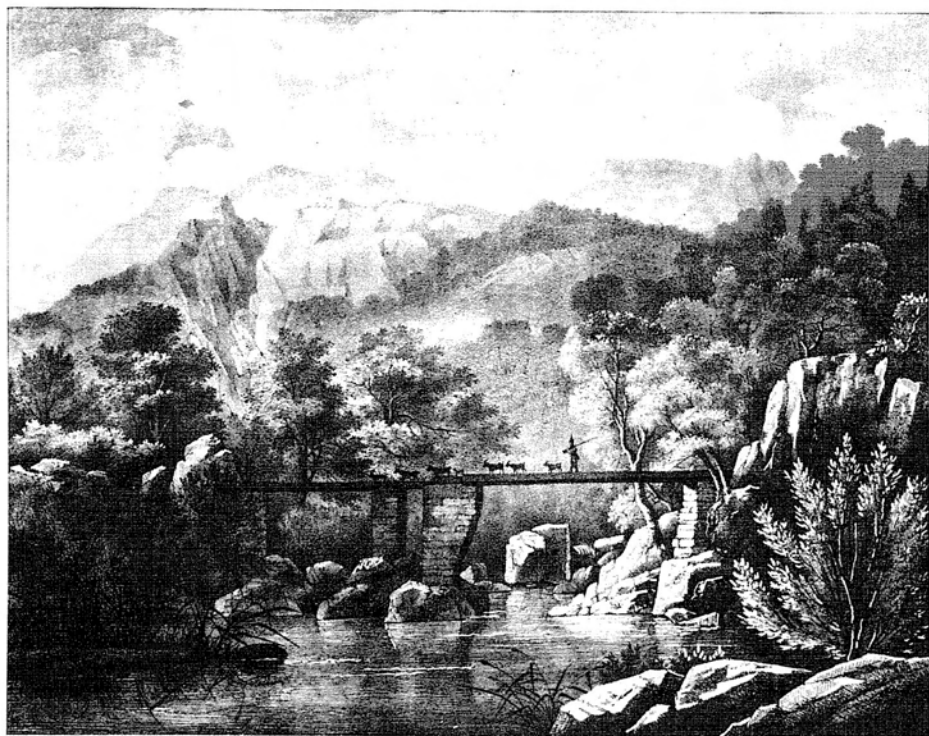


*LE SECTEUR PRIMAIRE
DANS LA VALLEE DU PRUNELLI
EN CORSE*



Vue du Pont de la Verna près Corte.

Est. de J. B. Dreyer.

CNDP

C. R. D. P. CORSE

LE SECTEUR PRIMAIRE DANS LA VALLEE DU PRUNELLI EN CORSE

Document réalisé dans le cadre de l'opération "VIE PASTORALE"
avec le concours de la Mission Interministérielle pour la CORSE

Ont participé à l'élaboration de ce document :

Mmes BENIELLI, CASALTA, DISPERATI, FLORI,
PIETRI, POGGI, ROSSI, SUSINI, TIRROLONI

CHEF DE PROJET : JEAN FLORI

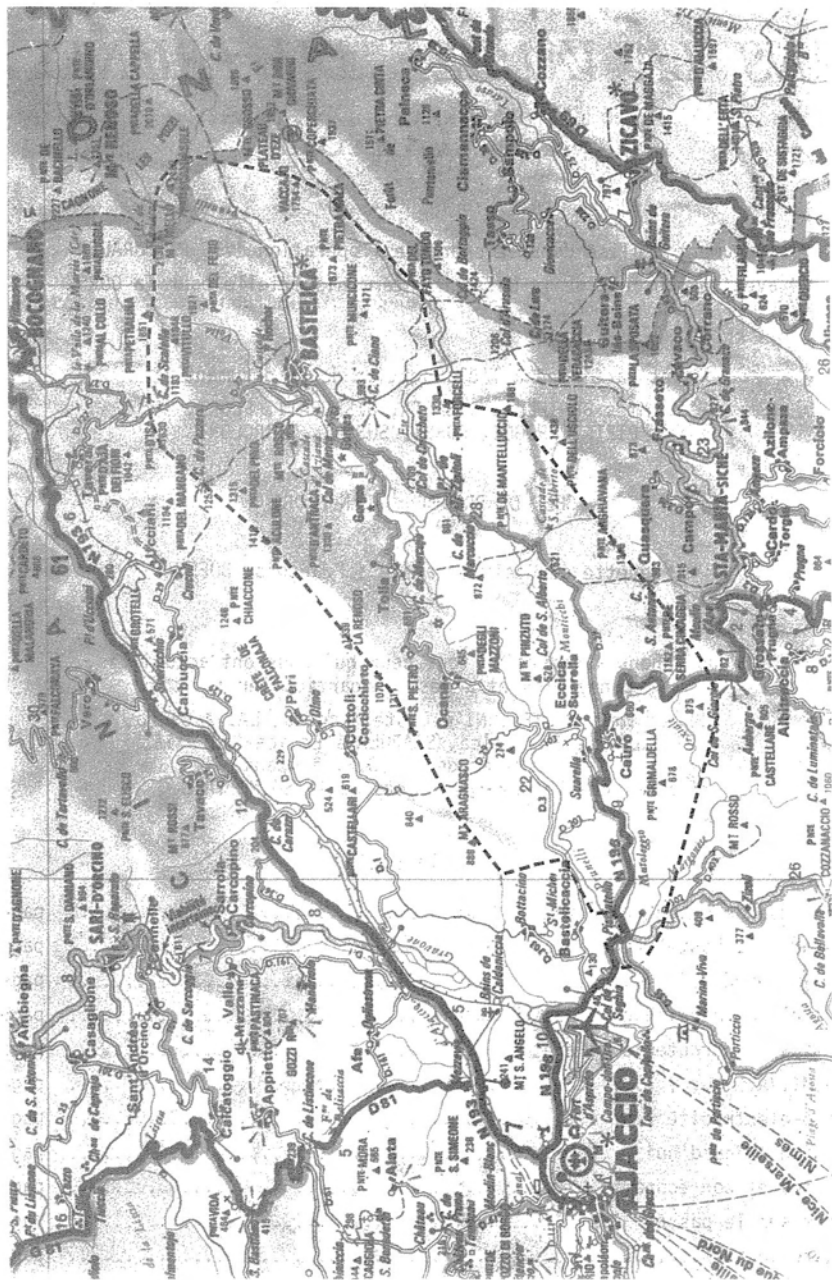
Maquette et dactylographie : Françoise BOFFY

Nous tenons à remercier tous ceux qui nous ont accueillis,
conseillés et aidés, en particulier :

MM. et Mmes COLTELLONI à Bastelicaccia, LAI à Cauro,
PITTILONI à Bastelica, SCAPULA à Eccica-Suarella,
les Services de l'E.D.F. à Ocana
ainsi que les Représentants de la SO.MI.VA.C.

SOMMAIRE

De la piève de Cauro au canton de Sampiero	page 1
La commune de Bastelicaccia	page 2
Berger aujourd'hui	page 7
Un exemple de maraîchage à Bastelicaccia	page 11
Bastelica - Charcuterie - Forêt	page 13
La SO.MI.VA.C	page 14
L'hydro-électricité	page 19
Le canton aujourd'hui	page 21
Bastelica et son économie	page 23
Regards sur le passé - 1869	page 24
Histoire locale	page 27
Liste des diapositives	page 34



LE CANTON DE BASTELICA

DE LA PIEVE DE CAURO AU CANTON DE SAMPIERO

...

"Allant vers le midi, on se trouve dans le canton de SAMPIERO : on disait autrefois "Piève de Cauro". Un désaccord entre ce village et celui de Bastelica à l'époque de la formation des cantons (Pendant la Révolution de 1789) lui fit donner le nom du Général qui en était originaire. Le Général PAOLI fit la proposition, précisant : "SAMPIERO naquit et mourut dans votre canton et illustra la Corse entière par ses vertus et celles de ses enfants et tout cela mettra un terme à votre différent". Et ceci fut.

Les communes qui le composent sont Bastelica qui compte 1 886 âmes, Cauro qui en compte 398, Eccica-Suarella 457, Ocana 363, Tolla 484. Au total 3 598 âmes.

Le canton est en gros pourvu de tout, mais chacune des communautés n'a pas tout.

Bastelica n'a pas de vin, mais beaucoup de châtaignes et d'autres fruits et arbres, spécialement glands, fênes.

De cela résulte l'abondance des troupeaux de porcs qui en sont le fleuron et qui, non seulement suffisent à la consommation locale, mais sont l'objet d'un commerce important. Sauf le vin, il y a tout le reste. Sur les pentes de ses montagnes, on trouve du foin, beaucoup plus nourrissant que l'orge et que l'on cultive à loisir. Le bas canton abonde de tout, même de très bons vins et de très bons fruits, blés, bestiaux et il ne manque d'un peu d'industrie pour être parmi les plus fertiles."

...

- Abbé ROSSI -

"Osservazioni storiche sopra la Corsica"
manuscrit de 1809 à 1820 - BN -

publié par le "Bulletin de la Société des Sciences Historiques
et Naturelles de la Corse (B.S.S.H.N.)"

- Bastia 1909 - en italien -

● LE MILIEU NATUREL

Situé en Corse du Sud, à 40 km au Sud-Est d'Ajaccio, ce canton s'étend de la plaine côtière de Campo dell'Oro au pied du Monte Renoso (2 352 m) sur une superficie d'environ 221 km².

Cette région associe plusieurs types de relief :

- la bordure orientale de la plaine de Campo dell'Oro arrosée par la Gravona et le Prunelli ;
- les collines étagées (de 50 m à 200 m) de Pisciatella à Cauro ;
- la vallée en gorges Sud-Ouest/Nord-Est du Prunelli de Tolla à Ocana ;
- un amphithéâtre de montagnes et de plateaux (Eze) disséqué par de nombreux petits cours d'eau (Eze, Monticchi).

Les sols granitiques, parfois arénisés en surface (nombreux lieux dits "A're-na") sont souvent pauvres et peu favorables à une riche agriculture, par contre,

LA COMMUNE DE BASTELICACCIA

"Les bergers du village de Bastelica pratiquaient la transhumance entre la montagne et la plaine où ils passaient près de la moitié de l'année. Ce sont eux qui ont bâti le village et remplacé les cabanes par des maisons en pierre de taille. Ils ont planté des eucalyptus pour éloigner les moustiques et rendre salubre cet endroit (marécages de la plaine de Campo dell'Oro).

Le 22 octobre 1862, le géomètre en chef donne un avis favorable à la création de la commune qui a été délimitée et dont la superficie s'élevait à 1 800 hectares. A cette époque, la population atteignait "400 âmes environ". Le 9 novembre 1863, une pétition a été signée et envoyée au Ministre de l'Intérieur par des habitants de Bastelica mécontents de savoir que Bastelicaccia fera partie du canton d'Ajaccio, ils désiraient que "cette municipalité ne soit pas distraite de l'ancien canton de Sampiero". Finalement, la loi du 14 juin 1865, proclame la formation de la commune enclavée au milieu des communes d'Ajaccio, Ocana, Eccica-Suarella et Cauro. Le Préfet donne les raisons de ce choix : "le sol est très fertile... par sa proximité de la ville chef lieu du département, la commune est susceptible de progrès et de développement rapides (Distance : 12 km)... C'est au marché d'Ajaccio que les habitants de Bastelicaccia se rendent journellement pour l'écoulement de leurs denrées... Les statistiques judiciaires démontrent que les habitants ont souvent des discussions relativement au bornage, à l'irrigation, à la jouissance de leurs propriétés." Ils étaient donc plus près de la justice de paix et du tribunal de Première Instance. Le service des contributions directes a dû former une matrice de rôle séparée pour la commune de Bastelicaccia dont le chef lieu est Fontanaccia ("fontaine non potable"), l'autre hameau important est Bottacina ("cuvette res-treinte").

Avril 1863 Le mil huit cent soixante-trois le dix-neuf du mois
Commune et d'Avril, le Conseil Municipal et les notables de la Commune
Incommune d'Eccica Suarella, réunis extraordinairement dans la Salle de
Formation de la Commune de Bastelicaccia la Mairie, par vertu de la lettre de M. le Préfet en date du 27
de Bastelicaccia Mars dernier, appelés à délibérer sur le Procès-verbal d'interrogatoire
de Bastelicaccia de Comodo n. 377 n. 1000 ouvert du dix au dix-neuf du
La Commune mois inclusivement, sous la Présidence de M. Maggi Mairie et
perdure partie ayant pour objet de la distraction de l'incluse du territoire
de son territoire de la Commune au lieu de Anggia et la formation de
200 hectares

REGISTRE DE DELIBERATIONS - COMMUNE D'ECCICA-SUARELLA

La formation de la commune entraîna des réactions défavorables dans les communes du canton. Le conseil municipal d'Eccica-Suarella termine sa délibération défavorable à l'érection de "la Bastelicaccia" en commune par le voeu suivant : "...Si malgré le voeu de la population, la Bastelicaccia devait être érigée en commune, ils demandent qu'elle soit réunie au canton de Bastelica..."

les terrasses en bordure de la vallée du Prunelli, les zones comprises entre la Gravona et le Prunelli, tapissées d'alluvions récentes, sont plus fertiles.

Le climat méditerranéen dans les parties basses du canton (Bastelicaccia, Eccica-Suarella) se dégrade avec l'altitude (Cauro, Tolla Bastelica), les températures diminuent, les précipitations augmentent et deviennent parfois neigeuses en hiver (Tolla, Bastelica).

La végétation reflète ces variations climatiques, le chêne-liège, le figuier de Barbarie, le maquis touffu (Bas canton) cèdent la place à la prairie, aux chênes verts, hêtres, pins et châtaigniers (Haut canton).

Donc, un ensemble géographique où s'associent la montagne et la "plage" (1), un milieu avec ses atouts et ses handicaps que les hommes se sont efforcés de valoriser ou de surmonter.

● LE CADRE HUMAIN

Vers 1860, la population du canton était évaluée à 3 598 habitants, depuis 1914-1918, elle n'a cessé de diminuer : abandon des zones montagneuses, des sols trop pauvres, en même temps, elle s'est déplacée vers le bas canton : exemple, la création de la commune de Bastelicaccia (2).

La population s'élève aujourd'hui à 3 556 habitants, soit une densité de 8,6 habitants au km² ; elle est répartie en 5 communes (3)

Bastelica	1 780 habitants, superficie : 12 769 ha
Cauro	735 habitants, superficie : 2 790 ha
Eccica-Suarella	409 habitants, superficie : 1 447 ha
Ocana	308 habitants, superficie : 2 545 ha
Tolla	324 habitants, superficie : 2 606 ha

Dans notre étude, nous avons inclus la commune de Bastelicaccia à cause de son origine (voir plus haut) et ses activités agricoles (887 habitants).

Pendant longtemps, les hommes ont pratiqué des activités agricoles complémentaires.

Monsieur BIGOT, (4) Juge de Paix à Bastelica en 1869, nous apprend : "l'industrie rurale est essentiellement l'élevage du bétail. On y trouve des troupeaux de chèvres de 200 ou 300 têtes, des troupeaux de 300 moutons, des bandes de porcs de 40... On y élève aussi des vaches, des chevaux et des mulets... L'abondance des châtaigniers donne à l'exploitation des châtaignes un rôle important... Le maïs récolté dans la plaine et la pomme de terre donnent à Bastelica une ressource importante pour la table de famille et des excédents qui sont aussi échangés ou vendus... Le vin et l'huile d'olive sont apportés par les pays de la plaine."

Une polyculture basée sur l'élevage transhumant, l'exploitation forestière et les cultures associait étroitement la montagne et la plaine.

Aujourd'hui, le déclin de la montagne, l'influence d'Ajaccio et l'essor du tourisme ont modifié les activités agricoles.

Dans ce canton, les activités primaires : production de matières brutes non transformées (agriculture, forêts) ont diminué au profit d'activités secondaires

(1) "A piaghja" : "Le genre de vie pastoral impose des déplacements continuels pour la recherche de l'herbe." Les pâturages d'hiver sont dans les parties basses (ici Bastelicaccia) qui prennent le nom de piaghja (plage), dénomination qui n'implique pas obligatoirement un littoral marin.

(2) Voir texte page ci-contre - (3) Source I.N.S.E.E. Economie corse n° 4 - 1977

(4) "Paysans corses en communauté : Porchers-Bergers des Montagnes de Bastelica" N° 24 - Edizioni di "U MONTESE" - BASTIA. 1971

(production d'électricité, charcuterie, usinage du liège) et tertiaire (hôtellerie, tourisme, services). Les agriculteurs représentent 37 % (235 personnes), les industries 25 % (150) et le tertiaire 36 % (225).

• QUELQUES EXEMPLES LOCAUX D'ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES

LES ACTIVITÉS AGRICOLES :

Le recensement sur l'agriculture (1979-1980) nous permet de comparer le canton de Bastelica avec l'ensemble de la Corse du Sud (Voir tableau).

En Corse du Sud, l'essor agricole reste faible ; l'agriculture représente le quart du produit brut agricole, elle reste traditionnelle et orientée vers l'élevage, les difficultés sont nombreuses : la terre difficile à acquérir ou à louer, le choix des productions n'est pas toujours évident. L'intérieur connaît un déséquilibre avec la désertification de la montagne et l'amélioration des techniques d'élevage. Le nombre des exploitations a diminué de 1970 à 1974 de 2,6 % par an, surtout chez les plus petites et celles dirigées par des chefs âgés. La taille moyenne des exploitations est passée, entre 1970 et 1980 de 15 ha à 19,5 ha. Le mode de faire valoir direct reste le plus fréquent : 55 % pour la Corse du Sud, le métayage 10 % et le fermage 44 %.

Les superficies en vigne ont diminué au profit des céréales, des vergers, des cultures fourragères. Les surfaces en herbe (130 000 ha) sont les plus importantes.

Le cheptel a augmenté en Corse du Sud depuis 1971, l'élevage extensif reste prédominant dans l'intérieur.

Le nombre des tracteurs a progressé de 480 en 1970 à 625 en 1979, une exploitation sur six possède un ou plusieurs tracteurs, les tracteurs sont surtout utilisés dans les régions de culture de la vigne et de maraîchage.

La pratique de l'irrigation se développe de façon inégale; elle est en essor dans le Sud-Est et la région d'Ajaccio (Bastelicaccia) (1).

La population agricole, c'est-à-dire celle dont le chef se déclare agriculteur, ancien agriculteur ou salarié agricole représente 8 % de la population totale du département, elle a diminué de 31 % en 9 ans, par contre, on constate un rajeunissement de la population : 37 % ont moins de 35 ans, 18 % ont plus de 65 ans.

• SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES À CONSULTER

- Recensement général de l'agriculture 1970-71 Corse S.C.E.E.S. Paris 1972
1979-80 D.D.A. Corse du Sud 1981
- Economie Corse - Revue de l'I.N.S.E.E. Ajaccio
- Piève et paese. Editions du C.N.R.S. - 1980
- Encyclopédie régionale : la Corse. Bonneton. Paris 1979
- Quelques aspects des Communautés rurales corses. C.R.D.P. Ajaccio - 1979
- Bulletin de la SO.MI.VA.C.
- Documentation du Parc Régional et Bulletin des amis du Parc.
- Une source importante : les recensements
Archives Départementales - Série 6M (tableau paru dans les Communautés rurales C.R.D.P.).

(1) Voir article "SO.MI.VA.C".

TABLEAU COMPARATIF ENTRE 2 COMMUNES D'UN MEME CANTON EN 1770
(1)

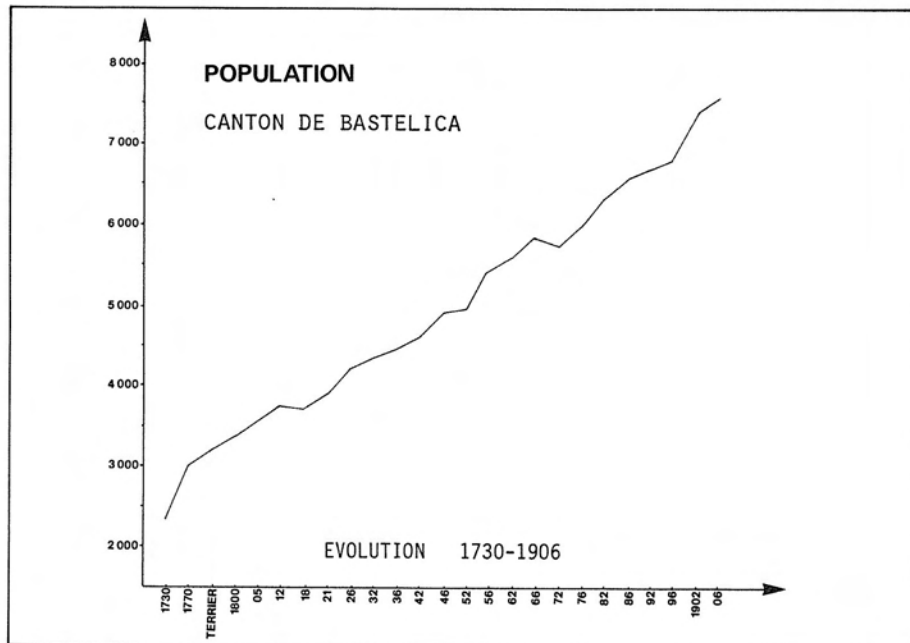
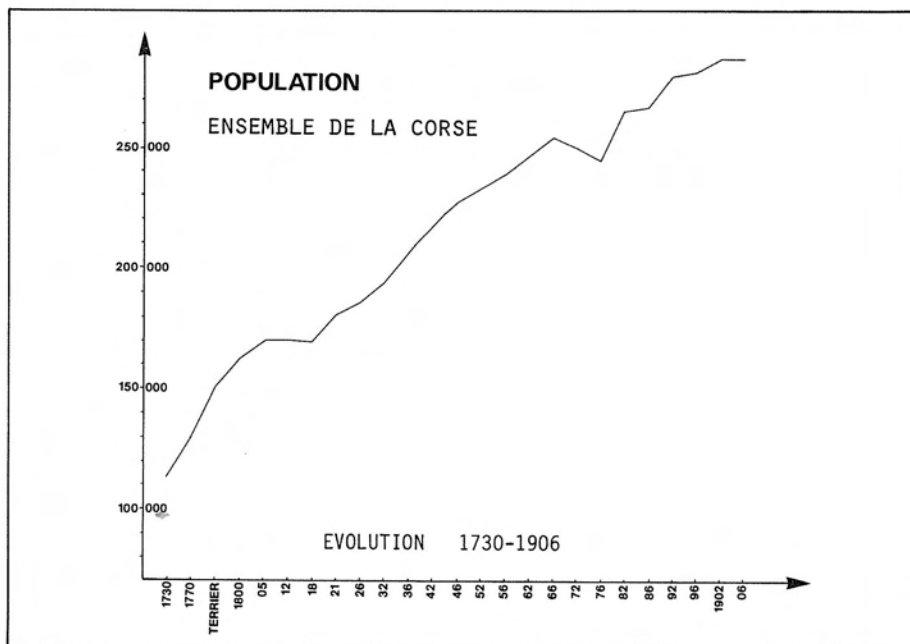
RECENSEMENT 1818	BASTELICA COMMUNE DE MONTAGNE		ECCICA-SUARELLA COMMUNE DE COTEAU	
TOTAL DES HABITANTS	1 951	%	452	%
Professions des chefs de famille :				
Propriétaires	33	2	27	6
Laboureurs	220	11	67	15
Bergers	194	10	6	1,3
Journaliers	31	1,6	2	0,4
Femmes vivant seules	148	7,5	5	1
Clergé*	21	1	2	0,4
Artisans - Professions libérales	33	1,7	10	2

*Il y a un couvent de mineurs observantins.

(1) in "Quelques aspects des communautés rurales corse" - C.R.D.P. 1979.

RECENSEMENT SUR L'AGRICULTURE - 1979-1980

CANTONS	Variat. du nbre d'exploitations 1970-1979 (% par canton)	Nbre des exploitations en ha	Utilisation du sol en vigne 1979 %	Effectifs des ovins 1980	Nbre tracteurs 1979	Densité population agricole h/km ²
Ajaccio	-20 à -29	-15	4 à 8	+8 000	+100	+3
Bastelica	0 à - 9	20 à 25	1 à 4	2 000 à 4 000	20 à 50	1 à 2
Bonifacio	-20 à -29	25 à 30	1 à 4	-500	10 à 20	-1
Celavo-Mezzana	0 à - 9	-15	4 à 8	4 000 à 8 000	500 à 100	2 à 3
Cruzini-Cinarca	-30 à -39	-15	1 à 4	500 à 2 000	10 à 20	1 à 2
Les 2 Sevi	-10 à -19	15 à 20	1 à 4	-500	10 à 20	-1
Les 2 Sorru	0 à - 9	15 à 20	1 à 4	500 à 2 000	20 à 50	1 à 2
Figari	-30 à -39	20 à 25	+8	2 000 à 4 000	500 à 100	2 à 3
Lévie	-20 à -29	20 à 25	1 à 4	-500	10 à 20	1 à 2
Olmeto	-10 à -19	+30	4 à 8	2 000 à 4 000	20 à 50	2 à 3
Pétréto-Bicchisano	-30 à -39	-15	1 à 4	2 000 à 4 000	10 à 20	2 à 3
Porto-Vecchio	-40 à -50	20 à 25	+8	-500	50 à 100	1 à 2
Sainte Marie Sicché	-10 à -19	25 à 30	1 à 4	4 000 à 8 000	20 à 50	2 à 3
Sartène	-30 à -39	+30	+8	2 000 à 4 000	50 à 100	1 à 2
Tallano-Scopamène	-10 à -19	15 à 20	1 à 4	500 à 2 000	20 à 50	1 à 2
Zicavo	+15 à 0	15 à 20	-1	500 à 2 000	-10	2 à 3



BERGER AUJOURD'HUI

UN EXEMPLE DE MODERNISATION A BARRACCONO COMMUNE D'ECCICA-SUARELLA

Le troupeau se compose de 200 têtes de bétail dont 150 à traire, un des plus gros troupeaux de la région.

Depuis deux ans, le berger a fait l'acquisition d'une trayeuse électrique qui lui a permis d'augmenter son troupeau sans prendre de personnel. La trayeuse électrique se compose d'un circuit qui amène le lait des mamelles de la brebis à une cuve où il est recueilli après avoir été filtré.

Elle est composée de six groupes de deux trayons chacun qui fonctionnent simultanément et permet donc de traire six brebis en même temps.

La traite a lieu dans un coin de la bergerie aménagé à cet effet et qui comporte douze "boxes" avec une porte d'entrée et une porte de sortie différentes.

La séance de traite se déroule deux fois par jour à heures fixes : 7 heures et 17 heures 30. Elle dure environ une heure chaque fois.

- Le berger fait rentrer tout le troupeau qui se scinde en deux parties : les brebis à traire et les brebis allaitant les agneaux.
 - Les brebis à traire sont parquées dans une partie de la bergerie communicant avec la salle de traite.
 - Les brebis rentrent dans le coin de la traite par groupe de douze têtes, l'une derrière l'autre, attirées par un distributeur d'avoine qui se déclenche lors de leur entrée dans le box.
 - Le berger traite d'abord six brebis, ensuite les six autres.
 - Lorsque la traite des douze brebis est achevée, elles sortent du box, l'une derrière l'autre et sont aussitôt remplacées par un autre groupe de douze brebis.
- La production varie suivant les saisons qui influent sur la quantité et la qualité des pâturages (gel et sécheresse).
- Les brebis ont à leur disposition de nombreux pâturages qui entourent la bergerie, le fourrage sec et des rations d'avoine.
- Le troupeau transhume entre Bocognano et Bastelica pendant deux mois d'été à la recherche de pâturages plus conséquents.
- Renouvellement des bêtes qui ne produisent plus.
 - Une brebis donne du lait pendant six mois.
 - Une brebis garde l'agneau pendant vingt cinq jours ou un mois maximum et on commence à la traire après avoir tué le petit.

FABRICATION DU FROMAGE ET DU BROCCIU "U FURMAGLIU E U BROCCIU"

PREMIERE PHASE :

- Mesurer le lait et réserver quelques litres de ce lait pour la deuxième phase de

l'opération (un dixième environ de la quantité totale).

- Faire chauffer le lait jusqu'à 25 ou 28°C suivant la température extérieure.
- Ajouter quelques gouttes de présure (deux petites cuillères à café pour 30 litres) et attendre une heure et demi que le lait caille.
- "Casser" le lait caillé avec la passoire et tourner un peu pour amasser le fromage et le séparer du petit lait.
- Retirer le maximum de petit lait qui servira pour le brocciu.
- Mettre le fromage dans les formes, "i casgiaghji", le presser, le retourner plusieurs fois pour faciliter l'écoulement du petit lait.
- Ce fromage sera salé le soir même des deux côtés et mis à égoutter pendant dix jours, puis mis à sécher dans la fromagerie sur des étagères réservées à cet effet suivant le degré de maturation.

DEUXIEME PHASE :

Le petit lait recueilli lors de la préparation du fromage et mis à chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne 70°C.

- On ajoute à ce moment là le lait entier mis en réserve au début de la première phase (trois litres de lait pour quinze litres de petit lait).
- Porter ensuite la température à 80°C. Cette phase est la partie la plus délicate de l'opération car il faut remuer le fond sans crever la surface pour que le lait cuise dans le petit lait. L'instrument utilisé ressemble à un râteau sans pointes.
- Lorsque la température atteint 80°C, le brocciu remonte à la surface.
- Baisser le feu et ramasser le bruccio le plus rapidement possible pour éviter le durcissement.

Le fromage et le brocciu sont vendus directement au consommateur.

Enquête réalisée par les élèves des écoles
d'Eccica-Suarella et de Cauro

"Le berger corse est d'abord un fromager. La traite s'effectue de façon différente pour les chèvres et les brebis, en fonction de la connaissance que les bergers ont des animaux : les chèvres sont traites dans un enclos rond ("mandria" ou "presa") dans lequel elles peuvent circuler librement. Le berger de brebis, lui, fait entrer son troupeau dans un enclos étroit et allongé ("compulu"), dans lequel les brebis sont serrées les unes contre les autres. Il commence à traire à une extrémité du "compulu" et avance peu à peu en faisant passer les brebis derrière lui au fur et à mesure qu'il les a traites. La relation du chevrier ("capraghju") à ses bêtes est différente d'une bête à l'autre : chacune est individualisée par un nom, et l'on connaît son comportement. Les chèvres ont la réputation d'être, comme il se doit, plus capricieuses, mais aussi plus attachées à leur berger ; un dicton niolin : "capre a u patrone, percuru a rughjone" (les chèvres sont attachées au berger, les brebis à leur pacage).

Une fois la traite terminée, le berger fait cailler le lait avec de la présure obtenue à partir des estomacs de cabris de lait, séchés à la fumée, réduits en poudre, et mélangés à de l'eau. Le lait est emprésuré à froid, et il caille en moins de deux heures. On casse alors le caillé, afin d'en faire sortir le petit-lait ("seru"), puis on le verse dans les moules à fromage ("fattoghja" ou "casgia-

ghja") en jonc tressé (aujourd'hui ils sont, le plus souvent, en matière plastique) posés sur une planche légèrement creusée et rainurée, ("scaffa" ou "tavuled-du") qui recueille le petit-lait et le conduit jusqu'à un chaudron de cuivre étamé ("paghjolu"). Les fromages égouttés sont assemblés deux par deux : on obtient ainsi un fromage de formes régulières qui pèse, frais, de 800 gr à 1 kg. Il sera salé deux ou trois fois, et affiné peu à peu dans une cave humide et fraîche. Dans le Sartenais, le lait est caillé à la chaleur de 30°, le fromage frais est pressé à la main dans un moule en bois ("scudedda") et affiné sur des claies à la fumée de bois.

Une fois le fromage fait, le berger passe à la fabrication du "brocciu". Le "brocciu" est fait à partir d'un mélange de petit-lait et de lait entier ("puricciu") dans la proportion de quatre cinquième de petit-lait et de un cinquième de lait entier. Ce lait entier a été mis de côté avant l'emprésurage. Le petit-lait est d'abord chauffé seul, jusqu'à la température de 50° environ. On le sale et on y ajoute alors le "puricciu". Le mélange est porté à la température de 75° ; la surveillance du feu est une opération délicate. Le feu ne doit pas être trop vif, (on exclut pour cette raison les résineux parmi les combustibles), mais il doit être continu. Quand la température approche de 75°, il se forme un précipité blanc qui monte à la surface du mélange où il constitue une masse légère, onctueuse et souple, que le berger débarasse soigneusement des impuretés apportées par le vent (cendres, poussières) et qu'il dépose délicatement avec une palette en fer dans des moules de jonc tressé. Le "brocciu" est ensuite doublé, comme les fromages. Le liquide qui s'écoule de ces moules, ou qui reste au fond du "paghjolu" est appelé "ciaba". Les bergers le donnent aux porcs et ils s'en servent aussi, quand il est encore presque bouillant, pour laver les ustensiles qui ont servi à faire le fromage et le "brocciu". C'est à peu près tout le parti qu'on peut tirer de la "ciaba". Le "brocciu" peut être consommé frais, le jour même de sa fabrication, ou bien conservé : dans ce cas, on le sale, comme un fromage. L'ensemble des opérations de fabrication du fromage et du "brocciu" occupe à peu près deux heures, à quoi s'ajoutent deux heures nécessaires au caillage du lait, pendant lesquelles le berger s'occupe de l'affinage : salages et lavages des fromages et "brocciu" déjà en cave. Les vieux bergers disent qu'il est nécessaire, pour faire un bon fromage, de le prendre en main (manighjà) au moins tous les deux ou trois jours.

Les bergers corses font rarement du beurre bien qu'ils sachent le faire ; la cuisine corse traditionnelle n'utilise que l'huile d'olives et le saindoux. On consomme aussi, assez fréquemment, le caillé et le fromage à tous les états de sa fabrication : frais ; non salé ; à peine salé ; "fait" ("fattu"), au bout de 5 à 6 semaines, ou vieux ("vechju"), après plusieurs mois d'affinage."

Fernand ETTORI - Francis POMPONI
 Georges RAVIS-GIORDANI - Pierre SIMI
 Rennie PECQUEUX-BARBONI - Janine RANUCCI

in "Encyclopédies Régionales : la Corse" - p. 101 à 103

Cristine BONNETON Editeur

UN EXEMPLE DE MARAICHAGE A BASTELICACCIA

I - EQUIPEMENT DU MARAICHER

● MATERIEL AGRICOLE :

Les végétaux sont des êtres vivants, pleins d'exigences qui demandent des soins incessants et une surveillance inlassable. Ils ne poussent pas tout seuls. Chaque année, il faut travailler la terre à l'intérieur des serres, sarcler, brûler, défendre la culture contre les parasites et les insectes. Pour ce faire, il faut utiliser du matériel. Il y a quelques années, le maraîcher utilisait encore un matériel archaïque ce qui rendait son travail lent, long et harassant.

Depuis une dizaine d'années, les conditions de travail sont meilleures : utilisation d'un outillage agricole moderne et très perfectionné, ce qui permet au maraîcher d'accélérer le labeur et d'avoir un rendement élevé.

Etant donné l'importance des terres cultivées et l'exigence de la culture des primeurs, le maraîcher utilise une main d'oeuvre nombreuse.

● UTILISATION D'ENGRAIS :

La science a permis de sauver les récoltes des champs dans les terrains pauvres par l'usage des engrais. Les animaux ne suffisent pas à fournir de l'engrais naturel en quantité suffisante. Le maraîcher alterne en employant des engrais chimiques, qui apportent à la plante des substances riches en azote, en potasse, en ammoniacale, en fer, en calcium, utiles à la plante, dont elle a besoin pour vivre.

II - TRAVAUX D'IRRIGATION

L'agriculteur rencontre des difficultés :

- sol caillouteux et peu fertile ;
- propriétés trop petites ;
- absence de matériel agricole moderne.

Pour résoudre ces difficultés, il fait appel à la SO.MI.VA.C.(1)

Depuis 1957, la Société pour la Mise en Valeur de la Corse (SO.MI.VA.C) a été chargée de drainer (2) les plaines corses et de les mettre en culture. Il fallait apporter au sol beaucoup d'eau et d'engrais.

A Bastelicaccia, la campagne brûlée par le soleil et le vent était pauvre. Il a fallu l'irriguer (3) par l'eau du Prunelli et de la Gravona. La SO.MI.VA.C a construit deux réservoirs (Fontanaccia et Bottacina) qui ont permis d'envoyer l'eau dans la commune grâce à une canalisation sur huit kilomètres.

III - QUELLES CULTURES PRATIQUE-T-ON SUR CES TERRES ?

● CULTURES EN SERRES :

A Fontanaccia, le maraîcher cultive une vaste superficie. Sur cette grande

(1) Voir article SO.MI.VA.C

(2) Drainer : poser des canaux dans la terre pour faciliter l'écoulement des eaux.

(3) Irriguer : arroser, amener de l'eau dans les champs à partir de rigoles, de canaux.

étendue de terre, il a aménagé des serres (chassis surmontés d'un toit en plastique démontable) destinées à abriter pendant l'hiver les végétaux délicats et à leur fournir, au besoin, une certaine chaleur.

Cette technique de protection qui a permis de sauver et d'intensifier les récoltes s'est considérablement développée, dans cette région de Bastelicaccia car elle donne satisfaction (sous chassis les graines germent rapidement et les plantes grandissent plus vite qu'en pleine terre, car elles ont à la fois de la lumière et de la chaleur) permettant ainsi la production, hors saison, de nombreux fruits et légumes.

Ces serres, richement fertilisées par l'apport constant d'engrais et régulièrement irriguées par l'eau du Prunelli, reçoivent des cultures importantes qui prennent aujourd'hui une allure industrielle.

Depuis quelques années, la région se spécialise dans la production massive de fraises, melons, tomates, salades, aubergines.

La culture de ces primeurs exige une main d'oeuvre nombreuse tant pour le terrain qui doit être bien travaillé avec fumure abondante que pour les travaux successifs de sarclage, d'élagage, de buttes anticryptogamiques.

Grâce à un climat tempéré et aux caractéristiques du sol de la région, les fruits tels que les fraises et les melons tiennent une place importante dans la production. Les serres bien soignées produisent plusieurs récoltes par an.

On peut prévoir la quantité de fruits que l'on pourra cueillir d'après l'abondance de fleurs.

IV - COMMERCIALISATION

Le maraîcher vend sa récolte à des grossistes qui revendent eux-mêmes aux petits commerçants. Avant d'être vendue aux ménagères la tomate, par exemple, passe entre les mains de trois intermédiaires qui prélèvent chacun leur bénéfice. C'est pourquoi au marché, elle est vendue très chère.

Enquête réalisée par les élèves des écoles
de Bastelicaccia

BASTELICA - CHARCUTERIE - FORET

LA CHARCUTERIE SEMI-INDUSTRIELLE

Construite en 1965, équipée d'un abattoir agréé et pourvue de toute l'installation nécessaire, l'usine de charcuterie de Bastelica anime ce petit village de montagne vivant principalement de l'élevage et de l'abattage des porcs.

La charcuterie emploie une douzaine d'ouvriers durant toute l'année, d'avantage durant l'été, le commerce étant plus important en cette saison en raison de l'augmentation de la population (estivants).

La production est importante. On abat 1 500 bêtes par an, chacune pesant entre 80 et 100 kg. L'usine fonctionne toute l'année alors que la charcuterie artisanale n'est produite que durant l'hiver (entre le mois de décembre et le mois de mars).

LA TRANSFORMATION DES PORCS

La charcuterie comprend les morceaux suivants :

- le jambon (u prisutu - pesant environ 6 kg)
- le filet (u lonzu) désossé et partiellement dégraissé
- l'échine (a coppa) désossée et parée en rond
- le saucisson (u salamu) et la saucisse (a salciccia) composés de viande maigre (épaule, filet) mêlée au gras dur
- la saucisse de foie (u figatellu) composée de foie, coeur et reins (beaucoup plus rarement la rate et les poumons sont ajoutés) mêlés à la viande de la poitrine ou de la gorge.

Outre ces préparations spéciales, la charcuterie locale comprend les produits classiques : pâté de tête, saindoux. Tout est salé, fumé et séché dans de vastes salles (les séchoirs).

« A PINETA » *

La forêt de Bastelica couvre une superficie d'environ 5 000 hectares pour la "Piève". On y trouve différentes essences : 2 000 ha de hêtres, 2 000 ha de chênes verts, 800 ha de pins maritimes, quelques pins lariccio, enfin diverses essences telles que : frênes, charmes, trembles, chênes rouvres, houx, ormes, érables, sapins, cèdres du Liban...

700 m³ de pins maritimes sont exploités, par an. Ce bois est principalement destiné aux scieries qui débitent du bois de charpente et des planches de coffrage ; les hêtres et les chênes verts, impropres à une utilisation en bois d'oeuvre fournissent du bois de chauffage.

Là, le problème des incendies s'avère crucial. En 1971, un incendie (criminel : cinq mises à feu) a détruit 375 hectares de pins maritimes mûrs et bons à récolter. Le feu, parti le long de la route d'Ajaccio, au lieu-dit "Ponte-Vecchio", s'est arrêté faute de combustible, dans les rochers après avoir sauté route et rivière. Actuellement, la régénération des surfaces détruites est pratiquement terminée. Un nouvel incendie dans ces mêmes lieux serait catastrophique car plus rien ne germerait. Ces arbres sont, pour certains, de véritables reliques. Certains sapins poussant à Eze atteignent 50 m de hauteur ; le compte des cernes d'accroissement fait apparaître ... 600 ans...

Enquêtes réalisées par les élèves de l'école
de Bastelica

* Sur la forêt, voir mini-livrets C.R.D.P.

LA SO.MI.VA.C.

"Créée en 1957 à Bastia, la SO.MI.VA.C. (Société pour la Mise en Valeur de la Corse) est une Société Anonyme Mixte dont le capital est formé d'apports privés aux côtés des capitaux publics majoritaires.

Le Conseil d'Administration est composé en presque totalité d'élus locaux politiques et socio-professionnels représentant à parité les deux départements de la Haute-Corse et la Corse du Sud.

Sous la tutelle de l'Etat dont provient la grande majorité des crédits, les administrateurs orientent et contrôlent la politique de la Société chargée de la mise en valeur et de l'aménagement rural de la Région Corse."

LA SO.MI.VA.C - BASTIA. Avril 1980

● D'importants travaux sont en cours pour l'aménagement hydraulique de l'arrière pays ajaccien :

"Il y a cent ans, avec la construction du canal de la Gravona, Napoléon III réalisait un premier maillon de l'aménagement hydraulique de l'arrière-pays Ajaccien.

Il y a vingt ans, la construction du barrage hydraulique de Tolla voyait se réaliser le deuxième maillon pour cet aménagement.

Dans les vingt ans à venir, la SOMIVAC devra en réaliser le troisième maillon, pour la satisfaction de tous les besoins et d'abord des besoins agricoles.

L'arrière-pays Ajaccien concerné par le schéma est une région située dans le Sud-Ouest de la Corse qui s'étend sur 22 communes.

Elle comprend la Vallée de la Gravona, de Bocognano à la mer, et la Vallée du Prunelli, d'Ocana à la mer, ainsi que les régions côtières du Golfe d'Ajaccio.

Sa surface agricole atteint 7 000 ha, dont 1 500 ha sont cultivés.

Au mois d'août, sa population dépasse 90 000 habitants.

Dès 1972, le Ministère de l'Agriculture chargeait la SOMIVAC d'établir un Schéma d'Aménagement Hydraulique visant à satisfaire la totalité des besoins en eau, qu'ils soient agricoles, domestiques ou industriels.

Depuis 1979, le Schéma connaît une première phase de réalisation intéressant l'irrigation de la Rive Droite du Prunelli et de la Vallée de Bottacina.

D'une telle opération, on est en droit d'espérer un développement agricole. avec en particulier une augmentation des productions maraîchères, fruitières et de la surface des prairies irriguées.

La proximité d'un centre important de consommation, celui d'Ajaccio et de son golfe est un atout extrêmement favorable à la commercialisation de la production.

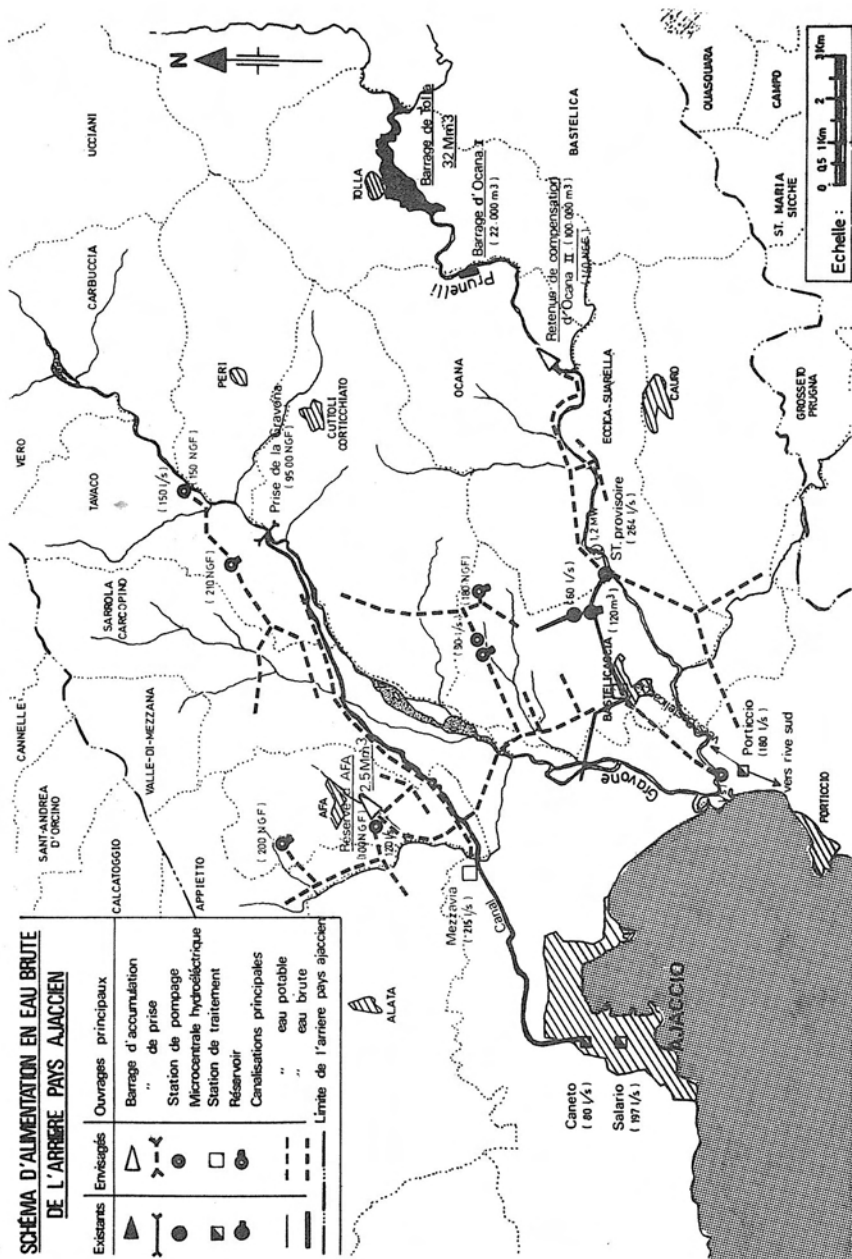
La période de fréquentation touristique maximale correspond à la période de sécheresse.

Le développement de l'irrigation des terres agricoles devrait mettre fin définitivement à l'achat de fourrages continentaux par les éleveurs pendant cette période.

Ce qui est en définitive visé à travers la mise en place de ce Schéma, c'est

SCHEMA D'ALIMENTATION EN EAU BRUTE DE L'ARRIERE PAYS AJACCEN

Existants	Envisagés	Ouvrages principaux
		Barrage d'accumulation
		" de prise
		Station de pompage
		Microcentrale hydroélectrique
		Station de traitement
		Réservoir
		Canalisations principales
		" eau potable
		" eau brute
		Limite de l'arrière pays ajaccien



le maintien d'une croissance équilibrée des différents secteurs d'activité (agriculture, tourisme, industrie) et la création prioritaire d'emplois permanents que l'agriculture peut assurer contrairement au développement du tourisme créateur d'activité à caractère saisonnier.

Le développement non coordonné des trois secteurs d'activité se ferait au détriment des activités qui ne permettent pas de dégager une rentabilité à court terme, autrement dit au détriment de l'agriculture.

Il faut espérer qu'à l'exode rural succèdera une période, sinon de retour à la terre, du moins de prospérité pour les agriculteurs. La réalisation de ces équipements ne peut qu'y contribuer.

● La zone d'aménagement comprend le Bassin du Prunelli :

- Bastelicaccia : Bastelicaccia, Ajaccio (secteur de l'Aéroport), Ocana et Cuttoli.
- Prunelli Rive Gauche : Cauro et Eccica-Suarella.

Ces travaux ont pour but d'assurer les besoins en eau agricoles :

"Ils proviennent de l'irrigation des terres agricoles.

Le recensement général agricole de 1970 donnait 500 ha de terrains irrigués.

Cette surcage devrait passer à 1 500 ha en 1990. A raison de 4 200 m³/ha et par an, c'est donc 6 300 000 m³ dont il faudra disposer pour la saison d'irrigation en 1990. «

On peut estimer à 2 500 ha la surface qui sera effectivement irriguée à long terme (en 2010 pour fixer les idées).

Pour arriver à cette dernière surface, on a exclu :

- les zones de pente supérieure à 20 %
- les zones urbanisées ou à urbaniser
- les zones humides, les plans d'eau
- les zones de sols inaptes à l'irrigation,
- les zones boisées et espaces naturels à protéger."

● Besoins en eau potable et en eau industrielle :

"A l'horizon 1990, il faudra fournir en pointe 60 000 m³/j pour satisfaire l'ensemble de ces besoins, tandis qu'on pouvait estimer à 30 000 m³/j la consommation du jour de pointe en 1977."

EAUX DE SURFACE - ... "L'eau provient presque totalement des lâchures à l'aval du barrage de Tolla.

En 1957, une convention "E.D.F. - Ministère de l'Agriculture" a prévu la garantie d'un débit minimum continu de 890 l/s en période de pointe, dont 100 l/s doivent couler dans le Prunelli afin que la rivière demeure propre et dont 790 l/s doivent aller aux usagers à l'aval :

640 l/s pour l'agriculture

150 l/s pour l'alimentation en eau de la ville d'Ajaccio.

Un petit aménagement à cette convention et la réalisation d'une retenue de compensation journalière permettraient de mobiliser environ 7 500 000 m³ du 1er juin au 30 septembre.

EAUX SOUTERRAINES - Les nappes alluviales du Prunelli sont en été réalimentées par ces cours d'eau. La capacité de stockage des aquifères, mal connue, est certainement limitée à quelques milliers de m³. De toutes façons, les pompages dans les nappes alluviales sont pratiquement équivalents à des prélèvements indirects sur les eaux de surface.

... L'ensemble Prunelli-Gravona permet dans l'immédiat de satisfaire la totalité des besoins en eau mais un déficit apparaîtra à court terme et pourra atteindre 2 500 000 m³ à l'horizon 1990.

... Le Schéma doit permettre la desserte des deux vallées de la Gravona et du Prunelli avec interconnexion des réseaux et doit préciser les mesures propres à résorber le déficit de 2 500 000 m³ d'eau.

On peut augmenter les lâchures mobilisables à l'aval du barrage de Tolla de 700 000 m³ pendant la période critique du 1er juin au 30 septembre 1980, ceci par modification de la convention de 1957 "E.D.F. - Ministère de l'Agriculture".

Cette mesure ramènerait le déficit à 1 800 000 m³.

...Le schéma prévoit une prise à créer sur le Prunelli, à la cote 140 environ, avec réserve de compensation journalière permettant la régularisation des lâchures. Cette prise alimentera gravitairement :

- la quasi totalité des périmètres irrigués de la Rive Droite et de la Rive Gauche du Prunelli, en dessous de la cote 100 (pour les secteurs du col de Croce et de Cuttoli, deux stations de reprise seront nécessaires) ;
- le réseau d'eau potable de Bastelicaccia (au moyen d'une station de traitement à créer) lorsque la capacité de l'usine de Porticcio sera saturée ;
- la réserve Gravona, grâce au maillage des réseaux puis à une conduite de transfert des ressources entre les deux bassins.

... PREMIERE PHASE DE REALISATION : Irrigation de la rive droite du Prunelli et de la Vallée de Bottacina.

Cette région couvre en totalité la commune de Bastelicaccia, en partie la commune d'Ocana et le secteur de l'Aéroport sur la commune d'Ajaccio, soit, à court terme 200 ha de terres à irriguer et à moyen terme un peu plus de 400 ha.

Dès 1979, les travaux ont débuté sur le terrain

En attendant la réalisation d'une tête morte entre la future retenue de compensation (à l'altitude 140) et le pont de la Pierre, ce qui permettra d'alimenter par gravité la plus grande partie des surfaces, le réseau sera desservi par une station de pompage située au pont de la Pierre (altitude 40).

Un surpresseur alimentera les surfaces irrigables les plus hautes, autour du col de Croce (altitude 160 à 200).

DESCRIPTION DETAILLEE DU RESEAU - Il comporte principalement :

- une station de pompage en rivière, sur le Prunelli au Pont de la Pierre (altitude 40) (commune d'Ocana) ;
- une conduite principale de refoulement reliant le pont de la Pierre (altitude 40) au lieu-dit Mignataja (altitude 120) à Bastelicaccia - (canalisation en fonte de 600 mm de diamètre et de 1 350 m de longueur), puis une conduite de distribution entre le pont de la Pierre et le secteur de l'Arghiaccia à Ocana (conduite de 300 mm de diamètre sur 2 700 m de longueur) ;
- un réservoir de régulation et un surpresseur à Mignataja (commune de Bastelicaccia) ;
- une conduite de refoulement - distribution reliant Mignataja (altitude 120) au col de Croce (altitude 165), (canalisation en fonte de 250 et 200 mm de diamètre, de 1 200 m de longueur) ;
- une conduite principale de distribution qui dessert au passage les secteurs de Funtanacciu, Suaralta et Bottacina, (canalisation en fonte de 500 mm de diamètre et de 4 000 m de longueur) ;

• des antennes de distribution en diamètres plus petits :

- une antenne reliera le lieu-dit Suaralta (Bastelicaccia) à la prise de l'usine de traitement d'eau SOMIVAC de Porticcio (canalisation de 300 mm de diamètre et de 3 500 m de longueur) ;
- une antenne alimentera les surfaces agricoles dans le secteur de l'Aéroport (canalisation en font de 350 et 300 mm de diamètre sur 1 000 m de longueur) ;
- deux antennes alimenteront la partie basse de Bottacina (canalisation de 400 et 250 mm de diamètre sur 2 700 m de longueur) ;

enfin, depuis cette infrastructure, des conduites de distribution de plus petit diamètres desserviront les parcelles à irriguer.

L'extrémité des réseaux SOMIVAC étant constituée par les bornes d'irrigation.

En plus d'une station de pompage en rivière, d'un surpresseur et d'un réservoir de régulation, le réseau comprendra 16,5 km de canalisations principales.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.

• Travaux exécutés à ce jour : la station de pompage du Pont de la Pierre est construite - Le réservoir de la régulation et le surpresseur de Mignataja sont réalisés - La canalisation de liaison du Pont de la Mignataja est posée - La canalisation de refoulement, distribution de Mignataja au col de Croce est posée.

• Travaux en cours : la canalisation principale de distribution de Mignataja, Funtanacciu, Suaralta, à Budicie sera posée avant la fin de l'année 1980, soit au total 7 550 m de conduites.

• Travaux ultérieurs : Il restera donc un total d'environ 9 000 m de canalisations principales à poser pour achever cette première phase de travaux.

Au milieu de celle-ci, 200 ha de terres agricoles et de jardins pourront être irrigués en période de sécheresse.

Le renforcement de la capacité de pompage de la station du Pont de la Pierre sera simplement obtenue en ajoutant deux pompes.

On pourra alors irriguer plus de 400 ha de terres.

Lorsque l'étendue des terres irriguées dépassera 450 ha, il sera nécessaire de réaliser la tête morte reliant la retenue de compensation d'Ocana au Pont de la Pierre.

Il s'agit là des phases ultérieures prévues par le Schéma d'Aménagement.

CONCLUSION :

Le schéma de l'arrière-pays ajaccien a été conçu pour répondre au mieux aux besoins à long terme.

Ainsi, la surface irrigable, évaluée 2 500 hectares, constitue une valeur maximum qui ne sera atteinte théoriquement qu'à l'horizon 2010.

Mettre en oeuvre dès à présent une infrastructure capable de satisfaire ces besoins exhaustifs fait courir le risque de suréquipement.

Pour l'éviter, la SOMIVAC mettra en place progressivement l'équipe prévu en prenant la précaution de dédoubler les conduites maitresses et d'adapter l'échéancier de réalisation des ouvrages principaux (réserves, stations de pompage, etc...) à l'évolution de la demande.

Cette manière de procéder permettra, avec une enveloppe budgétaire annuelle déterminée, de desservir le maximum d'utilisateurs dans le minimum de temps."

Extraits d'un article paru dans le Bulletin-SO.MI.VA.C n° 96 - Octobre 1980

L'HYDRO-ELECTRICITE

LE BARRAGE DE TOLLA

L'Electricité de France exploite, dans le département de la Corse du Sud, sur les territoires des communes de Tolla, Ocana et Bastelica, un ensemble d'ouvrages comprenant :

- LE BARRAGE DE TOLLA sur le Prunelli ;
- L'USINE SOUTERRAINE DE TOLLA qui turbine les eaux retenues par le barrage de Tolla et les restitue dans le Prunelli ;
- L'USINE D'OCANA qui turbine les eaux dérivées par le barrage d'Ocana et les restitue dans le Prunelli.

L'exploitation hydro-électrique de la vallée du Prunelli n'est pas récente.

Bien avant la dernière guerre, M. BOLELLI exploitait une petite centrale qui alimentait le village de Bastelica.

Dès janvier 1939, l'Union Electrique Rurale a en main des résultats de recherche en vue d'exploiter l'énergie hydro-électrique en Corse, et en particulier sur le Prunelli, ce choix étant dicté par le régime du fleuve, le relief de la vallée et la proximité d'Ajaccio.

L'aménagement d'Ocana-Tolla tel qu'il se présente aujourd'hui a été réalisé en plusieurs étapes successives en s'adaptant à l'évolution des besoins de la Corse en énergie électrique.

Cet aménagement a été d'abord équipé en 1945 par la centrale d'Ocana comprenant deux groupes Pelton (un groupe étant l'ensemble turbine-alternateur) de 1 300 1 300 KW de puissance unitaire, alimentés par le barrage d'Ocana.

En 1959, un premier suréquipement de la centrale d'Ocana était effectué par adjonction d'un groupe Francis de 4 500 KW.

En 1961, était réalisé en amont du barrage d'Ocana l'aménagement de Tolla dont le barrage, avec une capacité de 32 millions de m³ permettait une régularisation des débits. L'usine de Tolla a été équipée de deux groupes de 5 000 KW de puissance unitaire.

Simultanément, la centrale d'Ocana était suréquipée d'un nouveau groupe Francis à 4 500 KW qui remplaça un ancien Pelton.

DESCRIPTION DES INSTALLATIONS EXISTANTES DE L'AMONT VERS L'AVAL

● CHUTE DE TOLLA :

● Barrage : voûte en béton (h : 88 m ; épaisseur : 4,20 m à la base et 1,50 m en crête ; développement en crête de 120 m) qui retient 32 millions de m³ d'eau.

● Les eaux sont dérivées par une galerie souterraine de faible pente (2 m de ϕ et 870 m de L) prolongée par une conduite forcée (de 1,40 m de ϕ et 240 m de L). Cette conduite aérienne dans sa partie supérieure pénètre ensuite dans le massif granitique jusqu'à l'usine souterraine de Tolla où elle alimente deux turbines. Les eaux turbinées s'écoulent par gravité dans une galerie de fuite.

● CHUTE D'OCANA :

● Elle est constituée d'un barrage en maçonnerie créant une retenue de 22 000 m³.

• Les eaux sont dérivées par une galerie d'aménée (3,15 m de ϕ et 1 067 m de L) de faible pente. La galerie alimente deux conduites forcées parallèles : la première de 1,20 m de ϕ et 755 m de L qui alimente un groupe de 4 300 KW ; la deuxième de 1,30 m de ϕ et 774 m de L qui alimente un groupe de 4 300 KW et un groupe de 1 300 KW.

• L'usine d'Ocana, située à proximité immédiate du Prunelli, restitue les eaux turbinées par un canal de fuite de faible longueur.

Le groupement Ocana-Tolla d'une puissance installée de 20 MW avec un débit de 6m³/s fournit le sixième de la puissance totale demandée par la Région Corse aux heures de pointe.

Les alternateurs sont conçus pour une tension de 5 KW ; des transformateurs installés aux abords immédiats des deux centrales augmentent la tension à 90 KW, 30 KW et 20 KW et distribuent le courant au moyen de :

- 4 départs en 90 KW
- 1 départs en 30 KW
- 4 départs en 20 KW

Ces départs, interconnectés avec l'ensemble du réseau de distribution de toute la Corse, sont également reliés aux autres sources de production :

- centrale hydraulique de Calacuccia-Castirla ;
- centrale thermique du Vazzio (en cours) ;
- centrale thermique de Lucciana ;
- centrale thermique d'Aspretto (en voie de disparition).

L'exploitation et l'entretien du groupement Ocana-Tolla sont assurés par douze employés.

La centrale de Tolla est télécommandée depuis le tableau de commande de la centrale d'Ocana.

Aujourd'hui, compte tenu de l'évolution du parc de production de la Corse et de la nouvelle répartition des besoins en énergie, le suréquipement a été envisagé.

Les puissances de chacune des usines de Tolla-Ocana seront augmentées :

- par l'installation, dans l'usine de Tolla, d'un troisième groupe de 8 800 KW ;
- par le remplacement, dans l'usine d'Ocana, de l'un des groupes existants de 1 300 KW par un groupe de 7 200 KW. Les travaux qui ont débuté en décembre 1980 se termineront en 1983.

Le suréquipement en cours va avoir une importance énergétique limitée du fait de la période d'étiage où le débit du Prunelli descend pendant plusieurs mois de l'année au-dessous de 300 l/s.

Il sera, par contre, très appréciable pendant les périodes de bonne pluviométrie et pour suppléer aux défaillances techniques éventuelles des groupes thermiques.

● QUELQUES CHIFFRES DE PRODUCTION ANNUELLE :

En 1944	2,9 millions de KWh		
En 1959	10,8	"	"
En 1960	18,5	"	"
En 1972	86,8	"	"
En 1973	56,3	"	" (année de sécheresse)
En 1979	108,5	"	"

Enquête réalisée par les élèves de l'école d'Ocana

LE CANTON AUJOURD'HUI

... "Celui qui n'imagine Bastelicaccia qu'à travers son passé de transhumance sera déçu. La plage des bergers est devenue la plage des touristes. Résidences primaires et secondaires ont poussé aux lieux des anciens pacages.

... Mais le maraîchage y est largement installé à cause de la ville toute proche qu'il alimente en produits frais. L'enfant prodigue, et émancipé, a rompu presque tous les ponts avec son village-père, tant et si bien que Bastelicaccia, détachée du Prunelli, fait partie du canton d'Ajaccio.

... Eccica-Suarella prend déjà un peu plus ses distances vis-à-vis de la métropole régionale, tout en étant assez proche du centre-ville pour permettre à ses habitants de rentrer à midi et le soir en famille. Malgré deux lotissements à venir, de nombreux permis de construire accordés ou en voie de l'être, Eccica-Suarella a conservé son caractère. Le village, avec ses deux éleveurs de brebis, son école à classe unique, ses petits jardins familiaux, se protège un peu des flux migratoires biquotidiens empruntant la nationale 196. Des jeunes s'installent qui apprécient la vie à cheval sur la ville et le village. Une usine de liège (1) s'est montée à la périphérie de la commune. Elle compte une centaine d'emplois, presque tous occupés par des Nord-Africains. Il existe aussi, à côté, une plantation de fleurs qui alimente le marché local.

... Cavru, surplombant la moyenne vallée du Prunelli, snobe les gens d'en bas. Cavru semblait prédestiné à accueillir sur son territoire le phénomène banlieusard et résidentiel.

... Bordant la nationale, allongé en ruelles, presque sans centre, le village est d'autant moins saisissable qu'il est éclaté en villas.

... Avec Ocana, on change de décor. La banlieue s'estompe, l'attraction d'Ajaccio se relâche, les montagnes s'aiguisent et, au-dessus du pont de A Petra, la frontière est bel et bien franchie.

... Ocana a su profiter, sans tapage, d'une série de circonstances favorables qui ont permis d'ancrer au village une population active non négligeable. C'est l'E.D.F., avec son usine souterraine, en amont du barrage de Tolla, qui a été, depuis 1942, le premier pourvoyeur d'emplois : onze au total, réservés aux Ocanesi."

LE MAIRE EXPLIQUE : "Actuellement, nous avons une classe de douze élèves, deux en fait, si l'on compte celle du pont de la Pierre. Côté élevage, il y a un gros éleveur, deux moyens et un petit troupeau. Cela fait, en tout, un cheptel d'une cinquantaine de chèvres, 800 brebis et 120 porcs. Bien sûr, les cinq cordonniers de 1895 n'existent plus, mais il y a encore trois artisans ; sans compter la maison de repos "Valdicelli" ouverte toute l'année, d'une capacité de 70 lits, tous occupés en été. Valdicelli a créé aussi une douzaine d'emplois permanents. Il y a quelques années, on sortait encore des souches de bruyère traitées à Ajaccio en ébauchons de pipes envoyées ensuite sur le continent."

... "Ocana est, de plus, un village fleuri aux maisons de granit miel, fermes, presque drues, belles à voir.

... Tolla, c'est le point mort du Sampieru. Le cul-de-sac démographique et économique, le floué de l'E.D.F. et le revers de la médaille. La médaille ? Pour ce curieux mélange de prairies pyrénéennes et de lac canadien.

(1) Voir "La suberaie corse". Industrie du liège - C.R.D.P. Corse 1979

... Alors qu'à Ocana l'E.D.F. participe, à sa façon, à la survie du village, à Tolla, aucune contrepartie collective à l'occupation des terres inondées par le barrage n'a été obtenue.

... Tolla, pourtant, n'a pas jeté à l'eau toute sa tradition pastorale. Une quinzaine d'éleveurs transhument encore et il reste, en hiver, plus de 200 brebis, 50 vaches et une quarantaine de chèvres au village. Sur les hauteurs, une châtaigneraie abondante permet un ramassage moyen de 4 000 décalitres. Mais cette année, la récolte est mauvaise et les 150 porcs lâchés sous les arbres devront trouver autre chose.

... Dans la vallée encaissée du Prunelli, on perçoit mieux le poids de la distance qui sépare Bastelica du reste du canton.

... Le village du héros a bien résisté à l'effondrement économique qui a touché les trois quarts des communes insulaires.

... La grande affaire de Bastelica, c'est l'élevage. En hiver, 229 familles habitent en permanence le village. Les agriculteurs (chefs de famille) sont au nombre de 76. On compte encore 25 bergers qui transhument de Bastelicaccia à Bastelica en été. Et, entre porcins et bovins, il n'y a pas moins de 50 éleveurs.

Les chiffres connus sont significatifs : plus de 500 bovins, 330 ovins, 350 caprins et près de 2 300 porcins se partagent les 8 000 ha de communaux sur l'une des communes les plus grandes de Corse : 12 769 ha.

Beaucoup de chênes verts (1 862 ha) et de châtaigniers (963 ha) permettent d'alimenter les bêtes en libre parcours avec un complément non négligeable de pommes (11 ha), célèbres dans la région ajaccienne.

Ces quelques données situent bien la place de l'élevage dans cette commune haut perchée (de 800 à 850 m d'altitude) mais n'indiquent pas quelles en sont les caractéristiques, notamment pour les porcs.

Il y a, et c'est une autre particularité de Bastelica, deux types de production qui s'opposent et qui sont déjà devenues concurrentes.

L'une est familiale, artisanale, essentiellement qualitative. L'autre est industrielle, mécanisée, quantitative.

... L'autre richesse de Bastelica, c'est le Val d'Ese. Un plateau de 750 ha au-dessus du village, à côté de la superbe et rousse forêt de hêtres. En été, réservé à l'élevage ; en hiver, si la neige veut bien tomber - et rester - espaces illimités, investis par le ski de fond."

Extraits d'un article paru dans KYRN

N° 81 - Décembre 1977

(Pages 36, 37, 38, 39, 40)

BASTELICA ET SON ECONOMIE - 1974

"Avec 500 habitants permanents environ, Bastelica reste une des plus grosses communes montagnardes. Il est vrai que les recensements du siècle dernier lui donnaient taille urbaine. Elle réunissait 2 605 habitants en 1851, mais c'était une fausse ville qui se gonflait et se vidait au même rythme que se déplaçaient ses habitants, les bergers-cultivateurs qui allaient et venaient sans cesse entre plage et montagne.

Elle subit sa première amputation avec le dédoublement qui engendra la naissance de la commune de Bastelicaccia. L'émigration apparut dans la deuxième moitié du XIXe siècle puisque le juge de paix BIGOT la signale avant 1870. Cependant elle n'agit massivement qu'après la guerre de 1914, comme dans la plupart des villages d'altitude. Ses prélèvements actuels sont sévères : 70 ou 80 jeunes gens sont partis depuis dix ans et les retraités ne reviennent pas assez nombreux pour compenser l'exode. La pyramide d'âges est aussi perturbée que dans les villages-reliques, et elle est associée à un déficit naturel qui s'aggrave rapidement.

	1954-62	1962-68
naissances domiciliées	69	29
moyenne annuelle	8,6	4,8
décès domiciliés	128	86
moyenne annuelle	16	14,3
déficit	- 59	- 57

Bien que la population soit restée deux fois plus importante, Bastelica connaît une régression démographique aussi rapide que le canton d'Olmi-Capella.

Mais les occupations rurales y ont plus de vigueur, les profits qu'elles apportent sont supérieurs, et les bras qu'elles occupent sont proportionnellement plus nombreux puisqu'ils représentent 40 % des éléments actifs. L'élevage des brebis et des chèvres transhumantes persiste : 4 chevriers descendent passer l'hiver sur les pentes emmaquisées des reliefs qui s'élèvent au-dessus d'Ajaccio. Deux autres, au contraire, habitant à moyenne altitude, ne se déplacent pas et engraisent en même temps des porcs. L'élevage porcin comme celui du gros bétail encourage la sédentarité. Parmi les 65 exploitants, les plus nombreux associent porcs et bovins, tandis qu'une douzaine ne possède que des porcs, et une dizaine des bovins seulement. La plupart disposent de prés de fauche auxquels s'ajoutent des vergers de pommiers. Ils ont souvent de 10 à 20 ha de prés et une douzaine d'entre-eux usent de moto-faucheuses pour couper le foin. Les vergers, en revanche, n'excèdent guère 3 ha. La production de pommes atteignait 100 tonnes et rapportait un million de francs avant la dernière guerre. Elle a décliné aujourd'hui parce que les arbres sont malades et que les traitements sont gênant pour le foin. Cependant des grossistes continuent à venir acheter. A côté de ces ressources agro-pastorales qui maintiennent la prépondérance du primaire, la charcuterie et une porcherie industrielle, la construction aussi, créent un secteur secondaire étoffé. Néanmoins, école, poste, gendarmerie, s'alliant aux commerces habituels, entretiennent un secteur tertiaire encore plus fourni qui a le privilège de compter un docteur.

Janine RENUCCI in "CORSE TRADITIONNELLE ET CORSE NOUVELLE"
Audin-Lyon - 1974

REGARDS SUR LE PASSE - 1869

"Le régime de la propriété à Bastelica, comme dans presque toute la Corse, est celui de beaucoup de pays forestiers, dans les contrées montagneuses : la propriété collective y occupe encore une place considérable, et la propriété individuelle y a exclusivement le caractère familial. Chaque famille est établie sur un domaine qui, grand ou petit, lui appartient en propre ; de plus, elle a sa part de droit d'usage sur les biens collectifs de la population dont elle fait partie. Or, la commune possède des biens d'une étendue considérable et de magnifiques forêts de hêtres ; elle en tire des revenus importants, grâce à certaines coutumes qui en assurent et en règlent l'exploitation.

Droit de mise en culture - Lorsqu'une zone ou "presa" a été désignée comme devant être mise en culture, tout individu qui veut y ensemer une partie du terrain cultivable va sur les lieux au mois de septembre ; il coupe la fougère et les broussailles (macchie) ou makis, il les brûle, puis il fait sa déclaration à la mairie, et il paie, au profit de la commune, un ou deux décalitres de seigle ou de blé ou d'orge, selon la quantité de grain qu'il jette en terre. Jusqu'à l'enlèvement de la récolte, les troupeaux ne doivent pas aller pâturer sur cette terre ainsi cultivée ; après l'enlèvement des gerbes, elle est parcourue par le bétail.

Droit de pacage - Celui qui veut pacager sur les biens communaux doit payer une rétribution de 20 centimes par brebis, de 25 centimes par chèvre, cheval, vache ou mulet ; celui qui a des porcs, qu'il laisse vaquer dans ces terres ou dans les forêts, paie 50 centimes par tête de porc. Les garde champêtres comptent le bétail, chaque année, au moment où celui-ci monte à la montagne ; de cette façon, on vérifie si le nombre de bêtes est celui que, précédemment, le berger ou le porcher a déclaré sur les registres de la commune.

Droit de glandée - A l'époque de la glandée, c'est-à-dire au mois de novembre, chaque habitant a le droit d'aller ramasser du gland, par terre, mais ne doit pas gauler les branches. Le chêne donne sa récolte abondante de glands tous les deux ans ; cependant, tous les ans, la glandée est mise en adjudication, par les soins de l'Etat ou de la commune. Les porchers s'associent pour prendre ces bois à l'adjudication ; l'un d'eux est adjudicataire en titre ; ils répartissent entre eux la sommes à payer, chacun selon le nombre de porcs qu'il possède. Si d'autres porchers veulent introduire leurs porcs dans les bois adjugés, les nouveaux venus doivent payer, par tête de porcs, à la société, une rétribution qui est fixée par elle à 2 ou 3 F, selon les années et selon le nombre de bêtes introduites.

Souvent un propriétaire de pâturage clos, après avoir recueilli sa récolte de foin, fait crier dans la commune que tous ceux qui voudront introduire dans son enclos des chevaux ou des vaches paieront, pour chaque bête introduite, une somme de 6 à 10 F, selon l'étendue de l'enclos. Le propriétaire n'est garant ni de l'abondance du pâturage ni du sort du bétail introduit : cela s'appelle "louer à cataru" (à porte ouverte). Moyennant la rétribution ci-dessus indiquée, chacun peut, pendant l'été, laisser vaquer le bétail dans les forêts de hêtres, dont la faine n'est ramassée par personne.

Droit aux produits des forêts communales - Chaque famille a droit, chaque année, à un lot de bois pour bourrées, à un lot de bois de chauffage, et à un lot de bois d'œuvre pour faire des socs de charrue, pour entretenir la maison d'habitation et surtout la toiture.

... "L'industrie rurale de Bastelica est essentiellement l'élève du bétail. On y trouve des troupeaux de chèvres de deux à trois cents têtes ; des troupeaux de trois cents moutons ; des bandes de porcs de quarante, cinquante et même cent têtes ; on y élève aussi des vaches pour en tirer des veaux ; on y produit des chevaux et des mulets. Le lait des troupeaux, chèvres et brebis, sert à faire des fromages pressés, et une espèce de fromage à la crème, appelé "brocciu", que l'on tire exclusivement du lait de chèvre, et dont la production est spéciale à la Corse. On n'a pu le préparer avec le lait des autres ruminants, ni dans l'Ile, ni ailleurs. Les nombreux troupeaux de bêtes à laine fournissent, tous les ans, de grandes quantités de chevreaux et d'agneaux dont on vend la chair à raison de 20 centimes la livre, et la peau à raison de 1,50 F la peau d'agneau, et de 3 à 4 F celle de chevreau. Leur laine, longue, généralement noire, se divise tout le long de l'épine dorsale et va toucher la terre. Ils sont d'une agilité merveilleuse.

Chevaux, cochons, troupeaux de toute espèce, à Bastelica, ne couchent jamais à l'étable ; ils naissent, vivent meurent en plein air, exposés aux rafales et aux neiges, en hiver sur les montagnes, aussi bien qu'aux orages et aux ardeurs du soleil, en été dans les prairies.

L'industrie de l'élevage du porc est établie sur une grande échelle. Chaque famille élève un ou deux porcs domestiques, comme la plupart nourrissent, en outre une ou deux chèvres. Ces animaux, élevés à la maison, sont appelés "mannerini". Quant aux porcs élevés pour être vendus, ils vivent en bandes dans les forêts. Leurs maîtres les y abandonnent et ne vont que, de loin en loin, leur porter de la nourriture. Ce qui est curieux, c'est l'intelligence que montrent ces animaux demi-sauvages. Ils distinguent, au milieu des bois le coup de sifflet, ou la voix du maître, et cela entre plusieurs autres ; ils viennent à ce signal et suivent celui qui l'a fait entendre. Ce sont de petits animaux doués d'une grande vigueur ; ils sautent à travers les broussailles comme les chèvres. Leur chair est ferme et succulente, parce qu'ils se nourrissent de châtaignes, de faines de hêtre et de glands de chêne blanc et de chêne vert.

L'abondance des châtaigniers donne à l'exploitation des châtaignes un rôle fort important dans les industries agricoles de la Corse. La récolte a lieu du 25 octobre au 20 novembre. Durant cette période, chaque matin, hommes, femmes et enfants, se répandent dans les châtaigneraies pour ramasser les fruits tombés pendant la nuit. La châtaigne fraîche se mange bouillie à la marmite ou rôtie. On la vend de 40 à 60 centimes le décalitre. Elle entre dans la nourriture des familles ; elle sert à l'alimentation des porcs ou des bestiaux domestiques, cheval, mulet ou chèvre. Chaque famille exporte son excédent de châtaignes fraîches ou sèches, pour l'échanger contre du blé, dans les pays voisins. L'échange se fait sur le pied du décalitre pour décalitre. L'exportation s'étend aussi jusqu'à la France et, naturellement, elle a surtout lieu par le port de Marseille. Celle de la farine de châtaigne ne se pourrait faire au loin, car cette denrée doit se consommer fraîchement moulue. Elle vaut, dans le pays même, 20 à 30 centimes le kilo.

Aux productions du sol corse énumérées ci-dessus, il faut ajouter le tabac sauvage, que l'on coupe lorsqu'il est en fleur. On sèche séparément, au soleil, fleurs et feuilles. Le tout étant sec, le fumeur, avec des ciseaux ordinaires, coupe en menus morceaux, l'amas de fleurs et de feuilles ; puis il fume ce tabac dans une pipe en terre rouge adaptée à un tuyau recourbé de roseau ou d'érable."

... "Les familles de paysans qui peuplent Bastelica ont double existence, pour satisfaire aux doubles conditions de culture que leur impose la nature du pays. Lorsque, le père en tête, une famille descend à la plaine, au mois de septembre ou d'octobre, une charrette louée à un voiturier et attelée de deux mulets transporte les lits, les matelas, les pommes de terre, les marmites du ménage. Les

chevaux portent sur leurs dos le blé nécessaire à l'alimentation et d'autres objets de consommation, renfermés dans deux grands sacs en peau de chèvre, pendant de chaque côté du bât. Sur la croupe du cheval, on attache un petit enfant en lui passant une longue courroie derrière le dos ; ainsi fixé, il mange ou dort à son gré, tout le long du chemin. Le retour à la montagne (muntagna) se fait de même. Les hommes vont à pied, poussant le bétail devant eux ; les femmes portent sur leur tête des paquets ou des corbeilles. Le curé, l'instituteur, le garde-champêtre au mois d'août, accompagnent à la montagne, le reste des gens de la plaine qui rentrent chez eux ; ils redescendent avec eux au mois d'octobre."

... "Chaque année, à l'époque de la glandée, du 1er novembre au 31 janvier ou au 1er mars, les porchers prennent en adjudication des portions de forêts de l'Etat ou des communes. Ils se syndiquent en sociétés de dix ou quinze membres et paient tant par tête de porc. Pendant la glandée, ils couchent dans la forêt, la tête appuyée sur une pierre, le manteau de poil de chèvre sur le visage et sur le corps, les pieds devant de grands feux qui brûlent toute la nuit. Au-dessus d'eux, ils relient ensemble quelques branches de taillis pour former une sorte de berceau protecteur. C'est ainsi qu'ils bravent les intempéries de l'air, vents, neiges, pluies, froid glacial, coups de soleil perçant à travers les frimas. A Noël, on commence à tuer les porcs ; leur poids varie alors entre 35 et 80 kg. La viande fraîche se vend, année moyenne, 90 centimes, 1 F, 1,10 F le kilo ; salée et fumée, jusqu'à 2,40 F. La salaison s'exécute en mettant la viande dans de grandes maies ou huches, remplies de sel. Pour préparer la viande fumée, on la suspend dans la "riglia" où l'on fait sécher les châtaignes. La viande salée s'exporte dans les contrées voisines pour les besoins des habitants et est l'objet d'un trafic en nature. En juillet et août, lors de la récolte du blé ou de l'orge, ceux qui ont acheté de la viande de porc salée rendent en paiement des céréales. Pour un kilo de viande salée, on donne communément un décalitre de blé."

Maximilien BIGOT

in "PAYSANS CORSES EN COMMUNAUTE
Porchers-Bergers des montagnes de Bastelica"

1869 - Réédition "U MUNTESE" 1971

HISTOIRE LOCALE

"Le canton de Bastelica s'est appelé autrefois "PIEVE DI CAVRU". La Piève était la résidence du "pievano" ou curé doyen. Cauro en était le chef-lieu parce que les seigneurs, comtes de Tralaveto, demeuraient dans le château de la Rocca. Cavru, Eccica-Suarella, Casevecchie, Giglio et la Salvolaccia ne formaient qu'une seule commune. Il y avait aussi des maisons à Santa Manza et à la Vanna.

... Il y a plus de trois siècles, les villages qui composaient la piève étaient les suivants : Cavru, Exicha, Sovarella, Casevecchie, Salvolaggia, Frassu, Zizoli, Poggio, China, Giglio, Ocana, Tolla et Basteriga dont les différents hameaux s'appelaient : Domicaggie, Emportraggie, Stazzona, Folaccie, Valle, Santo, Castellagie et Vassalagie. Comme on le voit, quelques-uns de ces hameaux n'existent plus aujourd'hui.

... Mais cette piève n'a pas seulement des richesses agricoles et des beautés géographiques. Elle a aussi joué dans l'histoire un rôle important, dont voici les principaux épisodes.

ARRIGO BELMESSERE

Les premières relations à ce sujet datent du Xe siècle :

Un certain Arguto avait obtenu, grâce à des services signalés contre les Maures, le *fiuminale* di Cauro, jusqu'au Pont de la Pietra. Arguto, vaillant chevalier romain, porte-drapeau, ne se contenta pas de son lot ; il voulut aussi la Bastelicaccia, jusqu'à la Gravona probablement, parce qu'elle était habitée, comme aujourd'hui par des Bastelicais. Pour s'en assurer la possession, il bâtit le susdit château de Tralaveto.

... En l'an 1000 (?), le comte Forte de Cinarca maria son fils Antoine avec Bianca, fille du comte Arrigo Belmessere de Poggio de Venaco.

... Le comte Forte profita du séjour d'Arrigo Belmessere dans son château de Cinarca pour demander que les terres de Travaletto fussent attribuées à leurs anciens seigneurs. Belmessere exerçait une espèce de royauté en Corse. Il eut sans doute tort de prendre en considération les réclamations du comte Forte et de faire ainsi un peu trop la part de l'alliance qu'il avait contractée avec les Cinarchesi. Le château de Travaletto (1) avait été bâti depuis plus de 140 ans ; il y avait prescription : "Li Cinarchesi non hanno ne dritto, ne raggione". Les Cinarchesi n'ont pour eux, ni le droit, ni la raison disaient les Tralaveni. Néanmoins Belmessere voulut instruire le procès : "Cosi mando alle parti che si trovassino presente a un luogo che si chiama la foce d'Aregno, sopra il ponte di Tralaveto".

C'est du Pont de la Pietra qu'il s'agit, pont très vieux que nous avons connu presque en ruines et qu'on se hâtait de passer le plus vite possible, en voyant au-dessous les eaux sombres du Prunelli. Palmento, situé à côté du pont, sur la rive droite de la rivière, était habité à cette époque. Il y a quelques années, feu M. COLTELLONI, vérificateur des poids et mesures, y a trouvé, en défonçant le terrain, plusieurs caveaux et d'autres constructions. Est-ce les tombes du comte Belmessere et de ses enfants.

... Belmessere y arriva avec ses enfants, tous en bas âge ; c'était des pul-

(1) Colline entre Bastelicaccia et Campo di loro. On y a découvert un sarcophage romain.

lastroni, de gros poulets ; une garde de 25 hommes à pied et 9 cavaliers formaient sa suite. On pouvait croire à cette vue, que le comte Arrigo venait animé de sentiments de conciliation, si le comte Forte n'amenait pas avec lui les Cinarchesi et les Celavesi. Gavino Tralaveto se présenta le premier accompagné d'un Sarde "molto leggiro del piè e destrissimo a tirar la verga", fort léger à la course et très habile à lancer une pique.

Que se passa-t-il à cette entrevue ? Nul ne le sait, mais il est facile de comprendre que Belmessere était favorable aux Cinarchesi, car, à un moment donné, le Sarde lança sa pique avec tant de force et d'adresse qu'il transperça le corps du malheureux Belmessere.

Le comte de Cinarca était à cheval ; il poursuivit l'assassin, le rejoignit et le tua d'un coup de lance à l'épaule. Il cria ensuite aux Tralaveti, en guise de provocation : "Vive le comte Belmessere !". Les Tralaveti, c'est-à-dire tous les habitants du fiuminale de Cauro étaient cachés dans le bois situé sur la rive gauche du Prunelli ; ils quittèrent immédiatement leurs abris et tombèrent sur la troupe du comte Forte ; les Celavesi n'attendirent pas le choc ; le comte courut après eux, leur reprocha cette lâcheté, en les engageant à porter secours à leur seigneur. Les Celavesi répondirent : "Le comte Arrigo est mort ; nous n'en sommes pas la cause" et ils continuèrent leur retraite. Le comte Forte, ainsi abandonné, se retira à son tour, laissant prisonniers des Tralavetani, les sept fils de Belmessere. On pensa d'abord les conduire dans le château de la Rocca, nouvellement construit, mais à peine avaient-ils regagné le pont, qu'il furent précipités dans le fleuve : "Passato il ponte dove il rio ferma alquanto il suo corso e fa lago".

On peut croire, dit l'historien Giovanni, que les Tralavetani étaient nombreux et qu'ils avaient pris des précautions pour un si grand coup ; il ajoute : "In quel luogo ed acqua gli annegarono tutti e sette senza nesciuna pietà, nè coscienza pieni d'ogni crudeltà e tradimento". La nouvelle de l'horrible noyade se répandit dans l'île comme une trainée de poudre ; il n'y eut qu'une voix, qu'un cri de douleur : "E morto il conte Arrigo Belmessere ! Corsica non avrai mai bene!".

...

DU XVe AU XVIIIe SIECLE

... En 1731, le colonel Vela sortit d'Ajaccio avec un détachement pour incendier la Bastelicaccia. Attaqués à l'improviste par 21 cavaliers, les Génois pris de panique se retirèrent à Aspreto (1).

Vela reçut des renforts par mer ; les 21 cavaliers entourés par des troupes nombreuses furent exterminés au Ricanto, à l'exception d'un jeune homme. On coupa la tête aux morts et le pauvre jeune homme dut en porter quelques-unes suspendues à son cou, dans les rues d'Ajaccio ; suivant une autre version, ces têtes étaient chargées sur un cheval.

Une année après cet événement, les Génois débarquèrent à Capitello pour faire une diversion contre le Général Giaferri qui assiégeait Olmeto ; la Bastelicaccia fut mise à sac ; 4 Bastelicaïs, enfermés dans une maison, se firent tuer plutôt que de se rendre.

Cette tour de Capitello est de 1553 ; il est probable qu'elle a été construite par des ouvriers bastelicaïs. C'était une des 85 tours du littoral qui servaient de refuge ou à transmettre des signaux au moyen de feux allumés sur les terrasses. Alors, dans les campagnes, les cloches sonnaient à toute volées :

A l'armi, a l'armi !
La campana sona
I Turchi sono sbarcati
Alla marina !

(1) Voir la relation de cet événement pages 32 et 33

Le fatal Pont de la Pietra joua encore son rôle à cette époque ; c'est là qu'a été assassiné Peraldi François-Marie de Cauro. Le 7 février 1764, Paoli écrit aux magistrats : "Vous avez appris sans doute la mort de Peraldi François-Marie. Cet assassinat doit être considéré comme visant le gouvernement lui-même parce que Peraldi a été tué alors qu'il remplissait les fonctions de président des "pieve" de Sampiero, de Celavo et de Cinarca. Il faudra procéder à une enquête rigoureuse pour découvrir les coupables".

...

MORT DE SAMPIERO

(17 janvier 1567)

De tous les événements qui se déroulèrent dans la piève de Bastelica, le plus tragique fut sans doute l'assassinat de Sampiero.

... Le tragique événement eut lieu à l'endroit dénommé par nos ancêtres "sanza populu".

... Dès la veille du 17 janvier, un exprès parti de Cauro prévint le gouverneur Fornari que Sampiero était arrivé au Gigliu (1). Immédiatement le capitaine Giustiniani quitta Ajaccio, passa à San-Giovanni, à Ceppo d'Ogliastru, à Casevecchie, à Sovarella, à Cauro, à Santa Barbara, à Exicha. Vittolo se tenait dans les rochers du Zinnalone du côté de la route. Ses coups de feu attirèrent l'attention de Sampiero qu'on apercevait en face sur un rocher et qu'on reconnut à son habit vert.

Il passa impétueusement le Prunelli, gravit la côte, atteignit les Génois dans le senza populo, à la hauteur de Padula, les rompit, mais fut rompu à son tour par la cavalerie de Giustiniani laissée en réserve. Ces sortes d'accident étaient arrivés d'autres fois ; les soldats s'étaient cachés dans la forêt voisine ou avaient pu se sauver : il n'y avait rien de perdu. Comme à son ordinaire, Sampiero était resté à l'arrière-garde pour donner le temps à son fils et à sa troupe d'effectuer leur retraite. Dans la descente qui va au pont de la Vanna, Michel d'Ornano, lieutenant de Giustiniani, montra Sampiero et cria : "A qui soldati che li qui Sampiero !".

Les frères de Michel-Ange accoururent, le frappèrent à coups redoublés et le firent tomber de cheval ; Michel-Ange lui avait porté deux coups violents à la tête qui avaient fait tomber le morion ; Sassolino lui donna trois coups de lance dont deux à la poitrine et un dans la cuisse ; Chiarixolo, deux coups à la cuisse ; Vincenti le frappa à son tour d'un coup d'épée ; Santu, beau-frère de Michel-Ange, lui trancha la tête et tous les cavaliers coupèrent chacun un morceau du corps de Sampiero, pour mettre comme trophée au bout de leur lance.

Les rapports officiels laissent Vittolo dans l'ombre ; cependant dans Sorba, il y a quelque chose : un exprès parti de Cauro vint prévenir Fornari que Sampiero était au Giglio.

Or, à Cauro, c'était précisément Vittolo qui commandait, Canault, secrétaire d'Alphonse, fils de Sampiero, dit que Vittolo s'approcha de ce dernier et lui tira une arquebuse qui le perça d'arrière en avant. Tous ses contemporains ont confirmé le récit de Canault. Le soir, Vittolo n'était plus avec les pauvres patriotes fugitifs, il rentait à Ajaccio en compagnie de Giustiniani et de Michel ; le lendemain, le gouverneur Fornari le nommait capitaine génois et lui avançait l'argent nécessaire pour recruter une compagnie.

"La tête et la jambe du rebelle Sampiero, écrit le gouverneur, ont été exposés, la première sur une pique à la porte de la ville ; la deuxième sur le bastion". Un jugement du 11 août 1567 partagea la prime ou "taglione" fixée pour la capture de Sampiero : 1 800 écus aux frères Ornano, 40 à Sassolino, 25 à Sorba, 15 à chacun de ses camarades, 10 au sergent Marchioni, 50 à dix arquebusiers, 1 100 livres aux

(1) Commune d'Ocana. C'était alors un hameau important.

VOCERO DI DUIE DONNE BASTELICHESI SOPRA LA MORTE DI SAMPIERU

Ma chi ci sarà 'n Bastelica
Chi ni semu cusi tristu ?
Di la morti di Sampieru
Ugnunu parla, ugnunu dici
Che saria statu tombu
Da li genuvesi nemici
E ch'ell'è statu traditu
Da li so' più belli amici.
Ch'ella sia statà di lancia
O puri colpi di fumu
Ma quelli di lu muschettu
O puri d'un archibusgiu
Tu sé statu tramortitu
Po' presu a logu sicuru.
Comu l'aja ben sugnata
Sarà 'n'ottava stasera
Ch'ella ti succhiava u sanguì
Una strega genovesa
E po' ch'un gran mazzeronu
Cun li botti a l'escodiera
Che si battiva cun tegu
A l'ardí di la petreru
Tu restatè tramortidu
O caru ma quella sera.
O cari questu l'avisu
Veniva da li misteri
Forsa n'era lu piccatu
Di la corcia Vanninella
Come tu fusti crudeli
Versu di quella zitella
Figliola d'un gentiluomu
Caru Sampieru ella n'era
Qui no' la piensimo tutti
Di cori la giovinella
Come tu fusti inumanu
Di dà morti a quell'agnella
Ni lasciu a li me cumpagni
Di piegna la to' nuvella
Parché qui lu me cuccinu
Li mé occhj só vacella.

O cucci Maria Francè
Li to' occhj só vacella
Ma chi ni sarà di noi
Quandu fugnerà Sampieru ?
Gridaremu a lu terrori
L'omi, i donni e li zitelli.
O che razza maladetta
Che sarannu i genovesi !
Pari ch'ell'annu fatu festa
Dopu d'aé tombu a Sampier
Li nostri cun li muschetti
Ni faranu lu flagellu.
Só partiti da Bastelica
Più di centu cavalieri
Só andati a la ricerca
Di lu corpu di Sampieru
Só falati a Suarella
Per vedani lu flagellu
Di jugnalù l'annu prumessa
Lu jugnaranu l'asperu.
Lintati li vostri trecci
E morditi u vostru anellu
Quand'u jugnaranu quici
Lu nostru gran culinellu
N'emu da fà lu so' sbradu
Briunendu tutti forti.
Ma più briunarà culumbellu
Quandu ni farà di noi
Di tutti quanti l'appellu
Partaremu tutti in guerra
Contru lu ladru genovesi
Ch'emu da cigna ancu noi
O lu nostru muschitellu
Che ci a purtatu da Francia
Lu nostru caru Sampieru
N'emu da fà la vindetta
Di lu nostru bon cuccinu
N'emu da truncà la rocca
Da brusgià lu fusarellu
Quandu partiremu in guerra
Contra u ladru genovesi.

"Le texte que nous présentons, ci-dessus, a été recueilli, à Sampolo, dans le Zicavais, en 1952. Il a été transcrit sous la dictée d'un vieillard aveugle, dont il nous a été dit qu'il savait "un monde" de chansons corses".

autres arquebusiers et 1 400 aux cavaliers. C'était pour la fête ; les cloches d'Ajaccio sonnaient à toute volée et le canon tonnait dans la citadelle.

La tête de Sampiero avait été transportée à Cauro où on avait enseveli les morts de "senza populu" ; elle était conservée sous le maître autel dans une boîte sur laquelle on avait écrit : San Piero, en deux mots. Il y a 60 ans environ, trois enfants, dont l'un est devenu "u sgiu Fransciscolu Peraldi", homme digne de foi, prirent cette tête inconsciemment, pour la plonger dans le ruisseau voisin, convaincus qu'elle assurerait la pluie. Dans la nuit, un orage éclata et la tête de Sampiero fut perdue sans retour.

PERSONNAGES DE LA PIEVE

... A Eccica-Suarella sont nés : Santu Folacci, dit Santucciu, le bras droit de général Paoli ; il levait et commandait les milices de la Rocca à Vico ; son fils s'appelait Jean.

Annibal Folacci, cousin du précédent, député de la noblesse ; son corps repose dans le tombeau des Cunéo d'Ornano à Ajaccio.

Madame Masseria, soeur d'Annibal, citée par le général Paoli comme modèle à toutes les mères corses. Quand elle apprit à Alata la mort de son mari et de son fils aîné tués à l'attaque du donjon dans la citadelle d'Ajaccio (1) , elle répondit : "Mon mari et mon fils sont morts pour la Patrie, pour le reste pacienza". Paoli fut surpris de trouver un caractère si ferme dans une femme qui passait pour être douce.

Sébastienu Poli, délégué de la Consulte du deçà des monts, homme énergique dont la signature se trouve sur l'acte d'hommage à la République de Gênes (1er avril 1751). "...

Extraits de "LA PIEVE DE BASTELICA"

par D. FUMAROLI

B.S.S.H. n° 425-428

- 1921 -

POUR UNE APPROCHE REELLE DE L'HISTOIRE LOCALE

- Une source essentielle : LES ARCHIVES DEPARTEMENTALES.
Voir "Les archives de la Corse" de Paul Aimes et P. Lamotte - Ajaccio 1954
(Les enseignants peuvent prendre contact avec le Service Educatif des Archives qui guidera leurs recherches).
- Ne pas négliger, au contraire, LES ARCHIVES COMMUNALES et LES ARCHIVES PRIVEES, surtout les documents notariaux.
- Sur ARRIGO BEL MASSERE : lire l'opinion de P. ANTONETTI (Histoire de la Corse. R. Laffont - 1973 - Pages 112 et 113)
- Sur SAMPIERO CORSO : la bibliographie est abondante, détachons en :
 - Les études de Don Philippe Marini "Gênes et la Corse après le traité de Cateau Cambresis" (1911-1916) ; "La mort de Sampiero" (1917) ; "Après la mort de Sampiero" (1919).
 - Un B.S.S.H. dont la collection existe aux Archives Départementales.
 - L'ouvrage de P. EMMANUELLI "Gênes et l'Espagne dans la guerre de Corse". Picard 1964.

(1) Voir pour cet épisode "L'évolution d'Ajaccio" - C.R.D.P. 1980

L'événement de *Campo di loro*, Champ d'or, que je n'ai fait qu'indiquer dans le cours de l'Histoire, & que je me suis proposé de détailler dans cet article, où je traite du courage des Corfès, est aussi un de ces traits frappans qui tiennent du merveilleux. Il est constaté par le témoignage de toute la ville d'Ajaccio. Les bergers de cette Ile conduisent leurs troupeaux aux pâturages de la plaine, lorsque les frimats sont répandus dans l'air, & que les montagnes sont couvertes de neige. Vingt-un de ces pâtres s'étoient étendus jusqu'aux bords de la rivière de Campo di loro, à une petite lieue d'Ajaccio. On en fut averti dans la ville. La garnison composée de huit à neuf cens hommes, tant Hulfards que Grecs & Génois, sortit pour les combattre. Loin de fuir devant un corps de troupes si supérieur en nombre, ces vingt un bergers se réunirent, & vinrent fièrement, comme autant de héros, attaquer ces troupes, les battrerent, & les repousserent jusqu'à un endroit nommé *Asprato*, près de la ville,

touchant la chapelle de Saint-Joseph. Ils confervent leur avantage tant qu'ils ne furent point investis; mais les Génois ayant fait embarquer quatre cens hommes d'infanterie sur des gondoles, qui passèrent la rivière, on leur donna la retraite, & on les enveloppa dans le marais d'*il Ricanto*. Ils oppolerent, dans la mêlée, leurs poignards aux fabres de leurs ennemis, combattant sur leurs petits chevaux; ils vendirent chèrement leur vie, & périrent tous les armes à la main, à l'exception d'un seul, qui, échappé du carnage & s'étant défiguré le visage avec le sang de ses compagnons, demeurait étendu sur la pousière, & feignoit d'être mort. Mais les Hulfards qui avoient tranché la tête aux autres pour les porter en trophée, voyant que celui-ci n'avoit pas encore été décollé, s'avancèrent pour lui faire la même opération. Dans le moment qu'ils alloient lui porter le coup fatal, il se leve, demande quartier, & l'obtient de leur Commandant; cependant le Commissaire général Génois le condamna à perdre

la vie comme rebelle. On le promena dans les rues d'Ajaccio, avec fix têtes de ses parens tués dans cette action, qu'on lui avoit attachées horriblement au corps. Après cette scène horrible, il fut décapité & mis en quatre quartiers, qu'on pendit aux murs de la ville: c'étoit un jeune homme d'une belle figure.

Quelques jours après, un détachement de Hulfards étant sorti pour battre la campagne, vit de loin un troupeau gardé par un vieillard qui étoit sepruagénaire. Un d'eux plus impatient que les autres de tuer ce malheureux, piqua des deux, l'atteint & s'élança pour lui abattre la tête avec son fabre. Mais son emportement lui fit manquer son coup, & le fabre lui échappa des mains. Donne-le moi, dit-il alors au berger, avec autant de stupidité que de fureur. Le brave vieillard qui, sous des cheveux blancs, avoit une ame forte & intrépide le ramassa, mais c'est pour lui en couper la tête. Il le renverra de son cheval, y monte dessus lui-même, & le sauve.

1731 - EVENEMENTS DE CAMPO DI LORO. RELATION TIREE DE "HISTOIRE DES REVOLUTIONS DE CORSE"

Par M. l'Abbé de GERMANES - PARIS 1771

Rédition : Laffite Reprints. 1976

- creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Maria della Pace e Suarella. Di in febe Jo Martino A. di Giorro d'Eccica e Suarella.
197. 1791. a 10. gbre. Gio: do di Stefano della Suarella di Giovanni della Communi. La Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore. Di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.
198. 1791. a 16. gbre. Gio: Paolo di Gio: do di Bastelica d'Anni 25. circa nella Communi. Di la Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.
199. 1791. a 19. gbre. Dom: di Silvestro d'Eccica d'Anni 25. circa nella Communi. La Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.
200. 1791. a 19. gbre. Fran: di Antonio di Bastelica d'Anni 25. circa nella Communi. Di la Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.
201. 1791. a 19. gbre. Gio: Batta di Fran: di Bastelica d'Anni 26. circa nella Communi. Di la Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.
202. 1791. a 19. gbre. Gio: Batta di Fran: di Bastelica d'Anni 30. circa nella Communi. Di la Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.
203. 1791. a 19. gbre. Camillo di Fran: di Bastelica d'Anni 40. circa nella Communi. Di la Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.
204. 1791. a 19. gbre. Gio: Batta di Fran: di Bastelica d'Anni 34. circa nella Communi. Di la Chiesa ha resa l'anima all'huo creatore, di il suo corpo è stato sepolto nella Chiesa di S. Thomaso parte d'Eccica e Suarella. Di in febe Jo Martino A. della Giorro d'Eccica e Suarella.

Le registre paroissial de la commune d'Eccica-Suarella (Archives Municipales) nous permet de confirmer ce fait d'armes. Sept cadavres ont été retrouvés sur le territoire de la commune et enterrés en l'église paroissiale les 18 et 19 octobre 1731. Relevons leurs noms : Gio Paolu de feu Gio di Bastelica, 50 ans - Domenico di Silvestro d'Eccica, 25 ans - Francescu de feu Antonio di Bastelica, 27 ans - Gio Batta di Francescu di Bastelica, 26 ans - Gio Batta de feu Gio Batta di Bastelica, 30 ans - Camillo de feu Mano di Bastelica, 40 ans - Gio Domenico de feu Andrea di Bastelica, 34 ans -

Notons que les noms de famille n'étaient pas usités à l'époque. On était identifié par un prénom suivi du prénom du père et si celui-ci était décédé, on portait la mention "quondam". Exemple : Francescu quondam Antonio di Bastelica ou Domenico di Silvestro di Eccica.

LISTE DES DIAPOSITIVES

- 1° - Coupe des installations hydro-électriques - Usine d'Ocana.
- 2° - Vue du barrage de Tolla et la haute vallée du Prunelli.
- 3° - Fromage et petit lait.
- 4° - Brocciu.
- 5° - Charcuterie semi-industrielle - Séchage.
- 6° - Traite électrique.