus de cinq ans, 10 ans, voire 40 ans tels Putarellu, Stuppielle, Uschiatoghju, etc... il fallait d'abord démaquiser et brûler les branches, c'était « u debbiu ». Les pierres qui encombraient le labour étaient entassées dans un coin stérile et formaient une « maceghia ». On procédait alors à un labour de fond appelé « a rumpira ». Les semailles du blé - nous ne parlerons que d'elles puisque l'orge sera progressivement abandonné - se déroulaient d'octobre à décembre. C'était « a seminera » qui se faisait à l'aide d'un attelage de boeufs accouplés par un joug (« coppia ») et tirant un « aratu » (araire) des plus patriarcaux.

Muni d'un « zanettu », sac en peau contenant un ancien « bacinu » (environ $\frac{3}{4}$ du dal actuel), le sèmeur répandait le grain sur le terrain fraîchement labouré. Pas de hersage : le travail d'enfouissement se faisait à l'aide d'une pioche appelée « zappa furcuta », qui émiettait en même temps les miettes. C'était « a cuncera » (la finition). On n'oubliait pas de tracer à l'araire sur le terrain nouvellement ensemencé un grand cercle avec une croix à l'intérieur, l'aide divine étant la seule à espérer en vue d'un bon rendement.

Le blé de semence était choisi sur la récolte précédente parmi le meilleur : on utilisait pour le trier - travail de femmes bien entendu - un crible en fer appelé « cernigliulu », et plus rarement un trieur plus perfectionné « u cerniglione ».

Le blé était conservé dans des coffres en bois de châtaignier appelés « bancali ». A la fin du XIX^{ème} siècle, à l'instigation des agronomes français, on préparait la semence de façon à la préserver des rongeurs et des maladies : on trompait le blé dans de grands baquets contenant un mélange de chaux et de vitriol à raison de 25g par « somma » de blé ; puis on faisait sécher le grain ainsi verdi sur des toiles appelées « teli » avant de le renfermer.

Le blé semé, il n'y avait plus rien à faire jusqu'à la moisson, sauf peut-être un désherbage à la main quand cela était possible.

On estimait que les tiges ne devaient pas monter trop haut pour donner du grain, sinon : « Maghju ortulanu, assai paglia e pocu granu » (mois de mai pluvieux est bon pour les potagers, mais pour le blé il donne beaucoup de paille et peu de grains). Voilà pourquoi, quand le blé était « in lingua » (en herbe) on le faisait brouter une fois (mais oui !) par les brebis, preuve que les bergers et laboureurs, malgré ce que nous disons plus loin, pouvaient parfois concilier leurs intérêts opposés.

La moisson arrivait en juin. Le blé était scié à ras de terre avec une faucille dentelée appelée « falga » : c'était « a sighera ». Poignée par poignée on assemblait une « manella » ou gerbe que l'on attachait avec trois ou quatre tiges de blé tressées ensemble. Les gerbes étaient alors transportées sur l'aire de battage, soit, le plus souvent dans des « lenzoli » (grandes toiles) sur la tête des femmes, soit, plus rarement sur des ânes à l'aide d'un « carozzu », cadre de bois comportant deux poches de toile.

« L'aghia », ou aire de battage, s'était perfectionnée. Jusqu'au XVII^{ème} siècle, c'était simplement un emplacement rond et plat en terre que l'on préparait ainsi : avant le battage on passait sur sa surface une boue faite de terre tamisée et de bouse de vache ; on battait et on lissait ensuite avec une pierre de rivière. Maintenant on avait construit de belles aires de 8 m de diamètre environ, soigneusement dallées et délimitées par des pierres dressées : « i baroni ».

Le battage du blé s'appelait « a tribbiera » parce qu'il se pratiquait au moyen d'un « tribbiu », grosse pierre de 40 à 50 Kg que les boeufs traînaient en tournant sur l'aire, ce qui égrainait les épis. Le « tribbiu » présentait un anneau solidement ancré dans sa masse par du plomb fondu. Il était relié au « sughiuvale » par une chaîne assez longue pour ne pas blesser les pattes des boeufs et fixée par un mousqueton ou une ligature.

On laissait « incaspi » (sécher) les gerbes au soleil, ce qui fait que la « tribbiera » ne commençait pas avant 10 H du matin, et le « tribbiu » détachait alors facilement le grain des tiges. Le batteur remuait constamment les épis avec une fourche à trois dents appelée « palmula », tandis que les boeufs étaient empêchés de manger le précieux grain par une sorte de muselière en fil de fer, le « bucatellu ».

Lorsque tous les grains étaient dépiqués et la paille rejetée hors des « baroni », il restait à « pula » (vanner). Pour cela il fallait attendre le vent favorable - et les aires étaient justement situées dans les lieux ventilés - soit « l'ambata », brise de mer pendant le jour, soit « u muntésé », brise du soir et de nuit, car on n'hésitait pas, au besoin, à travailler la nuit.

Vanner consistait à jeter le grain en l'air au moyen d'une « pala », pelle en bois : le souffle du vent emportait la « pula » (la balle) et le grain retombait sur l'aire par gravité. Quand l'opération était terminée, on avait au centre de l'aire un beau tas de blé propre appelé « a mansa ».

Le cycle des céréales était bouclé. En avait-il coûté de la sueur !

Après les céréales - nous sommes toujours en 1862 - la vigne occupait encore la meilleure place. Entre le Plan Terrier de 1772 et ses 114 arpents (40 à 50 ha) et le cadastre de 1861 (18 ha), son étendue était en nette régression. En apparence seulement car le cadastre de 1861 ne comptabilisait que les vignes vraies. Or on plantait à Olmeta de la vigne un peu partout : en treille devant les maisons, en couverture d'un bassin d'arrosage ou d'un rocher stérile, en agrément d'un balcon et surtout dans tous les potagers, et ceux-ci s'étendaient de plus en plus : elle garnissait tous les « capizzali » (côté talus) et tous les « fundali » (côté ravin) de ces jardins. Et la production, l'arrosage aidant, était considérable ; elle se trouvait quand même en tout au alentours des 50 000 litres habituels. Ce qui correspond bien à « l'Etat des ressources » de 1893 qui indique 576 hl (6M.961.)

Au XIX^{ème} siècle, les méthodes de culture et de vinification s'étaient nettement améliorées. Si en 1771, Germanes écrivait : « Aujourd'hui les Corses ont des celliers et des tonneaux où ils gardent leur vin avec soin ; cependant il ne s'en conserve pas plus pour cela, il tourne à l'aigre après la Pentecôte. », ce qui nous rappelle le gros problème de la conservation d'antan....

Ambroggio Rossi dès 1820 constatait :

« Est chose extraordinaire la perfection du vin dans la province du Nebbio, bien que d'ordinaire l'on se contente de presser le raisin et de verser le moût dans les tonneaux sans le laisser fermenter dans la cuve. Il y reste un mois ou un peu plus à bouchon soulevé, puis on achève de remplir le tonneau et on le bouche bien. Ce vin ne s'altère jamais bien qu'on ne le sépare point de sa lie. Non seulement il se maintient bien, mais il se perfectionne, avec les années, prenant le goût des vins « navigati ». Il se conserve ainsi pendant dix, douze et même trente ans. » (Oss. stor. Livre I)

Ce problème sera d'ailleurs résolu en 1863, avec l'emploi du soufre.

En effet, à partir de 1852, -était-ce la corruption de l'air, était-ce une vengeance divine- un mal inconnu, « u biancu » (maladie blanche), autrement dit l'oïdium, vint frapper le vignoble : les ceps ne souffraient pas, mais le raisin devenait blanc, puis noir et déperissait. Gros déchet. Ce n'est qu'en 1863 que les agronomes découvrirent les bienfaits du soufre. Le rapport Abbatucci de 1867 dit bien :

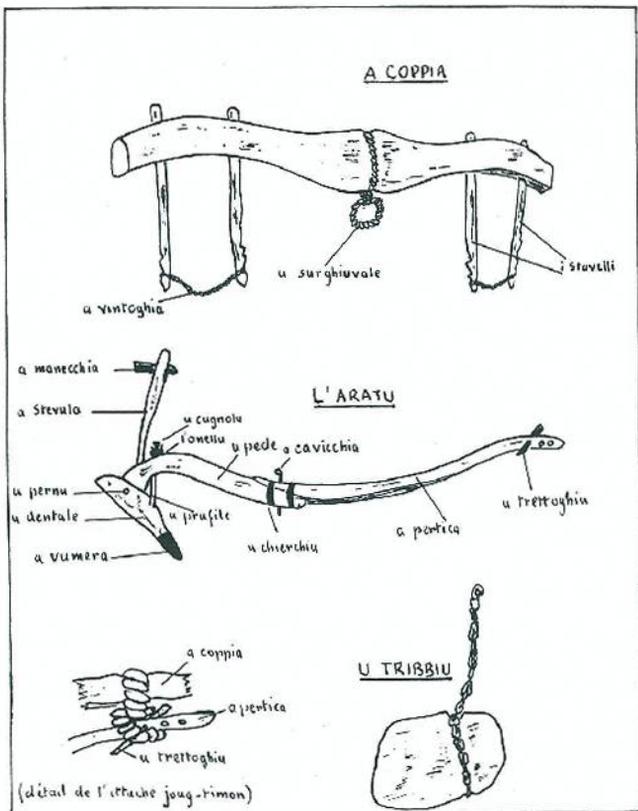
« Frappée par l'oïdium en 1852, la vigne a eu un moment d'arrêt. Mais en 1863 on combattit par le soufre et l'extension a repris. » (Enquête agricole de 1867).

Non sans la réticence habituelle des paysans à l'égard de cette nouveauté :

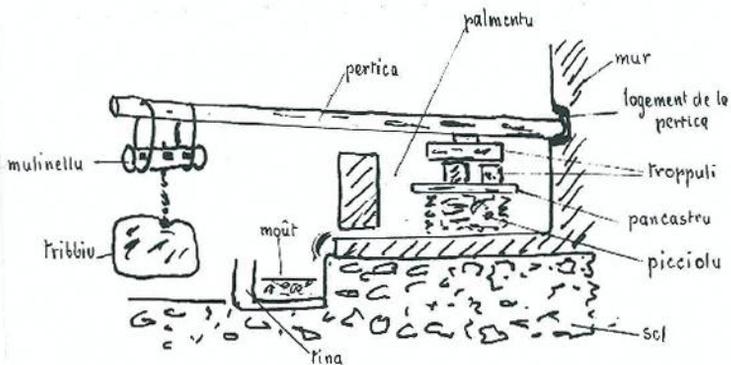
« Je n'emploie le soufre (disait M. Orsatelli viticulteur à Bastia) qu'avec répugnance parce qu'il détériore mes vins. Le soufre est utile c'est un mal nécessaire, je l'emploie pour mes vignes lorsque la fleur paraît, mais je me garde de soufrer mes vignes exemptes de maladie ; en effet un remède appliqué à une personne en bonne santé est capable de la rendre malade. ». Conception qui fait sourire aujourd'hui et qui montre bien combien nos paysans étaient rebelles à tout progrès!

Quoiqu'il en soit, l'emploi du soufre se généralisa et la crise de l'oïdium aura une conséquence heureuse : désormais on souffrera les tonneaux, ce qui les débarrassera des moisissures et aidera à la conservation du vin. Enfin !

Une deuxième crise aura elle aussi et contre toute attente, une conséquence bénéfique, dans la plantation du vignoble cette fois : c'est la crise du phylloxéra. Le phylloxéra est un insecte venu d'Amérique et qui ronge les racines des ceps. Un seul remède : remplacer les « prumisti » par des plants américains. En 1868, le savant Planchon découvrit l'insecte (Larousse). En 1874 l'alerte est donnée en France. En 1878, le mal était encore inconnu en Corse (rapport du s^rpréfet de Bastia). A Olmeta ce n'est qu'en 1885 qu'on en parle : le Conseil Municipal accepte l'introduction des plants américains (Conseil Municipal du 13.12.1885). Mais à cette date la



- I cunceghj (les instruments du laboureur). Coppia en oyer. Stavelli en chêne vert. Sughiuvale en osier. Vintoghie en cordelette de chanvre. Pertica en olivier sauvage. Pede en chêne ou olivier. Dentale en olivier. Cet aratre est du type dentale à timon double et courbé. (dessin d'après la collection A. Martini. Détails de P.A. Pietri)



- Pressoir à vendange. (coupe)

parade était déjà connue. Le vignoble fut certes réduit à néant, mais rapidement reconstitué. Et le côté positif dont nous parlions fut la plantation à la française, plus rapide et plus ordonnée que l'ancienne méthode génoise. Déjà en 1867, le rapport Abbattucci signalait : « On commence à planter la vigne « a scasso reale » (avec défoncement total du terrain) au lieu de « a cannelle » (tranchées). Cette méthode deviendra générale en 1885. Désormais on défonçait tout le terrain sur 80 cm à 1 m de profondeur. On plantait la vigne, préalablement racinée en pépinière, en lignes régulières espacées de 80 cm à 1 m. On greffait la deuxième année. La production commençait dès la troisième année alors qu'avec l'ancienne méthode par provinage il fallait de 7 à 10 ans ! On palissait alors avec des piquets (« zaffoni ») en bois de châtaignier entre lesquels on tendait de une à trois rangées, soit de fil de fer, soit de roseaux. On obtenait ainsi des « sepali » (files) très réguliers.

La fabrication du vin, elle, était maintenant très au point, dans sa façon primitive évoquée par A Rossi ci-dessus : On recueillait à la main les précieuses grappes jusqu'au moindre grain tombé à terre et dont les principales variétés étaient « malvasia » (malvoisie), « elegante » (alicante), « niella » (noir), « lucchissina » (génoise très productive), « biancona » (gros blanc), « burgona » (grosses grappes à grain blanc), « rossula » (petits grains blanc rosé, très productive, on l'appelait « pisciula » ou encore « paga debiti »), « muscatella » (petit muscat)... et pour la table « muscatellona » (gros muscat blanc) et « raffaona » (gros noir).

Les femmes, sur la tête, transportaient les corbeilles jusqu'au pressoir installé dans la cave. Là, on foulait au pied selon l'antique méthode héritée des Romains et des Grecs : un homme, jambes retroussées jusqu'à mi-cuisse, écrasait par un piétinement régulier tous les grains méthodiquement. Le jus qui sortait de ce « palmentu » s'écoulait dans une cuve plus petite appelée « tina ». Le moût était transvasé tel quel dans les tonneaux où il fermentait.

La rafle et les peaux étaient rassemblées dans un tas appelé « picciolu », bien rectangulaire pour qu'il n'ait pas à se déformer et à s'effondrer. Par dessus on plaçait un planchon carré, « u pancastru », puis des « troppuli » gros madriers de bois. Une grosse poutre de bois, « a pertica », enfoncée dans un trou du mur du « palmentu » venait appuyer sur cet échafaudage. A l'autre bout était suspendu une grosse pierre appelée « tribbiu » que l'on soulevait à l'aide d'un cabestan appelé « mulinellu ». Le poids de la pierre - 50 à 100 Kg - faisait pression et le jus ainsi recueilli, appelé lui aussi « picciolu » était d'abord distribué aux enfants qui l'attendaient avec impatience parce qu'il était clair et sucré, et le restant réparti en égalité dans tous les tonneaux.

En général, le vin était excellent bien qu'obtenu rudimentairement comme l'expliquait A. Rossi ci-dessus. Le meilleur était celui des vignes « d'inghio » (bas de la vallée), Negru, Ferrera, Sparagaghiu, Margherita, Furnicaghiu...très fruité, alcoolisé à 12 et même 14 ° et de très longue conservation. Celui des potagers « d'insù », Tana, Cinghiu, Gualdellu, Murtetu...était léger et goulayant, mais ne dépassait pas 9° : il fallait le boire en priorité avant qu'il ne devienne « settembrinu » (aigrelet comme en septembre).

Le Cap Corse, au XIXème siècle, s'était spécialisé dans une qualité de vin doux naturel baptisé « impassitu », à Olmeta « rappu ». voici la recette de notre grand-père :

« Choisir parmi les plus belles grappes 1/3 de muscat, 1/3 de malvoisie, 1/3 d'alicante et autres. Laisser « impassi » (flétrir d'où la première appellation), au soleil sur des « rate » (claires de roseaux) jusqu'à ce que les grains soient bien ridés (de 15 à 20 jours). Rentrer tous les soirs. Presser alors dans un « cumcone » (cuvier en terre cuite), soit à la main, soit au pied par un jeune garçon. Egrapper. Laisser « rappighià » (fermenter, d'où la seconde appellation) quelques jours jusqu'à ce que le chapeau de peaux remonte à la surface. Soutirer par le bas et boucher en bonbonnes : la fermentation est interrompue et le vin reste doux. Ajouter (non obligatoire) un verre à liqueur de bonne eau de vie par bonbonne pour stabiliser (on ne doit pas sentir cette eau de vie qui, en quantité supérieure donne le « ratafia »). Lorsque le produit est clair, mettre en bouteilles, boucher soigneusement au bouchon de liège et cacheter à la cire. Boire dans les grandes occasions. »

Paul Felix Vecchioli

*Revenez en l'honneur le sol de la Corse,
Reprenez la campagne aux dépens de la rose,
Après nous de l'ouragan et plus de poisson.*
EMLÉ AUGIER

LA CORSE AGRICOLE

Fondée en 1906 par Léon BOYER, Ingénieur agronome,

Bulletin de la Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture
et Organe de l'Office Agricole de la Corse
et des Associations agricoles du département.

PUBLIÉ SOUS LA DIRECTION DE

M. Georges STEPHANOPOLI DE COMNÈNE

Président de la Société Départementale d'Encouragement à l'Agriculture
et de l'Office Agricole Départemental de la Corse

RÉDACTEUR EN CHEF : J. CARLOTTI

Directeur des Services Agricoles
Directeur de l'École d'Agriculture d'Ajaccio
Docteur en droit.

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : FERNAND AUSSET
Ingénieur Agricole, adjoint à la Direction des Services Agricoles de la Corse

CONSEIL DE RÉDACTION :

A. BARRET, Directeur du Laboratoire Départemental d'Analyse à Ajaccio.

J. BONNET, Directeur des Services de l'Éleviculture à Marseille.

R. BOTTAI, Professeur d'Agriculture à Bastia.

J. CORTEGGIANI, Professeur d'Agriculture à Corte.

F. OTTAVI, Directeur des Services Vétérinaires.

M. REYNAUD, Ingénieur du Génie Rural à Bastia.

M. ROTÈS, Conservateur des Eaux et Forêts de la Corse à Ajaccio.

Direction, Administration et Rédaction, 13, Rue du Roi de Rome — AJACCIO

COTISATIONS ANNUELLES. — FRANCE : 10 Francs. — ÉTRANGER : 15 Francs,
LE NUMÉRO DU BULLETIN : 1 Franc.

Compte de chèques postaux 1-57, Ajaccio — Téléph. 57, Ajaccio

ANCIEN — 100, 7, BELLERIE

IL Y A QUATRE VINGT DIX ANS : « LA CORSE AGRICOLE »

Lors de la deuxième journée historique, le 10 août 1996, notre adhérente Madame Xavière Vincenti, nous a fort aimablement communiqué quelques exemplaires d'une revue dont nous ignorions jusqu'à l'existence.

Cette publication, dont la première parution date de l'année 1906, est intitulée :

LA CORSE AGRICOLE

Bulletin de la société départementale
d'encouragement à l'agriculture
et organe de l'office agricole de la corse
et des associations agricoles du département

Les agriculteurs de l'époque y trouvaient des articles les plus divers sur l'actualité agricole ; comme par exemple

- ❖ La loi autorisant au profit du fermier la réduction des prix des baux à ferme
- ❖ Comment savoir si un sol manque d'azote
- ❖ Les primes à la culture de l'olivier
- ❖ Les moteurs à huile d'olive !
- ❖ Les vins de liqueur en Corse
- ❖ La destruction des sangliers
- ❖ Lutte contre les sauterelles
- ❖ La culture du pois-chiche
- ❖ Les maladies de la vigne
- ❖ Sur la cloque du pêcher
- ❖ L'arrosage des jardins
- ❖ Le cours des engrais



PHOSAMO
POTASSIQUE
NOUVEL ENGRAIS COMPLET
OBTENU PAR UNE COMBINAISON CHIMIQUE
et NON PAR SIMPLE MÉLANGE

DEMANDEZ-LE aux Vendeurs des Produits de la
C^e BORDELAISE
aux Syndicats Agricoles ou à M. Dominique Pietri,
Rue Rossini — AJACCIO

ECHOS DU CAP CORSE

L'été 1996 a été marqué par un nombre important de parutions ayant trait au Cap Corse. Nous nous permettrons ici d'en dire deux mots, d'autant plus volontiers que leurs auteurs sont adhérents ou fidèles amis de notre association.

- Tout d'abord, et bien que le sujet déborde très largement le cadre de notre « Capicorsu », évoquons la toute dernière Histoire de Corse, parue aux Editions du Félin, et écrite par notre compatriote Michel Vergé-Franceschi, professeur d'histoire moderne à l'Université de Savoie, directeur du Laboratoire d'histoire maritime du CNRS et originaire de Rogliano.

Elle est préfacée par Emmanuel Le Roy Ladurie qui écrit ainsi « effacer les mensonges et les demi-vérités, réévaluer l'histoire de la Corse d'un regard neuf, avec la rigueur de l'historien et la passion du chercheur, tel est donc l'objectif que s'est donné Michel Vergé-Franceschi ».

Notre microrégion y est à l'honneur tout au long des 581 pages, souvent au travers de documents inédits qui montrent le rôle important que les Capcorsins ont pu jouer sur les rivages de la Méditerranée et parfois bien au-delà.

- Nous avons également eu le plaisir de lire le Livre III de la Communauté d'Olmèta di Capicorsu écrit par notre ami Paul Félix Vecchioli.

Faisant suite au Livre II qui traitait de la période génoise, on aborde maintenant l'histoire du village à la période française. Comme à son habitude, l'auteur y développe, avec la rigueur et le sérieux qu'on lui connaît, les principaux éléments de la vie villageoise de cette communauté : administration et politique, agriculture, élevage, artisanat, alimentation, religion, éducation....

Abondamment illustrés de dessins légendés (souvent avec ces termes de la langue corse qui sont tombés dans l'oubli) et de documents d'époque, l'ouvrage est un panorama complet sur l'histoire d'un village capcorsin, ces deux derniers siècles.

- Nous évoquerons enfin la dernière parution de cet été bien fertile. Avec « Luri, chemins d'une histoire » paru aux Editions Alain Piazzola, Mlle Marie Lucie Cervoni, Ms Achille Monti et Antoine Picretti nous ont livré une précieuse étude sur leur village et, par certains aspects, sur l'histoire du Nord du Cap Corse.

Les mégalithes du « *Pinzu a Verghine* », la présence romaine dans la vallée et l'exil de Sénèque, la pieve de Luri au Moyen-Age et sous l'autorité des Da Mare, l'administration génoise, les noms de lieux à Luri, les villages, un intéressant chapitre sur les moulins de Luri, le patrimoine religieux.... autant d'éléments développés avec la rigueur scientifique et la connaissance du pays qui caractérisent les auteurs. Documents à l'appui (bien souvent inédits), cette monographie vient apporter une pierre considérable à l'édifice commun de la connaissance de notre microrégion.

Nous avons malheureusement aussi appris deux tristes nouvelles durant ces trois derniers mois : tout d'abord le décès de M. Jean Campus de Morsiglia, adhérent de notre association depuis plusieurs années, qui avait toujours démontré son attachement et son profond intérêt à la démarche de Petre Scitte.

Nous avons également appris le décès de Mme Bernardi Joséphine née Falconetti de Luri qui, dans le numéro trois de notre revue, avait bien voulu raconter ses souvenirs d'enfance sur la vie quotidienne à Luri, au début de ce siècle.

Nous présentons aux familles touchées par ces deuils nos sincères condoléances.

Agriculture et délits ruraux : l'exemple de Centuri (1785-1792)

Nous avons abordé, lors du dernier numéro de notre revue, le délicat sujet des crimes et délits commis sur le territoire de notre microrégion¹.

Nous profiterons de ce hors-série ayant pour thème « Agriculture et Elevage » pour étudier une catégorie bien précise de ces méfaits que l'on évoque généralement sous l'appellation de « délits ruraux ».

La volonté de porter un regard réaliste sur le passé de nos villages -et donc d'évoquer parfois certains faits déplaisants- n'est pas ici l'essentiel. Passer sous silence l'existence de tels délits équivaldrait à ignorer l'une des parties essentielles de la vie de ceux qui nous ont précédé, à fermer les yeux sur ce qui fut pour eux un élément constant du quotidien comme le sont pour nous aujourd'hui les « embouteillages » et la pollution de la vie urbaine ou, *a contrario*, l'isolement et la faible démographie de nos villages...

L'intérêt supplémentaire de ce type de documents réside enfin dans le fait que, avant l'apparition au XIX^e siècle de sources statistiques régulières sur l'agriculture, c'est bien souvent au travers de ces délits qu'apparaissent les types et les modes de culture ainsi que les pratiques pastorales...

Le choix de la commune de Centuri s'est fait par nécessité. On trouve en effet pour ce village, et contrairement aux autres, une quantité relativement importante de documents traitant du sujet. Il s'agit de registres intitulés « *Registro per li guardiani* » ou bien encore « *Registro per l'abusi campestri* »² qui rassemblent les éléments servant de base à cet article.

Généralités

Sous la responsabilité des édiles municipaux à la fin du XVIII^e siècle, ces registres étaient tenus par le « *cancelliere* » de la communauté, ancêtre de notre secrétaire de mairie, ou en son absence, par

un notaire. C'est ainsi qu'à Centuri, de 1785 à 1792, ce sont Francesco Simonpietri et Raniero Zecchini, parfois assistés du notaire Anton Marco Mattei, qui dresseront les procès-verbaux des diverses affaires portées officiellement à leur connaissance.

On ne trouve pas de tels registres à la période génoise³. Ce sont les autorités françaises qui, dans une volonté affirmée de réglementer la vie agricole en Corse, firent à verbaliser les contrevenants aux règlements de police rurale établis par chaque communauté⁴ par l'attribution d'une amende destinée à remplir les caisses du Roi⁵.

Ce sont les autorités municipales, « *podestà* » et « *padri del comune* », qui avaient tout pouvoir dans le jugement de ces affaires. Elles reconstituaient les faits, entendaient les témoins pouvant apporter des précisions, les différentes parties en cas de litige, puis établissaient la sanction. Elles fixaient et percevaient enfin le montant des contraventions.

Les dénonciations de ces méfaits incombait aux gardes-champêtre. Ceux-ci étaient poussés à accomplir leur mission avec zèle car, contrairement à la période génoise où ils recevaient un salaire annuel fixe, ils ne percevaient à la fin du XVIII^e siècle qu'un quart des amendes établies pour chaque délit.

Les dénonciations venaient aussi de tous les habitants qui se pressaient devant le chancelier pour dénoncer tel ou tel méfait dans leur vigne ou dans leur jardin.

Les dénonciateurs n'hésitaient également pas, quand ils le savaient, à désigner le nom du responsable qui se voyait notifié, après estimation, le montant des dégâts commis. D'où la tenue de ces registres où la délation s'érige en principe.

² Même si le système en vigueur à la période génoise était néanmoins en de nombreux points semblable à celui instauré sous la Monarchie française. Ce sont les notaires qui rédigeaient dans leurs « *ceppt* » les actes relatifs aux délits ruraux.

⁴ Ces règlements étaient généralement appelés « *ordinanze* » ou « *capitoli* ».

⁵ Concrètement, la Révolution française de 1789 ne changera pas grand chose à ce système, si ce n'est par l'adoption d'une nouvelle loi en 1791. L'étendue des pouvoirs du *podestà* diminuait néanmoins, le mode de rétribution des gardes-champêtre était modifié.

¹ Cf J.C Liccia, « Essai de classification des crimes et délits commis dans le Cap Corse (1821-1837) », A Cronica, n°11, p 40.

² E 5/8 à E 5/11, A.D.11.C, Bastia. Pour une meilleure compréhension de la suite, rappelons que Centuri compte à cette époque huit villages: Cannelle, Orche, Merlaccio, Bovoalo, Ortinola, Camera, Casevechie, Porto di Centuri. Nous ne parlerons pas de Trelo qui est déjà en ruine.

Il en résultait, cela est triste à dire, une ambiance de violence physique et verbale des plus irrespirables, où les coups et blessures faisaient généralement suite aux insultes les plus variées. Nous avons d'ailleurs cru bon « d'épurer » certaines scènes qui nous sont comptées avec force détail, même si nous ne taïrons pas toujours certains faits révélateurs de l'esprit qui les inspire... Nous taïrons par contre les noms des personnes mises en cause dans ce genre d'affaires, même si plus de deux siècles nous séparent de ces faits.

Examinons maintenant les principaux aspects de ces délits ruraux.

Les problèmes d'eau

L'importance de l'eau n'est pas à négliger dans le corpus d'ensemble de ces délits. Sujette à convoitise, elle fait l'objet d'un règlement villageois pour l'usage communautaire et, quand elle jaillit sur un terrain privé, de conventions précises entre les propriétaires.

C'est ainsi que le 26 août 1788, Graziosa de Cannelle vient dénoncer sa belle-sœur, Angela, qui se sert régulièrement durant la journée de l'eau qui coule dans leur propriété commune au lieu-dit « *Rivellagia* » alors que, selon l'accord passé entre eux, elle n'en a l'usage que la nuit.

Et quand de telles conventions n'existaient pas, on pouvait s'attendre au pire. Le 4 juillet 1785, les autorités municipales entendent Pietro de Cannelle qui comparait avec deux écorchures et du sang sur le visage⁶. Pietro étant allé dans son terrain au lieu-dit bien nommé « *Il Pozzo* », il est rejoint par le *Signor* Giuseppe, du même village de Cannelle, ce dernier désirant obtenir le droit d'utiliser un petit ruisseau naissant à cet endroit. Ne pouvant accepter cela, Pietro lui interdit l'usage de cette eau : insultes et bagarre.

La présence des femmes est particulièrement fréquente dans les délits ayant trait à l'usage de l'eau car c'est à elles qu'incombe bien souvent l'arrosage des jardins. Le soir du 17 août 1791, la jeune Marta arrose son potager au lieu-dit « *La fontana delle Merlacce* » quand arrive Domenica Maria de Bovalo qui s'adresse à elle et lui dit : « *L'acqua non ti tocca perche ti toccava questa mattina* ». Marta répond : « *Questa mattina non vi ho ritrovato acqua perche l'avete pigliata voi* ». Malgré les protestations de Domenica Maria, Marta poursuit et vide le bassin. Insultes et gifles.

Le 22 août 1789, une dispute similaire avait déjà mis aux prises Lucia de Bovalo et Maria Catarina de Camera. Cette dernière, qui arrose ses légumes au lieu-dit « *Le Ficarelle* » se voit agressée verbalement par Lucia qui lui dit méchamment : « *che ti sia agotato così il tuo sangue, come aguoti quell'acqua!* »⁷. S'ensuit toute une série d'injures...

On aura donc remarqué la force des rancœurs ayant trait à l'utilisation de l'eau, liquide précieux, particulièrement durant la période estivale où se sont déroulés la totalité des contentieux que nous avons pu observer.

Il est vrai que les problèmes de sécheresse devaient être alors particulièrement aigus, les trois ruisseaux de Centuri étant à sec pendant les mois d'été, comme nous l'indique le plan terrier en 1770. De même, les trente-deux fontaines recensées à Centuri par le même document ne devaient avoir qu'un débit bien maigre à cette époque de l'année, d'où la nécessité d'une utilisation parcimonieuse et équitablement répartie de l'eau.

C'est ainsi que le 22 août 1789, le Révérend Don Girolamo du Port de Centuri vient dénoncer Giuseppe de Bovalo qui, après avoir arrosé ses jardins au lieu-dit « *Canapaio* », a laissé couler l'eau sur ses terres. Le religieux ajoute également « que la famille dudit Giuseppe est coutumière de telles pratiques abusives »⁸.

Evoquons enfin l'attention particulière portée par les communautés et les particuliers aux problèmes de pollution et de santé publique. Tous les déchets comme rejets tannins, matières impures répandues dans les rues, poison déversé dans les cours d'eau... faisaient l'objet d'une réglementation drastique. Le lavage du linge était lui-même soumis à des règles précises.

C'est dans cet esprit que le citoyen Antonio d'Orche dénonce, le 8 juillet 1790, le lin qui pourrit dans une partie du ruisseau où ânes et chevaux sont habitués à boire : « *passando per la strada della Pastriccioia, ha veduto nella pozza del guado al di sopra del molino del Signor Michele Padovani dove sono solite a bere le bestie somerine e cavalline, esservi lino a marcire quale cosa essere contra l'ordinanza* ».

⁷ Littéralement : « que tu te vides de ton sang comme tu vides cette eau ».

⁸ « (...) un tale abuso il detto Signor Don Girolamo l'ha veduto più volte commettere alla famiglia del sopra detto Giuseppe (...) ».

⁶ « (...) con due scorticature a sangue in faccia (...) ».

Les incendies

Quelques très rares cas s'offrent à nous durant les sept années que nous avons pu étudier. Il s'agit de trois incendies consécutifs, en date des 28 août, 31 août et 4 septembre 1785.

L'un des propriétaires sinistrés, Cesare, fait sa petite enquête et découvre ainsi que l'incendie qui a parcouru son terrain au lieu-dit « *Mortoni* » provient de la négligence du patron marin Pietro Maria de Bovalo. Ce dernier, ayant entrepris de faire des échelas sur son terrain, avait invité, pour deux journées, quelques amis et parents pour l'aider dans sa tâche. C'est en faisant cuire le repas pour le petit groupe de travailleurs (composé de *stok-fish* le premier jour, de soupe et de viande le second) que le propriétaire, par négligence, n'éteignit pas convenablement le foyer qui fumait encore le soir, au départ du petit groupe. Le lendemain, deux jeunes filles de Bovalo donnaient l'alerte. La femme et la fille du patron Pietro Maria, qui s'était absenté, accoururent. C'était trop tard, les flammes brûlaient déjà les terrains environnants. Le témoignage de deux hommes permit donc à Cesare de demander à Pietro Maria le paiement des 50 « charges » d'échelas, montant estimé par les experts communaux des dégâts causés par le feu sur son terrain.

Il convient enfin de signaler que sur les trois incendies signalés, seul celui mentionné ci-dessus fut élucidé. Aucun ne fut imputé à un berger.

L'exploitation des bois et forêts

Le bois, utilisé tant pour le chauffage que pour les travaux de maçonnerie ou de construction et réparation des bateaux, fait l'objet d'une exploitation régulière mais pas toujours bien maîtrisée. Ainsi, le 7 novembre 1786, on vient estimer les quatre pieds de chênes, coupés au lieu-dit « *Casevecchie* » et appartenant au Signor Domenico Stella de Morsiglia.

Le gardien Angelo Francesco trouve, le 21 août 1788, tout un petit monde occupé à couper du bois et à cueillir de la myrte dans les arbusiers et le maquis de la communauté, au lieu-dit « *Frasso* » : il y a là un Roglianais et trois femmes du village de Camera.

Il fallait d'ailleurs se méfier de tous. Le 4 octobre 1791, le gardien surprend en flagrant délit deux des marins du patron Giacinto, napolitain en escale au port. Armés de « *rostaja e trenella* », ils coupent tranquillement les surgeons appartenant au Signor Giuseppe Maria Franceschi de Bovalo, au lieu-dit « *La Palombese* ».

Le 14 février 1789, c'est Graziosa qui porte plainte contre sa belle-soeur Angela, toutes deux de Cannelle⁹. Graziosa, se trouvant au lieu-dit « *Le Tozze* » pour prendre un chargement de bois dans un tas (« *catasta* ») lui appartenant se voit prise à partie par Angela, qui l'accuse d'avoir pris le bois dans sa propre pile et qui profite de l'occasion pour lui dire ses quatre vérités...

Les vols

Il s'agit d'une source régulière de discordes qui est d'un intérêt particulier, non pas pour le fait coupable en lui-même mais par l'indication de la nature des produits dérobés, dont voici une liste non exhaustive¹⁰ :

- des pommes d'une variété dite « *genovese* » (lieu-dit *Campo*)
- des figues (lieu-dit *La Gattaja*)
- des grosses figues¹¹ appelées « *ffioroni San Petroni* » (lieu-dit *Senia*)
- des olives (lieux-dits *Il Petrinco*, *La Gorgonese*¹², *La Gattaja*, *La Guardiola*, *La Londa Sotana*)
- des choux appelés « *frasche* » (lieux-dits *Lo Lucco*), d'autres appelés « *troscioli* » (lieux-dits *Il Giardino*, *La Volzaja*)
- des choux-fleurs (lieu-dit *Il Pozzone*)
- des petits pois (lieu-dit *Pastriccicola*)
- des lentilles (lieu-dit *La Golla*)
- une plante de la famille des légumineuses appelée « *mocco* », que le dictionnaire italien-français Alberti de Villanova (1828) traduit par ers ou orobe (lieu-dit *La Golla*)
- des haricots (lieu-dit *Lo Lucco*)
- des fèves (lieu-dit *Canapajo*)
- du maïs (lieu-dit *Lo Lucco*)
- de l'orge (lieux-dits *Il Ferleto*, *L'Arciscie*, *Terra al chiusone*, *Lo Carubbo*)
- du blé¹³ (lieu-dit *Lo Carubbo*)
- des châtaignes (lieu-dit *Bovalo*)
- du lin (lieu-dit *La Ciottola*)
- et bien évidemment du raisin (lieux-dits *Il Giunco*, *Campo*, *Il Pastinelli*, *L'Aiolla*, *Li Pantani*, *Campo Rotondo*, *La Chiesa*, *La Piaggia*, *La Finocchiaja*, *Li Poggiali*, *Padronale*, *Il Pastine*, *Il*

⁹ Le 26 août de l'année précédente, Graziosa avait déjà dénoncé Angela pour une affaire de jouissance d'eau que nous avons évoqué. Les deux belles-soeurs ne s'appréciaient visiblement pas beaucoup.

¹⁰ Nous y avons ajouté les indications données dans les autres types de délits ruraux, comme par exemple dans les estimations des dégâts causés par les animaux dont nous parlerons ci-dessous.

¹¹ Ces figues doivent avoir un nom précis en botanique.

¹² On notera le très intéressant nom de ce lieu-dit.

¹³ D'où l'existence d'un lieu-dit « *L'Aja alle conche* »

Pignotto, Il Pozzone, Bolla Santa¹⁴, Senia, Lo Guaitano, Le Rippe, Lo Muro Nuovo, La Golla, Li Bastiai, La Lenza longa, La Penta, Il Pastino soprano e soitano, Lo Lucco, Le Ficarelle, La Sericicola, L' Arsiccie, Il Farchetto, La Londa).

Certains de ses larcins pourraient d'ailleurs prêter à sourire, s'ils ne cachaient pas, dans certains cas, une misère évidente. Telle cette Fiara de Poggio d'Ersa qui, le 15 octobre 1785, vient dans la vigne du Signor Domenico Pietri « *al Giunco* » lui voler une corbeille de raisin, ou cet Adriano qui, le 11 juin 1789, dérobe les petits pois du Signor Michele Padovani « *alla Pastriccicola* ».

Le 2 janvier 1786, c'est le Signor Francesco Saverio Mattei de Camera qui se plaint du vol de choux-fleurs dans son jardin au lieu-dit « *Il Pozzone* ». De plus, la rapine s'est déroulée durant la nuit de Noël ! Il n'y avait donc pas de trêve pour les fêtes religieuses...¹⁵

Mais ce n'est pas tout. Le 6 janvier, le même Signor Mattei se plaint d'un autre vol commis la veille au même endroit. Décidemment, on en voulait à ses choux-fleurs...

Le 23 août 1791, le gardien Giuseppe se met à bonne distance du dénommé Domenico de Camera et le suit discrètement. Le dit Domenico fait tout simplement ses courses dans les terrains des autres : il commence par voler quelques figues chez le *maestro* Nunzio Maria Castagnini, s'arrête ensuite dans le jardin des frères Servites de l'Annunziata au lieu-dit « *La Gattaja* » pour y parfaire sa cueillette de figues (quel toupet !) puis, avant de rentrer chez lui, voit un gros morceau de bois qui ne lui déplaît point dans le terrain de Lucia Agostini au lieu-dit « *Il Petrinco* » et l'emporte dans la foulée...

La jeune Margarita de Bovalò, quant à elle, hésitant sans doute à monter sur des oliviers appartenant aux religieux susdits, se contente de tirer sur les branches pendantes pour les ramener à elle, et de cueillir ainsi le fruit défendu. C'était sans compter sans le regard perçant du Signor Domenico du Porto qui la dénonça le 22 novembre 1791¹⁶.

¹⁴ Même remarque que précédemment sur l'intérêt de ce lieu-dit.

¹⁵ On est d'ailleurs surpris par la facilité avec laquelle les propriétaires situent la date exacte d'un méfait, ce qui tend à prouver que chaque propriété, aussi éloignée soit-elle, recevait quotidiennement la visite d'un membre de la famille ou d'un éventuel jardinier travaillant pour un notable.

¹⁶ Il est vrai que le couvent ne comptait plus de religieux à cette date, suite à l'expulsion révolutionnaire. Des biens du couvent étaient donc devenus biens nationaux.

Précisons enfin que l'on ne volait pas seulement les productions agricoles mais que le bétail, plus rarement certes, était la cible des larrons. Le berger Pietro de Camera se plaint ainsi, le 25 novembre 1786, du vol de deux de ses « *capretti* » qui lui ont été pris dans son enclos au lieu-dit « *Li Liccioli* » !.

Quant au gardien Vittorio Maria, il a la surprise de retrouver, le 29 juin 1786, le berger Filippo en train de traire six vaches, dont cinq lui appartiennent, vaches que le dit Filippo a emmené dans la bergerie des Signori Pietri « *alla Macchiella* ».

La qualité des produits

Une catégorie de ces « délits ruraux » touche un domaine bien particulier, ayant trait à la commercialisation des productions mais demeurant néanmoins à la charge des gardes-champêtres.

Il s'agit pour eux -et pour les habitants- de dénoncer les fabricants de produit de mauvaise qualité, parfois en contravention au règlement établi par la communauté¹⁷, visant à fixer des critères de poids, de qualité, voire de fabrication à certains produits dérivant de l'agriculture.

Nous examinerons trois exemples.

Le premier a trait au vin. Il s'agit d'un différent opposant, le 22 juillet 1786, les frères Giacomo Santo et Domenico au dénommé Matteo. Ce dernier leur avait en effet vendu quinze jours auparavant, au port de Centuri, un tonneau de vin à propos duquel ils avaient émis quelques doutes car, l'ayant goûté avant l'achat, le vin avait une vague odeur d'huile. Matteo les avait rassuré en leur disant que c'était en fait l'odeur du tonneau.

Ayant apporté le dit tonneau chez eux, les frères se livrent alors à une dégustation en règle. Et effectivement le vin sent bien l'huile, « ce qui est préjudiciable à leur santé », comme ils le rappellent ensuite dans leur plainte. On interroge des témoins, parents du vendeur, on enquête : le vin avait réellement été conservé, pendant un moment, dans des « *brocche* » ou cruches d'huile. Matteo fut condamné à reprendre le vin et à rembourser sa valeur, déduction faite néanmoins de la quantité bue par les acheteurs !

Le 28 octobre 1785, Clemente est condamné à payer trois francs d'amende pour n'avoir pas respecté le poids fixé à 16 onces pour chaque pain. De plus, le pain ne semblait pas de très bonne qualité et il était « *di cattivo odore* » !

¹⁷ Nous reviendrons sur ce règlement dont nous avons trouvé une copie aux Archives Départementales de la Corse du Sud.

Le matin du 11 mai 1790, Catarina de Cannelle reçoit de Rosa de Camera « *una tacca di formaggio* » qu'elle pèse immédiatement, selon les instructions du maire de Centuri relatives à ces produits. Le fromage fait neuf onces, le « *broccio* » en fait onze, le tout « *del peso pisano ordinario* »¹⁸. Ces poids ne correspondant pas à ceux fixés par la décision municipale, Catarina porte plainte et Rosa est condamné à une amende de « 10 sous de France ».

L'éternel problème des troupeaux

La majorité des problèmes auxquels se trouvent confrontés les autorités municipales de Centuri sont liés à la divagation des animaux. Cela concerne tous les types de bêtes.

Les ânes, tout d'abord, qui se régalaient des feuilles de la vigne du Signor Paolo Mattei (lieu-dit *La Piaggia*), les brebis qui ne laissèrent guère de chance aux figues de Padovantonia Agostini sises près de sa maison à Camera, ou bien les cochons qui dévastèrent la vigne du Signor Michele Padovani « *al Pignotto* ».

On essayait de régler le tout, de sermoner les propriétaires d'animaux, mais il ne restait parfois que la solution de l'amende pour imposer un semblant d'ordre. C'est ainsi que le 10 janvier 1786, six personnes du village d'Orche furent condamnées à payer douze sous chacune pour ne pas avoir tenu enfermés leurs cochons.

Les bêtes trouvées étaient bien souvent saisies, soit par le propriétaire du bien dégradé, soit par le gardien qui retenait généralement et selon la loi, un animal par troupeau (cela s'appelait « *la presura* »). Le 19 novembre 1785, Cipriano de Merlacco ne trouve-t-il pas dans sa vigne une brebis attachée à une branche de vigne, brebis qu'il emmena dans la cave de sa maison en attendant que le propriétaire vienne la récupérer et le dédommager des dégâts. De même, le Signor Andrea de Cannelle saisit une des deux vaches qu'il a trouvées dans ses champs de céréales. Le propriétaire, Bartolomeo d'Ersa, vient alors chercher l'animal et se plaint devant le *podestà* de Centuri que le Signor Andrea l'oblige à payer trois francs pour recouvrer son bien.

L'essentiel des problèmes vient néanmoins des troupeaux de chèvres qui font de nombreux dégâts dans les propriétés.

Le 5 novembre 1788, le Très Révérend Don Giuseppe Maria Semidei, curé de Centuri, dénonce Matteo, berger de chèvres, qui a osé faire paître le troupeau dont il a la garde dans les oliviers

appartenant à la « *Capella del Carmine* » au lieu-dit « *Il Petrinco* ». Le 23 décembre, il retire sa plainte, considérant que les propriétaires du troupeau ne méritent pas d'être inquiétés et... que le berger lui même ne l'a pas fait exprès.

Les bergers étaient régulièrement pris en train de faire paître leur troupeau dans des terrains privés :

- le même Matteo est ainsi surpris le 4 mai, le 6 mai et le 12 juin 1790

- Anton Matteo, autre berger, est également trouvé en flagrant-délit le 30 avril, le 10 mai et le 1er juin de la même année.

Ces faits prenaient bien souvent une tournure des plus violentes. Catarina, femme du gardien Ventura, ne disposant pas de droits officiels mais néanmoins « *verbalmente autorizzata dalli Signori Ufficiali municipale a vigilare sopra agli abusi che seguono in campagna* », trouve les brebis de Pietro de Camera dans une vigne. Elle les prend à sa charge, les conduit à Camera pour ensuite les amener à la chancellerie municipale. Le propriétaire des animaux s'en rend compte, la rattrape, la violente et la jette à terre. Il sera condamné, le 20 juin 1789, à deux francs d'amende au profit du Roi. Le « *podestà* » et les « *padri del comune* » lui font aussi un peu de morale: « *ingiongendoli sotto piu forte pena essere piu diligente e circospetto in avvenire* »...

C'est qu'il fallait en effet beaucoup de circonspection dans ce genre d'affaires et les gardiens eux-mêmes, qui n'étaient ni bien considérés par les propriétaires qui leur reprochaient leur manque de vigilance, ni par les bergers qui ne supportaient pas leurs récriminations, étaient au centre de la tourmente.

Ainsi, le gardien Antonio surprend-il le 15 juillet 1789, le berger Anton Matteo de Centuri et ses cousins d'Ersa dans une vigne avec leurs troupeaux respectifs. Ayant été réprimandé, Anton Matteo « *maltrato con parole ingiuriose il sopra detto guardiano e li disse che un giorno desiderava di incontrarlo solo* » ! Belle perspective.

Une telle mésaventure arriva au gardien Giuseppe, le 10 octobre 1790. Partant pour aller voir le juge à Rogliano au sujet de certaines affaires rurales, il rencontre au lieu-dit « *Curatucolo* » le berger Matteo dont nous avons déjà parlé. Pour mieux comprendre leur conversation, il faut signaler que : - l'apprenti berger ou « *garzone* » de Matteo, le jeune Pellegrino de Barrettali, avait été trouvé dans une vigne en train de « *mangiar iva a sua fantasia* » et, une fois le ventre plein, il en avait emporté la quantité de 5 livres.

¹⁸ On remarquera qu'en 1790, on utilisait le poids pisan.

- le beau-frère de Matteo, Michele venait d'être dénoncé par le gardien pour avoir fait entrer ses bêtes dans des vignes.

Matteo : « *Dove vai così di buon ora ?* »

Giuseppe : « *Voi a Rogliano, vogli andare con me ?* »

Matteo : « *No. Dove è stato che hai ritrovato il mio garzone ?* »

Giuseppe : « *L'ho ritrovato nella vigna di Michele Napolioni d'Ortinola* »

Matteo : « *Io non ho dato quest'ordine al mio garzone. Che ne se fosse toccato il corpo ma portarne via no* ».

Giuseppe : « *Io voglio essere pagato* »

Matteo : « *Io non me ne imbarazzaro, che io non sono obligato a pagare* »

Giuseppe : « *Tocca sempre a te a pagare perche sei il padrone* »

Matteo : (changeant de sujet pour parler de son beau-frère) : « *Guarda che non hai ritrovato a Michele mio cognato* »

Giuseppe : « *Non hai da fare ne tu ne io perche tocca alla Giustizia* »

Matteo : « *Per Dio Santo, se tu non te ne vai, l'impiombo le coste !* »

C'est qu'il valait mieux ne rien dire. Catarina trouve un jour le berger Michele susdit dans sa vigne. Elle lui demande de quitter son terrain, vraisemblablement éternuée. Michele ne bouge pas et, au bout d'un moment, lui donne des coups. Catarina porte plainte.

L'affaire semble close jusqu'au 30 octobre 1791 où Angela Maria de Camera atteste avoir entendu les cris de Catarina et, s'étant approchée, a vu Michele « *che correva alla volta di detta Catarina e presola per la testa e gettatola a terra* ».

Une autre affaire a pour cadre le port de Centuri, le 28 août 1789. Matteo de Bovalò, qui s'affaire dans son « *magazzino* » reçoit la visite de Maria du Porto (le fils de Matteo avait dénoncé la fille de Maria pour l'avoir vu en train de voler dans le terrain d'un cousin). La conversation s'engage alors dans ses termes :

- Maria : « *Quando avete veduta la mia figlia nel luogo di Michele Padovani ?* »

- Matteo : « *Io non l'ho veduta ma è stata veduta giovedì a sera.* »

- Maria : « *Andate che siete un bugiardo ed un infame; la vostra figlia tenetela la sera in casa e non la lasciate andare a rubbar noce per schotcholarle ai preti ed ai frati...* »

Les bergers n'entretenaient d'ailleurs pas forcément entre eux les meilleures relations. Ainsi le 4 juin 1789, le « *podestà* » et un des « *padri del comune* »

sont invités à se rendre chez l'omniprésent berger Matteo, à la demande de sa soeur Maria. Ils le trouvent alité, avec diverses blessures et contusions sur le visage, les bras, les épaules et le dos. Le matin même, se trouvant au lieu-dit « *L'Erbucietta* », Matteo avait rencontré ses frères Pietro et Antonio, tous deux bergers comme lui. Les frères ayant dans leur troupeau quelques boucs appartenant à Matteo s'adressent à lui et, par provocation, lui demandent s'il compte les récupérer. Matteo répond par l'affirmative et s'entend dire : « *Se tu sei un uomo, vieni !* ». Après quelques injures, Matteo, craignant le pire, quitte les lieux mais est rattrapé et frappé à terre à coup de « *rostaja* ».

Le statut des bergers dans la société capcorsine

On considère parfois qu'il n'existe pas de tradition pastorale dans le Cap Corse. Cette idée est à nuancer. Certes on ne peut le comparer au Niolu, au Fiumorbu, à l'Alta Rocca ou à la vallée du Taravu¹⁹, régions insulaires de forte tradition pastorale. Il existait néanmoins dans nos villages des familles de bergers, qui se transmettaient le métier et les usages, de génération en génération.

Nous avions cité, dans l'étude du recensement de 1818²⁰, le nom de certaines familles semblant faire de l'élevage leur activité unique et héréditaire. Pour prendre un exemple que nous connaissons bien, on peut citer la famille Valery de Brando qui, du début du XVIIème jusqu'au XXème siècle a maintenu une tradition familiale. Il en est de même pour d'autres familles du Cap²¹.

La place des bergers au sein des communautés villageoises n'était pas sans poser problème. Il faut dire que l'ensemble des délits qui leur étaient imputables ne purent guère favoriser leur intégration dans la société capcorsine. Quelques différents opposant éleveurs à propriétaires sont assez évocateurs.

Le 17 avril 1789, Andrea d'Ersa, berger exerçant à Centuri pour le compte de Giuseppe de Cannelle, se trouve en désaccord avec le propriétaire de son troupeau sur la question du règlement de certains frais. Le dit Giuseppe s'énerve et « *li assesto un pugno con dirli, chiamando in collera il nome di*

¹⁹ Cf Georges Ravis-Giordani, « Bergers de Corse : les communautés villageoises du Niolu », Edisud, Aix en Provence, 1983. Voir également Antoine Peretti, « Les bergers du Fiumorbu au XVIIIème siècle », *Etudes Corses*, N°36.

²⁰ Voir Hors Série n° 1, page 13.

²¹ Une étude précise sur la généalogie et l'origine des familles de bergers du Cap pourrait nous préciser s'il s'agit ou non d'apports extérieurs et, dans l'affirmative, leur origine et la date de leur arrivée.

Iddio che li averebbe fatto saltar le cervelle nelle sicche ».

Le 14 octobre de l'année suivante, le même Andrea, qui garde un troupeau en compagnie de Anton Matteo de Centuri vient porter plainte contre les propriétaires Matteo, Giovanni et Giuseppe, tous apparentés. Ces derniers, après avoir constaté que leur vigne avait été saccagée par les chèvres de ces bergers, les poursuivent jusqu'au lieu-dit « *La Serra* », stilet et faucille à la main. S'ensuit une bataille rangée, où les blessés se comptent des deux côtés, chaque partie prétendant avoir été agressée par l'autre et réclamant l'examen du « *cerugico* » pour authentifier l'origine des blessures.

Le maire Matteo Pietri exige alors une enquête, où la majorité des témoins n'ont en gros rien vu ni entendu, sauf Girolamo Bancala du Port qui ne mâche pas ses mots sur les bergers. Interrogés pour savoir ce que l'on dit généralement à leur sujet, il déclare : « *portano comunemente il nome di malviventi* » alors que les autres « *sono soliti a vivere onestamente* ». Cette appréciation, néanmoins partagée par quelques uns des attestants, est approuvée par le maire qui ordonne l'arrestation par la garde nationale de Centuri du berger Anton Matteo qui sera conduit au juge Constant à Rogliano.

Cette affaire met en lumière l'opinion générale d'une population, composée en grande majorité de cultivateurs, sur les gardiens des troupeaux qui sont donc considérés comme des personnes de mauvaise vie.

Quelques années plus tard, lors du Questionnaire de l'an X de la République (1802)²², le maire de Centuri de l'époque répondra à la question :

- « *Y a-t-il du bétail dans la communauté ?* »
- « *Il y en a trop et c'est la désolation du territoire* ».

Puis, quand on lui demande :

- « *Quels sont les usages pour faire paître les animaux ?* »
- « *Les usages anciens firent toujours de faire paître le bétail à l'extérieur des zones cultivées (« circoli ») mais aujourd'hui à cause de la téméraire insolence des bergers, les vignes, oliviers et autres lieux cultivés ne sont épargnés, ni de jour ni de nuit, même lorsqu'ils sont proches des habitations* ».

Et enfin, au sujet des règlements municipaux pour diminuer la course du bétail et des solutions à adopter, il répond :

- « *Ce sont les chèvres qui désolent le territoire et qui incitent à de dangereux ressentiments (...). Il faudrait diminuer le nombre du bétail, l'éloigner des terres cultivées et assujétir à des peines les propriétaires qui ne se défont pas des bergers tout puissants (...)* »...

Néanmoins, on ne peut que s'interroger sur ce jugement bien sévère.

- d'une part, il émane d'un notable. Or, la quasi-totalité des troupeaux, particulièrement au nord du Cap Corse, appartiennent aux familles de notables. L'investissement d'une partie de leur capital dans l'élevage ne tient pas du hasard. Il correspond à une politique de multiplication des sources de revenus, en complément de la viticulture, de la marine et du négoce.

Diminuer le nombre de troupeaux ne serait vraisemblablement pas du goût des familles notables du village.

- d'autre part, on reproche aux bergers de venir ravager les terrains cultivés. Mais quel espace leur laisse-t-on pour le pacage et la nourriture de leurs animaux ? Des terres rocheuses, des maquis perdus sur les crêtes ne peuvent suffire à l'alimentation des bêtes qui, irrémédiablement se rabattent sur les cultures.

Ce constat sur la topographie d'une grande partie des communes du Cap Corse explique sans doute les nombreux problèmes rencontrés entre éleveurs et propriétaires et le faible développement de l'économie pastorale sur le sol de notre microrégion, dépourvue de vastes plaines et d'espace pour le parcours du bétail.

Il convient donc d'être modéré dans le jugement d'une catégorie sociale, sans prendre en considération les problèmes auxquels elle fut confrontée.

Et puis ne sommes-nous pas, de près ou de loin, tous descendants d'un lointain berger, aux premiers temps de l'humanité ?

Jean-Christophe Liccia

²² 6 M 871, ADCS, Ajaccio.

ECONOMIE DU CAP CORSE EN 1769 :

ARRETS SUR IMAGES

D'UN AGENT RECENSEUR FRANCAIS

Quelques mois après l'annexion de la Corse Louis XV désire évaluer avec précision son acquisition. Aussi, Sa Majesté Très Chrétienne décide-t-elle, début 1769, de faire procéder à un dénombrement de la population et du cheptel Corses.

Aujourd'hui, les Archives Nationales ainsi que les Archives des départements de Corse mettent à la disposition des chercheurs et du public cinq microfilms (Q1 298² à Q1 298⁶) issus des documents établis à l'occasion de ce travail. Le texte semble être l'oeuvre de l'agent recenseur français, du moins la signature apposée est-elle de la main d'un responsable militaire : « Fait et Arrêté par Nous Commissaire Provincial des guerres, Employé en L'Isle de Corse. Signature : Baudoin de (Pon ?)ville ».

En-tête de chaque communauté est relatée de façon plus ou moins détaillée la situation géographique. L'activité économique est seulement esquissée. Elle mérite toutefois que nous nous y arrêtions quelque peu¹.

Le « Deçà des Monts » est réparti en six juridictions : Corte, Bastia, Nebbio, Aleria, Balagne et Cap Corse.

Le microfilm 298⁴ contient les éléments concernant le Cap Corse, soit trois pièves² :

- Luri, regroupant les communautés de Rogliano, Luri, Pino, Centuri, Morsiglia, Barrettholi (Barrettali), Meria, Tomino, Ersà et Cagnano.
- Canari, dédié au seul « fief » de Canari.
- Nonza, avec Nonza, Olmetta, Olcani et Ogliaastro.

Nous prendrons connaissance, ci-après, du commentaire porté sur dix des quinze communautés, soit l'ensemble de la piève de Nonza, Canari et les communautés de la piève de Luri (hormis Barretthali, Meria, Tomino, Ersà et Cagnano).

Village de Cannari

La communauté de Cannari, dénommée aussi « fief de Cannari » est composé de 147 feux (101 feux et 46³ demi-feux). 564 individus, dont : 130 hommes, 128 femmes, 150 garçons, 142 filles et 14 moines.

Le cheptel de la communauté, relativement bien réparti comprend : 9 chevaux, 2 mulcts, 15 ânes, 17 boeufs, 55 vaches, 189 moutons et 158 chèvres.

Le commentaire sur la « production du pays » est succinct : « vin en petite quantité, de l'huile à peuprés pour la moitié de l'année. Point de grains ».

¹ Il est, croyons nous, utile de rappeler qu'un descriptif plus complet figure dans le plan Terrier (A.N. Q1 298⁷). Notons, en outre, les éléments, à peu près semblables (mais plus détaillés sur le plan économique), apportés tout au long des quatre mémoires rédigés par le subdélégué de l'Intendant du Cap Corse, le sieur Rouvière, en 1775. Cf. article de J.C. Liccia, A Cronica, N°3.

² Les pièves de Pietrabugna, Lota et Brando sont alors rattachées à la juridiction de Bastia.

³ Un pointage précis permet de recenser seulement 35 demi-feux (21 veufs dont 3 de plus de soixante ans et 14 veuves dont 3 de plus de soixante ans).

« Son Commerce consiste en vin en petite quantité encore s'enprivent ils pour pouvoir en faire un petit Commerce de L'huile⁴ à peuprés pour la moitié de L'année, point de Grain, ils s'en procurent en vendant de leur vin⁵ et de leurs fruits (et) allant Semer et labourer dans la Balagne.

Il n'y a point de Terrain perdu, beaucoup ont l'apparence de Loin d'être Susceptibles de Culture, mais ce ne sont que des rochers Converti de quelques Machies.

La Communauté possède un très beau bois de Chênes verts, qui s'étend fort au loin et tient depuis le haut de la Montagne en allant sur Barretoli jusqu'à passé le Vallon qui sépare les deux Bans. Ils s'en servent pour construire leurs petites barques, ce d'après Les observations prises sur les Lieux. On pourroit y trouver des bois propres pour construire des Pinques.

Les Bestiaux sont assés nombreux dans ce village, ils sont cependant fort diminués depuis 2 ans.

La Population dans ce village a Eprouvée depuis le denombrement de De Paoli uen grande diminution causée par une Espèce d'Epidemie⁶ qui regne depuis 18 mois environ.

Il y a un Couvent grand et assez bien bâti, situé Sur le plateau et fort agreablement ; il est occupé par des Observantins au nombre de 14 M. Pères⁷, et M. Frères. Ils Vivent de leur Quête qu'ils font dans leseul territoire de Canari, ils ont un petit jardin très bien Cultivé et arrosé par une fontaine Superbe, et toujours très abondante.

Ce Couvent est fort près de L'Eglise appelée La Pieve⁸, et d'une petite chapelle Servant de Confrairie et dont on pourroit faire un beau Magasin. Il y en a encore un autre dans La partie basse du village et audessous du plateau dont on pourroit faire le même Usage.

Ce village a une marine ou petite plage directement audessous et vis avis de Lui ; mais elle est si mauvaise qu'ils n'y tiennent point leurs Barques ni leurs Magasins : ils ont L'un et L'autre dans le vallon de Barretoli et elle est commune aux deux Communautés.

Ce village est un fief de la maison Imperiale de Gènes.

Il y a dans le territoire de Canari des Muriers en petite quantité, mais ils font de la soye⁹ et on pourroit augmenter cette partie la qui Seroit avantageuse au país. Il y a d'autres villages dans La Province où ils roussissent encore micux et ou on pourroit étendre la plantation. J'en parlerai à l'article qui concerne chaque village. »

Pieve de Nonza

46 feux et 19 demi-feux. 291 personnes, soit : 58¹⁰ hommes, 71 femmes, 69 garçons, 78 filles et des religieux : 2 prêtres, 1 clerc et 12 moines.

Cheptel : 15 chevaux, 20 bœufs, 22 vaches, 7 moutons et 182 chevres¹¹.

« Production du Pays : Vin, huilles¹² en assés grande quantité pour en vendre ; Grain, bled et orge pas assés pour leur consommation ».

⁴ Les contemporains, visiteurs civils ou militaires s'accordent tous à dire que les oliviers ne sont ni greffés, ni taillés, leurs pieds ne sont pas entretenus. L'officier du Picardie ajoute : « L'olive n'est communément pas plus grosse qu'un gros noyau de cerise, Je ne doute donc pas que s'ils (les Corses) voulaient adopter la méthode de Provence et pour leur arbres et pour le fruit cette récolte ne doublât et pour la quantité et pour la qualité ».

⁵ La précédente remarque reste valable pour la vigne. Toujours de l'officier du Picardie (qui vante la saveur des raisins) : « Le sol de la vigne n'est pas micux cultivé que celui des oliviers ; et je me suis aperçu que la manière dont ils l'élèvent doit exiger plus de temps et leur occasionner plus de dépense qu'en Provence. Ils pourraient se l'épargner en élevant les souches, au lieu de les échallasser et les mettre en treilles ». Il en est de même pour la vinification.

⁶ Quelle peut-être cette « épidémie » sévissant depuis 18 mois, soit environ depuis le tout début de l'année 1768 ?

⁷ Moines Pères et Moine Frères.

⁸ Voir l'article : Canari ; l'église Piévane de Sta Maria Assunta, de D. Carattini. A Cronica N°1.

⁹ N.D.J.R. : soie.

¹⁰ Le « déficit » du nombre des hommes semble se situer dans la tranche des plus de quarante cinq ans (environ un tiers). Sur un total de dix-neuf demi-feux annoncés, quatorze sont recensés et huit d'entre eux concernent des veuves dont l'âge est supérieur à trente-six ans.

¹¹ Antonelli Canonico, 60 ans, déclare à lui seul 64 chevres.

« Son Commerce : Le Capotage ».

« Le territoire produit du Vin assés pour la Consommation ; de L'huile en assés grande quantité pour pouvoir en vendre ; et si ils Savoient la faire elle seroit parfaite ; pour le grain, le Bled, et l'orge, ils n'en n'ont point assés pour leur consommation et en tirent en échange de leur huile, de la Balagne où en outre ils vont semer, et labourer, ce qui leur en procure encore.

Il y a bien quelques Terreins qui ont été autrefois Cultivés, et qui sont négligés par une Suite de la guerre, mais ils ne sont propres que pour faire des Vignes et si ils étoient en valeur ils ouvreroient une petite branche de Commerce aux habitans du païs.

Tous ces Differents terrains qui sont cultivés ne sont arrosés que par quelques fontaines, ils n'ont point de ruisseaux. A quelque distance et audessous du village il y a une fontaine superbe et fort abondante appellée Santa Julia, elle ne sert qu'à arroser les terrains qui sont audessous, et qui forment tous, de petits jardins assez bien cultivés.

Les Bestiaux sont considerablement diminués depuis 2 ans, ils deviennent tous les jours plus rares, d'ailleurs ils ne consistent qu'en chevres, moutons, Cabris et peu de vaches et fort peu de Boeufs.

Depuis le denombrement de Paoli La population n'a pas eprouvée de diminution sensible, malgré cela ce village n'est pas aussi peuplé qu'il pouroit L'être, il y a beaucoup de maisons qui ne sont pas habitées.

Il y a un Couvent occupé par des observantins au Nombre de douze : Savoir huit Peres et quatre Freres ; ce Couvent est petit mais tres bien bâti, au bord de La Mer a un quart de Lieüe et audessous de Nonza dont il porte le nom : Les Moines vivent de leur quête qu'ils font à Olmetta, Nonza, Olcani et Ogliastro.

Le village de Nonza a ainsi que tous les villages du Cap Corse une plage sur le bord de La Mer qu'ils appellent une Marine, et où ils tiennent leurs Barques, et leurs Magasins : celle de ce village est petite et Mauvaise ; ils n'ont d'autre Commerce que le Capotage ce qui n'emporte sur la classe des cultivateurs qu'une vingtaine de Matelots.

Ce village fait partie du fief de M^e Gentili. »

Village d'Olmetta

51 feux et 15 demi-feux. 268 personnes, soit : 57¹³ hommes, 60¹⁴ femmes, 89 garçons et 62 filles.

Cheptel : 31 chevaux, 50¹⁵ boeufs, 23 vaches, 200 moutons¹⁶ et 232 chevres.

Les habitans de ce village Recueillent un peu de vin, de l'huile, de l'orge et du grain suffisamment pour La subsistance du païs ; ils ne font aucun Commerce et vont travailler La terre et semer dans la Balagne. Il y a des terrains qui se trouvent aujourdhuy sans culture. (Ce qui est une Suite de La Guerre) et dont il est très possible de faire des vignes.

Ce village a une marine ou Plage commune à Nonza mais peu de Barques.

La Communauté possède un Bois de chêne Verd assés considerable situé sur la Communication d'Olmetta par le haut à Bastia.

Il y a dans ce bois des bois propres à la construction de Barques.

Les troupeaux dans ce village consistent en chevres, moutons, peu de Boeufs, ils sont fort diminués ce village étant fort près de S' florent et de Nonza ou La troupe a été quelque tems, et prenoit dans ce village pour sa Consommation. La Population n'a point eprouvée de diminution depuis le denombrement de Paoli. »

¹² Voir l'article : « Technique de la fabrication de l'huile, en 1786, dans la Piève de Nonza, par P. Vecchioli. A Cronica, N°5.

¹³ Le doyen du village, Francesco, déclare avoir 96 ans. Il aura connu le dernier quart du XVII^eme siècle !

¹⁴ Huit d'entre elles sont veuves et avec trois veufs, élèvent 28 enfans.

¹⁵ Les boeufs sont disséminés dans les familles. A noter toutefois qu'une veuve, Maria, 58 ans, et ses deux filles, Angela Maria, 30 ans et Nunzia, 24 ans, en possèdent Trois.

¹⁶ Quatre bergers possèdent 180 des 200 moutons. Cinq bergers, dont trois des précédents, possèdent 140 des 232 chevres.

Village d'Olcani

Composé de 31 feux et 9 demi-feux. 157 personnes : 48 hommes, 42 femmes, 35 garçons et 32 filles.

Cheptel : 3 chevaux, 1 âne, 24 boeufs, 44 vaches, 131 moutons et 216 chevres.

« Production du Pays : Vin, huile, seigle, bled et légumes mais en petite quantité. »

« Son Commerce : Point. »

« Son produit consiste en vin, huile, seigle, Bled et Légumes, mais est si petite que suffisant pour la consommation a peine les 2 tiers de l'année ils sont obligés d'en acheter.

Le terrain est tout Cultivé, il y a peu de parties négligées, encore leur sont elles utiles ; comme elles sont couvertes de macchis ils en font des échalats d'ailleurs cette Communauté ainsi que beaucoup d'autres de La Province n'a point de bois.

La Riviere d'Albo, en sortant d'Ogliastro, passe a Côté d'Olcani et fait aller deux Moulins qui travaillent très peu.

Les Bestiaux de ce village ne sont pas en grande quantité, mais ils n'ont point diminués, au contraire ont un peu augmentés depuis deux ans.

Depuis le denombrement fait par de Paoli, la population a Considerablement diminué : il est mort depuis 15 Peres de famille¹⁷, et il y a une des parties de ce village Separée par le ruisseau qui est restée inhabité. »

Village d'Ogliastro

Composé de 29 feux et 8 demi-feux. 148 personnes, soit : 35 hommes, 37 femmes, 38 garçons et 25 filles.

Cheptel : 1 cheval, 10 boeufs¹⁸, 1 vache, 31 moutons et 40 chevres.

« Production du Pays : Vin, huile, grain et en très petite quantité. »

« Son Commerce : Point. »

« Son produit consiste en vin, huile, grain en si petite quantité qu'il n'y en a pas assés pour la Consommation ; les habitans s'en procurent en allant Semer et Labourer dans la Balagne ; ils ne font moyennant cela aucun commerce et sont assés miserables.

Il y a quelques terrains qui sont négligés et qu'on pouroit Cultiver, mais les machis dont ils sont couverts servent aux habitans pour faire des échalats, d'ailleurs ils n'ont point d'autres bois.

Les Bestiaux sont plutôt augmentés que diminués depuis deux ans, malgré cela ils sont en fort petit nombre.

Depuis le denombrement de Paoli, la population est diminuée dans ce village ; il y a deux ans qu'une maladie épidémique¹⁹ emportât plusieurs chefs de familles ; L'air y est cependant assés bon et l'eau excellente.

Il n'y a ni maisons fortes ni Tours ou Couvents ; il fournit à la quête du Couvent de Nonza. »

Piève de Luri

Village de Rogliano

Composé de 298 feux, dont 84 demi-feux²⁰. 1424 personnes, dont : 329 hommes, 323 femmes, 359 garçons, 389 filles et les religieux : 2 prêtres, 2 clercs et 20 moines.

¹⁷ Le chiffre est relativement important. Quelle peut en être la cause ?

¹⁸ Ogliastro est la seule communauté de la Juridiction où les habitants déclarent des boeufs en multi-propriété. Ainsi, Gio S^{to} et Domenico Padrizy possèdent chacun le 1/4 d'un boeuf. Antonio, possède 1/2 boeuf. La veuve, Chiara Stella, possède 1/2 boeuf. M^r F^r Milanese et son père, Michèle, possèdent chacun 1/2 boeuf. Domenico Fiorentino possède 1/2 boeuf. Francesco et Benedetto, chacun 1/2 de boeuf. Les deux fils de Gio Benigno, Giuseppe Maria et Angelo S^{to}, possèdent chacun une moitié de boeuf. Enfin, Domenico, possède 1/2 boeuf en partage avec Paolo Tomazo, pour un quart seulement. Si nos comptes sont exacts, il manque les trois quart d'un boeuf !

¹⁹ voir supra

Cheptel : 10 chevaux, 2 mulets, 260 ânes²¹, 6 boeufs, 8 vaches et 322 chevres.

« Production du Pays : du vin très abondamment, de l'huile pour la Consommation du païs. »

« Son Commerce : de vin à Livourne, à Gènes et à Rome. »

« La branche droite de ce vallon a plusieurs noms tels que juvelle et stecadia. La branche gauche s'appelle La pianne ; ces deux branches sont bien cultivées en vignes et oliviers. La montagne qui les partage est au deux tiers cultivée cependant pas autant que sa bonne exposition le fait désirer ; la partie où se joignent les deux branches et audessous de cette petite montagne est toute en vignes et oliviers, jusqu'à un quart de l'étendue de la mer, où du Macinagio.

Cette espace inculte ne l'est que par une Suite de la Guerre, toute cette partie fût ravagée, les Seps des vignes arrachés, on recommence actuellement à les prodiguer, et dans quelques années elle sera remise dans son premier état, toute cette partie de plaine et remplie de petites maisons de Campagne, qui furent détruites pendant la Guerre, mais on commence à les rebâtir ce qui rend cette partie très gaie et très vivante ; un seul ruisseau coule dans cette plaine ; mais il en reçoit plusieurs autres qui passent dans les deux petits vallons. ce ruisseau s'appelle le Guado, prend sa source dans La branche droite du vallon au petit village de Magna Sottana, il se jette à la Mer et fait aller pendant L'hiver seulement six moulins qui appartiennent à des particuliers de Rogliano.

Les deux revers de ce vallon sont coupés de petits ravins et assés mal cultivés, tout ce qui avoisine les différents petits villages seroit en jardins et en vignes, ainsi que le revers au dessous de Tomino et qui lui appartient ; mais tout le reste est couvert de mackis et est absolument nécessaire pour le bois de chauffage cependant il y a peu de rocher et le grain de terre est bon. Le reste de revers de La montagne à Laquelle est adossé Le village est encore en partie cultivé ; cependant il y a des parties où les anciennes murailles qui avoient soutenues des vignes subsistant encore ou sont incultes ; mais à Rogliano comme dans tous les villages du Cap Corse quand on demande pourquoi telles terrains susceptibles de culture ne sont pas en valeur ils répondent qu'il en ont assés de ce qu'ils travaillent pour vivre et que d'ailleurs, il leur faudroit des bras.

Point de grain quelconque, ils s'en procurent La plus grande partie en Italie en échange de leur vin. ils font très peu de soye, il y a cependant bien des parties que je croirois bonnes à des plantations de Mûriers.

Il n'y a point de bois, il y en a quelques très petites parties qui ne sont pas à citer et qui appartiennent à des particuliers, mais elles ne servent que pour leur chauffage.

Les troupeaux dans ce village sont peu considerables ; ils consistent en chevaux ; moutons, quatre Boeufs et huit ou dix Vaches, beaucoup d'anes, peu de chevaux, ils ne sont point diminués depuis deux ans excepté cependant ce que peut avoir consommé le détachement.

La population est un peu diminuée depuis le denombrement de Depaoli ; il y a une maladie (cet hyver) qui a emporté beaucoup de Monde.

Il y a une fort belle confrairie Située au milieu a peu près du Village et à côté de La paroisse, qui peut faire un beau magasin en cas de besoin.

Ce Village a deux marines. L'une a Ste Marie fort près d'Ersa et de la pointe du Cap Corse ; elle aux Batimens qui trouvent le vent contraire, mais les habitans ny tiennent point ; leurs magasins. il y a dans cette marine une tour en fort bon état gardée (par quinze hommes) du détachement de Rogliano.

L'autre marine est La Meilleure sous le Macinagio au bout d'un beau vallon il y a un petit port qui peut contenir douze pinques. Il y a un mole qui demanderoit des réparations. S'est au Macinagio où la Communauté tient ses magasins ainsi que Tomino ; ils sont beaux et spacieux ; ils s'étendent autrefois sur tout le Rivage jusqu'à la pointe de La montagne qui separe la marine de Ste Marie d'avec celle du Macinagio, mais ils ont été détruits, on commence à en rebâtir quelques uns.

Il y a un couvent d'Observantins au nombre de Vingt Religieux quatorze Pères et six freres : ce couvent est à côté de la tour occupée par M. le Commandant ; sur le même plateau et par conséquent commandant tout le païs jusqu'à la mer : il est très bien bâti des Corridors spacieux, bien voutés ; le juge

²⁰ Bien que l'équilibre hommes/femmes soit respecté, quinze veufs et vingt sept veuves se partagent cent dix neuf enfants ! Au moins sept garçons de moins de vingt cinq ans, sont orphelins de père et de mère et ont la responsabilité de treize frères et sœurs. Ces situations ne sont pas comptées tant en feux qu'en demi-feu (Nota en-tête de la communauté de Luri).

²¹ Le nombre d'ânes est considérable !

Royal y a son logement ainsi que le greffier, et La Salle d'audience ; les moines ont un jardin toute une terrasse bien cultivée et arrosée par une belle fontaine, il y a au dessus un petit bois de Chênes Verds assés joli mais en mauvais état ; on a la plus belle vüe de ce Couvent, et on decouvre presque toujours Les Côtes d'Italie, des patrons de Barques m'ont assuré être venus de Livourne à vüe sur le portail de L'Eglise qui est fort élevée. »

Village de Luri

160 feux, 51 demi-feux²². 1015 personnes, dont : 214 hommes, 244 femmes, 244 garçons, 293 filles et les religieux : 6 prêtres et 14 moines.

Cheptel : 40 chevaux, 151 ânes, 17 boeufs, 71 vaches, 80 moutons²³ et 432 chevres²⁴.

« Tous ces différents villages sont fort petits et en assés mauvais état, fort éloignés les uns des autres et dispersés, savoir cinq tout à fait adossés à la montagne (écartés) par un mamelon qui s'avance dans le vallon et qui les absolument ; les onze autres villages sont situés savoir quatre sur les revers du village et le reste dans le fond ; ces derniers sont extrêmement couverts par les deux Côtés, et en avant par la grande quantité d'oliviers, chataigniers. Ce vallon dans lequel est situé ce village est étroit mais extrêmement Long ;

Il y a du dernier village adossé à la montagne jusqu'à la mer deux bonnes Lieües et il le partage à son extrémité en deux branches ou ravins extrêmement boisés de chataigniers et de chênes verds, ces deux vallons s'appellent L'Inzanna et Bénognia²⁵. ils sont arrosés par deux Ruisseaux qui portent le même nom, et qui vont se joindre dans le grand vallon, au principal Ruisseau appellé Guado. Ce Ruisseau se jette à la mer, arrose tout le vallon et fait aller toute l'année dix sept Moulins, et surtout L'été parce que tous les autres villages à cinq Lieües à La Ronde, n'ayant point assés d'eau dans cette Saison pour pouvoir moudre, viennent dans ce village ; L'hiver La moitié de ces moulins chaument.

Le fond de ce beau vallon est parfaitement bien Cultivé à trois quart de Lieües à peu près de distance du village tout en jardins, bien arrosés et remplis de Legumes excelents ; en vignes, figuiers et oliviers ; tout ces différents terrains sont coupés par le ruisseau et les moulins ; tout le reste de ce vallon jusqu'à la Mer est inculte, cependant le terrain est le même, arrosé comme L'autre, et formeroit Si on vouloit une superbe graine.

La Communauté possède un bois de chênes verds très considerable qui confine aux deux bans de Cagnano et Barretoli ; il y a du bois de construction, dont ils font usage pour leurs barques et leurs travaux ; ils en font aussi un Commerce fournissant tous les villages de cette Province, qui sont situés sur la mer d'Italie et qui n'ont point de bois.

Il y en a beaucoup d'autres petits de chataigniers et de chênes verds qui appartiennent à différents particuliers qui en font un commerce considerable. C'est à Luri où se prennent toutes les douves de tonneaux.

J'avois oublié de dire que sur le gros ruisseau appellé Le Guado il seroit fort aisé d'établir des usines telles que des Scieries de planches, des foulons, moulins à huile, etc...

Le produit de ce territoire consiste en vin en assés grande abondance, ils en font un commerce en Italie, et depuis quelques années dans différentes parties de L'isle ; de L'huile plus qu'il n'en faut pour la Consommation, ils en fournissent quelques parties de cette province, point de grains, ayant cependant des terrains propres à en cultiver ; ils L'achettent dans la Balagne et dans la Province de Bastia.

Les troupeaux dans ce village sont Considerables, ils consistent en beaucoup de Chevres ; Moutons, peu de Boeufs assés de Vaches, beaucoup d'ânes et une vingtaine de Chevaux.

Ils ne sont point diminués depuis deux ans.

Ce village à au bord du beau Vallon une plage ou marine où ils ont leurs Barques et leurs magasins qui sont petits et en mauvais état, il y a une tour assés grande mais un peu ruinée.

La Population a beaucoup souffert depuis Le denombrement de de Paoli. »

²² Deux veufs et trente trois veuves de moins de cinquante cinq ans ont quatre vingt huit enfants.

²³ Aux mains de trois propriétaires.

²⁴ Dont 375 sont la propriété de 10 personnes.

²⁵ Il s'agit vraisemblablement des lieux-dits actuels : Lenzana et Berignanu ?

Village de Pino

62 feux et 26 demi-feux²⁶. 322 personnes, dont : 99 hommes, 66 femmes²⁷, 71 garçons, 74 filles et les religieux : 12 moines.

Cheptel : 3 chevaux, 1 mulet, 15 ânes, 2 bœufs, 18 vaches, 85²⁸ moutons et 215 chevres.

« Sa situation est agréable et Singulière, La totalité du village est assise sur six ou sept mamelons formants un groupe adossé à La montagne et Commandé par les deux Côtés, ces mamelons viennent en retrecissant à la mer et sont séparés des deux côtés de la Montagne par deux Ravins assés profonds bien boisés et dans le fond desquels coulent deux Ruisseaux assés abondans qui prennent leur source dans le dessus du país de la montagne. Celui de La Gauche et qui tombe audeessous du courant dans la Mer s'appelle (Moulineli) et fait aller toute L'année trois moulins, L'autre qui a sa direction à la marine s'appelle le Bancoino et fait aller un moulin pendant L'hiver.

Les terrains qui se trouvent dans L'intervalle des differens groupes de maisons sont parfaitement bien cultivés, remplis de muriers, d'oliviers, de vignes et de jardins remplis de legumes ; tous ces terrains sont bien arrosés.

Son produit consiste en beaucoup de vin dont ils font un Commerce assés considérable, entre autres à Livourne et à Gènes. Point de grain, ils en apportent de Livourne pour leur subsistance en échange de leur vin ; de L'huile pour La Moitié de L'année : ils font de La soie ; mais ils n'ont pas de (plantations) assés considerables pour pouvoir en faire un grand Commerce et le territoire n'a pas assés d'étendue pour pouvoir en (former).

Entre le ban de Morsiglia et de Pino il Coule un Ruisseau appelé Quadintongio ;

Il y a des deux côtés du ban deux bois de chêne Verd assez considerables qui n'appartiennent point a la Communauté mais a des particuliers qui en font un Commerce assez considerable.

Les Bestiaux ne sont pas en grand nombre et ne consistent qu'en chevres, moutons, peu de vaches et deux boeufs seulement, ils sont fort diminués depuis deux ans.

La population dans ce village n'est point diminuée depuis le denombrement de de Paoli.

Il y a un tiers des habitans qui commercent et qui sont bons marins.

Ce village a directement audeessous de Lui, une plage ou Marine où ils Tienent leurs barques et magasins qui sont beaux et assés grands. ils ont une tartanne un pelit Pink et plusieurs Barques. »

Village de Centuri

87 feux et 36 demi-feux²⁹. 610 personnes, soit : 127 hommes, 129 femmes³⁰, 164 garçons, 178 filles et les religieux : 2 prêtres et 10 moines.

Cheptel : 16 chevaux, 97 ânes, 9 boeufs, 53 moutons et 268 chevres.

« Malgré La situation affreuse du village la plus grande partie du terrain est cultivée en vignes. Le terrain encore très difficile à cultiver non seulement à cause du Rocher vif mais encore à cause des grandes murailles que l'on est obligé de construire pour retenir le peu de terrein cultivable qui s'y trouve.

Son produit consiste en Vin dont ils font un petit commerce à Gènes, de L'huile consommation et ils vendent même quelques barils ailleurs, et si ils vouloient Leurs oliviers Sur des sujets de france leurs huilles Seroient fort bonnes, mais ils autent sauvageon Sur sauvageon. c'est cependant une partie de culture interessante pour le Cap Corse et à laquelle on doit (a ce que je crois) donner la plus grande attention.

²⁶ Cinq veufs et deux veuves ont dix huit enfants. Les jeunes hommes de moins de vingt six ans, orphelins de père et de mère et chargés de famille, sont au nombre de douze. Ils ont sept frères ou soeurs au foyer.

²⁷ Les femmes sont sous représentées, notamment dans la tranche des moins de trente cinq ans (vingt et une contre cinquante deux hommes).

²⁸ Un propriétaire dispose de cinquante moutons.

²⁹ Six veufs et onze veuves ont trente neuf enfants à charge. Quatre jeunes garçons, orphelins de père et de mère, ont sept frères et soeurs à charge.

³⁰ Là encore la disproportion des femmes est étonnante : quatre vingt quatorze ont plus de trente cinq ans et seulement trente cinq ont moins de trente cinq ans.

Une grande partie de La Montagne qui compose l'étendue de ce territoire est couverte de petits machis (qui servent aux habitans à faire des échalats) et de quelques chaînes verts depuis le tiers de Lamontagne environ jusqu'à La mer.

Le terrain est cultivé malgré le mauvais sol qui est très pierreux.

Ce territoire est arrosé par deux ruisseaux, L'un situé au-dessous de ce village, s'appelle à Lorche et prend sa source à un revers derrière Centuri appelé (Le Luro), il se jette à La Mer à (La Matté nusacé) et fait aller un moulin pendant L'hiver, ce Ruisseau est à sec cinq mois de L'année. L'autre est commun à Morsiglia et s'appelle le Fiume Major il prend sa source à Castel Vecchio, ce Ruisseau fait aller deux moulins pendant L'hiver, il est ainsi que le précédent à sec cinq mois de L'année.

Les troupeaux sont peu nombreux et consistent en quelques Chevres, Brebis et trois ou quatre Vaches, ils ne sont point diminués depuis deux ans, ils n'ont même jamais été forts abondants faute de pâturage.

La Population n'est point diminuée depuis le denombrement de Paoli.

Ce village a directement au-dessous de lui un petit port Capable de contenir vingt cinq ou trente pinques. Si il étoit netoyé il seroit même très bon. Si on rebâtissoit le môle qui fût commencé par M. de Curcée et qui n'ayant point été achevé a été détruit par les vagues qui donnent avec la plus grande violence dans les vents de Le Becio.

Le Port est environné de beaux et vastes magasins, il y a une tour qui en deffend L'entrée et dont il ne subsiste plus qu'une partie, cependant elle sert de Cazerne à un petit détachement faisant partie de celui qui est à Rogliano.

Il y a dans le village une confrairie qui pouroit servir de Magasin.

Les meilleurs pilotes et Capitaines de Bâtimens sont de Rogliano et y habitent. ils sont très expérimentés et L'ont été de tous tems dans ce village.

Ce village possède pour son Commerce six barques ou pinques et deux gondoles³¹.

Il y a un Couvent de servites au nombre de dix Religieux. cinq Peres deux freres et trois Novices. ce Couvent est situé entre Centuri et Morsiglia sur un petit plateau en face et fort près de La Mer ; ils tirent leur quête de Centuri et Morsiglia. »

Village de Morsiglia

76 feux et 26 demi-feux. 593 personnes : 113 hommes³², 118 femmes, 157 garçons, 145 filles et 1 prêtre.

Cheptel : 10 chevaux, 1 mule, 48 ânes, 4 boeufs, 2 vaches, 77 moutons³³ et 335 chevres³⁴.

« Le Produit de ce territoire consiste en vin en assés grande Quantité pour pouvoir en faire un commerce avec Livourne et Gènes : de l'huile assés pour la consommation de l'année ; point de grain que lorsqu'ils s'en procurent dans la Balagne et à Livourne en échange de leur vin, ils ont très peu de muriers.

Il y a dans la partie qui confine aux bancs de Luri et de Rogliano, et derrière ce village un vallon assés considerable dont le terrain est en partie perdu, n'étant couvert que de petits machis ; ce terrain est de rocailles et seroit susceptible de porter des muriers, mais les habitans de ce Village ne savent point les conduire ni filer Leur Soie, c'est cependant un des terrains le plus étendu que j'ai vu et que je crois le plus propre à cette culture.

Il n'y a point de terrain propre à la culture du bled, et ils n'équivaudroit jamais le produit de leurs vignes.

La Communauté n'a point de bois ; et il y en a un sur la gauche du Village et sur la crete de la montagne ; il est fort petit, de mauvaise qualité et appartient à quelques particuliers qui en vendent fort peu.

³¹ Peu de temps après, un document attribué aux Directeurs du Terrier général et daté du 1er décembre 1771, indique : « le port dispose de deux Tartannes, six Pinques, deux Bateaux, trois Barques et 68 Magazins à vin » !

³² Bien que l'égalité des sexes soit globalement respectée, l'on note seulement cinquante neuf hommes de plus de quarante cinq ans pour quatre vingt dix femmes de plus de trente cinq ans.

³³ Un berger possède soixante moutons.

³⁴ Quatre bergers possèdent deux cent seize chèvres.

Il y a deux ruisseaux, L'un entre Pino et ce Village, L'autre entre Centuri ; le premier s'appelle Anturio et fait aller deux moulins, le Second s'appelle fiume maggior et fait aller pareillement deux moulins ; ils se jettent tous les deux à la mer, et sont si peu abondans qu'ils sont à sec huit mois de l'année et ce territoire y est peu arrosé.

Les troupeaux dans ce village sont peu considerables, ils consistent en chevres, boucs et moutons, point de vaches, quatre ou cinq boeufs et quelques chevaux ; ils ne sont point diminués depuis deux ans.

Il y a sept ou huit ans que la population souffrit beaucoup, mais depuis le denombrement de de Paoli elle n'a point éprouvée de diminution.

Il n'y a qu'une confratrie qui pourroit servir de magasin ; mais elle est fort petite ; elle est attenante a l'église.

Ce Village a une marine, à coté du port de Centuri ou ils tiennent leurs plus petites barques ; les gros ils les tiennent dans le port de Centuri. »

Au terme de ce tour d'horizon et sans prétendre nous livrer à une analyse exhaustive de la situation, nous pensons utile de livrer quelques remarques en forme d'esquisse d'analyse. Nous espérons qu'elles permettront un échange d'informations et invitons les lecteurs intéressés à nous livrer leurs réflexions.

Ainsi, la première d'entre elles concerne la proportion relativement importante du nombre de « demi-feux » au village de Canari. Ce qualificatif est employé pour distinguer les veufs, plus souvent les veuves et quelques fois les femmes seules chef de famille. En tout état de cause, le résultat traduit inévitablement une situation matérielle difficile. Il semble d'ailleurs que cette proportion, environ 50% des feux, dépasse largement la situation habituellement rencontrée dans les autres communautés de la juridiction ainsi que dans nombre des pièves de l'île. La faute en est-elle imputable à la seule « épidémie »³⁵ (signalée par le nouveau pouvoir) qui s'abat depuis quelques mois sur la région ? Autre élément troublant : la situation des pères de famille à Olcani, dont quinze sont décédés, au point qu'une partie du village (« séparée par le ruisseau ») est restée inhabité ! Une « absence » conséquente et quasi générale des seuls éléments masculins est-elle vérifiée ? Cette « absence » touche-t-elle, dans les autres villages, les deux sexes ? La cause réelle est-elle seulement « d'ordre médical », ou bien aurait-elle été « accentuée » par le comportement de l'occupant ? En effet, les 23 et 24 août 1768, 6900 soldats français déferlent sur le Cap, aidés, après le 28 août, par 900 hommes de la Légion de Soubise. Le vaisseau le Sagittaire³⁶, commandé par le chevalier de Fabry, tire au canon sur Nonza et son couvent. Environ 200 hommes sont emprisonnés et conduits à la Grosse-Tour de Toulon où ils arriveront les mardi 6 et lundi 12 septembre. Combien parmi eux étaient Cap Corsins ? Les huit villages de la communauté de Rogliano sont pillés, incendiés. Les soldats du Roi viennent de mener, avec force, la conquête de la région, objectif prioritaire désigné. A l'image de toute troupe d'occupation, les soldats n'ont pas hésité à piller, incendier et tuer. Peut-on un instant imaginer que cela se soit passé sans dommage physique pour l'habitant ? D'ailleurs, l'Ordonnance donnée par Claude-François Marquis de Chauvelin, à Toulon, le 22 août 1768, et apposée dès le lendemain de son débarquement à St Florent, le 26 ou le 27 août 1768³⁷, ne laisse planer aucune illusion : « Tout village, ou place fermée dans l'étendue de l'Isle de Corse, qui ne se rendra pas aux Troupes du Roi après en avoir été préalablement sommé, sera au pillage ». Le Cap Corse, dont, de l'avis général, la résistance à l'occupant n'est pas resté un exemple probant, sera rapidement mis à la raison par les troupes françaises. Avec Rogliano, « Nonza et Olmeta ont fait quelque résistance »³⁸. Ces communautés bénéficieront du traitement de faveur annoncé par le Marquis !

³⁵ Une étude systématique des actes de décès de la période permettrait-il de cerner la question et d'apporter un début de réponse ?

³⁶ Le Vaisseau était armé de 50 canons.

³⁷ Chauvelin et son Etat-Major, la Légion de Soubise ont appareillé, de Toulon, le 25 août 1768, à trois heures du matin. La durée moyenne du voyage à l'époque était de trente six heures. Ils sont vraisemblablement arrivés à St Florent dans la soirée du 26 août.

³⁸ La conquête française de la Corse, F. Guérri, p. 69.

Pour ce qui concerne le cheptel déclaré (Annexe I), l'on peut noter que pour l'ensemble des communautés de la juridiction, les animaux sont répartis sur un nombre important de familles. Par conséquent, il est plausible d'en déduire que le produit est consacré prioritairement à l'alimentation du cercle familial. Il convient dès lors de relativiser une affirmation largement répandue suivant laquelle l'élevage est une activité (économique) considérable³⁹. Par exemple, étudions dans le détail la répartition du cheptel de Luri, le plus nombreux de l'ensemble des communautés :

140 des 212 feux (et demi-feux) possèdent l'ensemble des animaux. Les 17 boeufs sont la propriété de 12 familles, une autre en possède deux et une troisième trois. Les 40 chevaux sont aux mains de 22 familles et 9 autres en possèdent deux. 59 familles possèdent des vaches. 47 d'entre elles ont une vache et 12 ont deux vaches.

Les 151 ânes de la communauté sont répartis entre 120 des 140 familles. 91 familles ont un âne, 27 familles deux ânes et 2 familles trois ânes. Ce chiffre est sans nul doute le plus probant quant à l'activité commerciale non concentrée des seize villages : transport des différents produits issus des terrains mis en valeur mais surtout transport du bois (et sans doute des douves de tonneaux) à destination des communautés de la côte orientale situés au sud de Luri.

La (seule ?) concentration avérée touche les moutons et les chèvres. En effet, Trois propriétaires se partagent les 80 moutons. Avec la répartition des chèvres, dans une moindre mesure, il s'agit à l'évidence d'une concentration à but commercial. Quant aux chèvres, de loin les plus nombreuses, 432 réparties sur dix sept familles: 2 propriétaires en ont cinquante, 4 propriétaires en ont quarante, 3 propriétaires en ont trente, 1 en a vingt-cinq, 4 en ont dix, 1 en a cinq et enfin deux familles ont chacune une chèvre.

Dès lors, et pour l'essentiel, il est aisé de rejoindre l'analyse développée au sujet du Niolu par M. Ravis-Giordani⁴⁰ qui indique entre autres et à juste raison que « (l')organisation de la production (est) réduite à l'immédiat ». Il est vrai que les formes d'organisation pré-capitaliste véhiculées par nombre d'affairistes introduits en Corse n'ont pas pénétré l'île. D'ailleurs, jamais (pour des raisons objectives) la concentration des moyens de production en tous domaines n'atteindra le niveau du continent.

Notons au passage l'impôt habituel prélevé par les soldats français en campagne! Ce prélèvement, surtout celui concernant le gros bétail, devait peser très lourdement sur les familles. Est-ce la raison pour laquelle Nonza déclare seulement sept moutons et Rogliano zéro ? Ce même village qui avoue ne posséder que six boeufs et huit vaches ! Hormis Ogliastru et Pino (avec respectivement 10/1 et 2/18), ce résultat est inégalé dans tout le Cap Corse. Le recenseur indique avec saveur : « Les troupeaux ne sont point diminués depuis deux ans excepté cependant ce que peut avoir consommé le détachement ». Idem pour Olmetta, dernier des trois villages à « avoir fait quelque résistance », où « La troupe a été quelque tems et prenoit dans ce village pour sa Consommation ». D'ailleurs, il n'y a pas que le bétail qui a souffert ! Toujours à Rogliano : « Cette espace inculte ne l'est que par une suite de la Guerre, toute cette partie fût ravagée, les Seps des vignes arrachés toute cette partie de plaine et remplie de petites maisons de Campagne, qui furent détruites pendant la Guerre..... » et, concernant les magasins : « ils s'étendent autrefois sur tout le Rivage jusqu'à la pointe de La montagne qui separe la marine de Ste Marie d'avec celle du Macinagio, mais ils ont été détruits..... »

Pour ce qui concerne le stade économique atteint par les communautés étudiées, le narrateur, à l'image de l'ensemble de ses contemporains continentaux, dépeint une situation critique, il est vrai, mais, à l'inverse de l'Officier du Picardie, passe sous silence les raisons objectives qui induisent une telle organisation. De plus, en cette deuxième moitié du XVIII^{ème} siècle, il convient de ne pas sous estimer les aléas climatiques (les années en question sont relativement froides. Il a neigé sur le Cap au cours de l'hiver 1768-1769), même dans un secteur de type méditerranéen au profil peu élevé. Ces aléas produisent des résultats catastrophiques. Le subdélégué de l'Intendant, Rivière, six années plus tard, laissera poindre un soupçon d'humanisme en constatant que, excepté les patrons de batiments et les commerçants (usuriers), le peuple vit dans la plus grande misère.

En tout état de cause, il semble que la communauté « la plus développée » (exception faite de Rogliano ?) soit Luri avec un commerce⁴¹ conséquent de bois de chauffage et la fabrication des douves de

³⁹ La vie quotidienne en Corse au XVIII^{ème} siècle, P. Arrighi, p. 167. Ce n'est pas tout que de produire un chiffre global encore faut-il analyser sa répartition dans le détail.

⁴⁰ Bergers Corses, les communautés villageoises du Niolu, p. 19. Edisud - 1983.

⁴¹ Cela explique sans doute le nombre d'ânes : 151.

ERSA : LE « LIBRO DELLE BESTIE »

Il y a quelques mois à peine, furent déposés aux Archives Départementales de la Haute Corse quelques documents parmi lesquels figurait un petit livre d'apparence anodine.

Sur sa couverture, une inscription : « *Libro delle Bestie, 1771, G.A* ». A l'intérieur, des listes de chiffres, des notes relatives à des brebis ou à des chèvres, des noms de bergers : il s'agissait bel et bien d'un livre de comptes mais ayant visiblement trait à la gestion de troupeaux, d'où une curiosité accrue car il n'existe pas, à notre connaissance, d'autres exemples conservés aux Archives Départementales de Bastia¹.

En effet, si les livres de comptes familiaux ou commerciaux ne sont pas rares aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, il est particulièrement intéressant de trouver un document ayant trait à l'administration et à la gestion de cette activité pastorale dont l'oralité a bien souvent nuit à une parfaite connaissance historique.

De plus, ce livre concerne le Cap Corse (en fait la commune d'Ersa), région réputée de faible tradition pastorale!

Nous donnerons donc ci-après quelques uns des principaux éléments de ce registre².

• Sur l'origine de ce livre

La page de garde comporte de précieuses indications. Elle est écrite et signée par Giovanni Antoni, en date du 1er août 1771, à Ersa.

« Col nome di Dio e de nostri Santi Protettori s'è dato principio e s'è fatta una nuova banda di bestie caprine ed un'altra di pecorine (...) Anno per anno s'andera notando in questo libro esattamente tutti i conti tanto per quello concerne l'interessi dei padroni come per quello appartiene alli pastori che protempore le custodiranno. In seguito di esso, si sono contate e consegnate tutte le sudette bestie a Bastiano et Simone suo figlio Mannoni del Poggio le quali qui di presente si sono obligati di diligentemente custodirle e darne tutti gli anni esatto conto con accrescerle piuttosto che per sue mancanze diminuirle, come pure di voler osservare quei patti, usi e costumanze che è stata solita praticare questa casa e i miei antenati (...) ».

soit, en traduction libre : « Au nom du Seigneur et de nos Saints Protecteurs, on a réalisé un nouveau troupeau de chèvres et un autre de brebis. (...) Chaque année, on notera dans ce livre les comptes exacts de tout ce qui concerne tant l'intérêt des patrons que celui des bergers qui en auront la charge. Puis, on a compté et consigné les dites bêtes à Bastiano et Simone son fils Mannoni du village de Poggio. Ils se sont engagés à les garder avec soin, à en donner les comptes exacts chaque année, à chercher à en augmenter le nombre plutôt que le diminuer par leur négligence, et enfin à observer les conditions, usages et coutumes que mes ancêtres ont toujours pratiqué dans cette maison (...) »

Giovanni Antoni donne également dans ce texte introductif la liste des propriétaires participant au capital soit, en l'occurrence, chèvres et brebis :

Nom du propriétaire	Part du troupeau de chèvres	Part du troupeau de brebis
Signor Andrea Antoni	La moitié	Un quart
Signor Paolo Mattei	-	Un quart
Signor Giovanni Antoni	La moitié	La moitié

¹ Qu'en est-il aux Archives Départementales de la Corse du Sud que nous fréquentons trop peu pour répondre à la question ?

² Sous la cote I J 124; le registre doit partir au début du mois d'octobre pour une campagne de désinfection car étant relativement humide, avec un début de moisissure.

Ces indications générales appellent quelques remarques :

- il semble qu'il ait existé, au sein de la famille Antoni d'Ersa, une tradition particulièrement développée dans le domaine de l'élevage. Giovanni Antoni précise en effet que les troupeaux constitués en 1771 constituent une « *nuova banda* », ce qui sous-entend l'existence d'une plus ancienne.

De même, les bergers s'engagent à respecter les usages et coutumes pratiqués de manière ancestrale dans cette famille. S'agit-il tout simplement des usages communautaires en vigueur dans le village ou existe-t-il vraiment des coutumes propres à la famille Antoni, comme le document le laisse entendre ?

Dans tous les cas, cette introduction vient confirmer le rôle important des familles de notables dans l'activité pastorale.

- disons également deux mots sur les propriétaires des troupeaux. « L'actionnaire » majoritaire est logiquement le propriétaire du livre de comptes. Giovanni Antoni, fils de Tomaso, est l'un des principaux représentants de cette importante famille de Botticella à Ersa dont une branche, justement celle d'Andrea, deuxième actionnaire, a émigré à Bastia. Ce dernier semble être le neveu de Giovanni.

En ce qui concerne le Signor Paolo Mattei et bien qu'aucune note ne le précise dans le document, il semble logique de penser qu'il s'agit de Paolo Mattei de Centuri, personnage bien connu dans l'histoire de la Corse (voir l'épisode de la prise de Capraia), et qui exerce à cette époque, dans son village d'Ortina, les fonctions de Juge Royal pour la province du Cap Corse.

• De quelques éléments

La lecture de ce livre de comptes permet de dégager un certain nombre de renseignements :

1. L'évolution des troupeaux : le comptage des troupeaux se fait chaque année, entre la fin du mois de juin et le début du mois d'août.

Lors de sa création, on confia aux bergers, le 20 août 1771, un ensemble de 140 chèvres et 54 brebis (y compris les mâles, reproducteurs ou châtrés). Ces chiffres élevés démontrent donc l'existence, dans l'espace capcorsin, d'un élevage caprin (et ovin) assez considérable.

On assiste néanmoins, au fil des années, à une lente désagrégation de la taille des deux troupeaux.

En 1774, il n'y a plus que 127 chèvres et 47 brebis. Quatre ans plus tard, en 1778, on dénombre seulement 99 chèvres et 43 brebis.

En 1782, les trois actionnaires décident de reprendre leur part respective et de dissoudre ainsi le troupeau de brebis.

Les chèvres continuent néanmoins à diminuer : 82 en 1785, 48 en 1792. En 1795, la moitié du maigre cheptel caprin est rachetée par Giovanni Antoni à son neveu Andrea de Bastia. Il est désormais l'unique actionnaire d'un troupeau qui perdurera jusqu'en 1827 avant d'être définitivement supprimé.

Le livre ne s'arrête pas pour autant à cette date.

Il semble qu'un certain Angelo Francesco Agostini ait hérité de Giovanni Antoni puisque son nom apparaît dans la reconstitution de nouvelles « *bande* » au XIX^{ème} siècle :

- en 1829 tout d'abord, à participation égale avec le Signor Tomaso Capaccioli et Antonio Mannoni, il recrée un troupeau de brebis de 60 têtes. La nouveauté réside ici dans le fait que le berger s'occupant du troupeau, Antonio Mannoni, est en même temps actionnaire. Les comptes de ce troupeau s'arrêtent en 1857.

- en 1849, le même Angelo Francesco Agostini participe aux deux-tiers, le tiers restant étant à Pietro Pietri, dans la création d'un troupeau de brebis de 111 têtes. Les bergers sont Anton Matteo et Simone Mannoni.

2. Certains usages : il ressort de la lecture de ces pages un certain nombre d'usages.

Tout d'abord le propriétaire est tenu de fournir au berger :

- les chaudrons en cuivre qui servent pour la cuisson du lait. Giovanni Antoni note ainsi en 1771 : « *Ho consegnato alli sudetti pastori due paioli di rame, uno novo fatto in quest'anno in peso fra tutti dui di libre 25 e oncie 6* ». La rénovation de ces chaudrons est, par contre, commune aux deux parties. En 1775, on peut lire :

« *Speso per ristagnare un paioolo da Maestro Simone e queste sono comuni le spese cioè fra padroni e pastori, lire una* » et, en 1780, « *per un caldaro rifatto a Genova, lire 1 soldi 6* ».

- une herbe menue, appelée « *erbolino* », que le propriétaire donne chaque année. A défaut, il en acquitte sa valeur.

- les clochettes ou « *tintennole* » : cinq en 1771, quatre en 1773 (le berger les ayant perdus).

Quant au bétail, il fait l'objet d'une comptabilité précise. Chaque animal mort est consigné à Giovanni Antoni qui assure la juste répartition, entre propriétaires et berger, de toutes les matières en découlant : viande, abats, peau. A certaines occasions, un tel partage s'avère impossible.

Ainsi, le 1er novembre 1771, il reçoit une chèvre morte d'une maladie telle qu'on ne peut même pas utiliser sa peau comme outre : « *questa era amalzziata con un malore tale che la pelle non è stata buona per otre* ».

De même, le 6 mai 1775, une brebis morte, pleine de sangsucs, est donnée aux chiens et au cochon : « *Ricevuta una pecora morta piena di sanguisughe, l'ha mangiata i cani e il porco* ».

Et le 16 août de la même année, une chèvre morte de maladie, le foie impropre à la consommation : « *Ricevuto una capra amalzziata colla curata fragida piena di sanguisughe* ».

Enfin, citons en 1772, une chèvre de qualité médiocre qui fut donnée aux religieux capucins du couvent d'Ersa : « *ricevuta una capra poco bona che dieddi alli frati* ».

On utilise ici une terminologie particulière que nous avons eu bien du mal à saisir et qui reste toujours un peu « trouble ». Il s'agit du mot « *segno* »³ que l'on emploie, semble-t-il, pour désigner tout animal dont on n'a pu tirer un entier profit.

Ainsi le 21 mars 1773 : « *Ricevuto un segno mangiato dalla volpe* ». Mais, le 24 août 1773, on peut lire : « *Ricevuto due pecore morte che si dovrebbero contare per segni ma stante che si trovano nell'influenza, i pastori non la vogliono per tale considerare senza speranza di ricavarne nulla* ». (reçu deux brebis mortes que l'on devrait compter en tant que « *segni* » mais étant donné qu'elles sont mortes de fluxion, les bergers ne veulent pas les considérer ainsi sans espoir d'en tirer quelque chose).

Les causes de la diminution du bétail, que nous avons pu observer précédemment, proviennent également de différents facteurs. Outre les maladies, les troupeaux souffrent beaucoup des renards : quatre brebis mangées durant la seule année 1779.

En 1772, on tue un cabri lorsque l'on fait des travaux de construction dans une bergerie : « *un echio s'è consumato per fare il stazzo* ».

En 1776, le berger Anton Matteo prend une chèvre le jour de son mariage : « *Anton Matteo deve una capra quando fece il suo matrimonio* ».

En 1779, le berger porte une chèvre morte, tuée dans la bergerie, d'un coup de couteau dans la tête. Giovanni Antoni refuse de la prendre, arguant du fait qu'il faut préalablement découvrir l'auteur du crime : « *il pastore ha portato una capra morta ed è stata ammazzata con un colpo di coltello in testa nel stazzo sicche l'ho mandata addietro essendo giusto che si sappia prima l'uccisore* ».

Reste enfin le vol souvent imputé au berger lui-même...

3. Les relations propriétaires-bergers : de 1771 à 1802, les bergers ayant eu la charge des troupeaux sont au nombre de huit. En voici la liste⁴ :

- 1771-1772 : Bastiano Mannoni et son fils Simone
- 1773 : Simone Mannoni et Giovan Francesco Masini
- 1774 : Francesco Mannoni habitant Centuri
- 1775 : Simone Mannoni et Andrea Pizzini

³ « *Segno* » pour animal marqué. Nos remerciements à M. Paul Vecchioli pour les précieuses indications qu'il nous a fournies dans cet article.

⁴ Les années citées ici commencent en fait en juillet, période de comptage des troupeaux, pour finir au mois de juillet suivant. Ainsi l'année 1772 finit en fait en juillet 1773.

- 1776-1778 : Simone et Anton Matteo Mannoni
- 1779- 1780: Simone Mannoni
- 1781 : Simone et Pietro Mannoni
- 1782-1791 : Simone Mannoni
- 1792-1802 : Giovan Antonio Mannoni

On aura noté, surtout au début, des changements relativement fréquents et la permanence de divers membres d'une seule et même famille, concentrée dans le village de Poggio et spécialisée dans l'élevage.

Quant aux relations propriétaires-bergers, elles sont variées mais, disons-le, relativement mauvaises dans l'ensemble.

Pourtant Simone Mannoni n'hésite pas à demander au fils de Giovanni Antoni, le Signor Francesco Maria, d'être le parrain de sa petite Olímpia baptisée le 12 août 1773³. De même, à la mort de Giovan Francesco Masini en 1774, Giovanni Antoni effacera la dette de 10 liras que ce berger lui doit (« *Giovan Francesco dovrebbe pagare a me lire 10 ma stante la sua morte ne ho fatto dono alla sua famiglia* ») et, quelques mois plus tard, fera même cadeau de viande à sa veuve.

Néanmoins, Bastiano Mannoni n'est pas renouvelé dans sa charge en 1773, car jugé incapable.

En 1775, Francesco Mannoni connaît le même sort. Giovanni Antoni note ainsi : « *Si è ammosso all'infedele Francesco* ». Il est vrai qu'en mai, le berger s'était introduit dans son oliveraie et lui avait causé pour huit liras de dégâts. Antoni lui reproche aussi de lui avoir volé cinq brebis : « *cinque pecore rubbate dal perfido Francesco* ».

En 1780, Simone Mannoni, qui sera resté cependant pendant vingt ans le berger attiré du bétail, est suspecté lui aussi de vol : « *il sudetto Simone resta debitore di quattro capre le quali si credono rubbate dallo stesso* ». Il ne sera pas réengagé en 1791 car à nouveau accusé de larcin (« *ladrocinii* »). Le nouveau berger, Giovan Antonio Mannoni, est recruté dans l'espoir « *che sara un poco piu galant'uomo di Simone sudetto* ».

Antoni avait cependant noté à propos de Simone, en 1774, qu'il était le premier berger à lui avoir payé ses dettes en argent liquide : « *Simone ha pagato il suo debito ed è il primo pastore che ne i conti abbi pagato coi danari* »...

Telles sont les principales indications que nous a délivré ce « *libro delle bestie* ». Il constitue désormais un élément important pour la connaissance de l'activité pastorale au XVIII^e siècle et, au vu des traditions tenaces, peut-être bien au delà.

Jean-Christophe Liccia

³ CFE 4/2, Registres paroissiaux d'Ersa, A.D.H.C., Bastia.

QUELQUES EXEMPLES DE BERGERIES A L'EXTREMITE NORD-OUEST DU CAP-CORSE

LE TEXTE DE CET ARTICLE REPREND EN PARTIE L'INTERVENTION FAITE LE 10 AOUT 1996 DANS LE CADRE DE LA VI^{EME} JOURNEE HISTORIQUE DE PETRE SCRITTE

REMARQUES PRELIMINAIRES

Il s'agit à l'origine d'un travail pluridisciplinaire sur « L'HABITAT TRADITIONNEL TEMPORAIRE » impulsé par le Groupe de Recherche en Archéologie du Centre de Recherche Corse (Palazzu Naziunale, Corti), sous la direction du professeur Michel Claude Weiss. Ce travail fait intervenir d'autres groupes de recherche du CRC (dont les ethnologues) mais également les géologues de l'Université de Corse.

Par « Habitat Traditionnel Temporaire » on entend toute construction située à l'extérieur du village et le plus souvent à vocation agricole, qui était utilisée pendant une certaine période de l'année ou ,temporairement, en toute saison.

Dans notre région du Cap Corse, et plus particulièrement dans sa partie septentrionale, l'activité agro-pastorale a produit deux types de constructions, les *bergeries* et les *paillers*.

Lers paillers sont le plus souvent d'époque récente et presque toujours à proximité immédiate des villages près des jardins.

Les bergeries n'ont que très rarement servi d'habitat temporaire en raison de leur faible éloignement : une heure de marche maximum.

Je pense néanmoins qu'elles ont pu servir d'habitat temporaire lors de la mise bas de jeunes, et /ou à des époques antérieures aux deux derniers siècles.

Cette étude est cependant centrée sur les constructions les plus anciennes et les plus éloignées du village, à savoir les bergeries.

Je présenterai donc quelques types de constructions, de la plus simple à la plus élaborée, ainsi qu'un exemple plus récent puis quelques données générales qui se dégagent de l'étude, au stade actuel de nos connaissances. On observe par exemple que le matériau de base dans le Cap Corse est la pierre sèche (toutes variétés de schistes) sauf dans les exemples les plus récents où les murs peuvent être crépis.

L'enquête ethnographique étant à peine amorcée, je n'en parlerai que très brièvement.

1 QUELQUES TYPES DE BERGERIES

A/ le type le plus simple se présente en deux éléments : Un « tufone » qui sert d'abri au berger et un enclos pour les bêtes.

AI/ LUMACA (commune de Centuri) :

Il s'agit d'un *tufone* muré sur toute la hauteur.

Cet abri s'appuie sur la roche en place (gros auvent de schiste) ; le mur de l'abri, en pierre sèche, est droit sur une hauteur de 1m à 1,20m.

La partie supérieure qui ferme l'abri forme une sorte de voûte en encorbellement qui vient contrebuter la roche en place au sommet du *tufone*. Chaque lauze dépasse légèrement celle sur laquelle elle est posée. Il s'agit d'une architecture très simple, fort répandue dans tout le Bassin Méditerranéen, et dont la superficie au sol n'excède pas 6m². En effet, il semble qu'au-delà, on ait une construction autonome. Cette contrainte architecturale est due à la construction de la toiture en encorbellement.

L'entrée est toujours protégée par un espace, bordé lui même par un muret en pierre sèche. (Illustration n°1 Page 44).

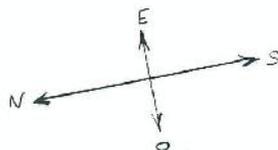
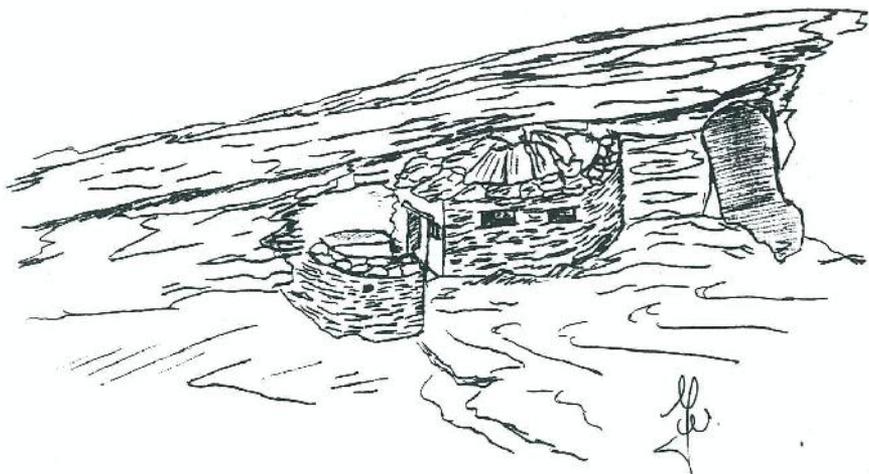


Illustration N°1

L'abri n'est pas vraiment une habitation, car il est très exigu. A l'intérieur, on note la présence de deux niches aménagées dans l'épaisseur du mur, à une hauteur de 1,10 m au-dessus du sol.

A quelques mètres de là se trouve l'enclos pour les bêtes, dont les murs, ici, s'appuient également sur des blocs de roche en place.

A2 : Vallon au-dessus de la décharge de la commune de Centuri.

On a ici une légère variante : l'enclos ensère l'abri muré, suivant, en quelque sorte, le tracé du plissement rocheux.

D'autres particularités sont visibles dans l'aménagement de l'abri : On a deux niveaux superposés. Le niveau supérieur n'est obturé que par un mur à mi hauteur. L'entrée de ce niveau est protégée seulement par le mur qui ferme l'enclos.

Le niveau inférieur montre deux parties.

A l'intérieur, sous l'abri du berger (dont le dallage est en partie effondré) se trouvait le « *chiostru* ».

Le « *chiostru* » est un petit réduit très exigu (1 à 2 m², rarement plus) dans lequel sont parqués les cabris pendant la nuit (ils sont alors séparés de leur mère).

A l'extérieur, une grande niche est aménagée dans l'épaisseur du mur au-dessus de l'entrée du « *chiostru* ».

On notera tout particulièrement la taille considérable de ce *tufone*, phénomène d'érosion dû non seulement à l'action du vent, mais aussi aux variations thermiques, notamment à l'alternance de la grande chaleur diurne et de l'humidité nocturne, provoque un effritement de la roche schisteuse sous forme de poudre « délitée ».

B/ Le deuxième type présente une construction autonome, même si la base des murs s'appuie toujours sur le sol rocheux. Les murs sont toujours en pierre sèche.

BI / Castelluccio (commune d'Ersa)

L'habitat, peut être récent, fut sans doute consolidé dans les années soixante, est de plan quadrangulaire massif avec une petite porte d'entrée étroite et surmontée d'une pierre de linteau. (c'est une constante presque partout où l'on trouve une entrée de l'habitat). De plus, l'entrée présente ici un seuil assez élevé.

Le toit est en terrasse, soit à une pente, mais toujours constitué de deux, voire trois éléments: des poutrelles s'appuyant sur les murs servent de support à de grandes lauzes recouvertes de terra-rossa (argile), assurant l'étanchéité de la toiture. (Illustration n° 2 page 47). A l'intérieur sont visibles des niches (même hauteur que précédemment), mais on en voit aussi à l'extérieur, à droite de l'entrée, dans l'épaisseur du mur.

Un autre aménagement est parfois présent à l'intérieur, dans un des angles de l'habitat; il s'agit du « *ficulaghju* » ou foyer, constitué par une lauze en équerre insérée à mi hauteur et sous laquelle on faisait du feu.

Ici, - et c'est également une caractéristique de ce deuxième type, - l'enclos englobe l'habitat. On notera le « *chiostru* » probable à gauche dans l'épaisseur du mur de l'enclos. Ce « *chiostru* » est surmonté d'une pierre servant de linteau (taillée dans un schiste non feuilleté, donc plus résistant).

B2/ Construction « sous le Radar » (commune d'Ersa).

La aussi, la construction évoque un cube assez massif, mais la toiture en est effondrée. On remarquera toutefois l'enclos de forme ovulaire, incurvé à l'extrémité opposée à l'habitat auquel on pouvait accéder par-dérrière l'enclos, sur la gauche; cet accès était également protégé par des murets à angle droit, formant même une sorte de « chicane » à double protection. On ne relève aucune autre ouverture dans l'habitat hormis la porte d'entrée, mais ici, le « *chiostru* » était attenant, semble-t-il à l'habitat, sur sa droite.

On notera tout particulièrement les lauzes de protection contre la pluie ou le descellement des pierres des murs, qui, à l'origine devaient recouvrir la totalité des murs de l'enclos. Elles étaient posées transversalement sur les murs en débordant de part et d'autre; assez volumineuses, elles mesurent le plus souvent de 90 cm à 1,20m. (illustration N°3 Page 46).

C/ Un troisième type montre une construction beaucoup plus élaborée, convenant davantage au regroupement de troupeaux d'une centaine de bêtes ou plus. On en compte au moins trois cas sur Ersa, dont le plus connu est « *Grotte alle Piane* ».

Il s'agit d'un ensemble de constructions insérées dans un grand chaos rocheux, et donc sur plusieurs niveaux; Mais en raison des effondrements successifs de ces derniers, il est donc assez difficile de reconnaître les différentes parties composant cet ensemble (illustration N°4 Page 48). Deux, sinon trois niveaux ont dû être aménagés dans ce chaos. Mais l'élément le plus spectaculaire est une magnifique salle dont la voûte est en encorbellement et le sol dallé !

C'est une salle pour le bétail, de plan quadrangulaire et dont la superficie atteint 37m². Au printemps, elle est facilement repérable dans le paysage grâce au vert tendre de l'herbe qui pousse sur la « *terra rossa* » de son toit. Cette vaste salle communiquait avec un petit enclos intérieur (côté chaos rocheux) par une ouverture actuellement obturée (illustration N°5 Page 48). L'entrée de cette salle (0,70m de haut) est surmontée d'un linteau (0,80 m). On y accède par un enclos dont l'entrée est bordée sur la droite par un pilier colossal de plusieurs mètres de hauteur, et dont les murs ont une épaisseur d'un mètre environ. Cet enclos est lui-même précédé d'un autre enclos de taille similaire auquel on accède par un plateau. C'est sur ce plateau que débouche le sentier venant de Centuri (hameau de Canelle).

Il semble s'agir d'une bergerie à moutons (pas de « *chiostru* » identifiable en l'état actuel), et l'étude en cours permettra aussi de déterminer la durée de son utilisation, vraisemblablement jusqu'à la première guerre mondiale. Malheureusement, les pluies de ces dernières années ont causé des dégradations dans le mur extérieur de la grande salle voûtée, qui risque peut-être de s'effondrer dans un avenir proche.

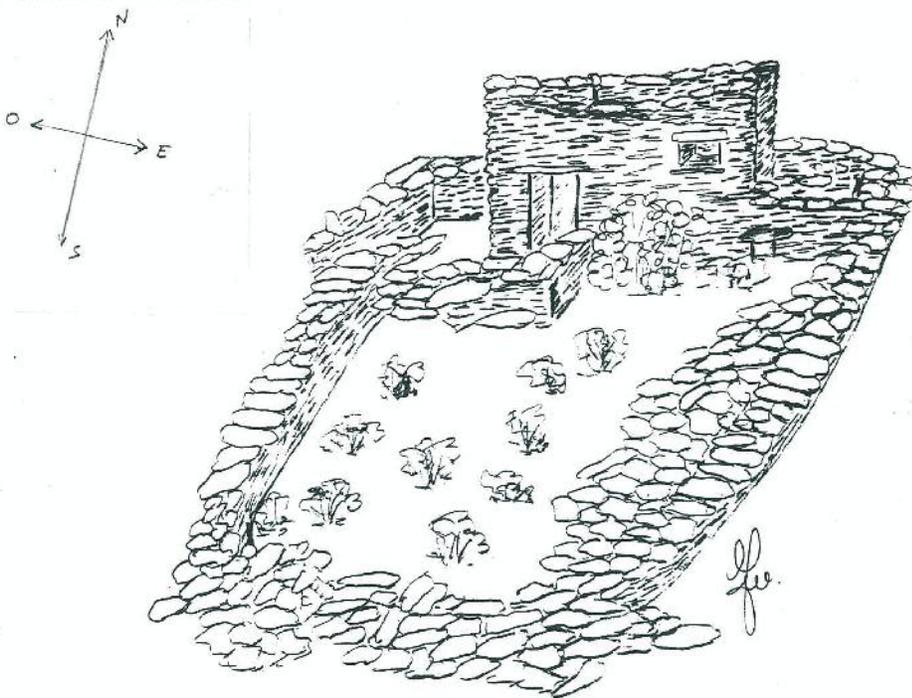


Illustration N°3

D/ Un quatrième type est constitué par les « bergeries à moutons » (au-dessus de Liccioli, commune de Centuri).

Cette construction est très altérée car l'entrée en est exposée au « libecciu » et le schiste feuilleté qui composait les murs est très délité.

Ce type de construction est reconnaissable à son absence de « *chiostru* » d'une part, mais aussi par sa structure architecturale. Elle présente une construction de plan rectangulaire, appuyée ici sur la roche en place sur l'un des grands côtés (replis schisteux) : trois murs seulement sont donc élevés en pierre sèche.

L'espace intérieur est divisé en deux parties inégales : le fond (environ 1/3 de la superficie totale) servait d'abri au berger, alors que la plus grande partie était semble-t-il réservée au troupeau qui passait la nuit à l'intérieur, les petits étant laissés avec les mères. Dans cet exemple aussi, l'accès à la construction (toiture à une pente, en lauzes simples légèrement inclinées reliant le mur extérieur à l'avant rocheux) se faisait par un petit enclos avec mur à angle droit protégeant l'entrée du bâtiment en formant une sorte de décrochement.

2 LOCALISATION ET REPARTITION DES CONSTRUCTIONS.

On serait tenté de dire que les bergeries se trouvent presque partout sur le territoire de la commune, aussi bien au bord de mer que sur les crêtes ; mais il y a tout de même quelques constantes. Peut être faut-il préciser que les données géomorphologiques du Cap Corse dans son extrémité nord-ouest imposent une répartition que l'on ne retrouverait pas forcément sur la côte est par exemple.

A première vue, les constructions semblent dressées à l'écart des zones cultivées (ou cultivables), c'est à dire en fait, sur presque tous les replats rocheux (buttes, cspérons et plateaux). En effet, cette zone nord-ouest du Cap Corse montre une succession de lignes de crêtes orientées nord-ouest/sud-est, avec de nombreux plissements rocheux. Le sommet le plus élevé « *E tre castelle* » (commune de Rogliano) culmine à 600m. A partir de ce point, on a un faisceau de petites buttes, replats, plateaux et éperons étagés par paliers jusqu'à une altitude de 100m environ. Les plissements schisteux sont en général orientés est-ouest, et l'ensemble du paysage donne une

impression très chaotique de petites vallées au relief peu marqué, mais très accidenté, dans lesquelles coulent (coulent) de nombreux petits ruisseaux. C'est donc un paysage rocaillieux et empierré, tout à fait impropre aux cultures, mais par là même plus favorable au pacage des troupeaux grâce à la présence de l'eau.

Si l'on observe la répartition altimétrique de ces constructions, on constate que la plus forte concentration se situe à une altitude de 350 à 500m, le long d'escarpements ou de plissements rocheux, ou sur des plateaux rocaillieux formant crête; Ces derniers offrant parfois un regroupement des constructions.

Autre constatation : presque tous les ensembles (habitat et enclos) sont orientés nord-est/sud-ouest, ce qui assure un ensoleillement maximal pendant la belle saison.

3/ MODE DE VIE

L'enquête ethnographique étant à peine amorcée, je n'indiquerai que quelques éléments de la vie dans ces bergeries. J'ai déjà mentionné la topographie en pente douce des implantations ; elles suivent, bien sûr, la nature du terrain, mais il y a une raison qui a déterminé le choix de tel ou tel terrain en pente. Selon un informateur, en effet, les bêtes ne supportent absolument pas l'humidité. Le terrain doit donc permettre impérativement l'écoulement des eaux.

Même si le Cap Corse n'a jamais vraiment été une région d'élevage, l'agro-pastoralisme est une économie typiquement Méditerranéenne, héritée du Néolithique (on retrouve partout ce genre de bergeries, que ce soit en Espagne, dans le sud de la France, au Maghreb, en Grèce etc...) ; Mais en ce qui concerne les périodes historiques, je parlerais plutôt « d'élevage fossile » parce qu'il n'était plus devenu qu'un appoint dans la vie de nos ancêtres, même si cet appoint était fort important pour certaines familles.

Traditionnellement, le troupeau restait l'hiver au village, et, à la belle saison, il gagnait les « hauteurs », même si celles-ci n'excédaient pas, on l'a vu, les 500m ! Jusque dans les années soixante (et encore ça et là de nos jours), le mouvement a continué, le rythme s'est perpétué. Bien évidemment cela a dû être encore plus explicite dans la partie médiane du Cap Corse, sinon du côté du Monte Stello... Une famille, celle des Albertini venus du Niolu, jusque dans les années soixante, partait encore l'été sur les hauteurs au-dessus de Barrettali. Mais cette histoire n'est pas encore écrite...

Pourtant, que d'émotion lorsqu'au détour d'un chemin de crête, l'on rencontre ces modestes ruines, témoins d'un passé pas si lointain, où subsistent les traces d'une vie simple et dure, mais riche, laissées là pour toujours par un berger et ses bêtes !

Françoise Lorenzi

Dessins de Jacqueline Waltmann; photos de l'auteur



Illustration N°2
Détail du toit de l'abri



Illustration N°4
Grotte alle Piane (Ersa) : vue d'ensemble

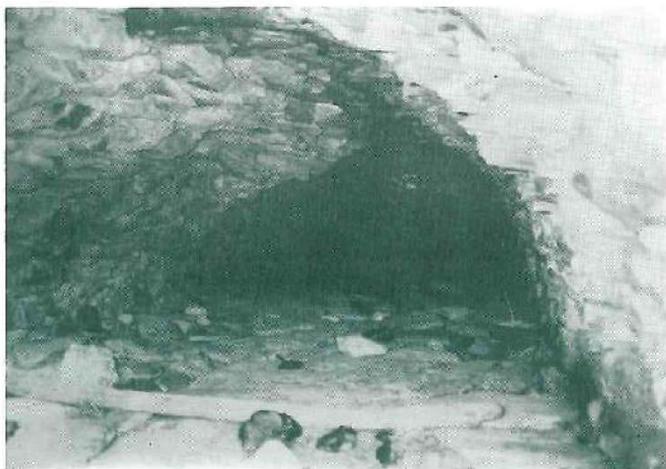


Illustration N°5
Grotte alle Piane (Ersa) : salle voûtée